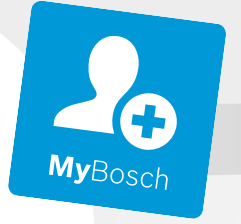




BOSCH

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



الفرن المدمج

CMG636B.1

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]



لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

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

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- هذا الجهاز 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.

فهرس المحتويات

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	14
10	وظائف الوقت	14
11	الميكروويف	15
12	المساعد	18
13	قفل أمان الأطفال	19
14	وضع ضبط يوم العطلة	19
15	أوضاع الضبط الأساسية	20
16	التنظيف والعناية	20
17	تعزيز التنظيف	23
18	التجفيف	23
19	القضبان	24
20	باب الجهاز	25
21	التغلب على الاختلالات	26
22	التخلص	28
23	خدمة العملاء	28
24	هكذا يتم الأمر	28
25	دليل التركيب	37
25.1	إرشادات عامة للتركيب	37

⚠️ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

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

⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

- ◀ زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
- ◀ لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية جادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج. قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- ◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- ◀ وارتر قفازات واقية إن أمكن.
- ◀ تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر 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. قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق.
- ◀ "تجنب الأضرار المادية"، صفحة 6
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

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

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

1.4 الاستخدام الآمن

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 أبدا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.
- ◀ في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقًا، لإخماد أي لهب قد ينشأ.
- ◀ بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.
- ◀ احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.
- ◀ ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.
- ◀ ولا تضع أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- ◀ احرص دائما 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 دائما قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- ◀ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن ينفث باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة والسنة اللهب.
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

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 مغلقة 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.

⚠️ 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.

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 تغيّر 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 28

⚠️ 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 ينحسروا بداخلها ويختنقوا.

أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.

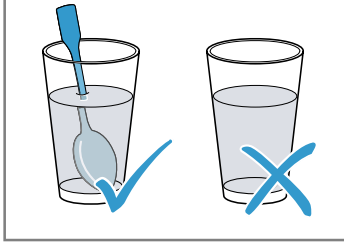
لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعقوها ومن ثم يختنقون.

أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.

لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

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



⚠️ 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 الثقب. 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 المشتتم 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 حدوث أضرار صحية جسيمة!

- قد يتسبب التنظيف غير الصحيح في تلف سطح الجهاز وتقليل العمر الافتراضي للاستخدام والتعرض لمواقف خطيرة مثل تسريب طاقة الميكروويف.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وأزل بقايا الأطعمة على الفور.
- ويجب المحافظة دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام الباب والباب ومصدّه.
- ← "التنظيف والعناية", صفحة 20

- 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.
- استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً. يمكن أن تؤدي الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب والإسفنجات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها إلى الإصابة بحروق.
- لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.
- لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.
- اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

- تتسرب طاقة الميكروويف عند استخدام أجهزة غير مزودة بغطاء جسم الجهاز.
- لا تقم بإزالة غطاء الجسم أبدًا.
- واتصل بخدمة العملاء عند إجراء أعمال الصيانة والإصلاح.

- وتجنب تشغيل الجهاز في حالة تلف باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا إذا كان باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب أو الإطار البلاستيكي للباب تالفاً.
- لا يجب الإصلاح إلا من قِبل خدمة العملاء فقط.

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نقاط عامة

تنبيه!

- 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.
- في حالة الاتساخ الشديد لإطار الإحكام، يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة.
- لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الباب.
- لا تقم أبدًا 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 تعلّق شيئًا 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.
- فاحرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وتلحق ضررًا دائمًا 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 جرّار الضغط المنخفض الناشئ.
- لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة $\leq 15\%$) في حالة غير مخففة (مثلًا 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 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 .

- عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- لا تضع أبدًا إناء به ماء على أرضية حيز الطهي.
- وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.

- أترك 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 تمسح أي شيء في باب الجهاز.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- فعبصير 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 عمقا.

2.2 الميكروويف

- احرص على مراعاة هذه الإرشادات عندما تستخدم الميكروويف.

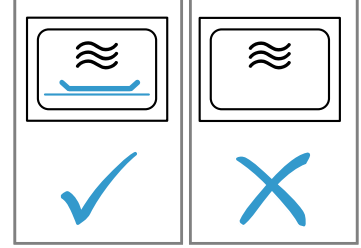
تنبيه!

- 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.
- 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.

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

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

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



3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- ◀ تخلّص 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 تُوفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.
- استخدم صواني الخبز 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.
- يصبح حيز الطهي ساخناً بعد عملية الخبز الأولى. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة 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.

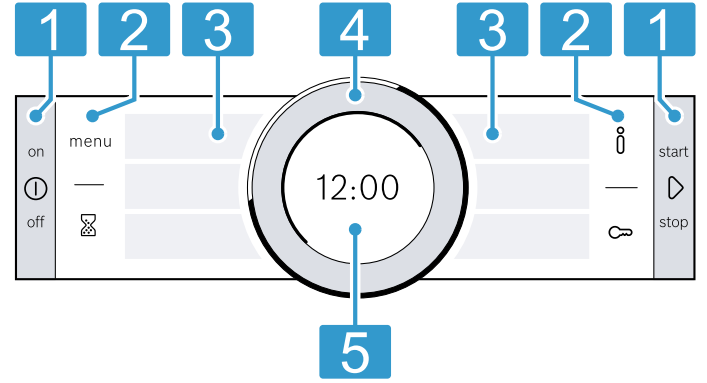
ملاحظة:

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

4 التعرّف

4.1 نطاق الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلوماتٍ 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. اضغط على الزر لغرض استعماله. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة ستانلس ستيل تكون هذه الأزرار نطاقات لمسية أيضًا.

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

3 الميّنات اللمسية
ترى في الميّنات اللمسية إمكانيات الاختيار الحالية. لاختيار وظيفة، اضغط مباشرة على النطاق النصي المعني. وتبعًا للاختيار تتغير النطاقات النصية.

4 طارة الاستعمال
يمكنك إدارة طارة الاستعمال لليسر أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط على طارة الاستعمال برفق وحركها في الاتجاه المرغوب.

5 الشاشة
يظهر في الشاشة قيم الضبط الحالية أو النصوص الإرشادية.

4.2 الأزرار

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

الزر	الوظيفة	الاستخدام
①	on/off	تشغيل الجهاز أو إيقافه.
▶	start/stop	ضغطة قصيرة: بدء التشغيل أو إيقافه. استمرار الضغط لحوالي 3 ثوان: قطع التشغيل.

4.3 النطاقات اللمسية

اختر الوظائف المختلفة مباشرةً باستخدام النطاقات اللمسية. يضيء النطاق اللمسي للوظيفة المختارة حاليًا باللون الأحمر.

النطاق اللمسي	الوظيفة	الاستخدام
menu	القائمة	فتح قائمة طرق التشغيل. ← "طرق التشغيل", صفحة 10
⌚	الميقاتي	اختيار الميقاتي.
ⓘ	المعلومات	تعرض معلومات إضافية حول الوظيفة ووضع الضبط.
🔒	قفل أمان الأطفال	استمرار الضغط لحوالي 4 ثوان: تفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.

4.4 الميّنات اللمسية

الميّنات اللمسية تكون إما بيانات أو عناصر استعمال. تنقسم الميّنات اللمسية إلى نطاقات نصية متعددة. تعرض النطاقات النصية إمكانيات الاختيار الحالية وأوضاع الضبط التي أجريت بالفعل. لاختيار وظيفة، اضغط على النطاق النصي المعني.
يتم تمييز الوظيفة المختارة بشرط أحمر عمودي على جانب النطاق النصي. وتظهر القيمة في الشاشة
←صفحة 9 بلون أبيض.

4.5 طارة الاستعمال

باستخدام طارة الاستعمال يمكنك تغيير قيم الضبط التي تظهر في الشاشة والتصفح في الميّنات اللمسية. عندما تصل إلى القيمة الدنيا أو القصوى، يستمر عرض هذه القيمة في الشاشة. وعند الحاجة، أدر القيمة للخلف مرة أخرى باستخدام طارة الاستعمال.

4.6 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 لأتحة الاختيار. وتبعاً لنطاق الضبط وطول لأتحة 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.

4.7 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

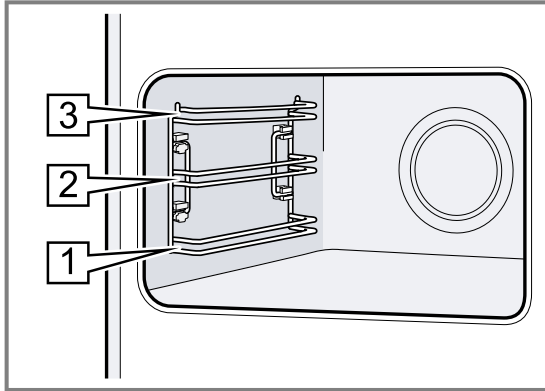
القضبان

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 24



الأسطح ذاتية التنظيف

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفاة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحللها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي"، صفحة 22

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 تبعاً 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 أوتوماتيكياً.

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. لفتح القائمة، اضغط على menu.

طريقة التشغيل	الاستخدام
أنواع التسخين	اختر أنواع التسخين المناسبة تمامًا لتحضير طعامك بشكل مثالي. ← "أنواع التسخين", صفحة 10
المساعد	استخدم أوضاع الضبط المبرمجة والموصى بها للأطعمة المختلفة. ← "المساعد", صفحة 18
الميكروويف	يمكنك باستخدام الميكروويف الطهي بشكل أسرع أو التسخين أو إذابة التجمد. ← "الميكروويف", صفحة 15

طريقة التشغيل	الاستخدام
الطهي المشترك مع الميكروويف	لتقصير وقت الطهي قم بتشغيل الميكروويف مع أحد أنواع التسخين. ← "الطهي المشترك مع الميكروويف", صفحة 17
التنظيف	اختر وظيفة التنظيف الخاصة بحيز الطهي. ← "تعزيز التنظيف", صفحة 23
التجفيف	بعد كل تشغيل باستخدام الميكروويف. ← "التجفيف", صفحة 23
أوضاع الضبط الأساسية	قم بمواءمة أوضاع الضبط الأساسية. أوضاع الضبط الأساسية ← صفحة 20

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 والوظائف 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.
	التسخين العلوي/ السفلي	300-30 °م	قم بالخبيز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. نوع التسخين مناسب خصيصًا للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل 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 بباب الجهاز مغلقًا أثناء الطهي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
	التسخين العلوي/ السفلي الاقتصادي	300-30 °م	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل. الأداء الأكثر فعالية لنوع التسخين يكون في درجات الحرارة بين 150-250 °م. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.
	الشواء بتدوير الهواء	300-30 °م	قم بتحمير 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 بتحمير 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 بتحمير كميات صغيرة. ويسخن السطح الأوسط أسفل جسم تسخين الشواية.

الرمز	نوع التسخين	نطاق درجة الحرارة	الاستخدام وطريقة العمل الوظائف الإضافية الممكنة
	درجة البيترزا	275-30 °م	قم بإعداد البيترزا والأطعمة التي تحتاج إلى حرارة شديدة من أسفل. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقى بالجدار الخلفي.
	الطهي على الهادئ	120-70 °م	قم بطهي قطع اللحم المقلية أو الرقيقة في إناء مفتوح برفق وببطء. تنبعث السخونة في حالة درجة الحرارة المنخفضة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
	التسخين السفلي	250 - 30 °م	قم بتحمير الأطعمة لاحقاً أو طهيها في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل.
	الحفاظ على السخونة	100 - 60 °م	الحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية.
	التسخين الأولي للإناء	70 - 30 °م	التسخين الأولي للإناء.

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 للكفايات 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
اللوحة 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.

6.1 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.

أحرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالميكروويف. ← "الأواني والكماليات مع الميكروويف"، صفحة 15

6.2 وظيفة التثبيت

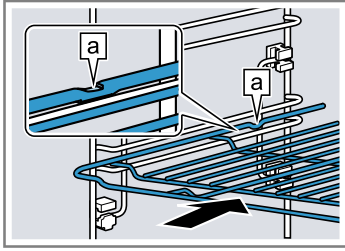
تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. يمكنك إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريباً، حتى تثبت في مكانها. لا تعمل وظيفة الحماية من الانقلاب إلا عند تركيب الكماليات بشكل صحيح في حيز الطهي.

6.3 إدخال الكماليات في حيز الطهي

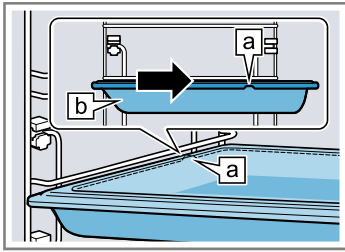
أحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبذلك فقط يمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريباً دون أن تنقلب.

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

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



اللوحة مثلًا اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز
أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائلة [b] جهة باب الجهاز.



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 كتيبنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك. www.bosch-home.com

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائماً عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.

7 قبل أول استخدام

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

7.1 إجراء التشغيل لأول مرة

بعد التوصيل بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، يجب عليك إجراء أوضاع الضبط لأول تشغيل لجهازك. وقد يستغرق الأمر بضع ثوانٍ حتى تظهر أوضاع الضبط في الشاشة.

1. أضغط على النطاق النصي لوضع الضبط المرغوب. أوضاع الضبط المتاحة:

- اللغة
- الساعة

2. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.

3. وفي النهاية قم بالتأكد باستخدام "إتمام أوضاع الضبط".

- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى.
- ✓ تعرض الشاشة الوقت المضبوط.

4. افتح باب الجهاز وأغلقه مرة أخرى حتى يتم فحص الجهاز قبل التسخين لأول مرة.

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 البولسترين 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 ②

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 جيدًا باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

درجة الحرارة	الحد الأقصى
المدة	1 ساعة

- ← "الاستعمال الأساسي"، صفحة 13
5. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
 - قم بتهوئة المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.
 - ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في الشاشة.

8 الاستعمال الأساسي

8.1 تشغيل الجهاز

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

8.2 إيقاف الجهاز

- في حالة عدم استخدام الجهاز قم بإيقافه. إذا لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة، فإنه يتوقف أوتوماتيكياً.
- ◀ أوقف الجهاز باستخدام ①.
- ✓ عندئذ يتوقف الجهاز. ويتم إيقاف الوظائف المشغلة.
- ✓ وتظهر الساعة في الشاشة أو بيان الحرارة المتبقية.

8.3 بدء التشغيل

يجب بدء كل عملية تشغيل.

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.

- ◀ ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

- ✓ تعرض الشاشة أوضاع الضبط وزمن التشغيل والسطر الدائري وسطر التسخين.

8.4 قطع التشغيل أو إلغائه

- يمكنك إيقاف التشغيل مؤقتًا واستئناف التشغيل.
- وعندما يتوقف التشغيل تمامًا، يتم إرجاع أوضاع الضبط.

1. لإيقاف التشغيل مؤقتًا:

- اضغط على ▷ قليلاً.

- لمواصلة التشغيل، اضغط على ▷.

2. لقطع التشغيل، استمر في الضغط على ▷ لحوالي 3 ثوان.

✓ يتم إيقاف التشغيل وإرجاع جميع أوضاع الضبط.

8.5 ضبط طريقة التشغيل

بعد تشغيل الجهاز، يقترح الجهاز طريقة للتسخين، مثل أنواع التسخين.

1. عند الرغبة في اختيار طريقة تشغيل أخرى غير الطريقة المقترحة، اضغط على menu.

✓ يظهر اختيار طرق التشغيل.

← "طرق التشغيل"، صفحة 10

2. اضغط على طريقة التشغيل المرغوبة.

3. لإجراء أوضاع ضبط أخرى، اضغط على النطاق النصي المرغوب.

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

8.6 ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

الشرط: يتم اختيار طريقة التشغيل "أنواع التسخين".

1. اضغط على نوع التسخين المرغوب.

إذا لم يظهر نوع التسخين في المينيات اللمسية، فتصفح لائحة الاختيار باستخدام لائحة الاختيار.

✓ تظهر درجة الحرارة بلون أبيض.

2. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.

3. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

✓ ويبدأ الجهاز في التسخين.

✓ يظهر في الشاشة الوقت الذي تستغرقه طريقة التشغيل بالفعل ودرجة الحرارة المستهدفة.

4. عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ①.

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

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. اقطع التشغيل باستخدام ▷.

2. اضغط على "أنواع التسخين".

3. اضغط على نوع التسخين المرغوب.

✓ تظهر في الشاشة درجة الحرارة المقترحة الخاصة بهذا النوع.

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 أوتوماتيكياً، على سبيل المثال عند التأكيد أو الطلب أو التحذير.

1. اضغط على ①.

✓ ويتم عرض المعلومات لوضع ثوان، إن وجدت.



2. يمكنك التصفح باستخدام طارة الاستعمال في حالة النصوص الطويلة.

9 التسخين السريع

1. اضبط نوع التسخين المناسب ودرجة حرارة تبدأ من 100 °م.
2. اضغط على "التسخين السريع".
- ✓ ويظهر في النطاق النصي "تشغيل".
3. ابدأ التشغيل باستخدام .
- ✓ يبدأ التسخين السريع.
- ✓ عندما ينتهي التسخين السريع تصدر إشارة صوتية.
- ✓ ويظهر في النطاق النصي "متوقف".
4. أدخل الطعام في حيز الطهي.

إلغاء التسخين السريع


- ✓ اضغط على "التسخين السريع".
- ✓ ويظهر في النطاق النصي "متوقف".

- لتوفير الوقت، يمكنك تقصير مدة التسخين مع درجات الحرارة المضبوطة بدءًا من 100 °م. في أنواع التسخين هذه يمكنك استخدام التسخين السريع:
- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات 
 - التسخين العلوي/السفلي 

9.1 ضبط التسخين السريع



- للحصول على نتيجة طهي متساوية، لا تدخل الطعام في حيز الطهي إلا بعد انتهاء التسخين السريع.
- ملاحظة:** لا تقم بضبط المدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

10 وظائف الوقت

- 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 "المدة".
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 أوتوماتيكيًا.
3. ابدأ التشغيل باستخدام .
 - ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
 - ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في الشاشة على القيمة صفر.
 4. عندما تنقضي المدة الزمنية:

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 أوتوماتيكيًا.
إنهاء 	يمكنك ضبط وقت للمدة ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أوتوماتيكيًا 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 أوتوماتيكيًا.
- ✓ يبدأ العد التنازلي لوقت الميقاتي.
- ✓ يستمر ظهور وقت الميقاتي في الشاشة عندما يكون الجهاز متوقفًا.
- ✓ وعند تشغيل الجهاز، تظهر أوضاع ضبط طريقة التشغيل الجارية في الشاشة. اضغط على  لعرض وقت الميقاتي لبضع ثوان.
- ✓ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء مدة الميقاتي. وينطفئ الرمز الأحمر.
4. عندما تنقضي مدة الميقاتي:

- 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 على "إنهاء".
- 2. قم بتأجيل النهاية باستخدام طارة الاستعمال. بعد التشغيل لا يعد بالإمكان تغيير النهاية.
- 3. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ تعرض الشاشة وقت البدء. يدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- ✓ عند الوصول إلى وقت البدء، يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في الشاشة على القيمة صفر.
- 4. عندما تنقضي المدة الزمنية:
- اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- لضبط المدة من جديد، اضغط على "المدة" واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
- لمواصلة طريقة التشغيل دون المدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ①.

إلغاء النهاية

- يمكنك محو النهاية المضبوطة والمدة في أي وقت.
- 1. اقطع التشغيل باستخدام ▷.
- 2. لمواصلة طريقة التشغيل دون المدة والنهاية، ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

- اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- لضبط المدة من جديد، اضغط على "المدة" واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
- لمواصلة طريقة التشغيل دون المدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ①.

تغيير المدة

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
- 1. اضغط.
- 2. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.

إلغاء المدة الزمنية

- يمكنك إلغاء المدة الزمنية في أي وقت.
- 1. اضغط على "المدة".
- 2. قم بإرجاع المدة إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.
- ✓ ويواصل الجهاز التشغيل بدون المدة.

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.

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 مصنوع من مواد مقاومة للسخونة ومناسبة للميكروويف:	هذه المواد تسمح بمرور موجات الميكروويف ولا تتعرض للضرر.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ الزجاج ▪ الخزف الزجاجي ▪ البورسلين ▪ البلاستيك 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ المقاوم للحرارة ▪ الخزف المزجج 	
بالكامل والخالي من الشقوق	

الأواني والكماليات إرشادات

إناء التقديم
يجب عليك عدم سكب الطعام من إناء إناء.

ملاحظة: لا تستخدم الأواني المطلية بالذهب أو الفضة إلا إذا ضمنت الجهة الصانعة ملاءمتها للاستخدام في الميكروويف.

الشبكة السلكية الموردة
الشبكة السلكية الموردة فقط هي المناسبة لتشغيل 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 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:
الشبكة السلكية
اللوح متعدد الاستخدامات
الكماليات الموردة مناسبة للطهي المشترك مع الميكروويف. فهي لا تؤدي إلا تكون الشرر.

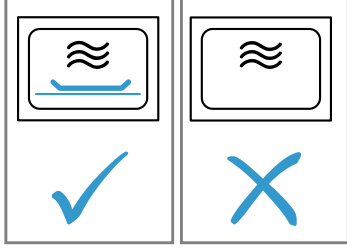
اختبار الإناء من حيث ملاءمته للميكروويف

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. ويُسْتثنى 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 أوتوماتيكيًا. يصبح حيز الطهي والكماليات ساخنين. لا تتأثر نتيجة الطهي بذلك. يمكنك إيقاف وظيفة التجفيف هذه في أوضاع الضبط الأساسية.
← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 20

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

تقوم وظيفة التجفيف بتشغيل عنصر التسخين تلقائيًا 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 بعيدًا.

1. اضغط على menu.
 2. اضغط على "الميكروويف".
 3. اضغط على قدرة الميكروويف المرغوبة.
 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 ①.
- 7. إذا قمت بإيقاف وظيفة التجفيف الخاصة بالميكروويف في أوضاع الضبط الأساسية، فقم بتجفيف حيز الطهي.
← "التجفيف"، صفحة 23

ملاحظة: عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتوقف التشغيل. عندما تقوم بغلق 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 20

تغيير قدرة الميكروويف

عندما تقوم بتغيير قدرة الميكروويف، تظل المدة المضبوطة كما هي.

1. أوقف التشغيل باستخدام ▷.
2. اضغط على قدرة الميكروويف المرغوبة.
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.

أنواع التسخين المتاحة هي:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- التسخين العلوي/السفلي
- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، النطاق الكبير
- الشواية، النطاق الصغير

قدرات الميكروويف المتاحة هي:

- 90 واط
- 180 واط
- 360 واط

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 menu.
2. اضغط على "الطهي المشترك مع الميكروويف".
3. اضغط على نوع التسخين المرغوب.
4. اضغط على قدرة الميكروويف المرغوبة.
5. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
6. اضغط على المدة وقم بضبط 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 ①.

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 "المدة".
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 ▷.
2. قم بتغيير نوع التسخين أو قدرة الميكروويف.
- لتغيير قدرة الميكروويف، اضغط على الميكروويف وقم بتغيير نوع التسخين، اضغط على نوع التسخين وقم بتغيير نوع التسخين. بعد ذلك اضغط قدرة الميكروويف.
3. واصل التشغيل باستخدام ▷.

12 المساعد

يدعمك جهازك من خلال طريقة التشغيل "المساعد" 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 الأواني 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 الأطباق

يستخدم الجهاز أوضاع ضبط مختلفة لتحضير الأطباق بشكل مثالي.

ملاحظة: وتعتمد درجة الطهي على جودة وخصائص الأطعمة. استخدم المواد الغذائية الطازجة، ويفضل أن تكون في درجة حرارة التلاجة. استخدم الأطعمة المجمدة من درج المجمدات مباشرة.

نصائح وإرشادات حول أوضاع الضبط

عند ضبط أحد الأطباق، تعرض الشاشة المعلومات ذات الصلة بهذا الطبق، مثل:

- مستوى الإدخال المناسب
- الكماليات المناسبة أو الإناء المناسب
- إضافة السائل
- وقت القلب أو التقليب

وعند الوصول إلى هذا الوقت، تصدر إشارة صوتية. ولاستدعاء المعلومات، اضغط على "النصيحة" أو \uparrow . بعض الإرشادات تظهر أوتوماتيكياً.

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.

توصيات الضبط

يتم مع توصيات الضبط ضبط نوع التسخين المثالي بشكل مسبق. وتعرض الشاشة نوع التسخين. ويمكنك موازنة درجة الحرارة والمدة المضبوطتين مسبقاً.

وجبات الميكروويف

مع بعض الوجبات يقوم الجهاز بتفعيل الميكروويف أوتوماتيكياً. فتقل مدة الطهي من خلال ذلك بوضوح. احرص على مراعاة المعلومات الخاصة بالميكروويف.

← "الميكروويف"، صفحة 15

12.3 عرض عام للأطباق

يمكنك رؤية الأطباق المتاحة بالجهاز عندما تقوم باستدعاء طريقة التشغيل. الأطباق مرتبة حسب الفئات والأطعمة.

الفئة	الأطعمة
الكيك	إعداد الكيك في الصواني كيك على لوح الخبز مخبوزات صغيرة بسكويت
خبز، خبز ملفوف	الخبز خبز ملفوف
بيتزا، كيك متبل	بيتزا الكيك المتبل وفطيرة الكيش
مخبوزات، سوفليه	مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية لازانيا، طازجة جراتان البطاطس، مكونات نيئة، موزعة بشكل مسطح مخبوزات، محلاة، طازجة سوفليه في قوالب
الأطعمة المجمدة	بيتزا خبز ملفوف المخبوزات المحشوة منتجات البطاطس الطيور، الأسماك
الطيور	دجاج بطة، أوزة ديك رومي
اللحم	لحم بقري لحم البتلو لحم الضأن لحوم الحيوانات البرية أطباق اللحوم
السماك	السماك
أطباق جانبية، خضروات	خضروات البطاطس الأرز الحبوب
إذابة التجمد عن الطعام	خبز، خبز ملفوف الكيك اللحوم، الطيور السماك

12.4 ضبط الوجبات

يعرض الجهاز الكثير من الأطباق المتنوعة. ويمكنك تصفح لأبحاث الاختيار المختلفة باستخدام طارة الاستعمال.

ملاحظة: وبعد التشغيل لن يمكنك تغيير الطبق وأوضاع الضبط أو إلغائها.

الشرط: يجب أن يكون حيز الطهي بارداً لبدء التشغيل.

1. اضغط على menu.
2. اضغط على "المساعد".
3. اضغط على الفئة المرغوبة.
4. اضغط على الوجبة المرغوبة.
5. اضغط على الطبق المرغوب.
- ✓ يظهر في الشاشة أوضاع الضبط الخاصة بالطبق.
6. قم بمواءمة أوضاع الضبط عند الحاجة.

الطهي المستمر

- يتيح الجهاز استكمال الطهي مع بعض الأطباق بعد انقضاء المدة. يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.
1. وإذا لم ترغب في استكمال الطهي، اضغط على "إنهاء" وأوقف الجهاز باستخدام ①.
 2. لاستكمال طهي الطبق، اضغط على "الطهي المستمر".
✓ وتظهر المدة في الشاشة.
 3. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال عند الحاجة.
 4. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
 - ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
 - ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. يتوقف الجهاز عن التسخين. يظهر إرشاد بخصوص استكمال الطهي مرة أخرى.
 5. عندما تنقضي المدة الزمنية:
- اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- عند الرغبة في استكمال الطهي مرة أخرى، اضغط على "الطهي المستمر".
- عندما ينتهي إعداد الطبق، اضغط على "إنهاء" وأوقف الجهاز باستخدام ①.

- يمكنك مع بعض الأطباق موائمة درجة الحرارة والمدة، ومع البعض الآخر يمكن موائمة الوزن بدلاً من ذلك.
- في بعض الأطباق، يمكنك تأجيل وقت الانتهاء بشكل إضافي.
← "ضبط النهاية"، صفحة 15
- 7. اضغط على "النصيحة" للحصول على بيانات حول الكماليات ومستوى الإدخال.
- 8. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما ينتهي إعداد الطبق، تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين.
- 9. عندما تنقضي المدة الزمنية:
- اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- يمكنك استكمال الطهي مع بعض الأطباق حسب الحاجة.
← "الطهي المستمر"، صفحة 19
- عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز باستخدام ①.

13 قفل أمان الأطفال

- ✓ 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 تقريبًا.
- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد للتأكيد.

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 تقريبًا.

14 وضع ضبط يوم العطلة

1. اضغط على "وضع ضبط يوم العطلة".
إذا لم يظهر نوع التسخين في المبيئات اللمسية، فتصفح لائحة الاختيار باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.
2. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
3. اضغط على "المدة".
4. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
5. لا يمكن تأجيل وقت النهاية.
ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
6. عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة على القيمة صفر. يتوقف الجهاز عن التسخين ويتجاوب مرة أخرى كالمعتاد خارج وضع ضبط يوم العطلة.
- أوقف الجهاز باستخدام ①.
يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد مرور 10 إلى 20 دقيقة تقريباً.

يمكنك باستخدام وضع ضبط يوم العطلة ضبط مدة تصل إلى 74 ساعة. يمكن الاحتفاظ بسخونة الأطعمة بين درجة 85° م و 140° م باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي دون الحاجة إلى تشغيل الجهاز أو إيقافه.

14.1 تشغيل وضع ضبط يوم العطلة

- ملاحظات**
- في حالة فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز عن التسخين. وعند غلق باب الجهاز، يواصل الجهاز التسخين.
 - بعد التشغيل لا يمكنك تعديل وضع ضبط يوم العطلة أو إلغاؤه.

المتطلبات

- وضع ضبط يوم العطلة يكون فعالاً في أوضاع الضبط الأساسية.
- ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 20
- يتم اختيار طريقة التشغيل "أنواع التسخين" □.

15 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط جهازك حسب احتياجاتك.

15.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

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

الاختيار	وضع الضبط الأساسي
اللغة	انظر الاختيار في الجهاز.
الساعة	الوقت بصيغة 24 ساعة.
وضع ضبط المصنع	إرجاع الضبط عدم إرجاع الضبط ¹
الإشارة الصوتية	مدة قصيرة (30 ثانية) مدة متوسطة (1 دقيقة) ¹ مدة طويلة (5 دقائق)
شدة الصوت	5 درجات
نغمة الزر	مشغل متوقف (يظل الصوت مشغل مع ①) ¹
درجة سطوع الشاشة	5 درجات
بيان الساعة	متوقف رقمي ¹ تناظري
الإضاءة	مطفأة أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل ¹
مواصلة أوتوماتيكية (فقط مع طريقة التشغيل «الميكروويف»)	بدون مواصلة أوتوماتيكية للميكروويف ¹ عند غلق الباب
العمل بعد التشغيل	القائمة الرئيسية أنواع التسخين ¹ الميكروويف الطهي المشترك مع الميكروويف المساعد
تحذير بخصوص لوح خبيز الميكروويف	البيانات ¹ عدم إظهار
الإعتماد الليلي	متوقف ¹ مشغل
¹ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

15.2 تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط: الجهاز مُشغَّل.

1. اضغط على menu.
2. اضغط على "أوضاع الضبط الأساسية".
3. اضغط على وضع الضبط الأساسي المرغوب وقم بتغيير باستخدام طارة الاستعمال.
يعرض الشريط الأحمر على جانب النطاق النصي وضع الضبط الأساسي المختار. وتظهر في الشاشة القيمة الخاصة به.
4. استعرض أوضاع الضبط الأساسية باستخدام "أوضاع ضبط أخرى" وعند الحاجة، قم بالتغيير بطارة الاستعمال.
5. ولتخزين التغييرات، اضغط على menu وأكّد باستخدام "الحفظ".

ملاحظة: بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي.

إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ اضغط على menu وأكّد باستخدام "لا تقم بالحفظ".
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

15.3 ضبط الساعة

الشرط: الجهاز مُشغَّل.

1. اضغط على menu.
2. اضغط على "أوضاع الضبط الأساسية".
3. اضغط على "الساعة".
4. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
5. ولتخزين التغييرات، اضغط على menu وأكّد باستخدام "الحفظ".

16 التنظيف والعناية

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

16.1 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 تنظّف 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 22

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 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 25
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 25
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 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.
الأسطح ذاتية التنظيف	-	تراقب الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف. ← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي"، صفحة 22
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
القضبان	▪ 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 24
الكماليات	▪ 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.

16.2 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 20

1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.
- يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
← "المنظفات المناسبة", صفحة 21
2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

16.3 تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفاة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف الرذاذ المتطاير أثناء

الخبيز والقلي أو الشواء وتحللها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

تنبيه!

وقد تنشأ أضرار بالأسطح إذا لم تقم بتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف بصفة منتظمة.

- ◀ عندما يظهر على الأسطح ذاتية التنظيف بقع داكنة، قم بتسخين حيز الطهي.
- ◀ لا تستخدم منظفات الإفران أو منتجات تنظيف خادشة. إذا وصلت منظفات الإفران إلى الأسطح ذاتية التنظيف سهواً، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحكها.

1. أخرج الكماليات والأواني من حيز الطهي.
 2. قم بفك القضبان وأخرجها من حيز الطهي.
← "القضبان", صفحة 24
 3. إزالة الاتساخات الجافة باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة:
 - من أسطح المينا (الإيناميل) الملساء
 - من باب الجهاز من الداخل
 - من الغطاء الزجاجي للمبة الفرن
 هكذا يمكنك تجنب البقع غير القابلة للإزالة.
 4. أخرج الأغراض من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغاً.
 5. اضبط نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات».
 6. اضبط درجة الحرارة القصوى.
 7. ابدأ التشغيل.
 8. أوقف الجهاز بعد مرور ساعة واحدة.
 9. عندما يبرد الجهاز بدرجة كافية، امسح حيز الطهي بفوطة رطبة.
- ملاحظة:** يمكن أن تتكون بقع على الأسطح ذاتية التنظيف. بقايا السكر وبياض البيض لا تتحلل وتظل ملتصقة بالأسطح. البقع المائلة للون الأحمر تكون عبارة عن بقايا مواد غذائية تحتوي على ملح، وهي ليست صداداً. البقع ليست ضارة بالصحة. البقع لا تقلل من كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف.
10. قم بتركيب القضبان.
← "القضبان", صفحة 24

17 تعزيز التنظيف

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

17.1 ضبط وظيفة تعزيز التنظيف

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.
لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

الشرط: يتم تبريد حيز الطهي.

1. أخرج الكماليات من حيز الطهي.
2. اخلط 0,4 لتر ماء مع قطرة من مادة التنظيف وقم بصبه على أرضية حيز الطهي في المنتصف. لا تستخدم ماءً مقطراً.
3. اختر طريقة التشغيل "أنواع التسخين".
4. اضغط نوع التسخين السفلي □.
5. اضغط درجة الحرارة على 80 °م باستخدام طارة الاستعمال.
6. اضغط على "المدة".
7. اضغط المدة على 4 دقائق باستخدام طارة الاستعمال.
8. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في الشاشة على القيمة صفر.
- 9. أوقف الجهاز باستخدام ① واترك حيز الطهي يبرد لمدة 20 دقيقة تقريباً.

17.2 التنظيف اللاحق لحيز الطهي

تنبيه!

- وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.
- ← بعد استخدام وظيفة تعزيز التنظيف، امسح حيز الطهي واتركه يجف تماماً.
- الشرط:** يتم تبريد حيز الطهي.
- 1. افتح باب الجهاز وامسح الماء المتبقي بفضة إسفنجية قادرة على الإمتصاص.
- 2. قم بتنظيف الأسطح الملساء في حيز الطهي باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة. قم بإزالة البقايا العنيدة باستخدام ليفة من الاستانلس ستيل.
- 3. قم بإزالة الترسبات الجيرية بفضة مشبعة بالخل. بعد ذلك اشطف بماء بارد وقيم بالتنظيف بفضة ناعمة، أسفل إطار إحكام الباب أيضاً.
- 4. لتجفيف حيز الطهي، افتح باب الجهاز في وضع السكون (حوالي 30°) لمدة ساعة واحدة تقريباً.

18 التجفيف

لتجنب الرطوبة المتبقية، قم بتجفيف حيز الطهي بعد التشغيل.

تنبيه!

يتسبب الماء الموجود بأرضية حيز الطهي إلى إلحاق الضرر بطبقة الإيناميل 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.

18.1 تجفيف حيز الطهي

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

- لتجفيف حيز الطهي، اترك باب الجهاز مفتوحاً لمدة ساعة واحدة.
- لاستخدام الوظيفة "التجفيف"، اضغط "التجفيف".
← "ضبط التجفيف"، صفحة 23

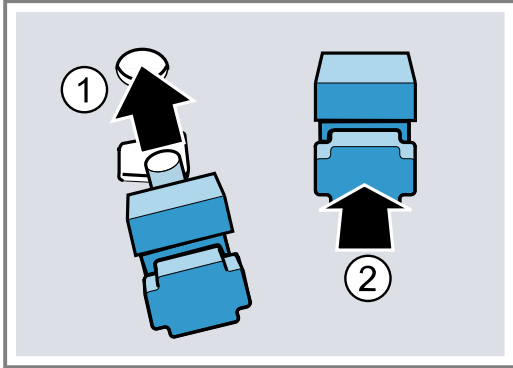
ضبط التجفيف

الشرط: ← "تجفيف حيز الطهي"، صفحة 23

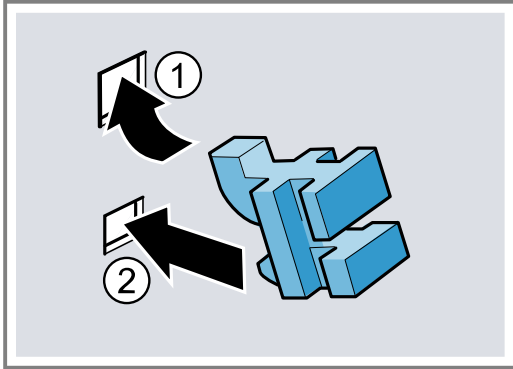
1. اضغط على menu.
2. اضغط على "التجفيف".
- ✓ وتظهر المدة في وحدة العرض. ولا يمكن تغيير المدة.
3. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ يبدأ التجفيف وتتناقص المدة.
- ✓ عند انتهاء التجفيف، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة بقيمة صفر في وحدة العرض.
4. أوقف الجهاز باستخدام ①.
5. لتجفيف حيز الطهي تماماً، اترك باب الجهاز مفتوحاً لمدة دقيقة أو دقيقتين.

19 القضبان

2. قم بتركيب الحوامل الأمامية بأسفل واضطبها على الوضع المستقيم ②.



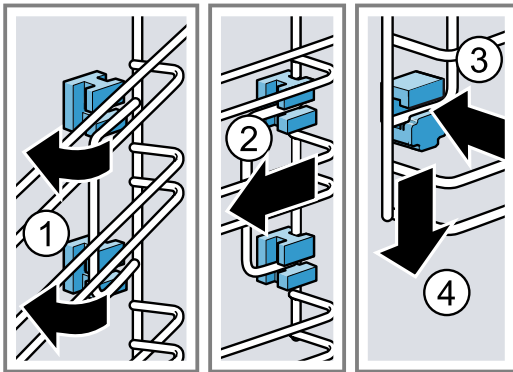
3. قم بتعليق خطاف الحوامل الخلفية في الثقب العلوي ① واضغطها في الثقب السفلي ②.



19.3 تركيب القضبان

ملاحظات

- يراعى عند التركيب أن يكون الجزء المائل من القضيب لأعلى.
 - تتواءم القضبان يميناً ويساراً.
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.



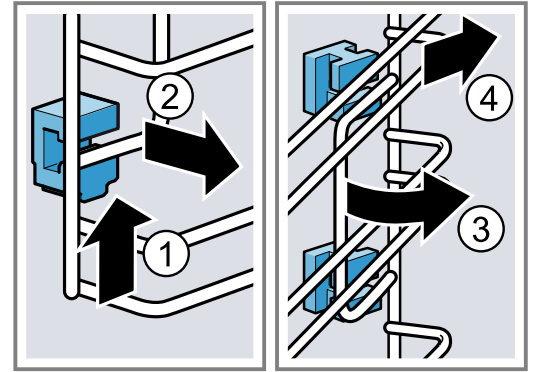
لتنظيف القضبان وحيز الطهي جيداً أو لتغيير القضبان، قم بفكها.

19.1 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 ① وقم بفكها ②.
2. حرك القضبان بالكامل إلى الخارج ③ وقم بفكها من الخلف ④.

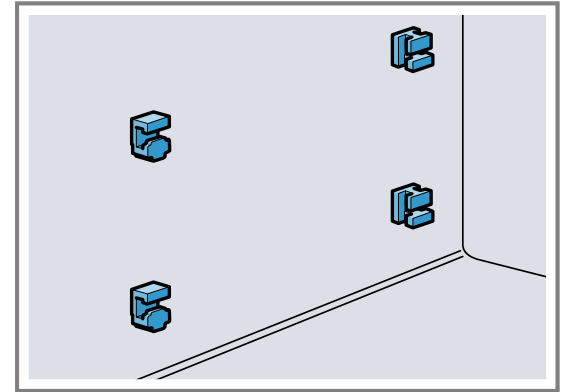


19.2 تركيب الحوامل

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.

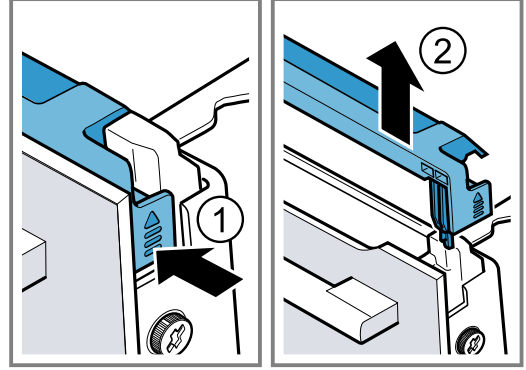
20 باب الجهاز

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

20.1 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.
3. اخلع غطاء الباب واغلق باب الجهاز بحذر.



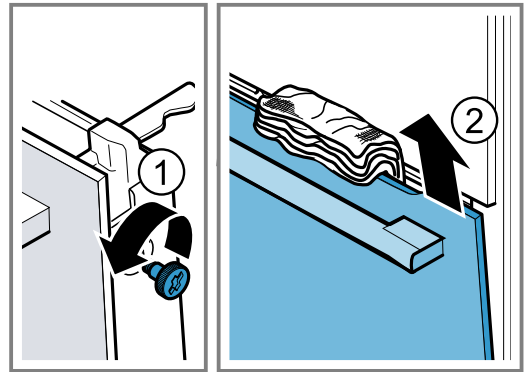
20.2 فك زجاج الباب

⚠ 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.

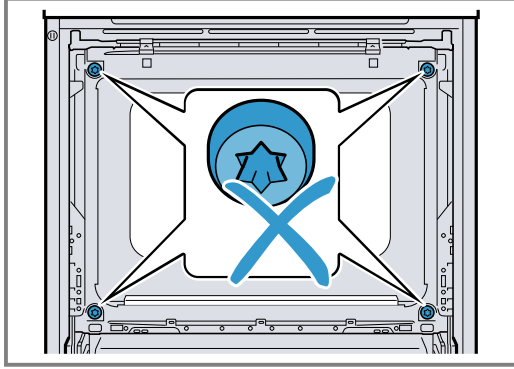
الشرط: تم خلع غطاء الباب.

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.

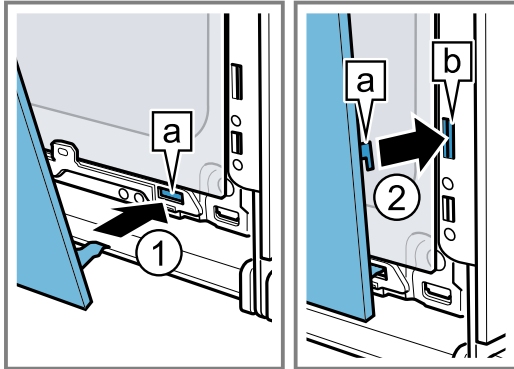


20.3 تركيب زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

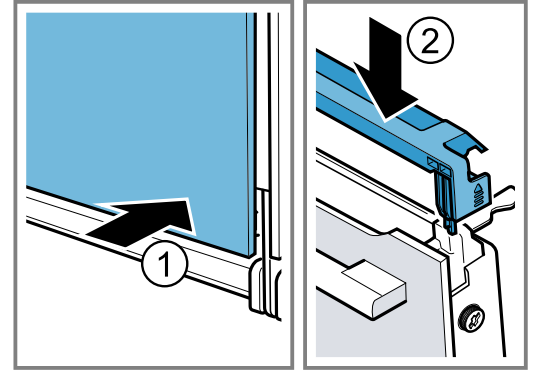
تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات. الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف. احرص على ارتداء قفازات واقية.

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



3. اضغط على اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل [c]، 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.

21 التغلب على الاختلالات

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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.

⚠ **تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
 تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
 ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب 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.

21.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف. ◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل. خطأ إلكتروني 1. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لفترة قصيرة من خلال إطفاء المصهر. 2. أعد ضبط أوضاع الضبط الأساسية على أوضاع ضبط المصنع. ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 20
يظهر في الشاشة «اللغة العربية».	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ قم بتنفيذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. - اللغة - الساعة
لا يبدأ التشغيل أو ينقطع.	أسباب مختلفة ممكنة. ◀ تحقق من الإرشادات التي تظهر في الشاشة. ← "عرض المعلومات"، صفحة 13
	خلل وظيفي ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء"، صفحة 28
الجهاز لا يقوم بالتسخين.	تم تفعيل نمط الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية، ويظهر في الشاشة [X]. 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 ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 20.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يقوم بالتسخين.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ افتح باب الجهاز وأغلقه مرة واحدة بعد انقطاع التيار الكهربائي. ✓ يقوم الجهاز بالتحقق ويصبح جاهزاً للاستخدام.
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	تم تغيير وضع الضبط الأساسي. ◀ قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة. ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 20
بطارية الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال.	تم فك بطارية الاستعمال. 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.
لا يمكن إدارة بطارية الاستعمال بسهولة.	يوجد اتساخ تحت بطارية الاستعمال. بطارية الاستعمال قابلة للفك. ملاحظة: لا تقم بفك بطارية الاستعمال أكثر من اللازم، لكي يظل الحامل ثابتاً. 1. لفك بطارية الاستعمال، اضغط على الحافة الخارجية لإطارة الاستعمال. ✓ تميل بطارية الاستعمال ويمكن إمساكها بسهولة. 2. اخلع بطارية الاستعمال من الحامل. 3. قم بتنظيف بطارية الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. لا تلمس بطارية الاستعمال. تجنب تنظيف بطارية 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 توماتيكيا 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 20 - 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 28
تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى.	لتجنب التشغيل الدائم دون قصد، يتوقف الجهاز أو توماتيكياً 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 بطارية 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 مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضِّح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال. ← "خدمة العملاء"، صفحة 28
نتيجة الطهي غير مُرضية.	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

22 التلخص

22.1 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.

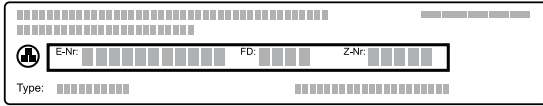


هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

23 خدمة العملاء

23.1 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 مجدداً بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني. 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.

24 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.

24.1 إرشادات التحضير العامة

اجرص 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 نسبياً.
- 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.

24.2 إرشادات التحضير للخبز

- يُفضل استخدام صواني الخبز المعدنية القائمة لخبز الكيك والمخبوزات أو الخبز.
- استخدم إناءً عريضاً ومسطحاً لإعداد المخبوزات المحشوة والجراتان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكناً 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.

المستوى	الخبز على مستويين
3	اللوحة متعدد الاستخدامات
1	لوحة الخبز
3	شبكتين سلكيتين 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.

24.3 إرشادات التحضير للقلي والطهي على نار هادئة والشواء

- تسري توصيات الضبط على الطعام المراد تحميره والموجود في درجة حرارة الثلاجة أو الطيور المقلية غير المحشوة.
- ضع الطيور على الإناء بحيث يكون الصدر أو جانب الجلد مشيراً لأسفل.
- اقلب 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 إعدادة على الشبكة السلكية. قم بتحضير نوع طيور كبير الحجم أو قطع عديدة في وقت واحد على سبيل المثال.
- قم بتحضير 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.
- تبعًا لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلًا عن ذلك تنبعث 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 مناسبًا، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

التحمير في إناء مغلق

- استخدم غطاءً مناسبًا 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 بعيدًا عن الجسم.
- أبق الأطفال بعيدًا.

الشواء

- قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبح مقرمشة.

تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضررًا بالشبكة السلكية

◀ لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلّة بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرةً.

- استخدم قطع الشواء المتساوية في الوزن والسُمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرةً.
- أدخل اللوح متعدد الاستعمالات 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.

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

24.4 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 السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصعب الأواني ساخنة للغاية.
- في الجزء الرئيسي من دليل الاستعمال تجد معلومات عن كيفية ضبط الميكروويف والطهي المشترك مع الميكروويف.
- ← "الطهي المشترك مع الميكروويف"، صفحة 17
- ← "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، مثلًا مع الأرز. ينتج عن طهي الحبوب رغوة كثيفة. أضف السائل وفقًا 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 شكلًا مسطحًا بشكل أسرع.
- قلل من استخدام الملح والتوابل. عند التحضير باستخدام الميكروويف يتم الاحتفاظ بالمذاق الخاص إلى حد كبير.
- اقلب الطعام أو قم بتقليبه أثناء ذلك مرتين إلى ثلاث مرات.
- اترك الطعام بعد الطهي يهدأ لمدة 2-3 دقائق.

24.5 إعداد الأطعمة المجمدة

- لا تستخدم أطعمة مجمدة مغطاة بثلج كثيف.

24.6 إعداد الوجبات الجاهزة

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

- قم بإزالة الثلج.
- الأطعمة المجمدة يتم خبزها مسبقًا بشكل غير متساو بعض الشيء، وتظل درجة التخمير غير متجانسة حتى بعد إتمام الخبز.

24.7 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
80 - 60	-	170 - 150	☐	1	صينية مستطيلة	كيك إسفنجي، رقيق
85 - 65	-	170 - 160	☉	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة
40 - 30 .1 20 .2	180 .1 0 .2	180 - 160 .1 100 .2	☉	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
80 - 60	-	180 - 160	☐	1	اللوحة متعدد الاستخدامات	كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة
30 - 15	-	190 - 170	☐	1	لوحة مافن	المافن
40 - 30	-	170 - 160	☐	1	لوحة الخبز	مخبوزات صغيرة مضمرة
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
45 - 35	-	210 - 200	☐	1	صينية مستطيلة	خبز، منفصل، 1500 جم
30 - 20	-	270 - 250	☐	1	اللوحة متعدد الاستخدامات	خبز مفروود
3525 - 25 35 -	-	200 - 180	☐	1	لوحة الخبز	خبز ملفوف، طازج
30 - 20	-	220 - 200	☉	1	لوحة الخبز	بيتزا، طازجة

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
45 - 35	-	200 - 180	☞	3+1	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	بيتزا، طازجة، مستويان
30 - 20	-	230 - 210	☞	1	لوح البيتزا	بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة، في صينية بيتزا
45 - 30	-	210 - 190	☞	1	صينية التارت صينية تارت	فطيرة الكيش
20 - 10	-	280 - 260 ¹	☐	1	اللوح متعدد الاستخدامات	تارت فلامبيه
55 - 35	-	220 - 200	☐	1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، متبلة، مكونات مطهية
30 - 20	360	160 - 140	☞	1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، متبلة، مكونات مطهية
25 - 20	180	210 - 200	☐	1	إناء مفتوح	لازانيا، مجمدة، 400 جم
65 - 50	-	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
140 - 120	-	190 - 180	☐	1	إناء مفتوح	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
160 - 140	-	220 - 200	☐	1	إناء مغلق	لحم بقري روستو، 1,5 كجم
70 - 60	-	230 - 220	☞	1	إناء مفتوح	روست بيف، متوسط، 1,5 كجم
40 - 30	180	260 - 240	☐	1	إناء مفتوح	روست بيف، متوسط، 1,5 كجم
² 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
30 .1 40 - 35 .2	360 .1 180 .2	260 - 240	☞	1	إناء مغلق	فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم

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
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	2	☐	2	الشبكة السلكية	سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط
12 - 8 ³	600	-	☒	1	إناء مغلق	خضروات، طازجة، 250 جم
20 - 15	360	220 - 200	☒	2	اللوح متعدد الاستخدامات	بطاطس فرن، أنصاف، 1 كجم
15 - 12 ³	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
10 - 8.1 15 - 10.2	600.1 180.2	-	☒	1	إناء مغلق	ذرة بيضاء كاملة، 250 جم + 600 مل ماء
8 - 6 ³	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 دائماً البيانات المدونة على العبوة.
- استخدم فوطة الفرن دائماً 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 و قم 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 ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
8 - 5 ¹	600	-	☒	1	إناء مغلق	عمل البودينغ من مسحوق البودينغ
8-9 ساعات	-	45 - 40	☐	أرضية حيز الطهي	قوالب التقسيم	الزبادي

¹ قلب الطعام في تلك الأثناء مرة أو مرتين.

² ضع الكيس المغلق على الإناء.

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
10.1 25 - 20.2 1	600.1 180.2	-	☞	1	إناء مغلق	أرز بالحليب، 125 جم + 500 مل حليب
12 - 9	600	-	☞	1	إناء مغلق	كمبوت الفواكه، 500 جم
6 - 4	600	-	☞	1	إناء مفتوح	فشار للميكروويف، 1 كيس 100 جم ²

¹ قلب الطعام في تلك الأثناء مرةً أو مرتين.
² ضع الكيس المغلق على الإناء.

24.8 طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

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

الطهي على الهادئ

قم بطهي القطيعيات الممتازة ببطء في درجات حرارة منخفضة، مثل القطيعيات الرقيقة من اللحم البقري، اللحم البتلو، اللحم الدسم، لحم الضأن أو لحوم الطيور.

طهي الطيور أو اللحوم على الهادئ

ملاحظة: لا يمكن القيام بالتشغيل المؤجل مع وقت الانتهاء في حالة استخدام نوع التسخين «الطهي على الهادئ».

توصيات الضبط الخاصة بالطهي البطيء

المدة بالدقائق	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين	مدة التشويح بالدقائق	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
60 - 45	95 ¹	☞	8 - 6	1	إناء مفتوح	صدر بطة، نصف طهي، كل قطعة 300 جم
70 - 45	85 ¹	☞	6 - 4	1	إناء مفتوح	فيليه لحم دسم، كامل
120 - 90	85 ¹	☞	6 - 4	1	إناء مفتوح	سكالوب فيليه، 1 كجم
60 - 40	80 ¹	☞	4	1	إناء مفتوح	أقراص بتلو، سُمك 4 سم
45 - 30	85 ¹	☞	4	1	إناء مفتوح	لحم ضأن من الظهر، مخلى، كل منها 200 جم ¹ قم بإحماء الجهاز.

إذابة التجمد

يمكنك إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة باستخدام جهازك.

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 إناء مقاوم للسخونة ومناسب للميكروويف.
- تسري توصيات الضبط على الأطعمة في درجة التجميد (-18°م).

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

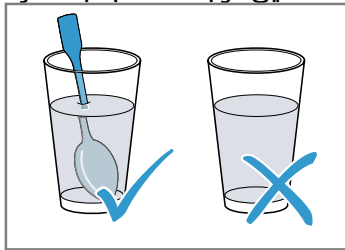
توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م ←صفحة 10	نوع التسخين	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
3.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☰	1	إناء مفتوح	خبز، 500 جم
3.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☰	1	إناء مفتوح	خبز، 500 جم
4 - 2	90	160 - 140	☰	1	الشبكة السلكية	خبز ملفوف
4 - 2	90	160 - 140	☰	1	الشبكة السلكية	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 ₁	180.1 90.2	-	☰	1	إناء مفتوح	قطعة لحم، كاملة، مثل قطعة لحم بقري (لحم نبي) 1 كجم
5.1 15 - 10.2 ₁	180.1 90.2	-	☰	1	إناء مفتوح	لحم مفروم، مختلط، 500 جم
10.1 15 - 10.2 ₁	180.1 90.2	-	☰	1	إناء مفتوح	دجاجة، كاملة، 1,2 كجم
3.1 15 - 10.2 ₁	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 السلكية 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، الكببية، 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، الكببية، 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.

الحفاظ على السخونة

إرشادات التحضير للحفاظ على السخونة

- عند استخدام نوع التسخين "الحفاظ على السخونة"، تجنب تكون الماء المتكثف. وبذلك لا تضطر إلى مسح حيز الطهي.

24.9 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.

إعدادات المختبرات

- 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.
- لإعدادات المختبرات، استخدم أولاً القيمة الأدنى نسبياً لدرجات الحرارة المشار إليها.
- المختبرات 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 السلوية فوق بعضها البعض بشكل قطري.

توصيات الضبط الخاصة بالخبيز

المدة بالدقائق	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
30 - 20	¹ 160 - 150	☐	1	لوح الخبيز	بتي فور
35 - 3525 - 25	¹ 150 - 140	☒	1	لوح الخبيز	بتي فور
35 - 3525 - 25	¹ 160	☐	1	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
30 - 20	¹ 150	☒	1	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
30 - 20	¹ 150	☒	1	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
40 - 30	¹ 140	☒	3+1	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة، مستويان
35 - 3525 - 25	² 170 - 160	☐	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	كيك إسفنجي بالماء
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 المطبوعة Microwave باتجاه باب الجهاز والتقوس لأسفل.
- قم بإيقاف وظيفة التجفيف في أوضاع الضبط الرئيسية للاختبار باستخدام طريقة تشغيل الميكروويف. ←صفحة 20

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
18 - 12	180	210 - 190	☒	1	إناء مفتوح	الكيك
1 35 - 25	360	200 - 180	☒	1	إناء مفتوح	دجاج

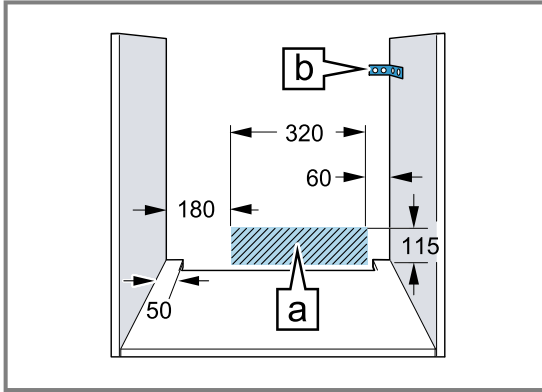
1 اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

25 دليل التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



- 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.



25.1 إرشادات عامة للتركيب

- احرص على مراعاة هذه الإرشادات قبل البدء في تركيب الجهاز.
- يجب ألا تشمل 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 سلبيًا على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.

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

⚠ تحذير - خطر: مغناطيسية!

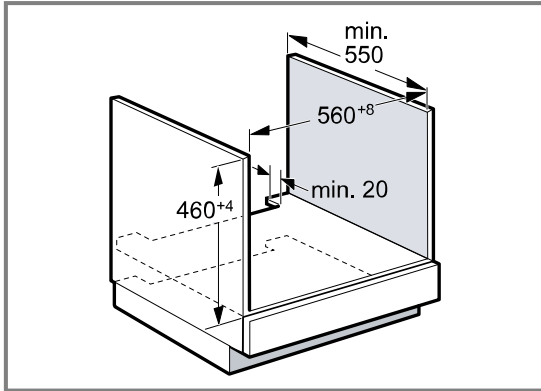
- توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.
- إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة، فالتزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال أو عناصر الاستعمال عند التركيب.

⚠ 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.

25.3 التركيب أسفل سطح العمل

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



- 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.

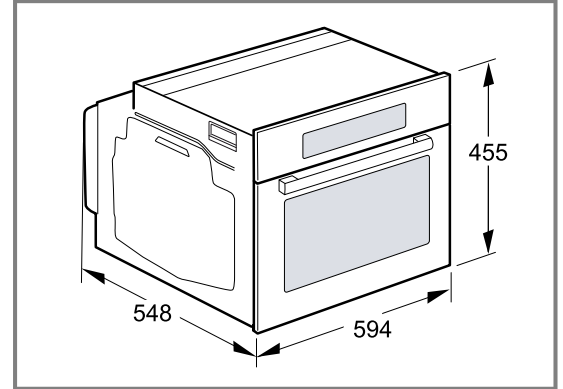
- ◀ إذا كان كابل توصيل الكهرباء قصيرًا للغاية، فاتصل بخدمة العملاء.
- ◀ لا تستخدم إلا المهائى المسموح به من الجهة المنتجة.

تنبيه!

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

25.2 أبعاد الجهاز

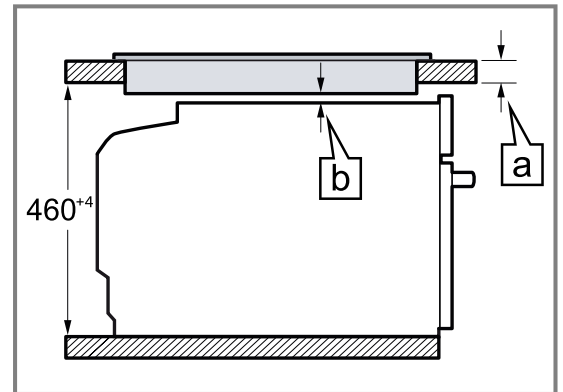
تجد هنا أبعاد الجهاز



25.4 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 بالمليمتير	a تركيب متحاذي مع السطح b بالمليمتير
موقد طهي بالطريقة الحثية	42	43
الموقد الحثي للتركيب على السطح بأكمله	52	53
موقد غاز	32	43
الموقد الكهربائي	32	35

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.

25.7 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.
- إذا كان الجهاز مرگباً ويجب أن يكون قابس الكهرباء لكابل التوصيل بالشبكة حر الحركة، أو إذا تعدّر تسهيل الوصول إليه، يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزة فصل طبقاً لتشريعات البناء.

التوصيل الكهربائي للجهاز بدون قابس مؤرض

ملاحظة: لا يجوز أن يتم توصيل الجهاز إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

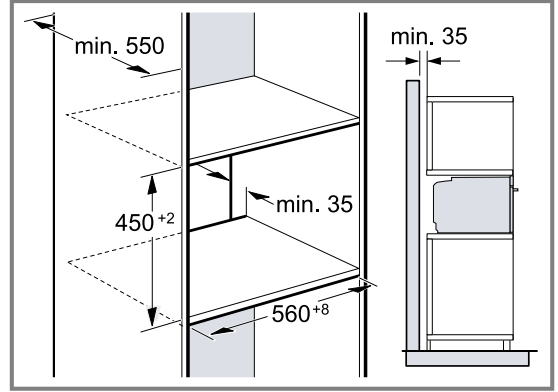
يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تجهيزة فصل طبقاً لتشريعات البناء.

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:

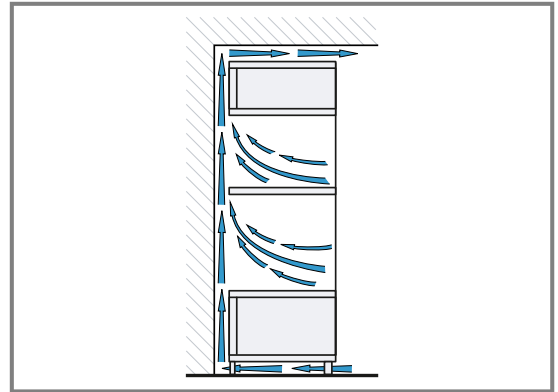
- أخضر-أصفر = موصل أرضي ⊕
- أزرق = موصل محايد («صفر»)
- بني = طور (كابل خارجي)

25.5 التركيب في خزانة مرتفعة

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



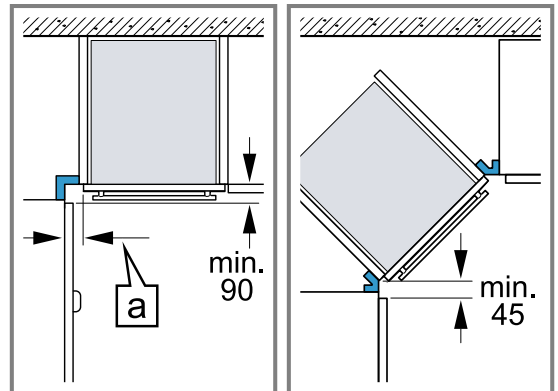
- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر بالأرضيات البينية فتحة تهوية.
- لضمان التهوية الكافية للجهاز، يجب عمل فتحة تهوية لا تقل عن 200 سم² في منطقة القاعدة. لهذا الغرض، اقطع غطاء القاعدة أو قم بتثبيت شبكة تهوية. احرص على ضمان أن يتم تبادل الهواء طبقاً للمخططات.



- 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.

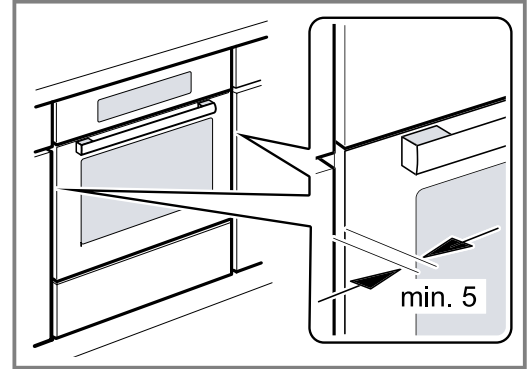
25.6 التثبيت في أحد الأركان

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

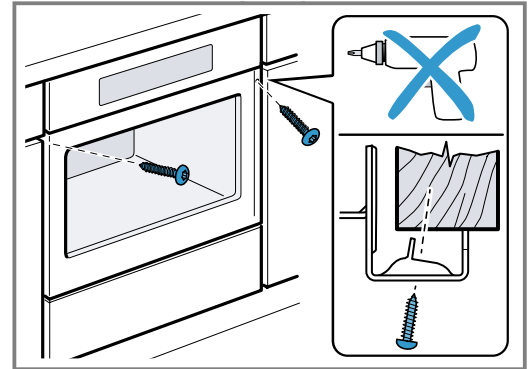


25.8 تركيب الجهاز

1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.

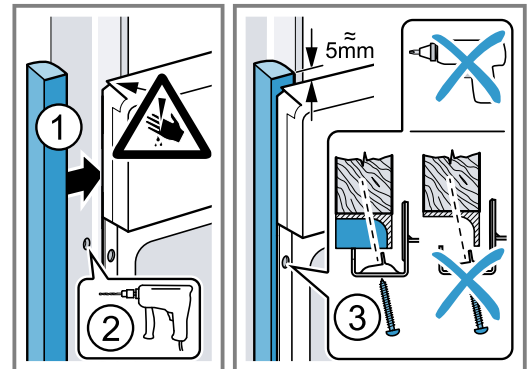


2. أحكم ربط براغي الجهاز.



3. في حالة المطابخ غير المزودة بمقابض مسك والمزودة بمقبض رأسي:

- قم بثبيت قطعة حشو مناسبة ① لتغطية الحواف العادية المحتملة وضمان التركيب الآمن.
- اثقب ورق الألومنيوم بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملولبة ②.
- قم بثبيت 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.

25.9 فك الجهاز

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



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



9001672358 (021011)

ar