



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



9001768149 (051126) REG25
ar

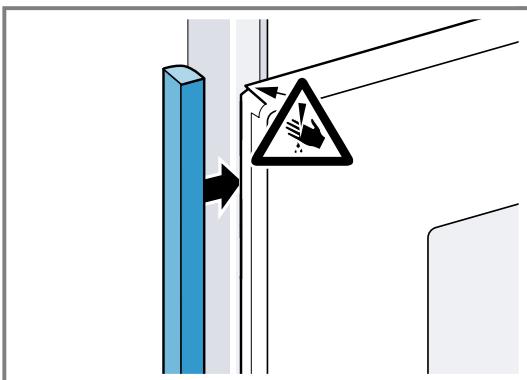


٩-٢١ فك الجهاز

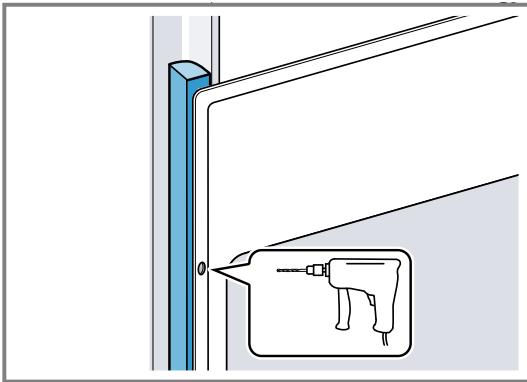
١. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
٢. قم بحل براugi التثبيت.
٣. ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تماماً.

١٢-٨ في حالة المطابخ غير المزودة بمقابض مسک والمزودة بمقبض رأسی:

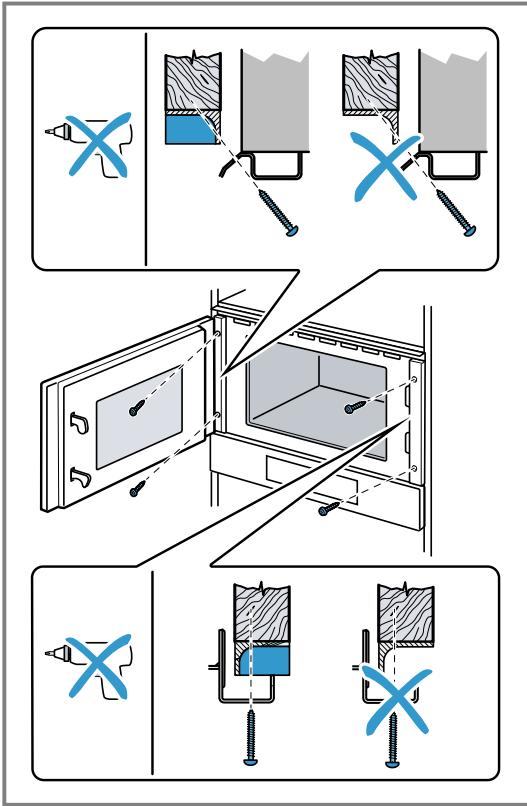
- قم بثبيت قطعة حشو مناسبة على الجانبين لتعطية الحواف الحادة المحتملة وضمان التركيب الآمن.



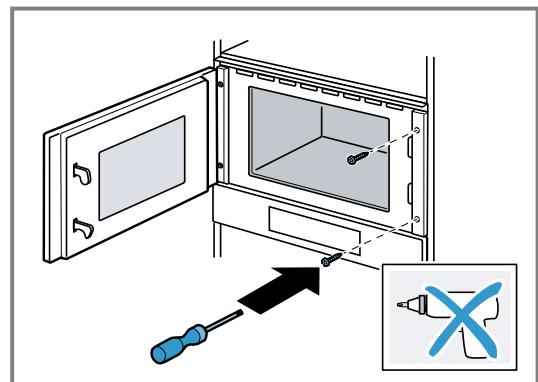
- قم بثبيت قطعة الحشو على وحدة المطبخ.
- اثقب قطعة الحشو ووحدة المطبخ بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملولبة.



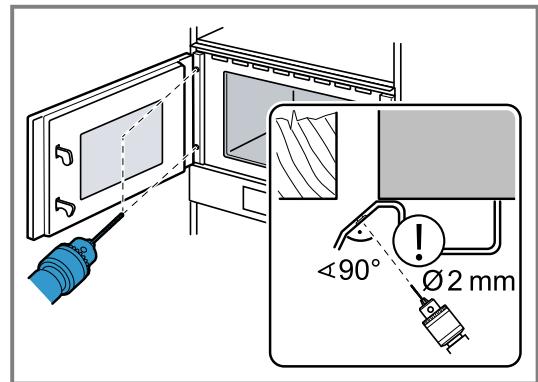
- قم بثبيت الجهاز ببرغي مناسب.



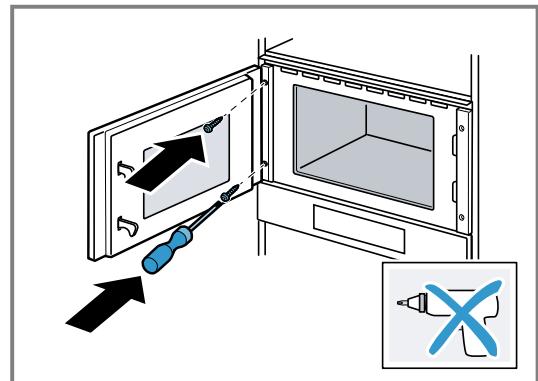
- احكم ربط براغي الجهاز في وحدة التركيب بالجهة المقابلة للمفصلة.



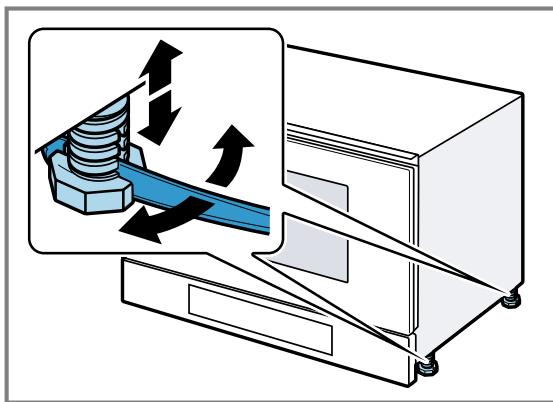
- قم بعمل ثقوب للوصلات الملويبة في وحدة التركيب على جانب المفصلة مسبقاً.



- قم بتغطية مفصلات الباب.
- استخدم مثقاب خشب بقطر 2 مم.
- تخلص من النشاره الموجودة في حيز الطهي.
- احكم ربط الجهاز في وحدة التركيب على جانب المفصلة.

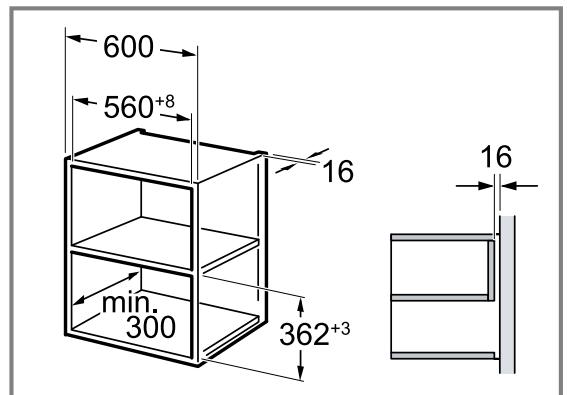


- بعد مواد التغليف والرقاءات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب.



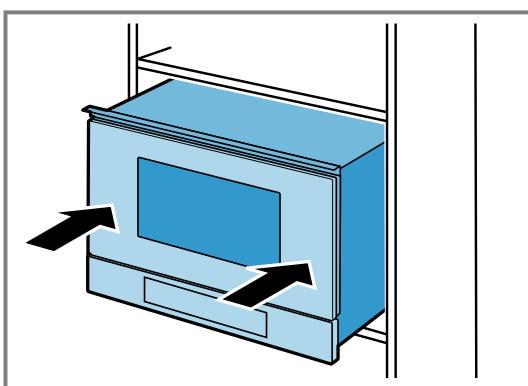
٤-٢-٥ التركيب في خزانة علوية

التزم بأبعاد التركيب ومسافات الأمان في الخزانة العلوية.

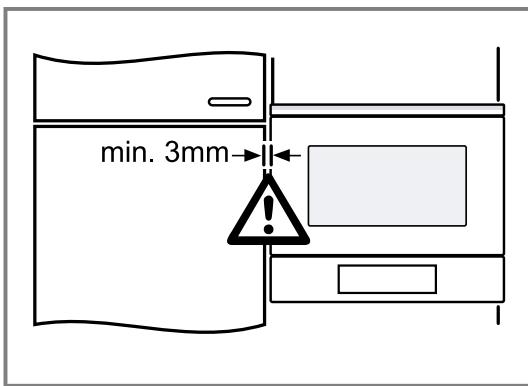


٧-١ تركيب الجهاز

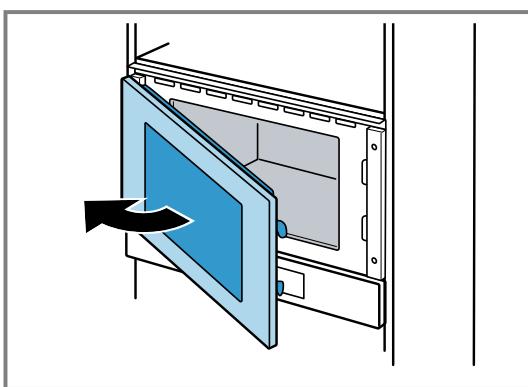
١. أدخل الجهاز بالكامل.



واحرص أثناء ذلك على عدم ثني كابل التوصيل أو تعریضه للانحصار أو تمريمه على حواجز حادة.
٢. افحص المسافة من الأجهزة المجاورة.

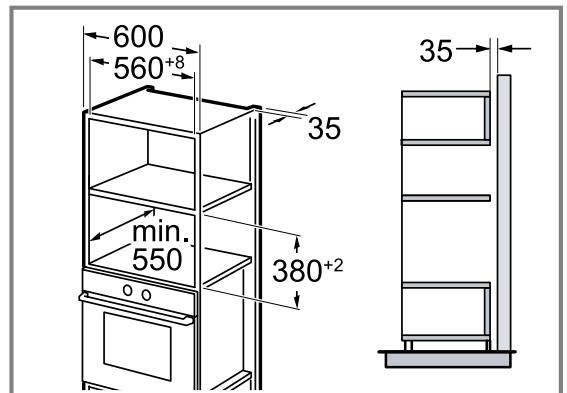


٣. **تنبيه** - قد يميل الجهاز للأمام عند فتح باب الجهاز.
قم بثبيت الجهاز في موضعه عند فتح باب الجهاز.
افتح باب الجهاز ببطء.



٤-٦ التركيب في خزانة مرتفعة

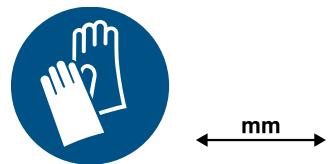
التزم بأبعاد التركيب ومسافات الأمان في الخزانة المرتفعة.



قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.
اضبط أرجل الدعم.

٢١ دليل التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف وتنسبب في الإصابة بجروح قطعية.

- احرص على ارتداء قفازات واقية.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهابئ غير معتمد.

- لا تستخدم كابل إطالة أو مقبساً متعدداً.
- لا تستخدم إلا المهايئات وكابلات الكهرباء المصمّحة بها من الجهة المنتجة.
- إذا كان كابل الكهرباء أقصر من اللازم ولا يتوفّر كابل كهرباء أطول، فاتصل بشركة متخصصة في التوصيلات الكهربائية كي تُعدل التركيبات المنزلية.

٢١-٣ وحدات التركيب

هذا الجهاز مخصوص فقط للتركيب بشكل مدمج. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام كجهاز طاولة أو الاستخدام داخل خزانة.

يجب ألا تشمل خزانة التركيب على جدار خلف الجهاز. يبلغ أدنى ارتفاع للتركيب على جدار خلف الجهاز 850 مم.

يُحظر تغطية فتحات التهوية ومنافذ السحب. بعد التركيب، يجب تثبيت الجهاز بشكل آمن مع ضمان عدم انقلابه.

٢١-٤ وصلة الكهرباء

لكي يتسمى التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة هذه الإرشادات.

- الجهاز مطابق لفئة الحماية ١ 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 باستدام كابل التوصيل المورد فقط.
- يجب تركيب سلك التوصيل بظاهر الجهاز. يتوفّر لدى خدمة العملاء كابل توصيل بطول 5 م.
- لا يجوز استبدال كابل التوصيل إلا بكابل أصلي، يمكن الحصول عليه من خدمة العملاء. يتوفّر هذا الكابل لدى خدمة العملاء.

توصيل الجهاز كهربائياً

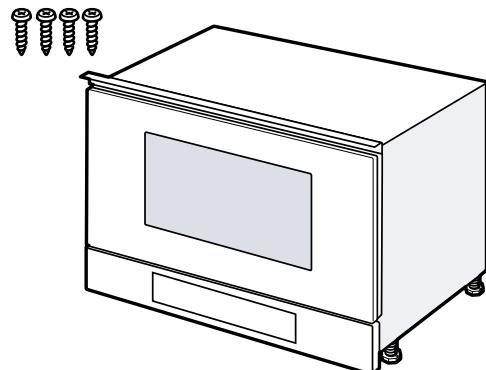
ملاحظة: لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح.

1. أدخل قابس الجهاز لقابل التوصيل بالكهرباء في الجهاز. تتحقق من إحكام تثبيت قابس الجهاز.

2. أدخل قابس الشبكة للجهاز في مقبس قريب من الجهاز. عند تركيب الجهاز، يجب أن يكون قابس كابل الكهرباء حرّة ويسهل الوصول إليه. وإذا تعذر الوصول إلى القابس الكهربائي، فيجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزه فصل طبقاً لتشريعات البناء.

٢١-١ مجموعة التجهيزات الموردة

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أي منها.



٢١-٢ التركيب الآمن

احرص على مراعاة إرشادات الأمان هذه عند تركيب الجهاز.

- فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام. فني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي السليم للجهاز في موقع التركيب.
- 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.
- تراعي نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.
- قطع الأناث المدمجة يجب أن تتحمل السخونة حتى 95 °C، أما واجهات قطع أناث المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة حتى 70 °C.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة المطبخ. حيث يكون هناك خطر من حراة السخونة المفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشاراة. فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

الأطعمة	الوزن	درجة الشواية	قدرة الميكروويف	المدة
لحم دسم، مثل شرائح رقبة ¹	حوالي 750 جم	1 (ضعيفة)	360 واط	35-40 دقائق
لحم مفروم، ارتفاع 7 سم كحد أقصى	حوالي 750 جم	2 (متوسطة)	360 واط	20-25 دقيقة
دجاجة، مقسمة نصفين ²	حوالي 1200 جم	3 (قوية)	360 واط	35-40 دقيقة
قطع الدجاج، مثل ربع دجاجة ²	حوالي 800 جم	3 (قوية)	360 واط	20-25 دقيقة
صدر بطة ²	حوالي 800 جم	3 (قوية)	180 واط	20-25 دقيقة
مكرونة فرن (من مكونات سابقة الطهي) ³	حوالي 1000 جم	1 (ضعيفة)	360 واط	25-30 دقيقة
لازانيا، مجمددة (ارتفاع 3 سم تقريباً)	حوالي 350-450 جم	3 (قوية)	360 واط	12-15 دقيقة
لازانيا، مجمددة (ارتفاع 5-4 سم تقريباً)	حوالي 600-1000 جم	3 (قوية)	360 واط	25-30 دقيقة
جراتين البطاطس (من مكونات نيئة)، ارتفاع 3 سم كحد أقصى	حوالي 1000 جم	2 (متوسطة)	360 واط	25-30 دقيقة
سمك، عليه إضافات	حوالي 600 جم	3 (قوية)	360 واط	15 دقيقة
فطيره محسوسة بخثارة اللبن، ارتفاع 5 سم كحد أقصى	حوالي 850 جم	1 (ضعيفة)	360 واط	20-25 دقيقة

٧-٢٠ الأطباق المختبرة

EN 60705:2012 IEC 60350-1:2011 وحسب المعايرة .IEC 60705:2010

تم إعداد هذه العروض العامة لمعاهد الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز طبقاً للمعايرة EN 60350-1:2013 و

الطهي باستخدام الميكروويف

الطعام	قدرة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق	الملحوظة
حليب بالبixin، 1000 جم	600 .1 واط	11-12 .1 دققيقة	صينية بايركس
	180 .2 واط	8-10 .2 دققيقة	
بسكويت، 475 جم	600 واط	7-9 دققيقة	صينية بايركس بقطر 22 سم
لحم مفروم بالبixin، 900 جم	600 واط	20-25 دققيقة	صينية بايركس طويلة بقطر 28 سم
طبق، بارد، وجبة واحدة	600 واط	5-6 دقائق	غطاء مناسب للميكروويف

إذابة التجمد باستخدام الميكروويف

الطعام	قدرة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق	الملحوظة
اللحم، 500 جم	180 .1 واط	5-6 .1 دقائق	صينية بايركس بقطر 24 سم
	90 .2 واط	6-9 .2 دقائق	

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية

الطعام	قدرة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق	الملحوظة
جراتان البطاطس، 1100 جم	360 واط + درجة الشواء 2	25-35 دقيقة	صينية بايركس مستديرة، بقطر 22 سم
الكيل	-	-	غير موصى به

¹ أقلية بعد حوالي 15 دقيقة.

² لا تقلب الطعام.

³ قم برش الجبن على الطعام.

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

الأطعمة	الكمية	الوزن	درجة الشواية	المدة
شرائح رقبة، بسمك 2 سم تقريرًا	3-4 قطع	كل منها حوالي 220 جم	3 (قوية)	الجانب الأول الجانب الثاني: من حوالي 15 دقيقة 15-10 دقيقة تقريبًا
سجق مشوي	4-6 قطع	كل منها حوالي 100 جم	3 (قوية)	الجانب الأول من 25-20 دقيقة تقريبًا الجانب الثاني: من 20-10 دقيقة تقريبًا
شرائح السلمون ¹	2-3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (قوية)	الجانب الأول الجانب الثاني: من حوالي 10 دقائق 15-20 دقيقة تقريبًا
سمكة، كاملة، مثل السلمون المرقط ¹	2-3 قطع	كل منها حوالي 260 جم	3 (قوية)	الجانب الأول الجانب الثاني: من حوالي 15 دقيقة 15-10 دقيقة تقريبًا
خبز توست (تحميص مسبق)	2-6 شرائح		3 (قوية)	الجانب الأول من 4-5 دقائق تقريبًا الجانب الثاني: من 3-2 دقائق تقريبًا
توست عليه إضافات	2-6 شرائح		3 (قوية)	تبعاً للطبيقة المضافة: 10-5 دقائق

٦-٢٠ الشواء بالتشغيل المشترك مع الميكروويف

يمكنك استخدام الشواية بالاشتراك مع الميكروويف لتقليل مدة الطهي.

الشواء بالتشغيل المشترك مع الميكروويف ملاحظة

إرشادات التحضير

- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- استخدم صينية عالية لغرض التحمير. عند الإعداد في إناء مغلق، يظل حيز التنظيف أكثر نظافة.
- ضع الدجاجة، أجزاء الدجاجة وصدر البطة بينما جانب الجلد وجهاً لأعلى.
- انقلب طبقة الجلد في بعض المواقع باستخدام شوكة.
- استخدم إناء كبيراً ومسطحاً لإعداد المفبوزات المحشوة أو الجرatin.
- تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكناً بدرجة أكبر.
- اترك المفبوزات المحشوة أو الجرatin في الجهاز المغلق لمدة 5 دقائق حتى يهدأ.
- تحقق ما إذا كان الإناء مناسباً في حيز الطهي. يجب ألا يكون الإناء أكبر من اللازم.
- اترك اللحم يهدأ لمدة من 5 إلى 10 دقائق قبل تقطيعه.
- وبذلك تتوزع عصارة اللحم بشكل متساو ولا تتسرّب عند التقاطع.
- اضبط أقصى زمن طهي دائمًا.
- افحص الطعام بعد مضي المدة المقررة الأقصر نسبياً.
- أخرج اللازانيا من عبوة التغليف وضعها في إناء مناسب للميكروويف.
- في حالة إعداد اللازانيا المجمدة ذات ارتفاع يبلغ حوالي 4 إلى 5 سم، اضبط الإناء على طبق مقلوب مناسب لفرن الميكروويف.

¹ ادهن الشبكة السلكية قبل ذلك بالزيت.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
الأرز ^{2,1}	250 جم	1. 600 واط	1. 8 دققة
		2. 180 واط	15 - 18 دقيقة
أطباق الحلويات، مثلًّا البويدنج (سريع) ²	500 مل	600 واط	8 دققة
كومبوت الفاكهة ²	500 جم	600 واط	12 - 9 دقيقة

1. ضع عبوة من مسحوق البويدنج مع السكر وقليل من الحليب في إناء مرتفع مناسب للميكروويف طبقاً للبيانات المدونة على العبوة وقم بالتنقليب حتى تختفي أي كتل.
2. أضف الحليب المتبقى وقم بالتنقليب مرة أخرى.
3. ضع الإناء في حيز الطهي وأغلق باب الجهاز.
4. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
5. قم بالتنقليب كل دقيقة حتى تصل إلى القوام المرغوب. وتعتمد المدة على درجة حرارة الحليب والإناء المستخدم.

عمل البويدنج من مسحوق البويدنج

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق! يراعي أن الحرارة تتباع من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.
- استخدم فوطة الفرن دائمًا لإخراج الكمالات أو الأوانى من حيز الطهي.

فشار للميكروويف

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق! قد تنفجر عبوات تغليف الأطعمة معدومة الغلق.
- تراعي دائمًا البيانات المدونة على العبوة.
- استخدم فوطة الفرن دائمًا لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.

تنبيه يمكن أن يتعرض حيز الطهي للضرر من خلال تكرار تحضير الفشار في الميكروويف مرة تلو الأخرى مباشرة باستخدام قدرة ميكروويف عالية للغاية.

- اترك الجهاز عدة دقائق بين مرات التحضير حتى يبرد.
- لا تضبط أبداً قدرة ميكروويف أعلى من اللازم.
- استخدم القدرة القصوى 600 واط.
- ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائمًا.

ملحوظة

- إرشادات التحضير
- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- استخدم إناءً زجاجياً مسطحاً مقاوماً للحرارة. لا تستخدِم أطباقاً مصنوعة من البورسلين أو طبقاً مقوساً بشدة.
- ضع كيس الفشار على الإناء بينما الجانب المحدد موجهاً لأسفل.
- قم بمواهمة المدة حسب الكمية.
- لكي لا يحترق الفشار، أخرج كيس الفشار بعد مرور 1 دقيقة و 30 ثانية و قم بتنقليبه و قلبه لفترة قصيرة. احترس من سخونة الفشار.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
فشار للميكروويف ³	1 كيس كل منها 100 جم	600 واط	2,5-3,5 دقيقة

٥-٢٠ الشواء

قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبح مقرمشة.

ملحوظة

- إرشادات التحضير
- لا تقم بالإحماء.
- استخدم قطع الشواء المتساوية في الوزن والسمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متوازن وتبقي نفحة وغضبة.
- ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرةً. ضع الشبكة السلكية في الطبق الزجاجي. ويتم تجميع الدهون المتساقطة وصوص اللحم.
- أقلب قطع الشواء باستخدَام ماشة شواء.
- عندما تقوم بالنزع في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص وتصبح جافة.
- لا تتصف الملح إلى المشويات إلا بعد الانتهاء من شوائتها. حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.
- اللحم داكن اللون، مثل اللحم البقرى يتم تحميره بشكل أسرع من اللحم فاتح اللون كاللحم البليو أو اللحم الدسم. قطع الشواء من اللحم فاتح اللون أو السمك يكتسب سطحها الخارجي فقط اللون البني الفاتح، ومع ذلك تصبح من الداخل مطهية وطريقة.

¹ أضف ضعف الكمية من السوائل.

² قلب الطعام في تلك الإناء بحذر.

³ ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائمًا. يُراعي في ذلك بيانات الجهة الصانعة.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
طبق، بارد المشروبات	1 وجبة	600 واط	5-8 دقيقة
المشروبات	125 مل	boost	40-50 ثانية
المشروبات	200 مل	boost	1-2 دقيقة
المشروبات	500 مل	boost	2-3 دقيقة
طعام الرضيع، مثل زجاجة الحليب	50 مل	600 واط	حوالي 20-30 ثانية
طعام الرضيع، مثل زجاجة الحليب	100 مل	600 واط	30-40 ثانية
طعام الرضيع، مثل زجاجة الحليب	200 مل	600 واط	50-60 ثانية
حساء، 1 فنجان ⁶	كل واحدة 175 جم	600 واط	2-3 دقيقة
حساء، 2 فنجان ⁶	كل واحدة 175 جم	600 واط	3-4 دقيقة
لحم بالصوص ⁷	500 جم	600 واط	7-10 دقيقة
حساء الخضروات ⁶	400 جم	600 واط	4-5 دقيقة
حساء الخضروات ⁶	800 جم	600 واط	7-8 دقيقة
خضروات، 1 وجبة ⁶	150 جم	600 واط	2-3 دقيقة
خضروات، وجبتان ⁶	300 جم	600 واط	3-4 دقيقة

٤-٢٠ الطهي

يمكنك طهي الأطعمة باستخدام جهازك.

الطهي باستخدام الميكروويف ملاحظة

إرشادات التحضير

- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مفرود. يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلاً مسطحاً بشكل أسرع.
- استخدم أواني مغلقة ومناسبة للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو غطاء مناسب للميكروويف للتغطية. أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- يتم الحفاظ على المذاق الخاص بالطعام إلى حد كبير. لذا كن حريصاً عند استخدام الملح والتوابل.
- اترك الطعام يهدأ لمدة 2 إلى 5 دقائق بعد الطهي.
- تنقل السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.
- للحصول على نتائج مثالية، ننصح بتسخين المواد الغذائية أو الوجبات الجاهزة بقدرة 600 واط. إذا تم تحديد قدرة ميكروويف أعلى على العبوة، فقم بإطالة الوقت.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
دجاجة كاملة، طازجة، دون الأجزاء الداخلية ⁸	1200 جم	600 واط	25 - 30 دقيقة
سمك فيليه طازج ⁹	400 جم	600 واط	6 - 11 دقيقة
خضروات، طازجة ¹⁰	250 جم	600 واط	5 - 9 دقيقة
خضروات، طازجة ¹⁰	500 جم	600 واط	10 - 15 دقيقة
البطاطس ^{11,9,10}	250 جم	600 واط	7 - 9 دقيقة
البطاطس ^{11,9,10}	500 جم	600 واط	10 - 12 دقيقة
البطاطس ^{11,9,10}	750 جم	600 واط	15 - 20 دقيقة
الأرز ^{11,12}	125 جم	600 .1 واط	4 - 5 دقيقة
		180 .2 واط	12 - 15 دقيقة

١ أدخل ملعقة في الكأس.
 ٢ لا تفرط في تسخين المشروبات الكحولية.
 ٣ راقب درجة الحرارة بالضرورة.
 ٤ سخن طعام الرضيع دون ماصة أو غطاء.
 ٥ لع الطعام دائمًا جيدًا بعد التسخين.
 ٦ راقب الطعام أثناء ذلك.
 ٧ أفضل شرائح اللحم بعضها عن بعض.
 ٨ أقلب الطبق بعد مرور نصف الوقت الكلي.
 ٩ أضف قدراً من السوائل على الطعام.
 ١٠ قم بتنقيطها إلى أجزاء كبيرة متساوية.
 ١١ قلب الطعام في تلك الأثناء بمذر.
 ١٢ أضف ضعف الكمية من السوائل.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
الأطباق اليابانية، مثل الأرز والملكونة ¹	500 جم	600 واط	8-12 دقيقة
الخضراوات، مثل البازلاء والبروكلي والجزر ¹	300 جم	600 واط	7-10 دقيقة
الخضراوات، مثل البازلاء والبروكلي والجزر ¹	600 جم	600 واط	14-17 دقيقة
معجون السبانخ ²	450 جم	600 واط	9-12 دقيقة

الهدف	نصيحة
لم يذاب تجمد الطعام من الداخل بعد انتهاء المدة	▪ وقم بالتقليب في تلك الأثناء. ▪ قم بتقليل قدرة الميكروويف وإطالة المدة.
لم يذاب التجمد عن اللحم والطيور من الداخل ولكنه يبدو ساخناً من الخارج.	▪ قم بتقليل قدرة الميكروويف. ▪ أقلب القطع الكبيرة المراد إذابة تجمدها عدة مرات.

٣-٢ التسخين

يمكنك تسخين الأطعمة باستخدام جهازك.

نصائح لإذابة الطهي والتقطيع والتقطيف في المرة القادمة
التزم بهذه النصائح للحصول على نتائج جيدة عند إذابة التجمد والتقطيع والطهي باستخدام الميكروويف.

الهدف	نصيحة
الطعام جاف أكثر من اللازم.	▪ قم بتقليل المدة أو افتر قدرة ميكروويف أقل. ▪ قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السائل.

لم يتم إذابة تجمد الطعام الكثيرة من الأطعمة والأطعمة ذات الارتفاع الأعلى تحتاج إلى فترة أطول.

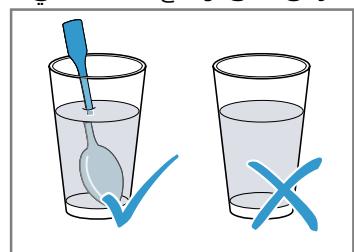
التسخين باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الف庇ط الخاصة بالتسخين باستخدام الميكروويف.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

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

- احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائمًا عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخير الغليان.



تنبيه

تلمس 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.

ملاحظة

إرشادات التحضير

- استخدم أواني مغلقة ومناسبة للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو غطاء مناسب للميكروويف للتغطية. أفرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- قم بتقليل الطعام أو قلبه عدة مرات من حين لآخر.
- اترك الطعام يهدأ لمدة 2 إلى 5 دقائق بعد الطهي.
- تنتقل السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.
- للحصول على نتائج مثالية، ننصح بتسخين المواد الغذائية أو الوجبات الجاهزة بقدرة 600 واط. إذا تم تحديد قدرة ميكروويف أعلى على العبوة، فقم بإطالة الوقت.

¹ أضف قدرًا من السوائل على الطعام.

² اطهِ الطعام دون إضافة الماء.

الاطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
فاكهه، مثل توت العليق ¹	300 جم	180 واط	6 دقائق 9-6
فاكهه، مثل توت العليق ¹	500 جم	180 واط 90 واط	6 دقائق 1. 6-8 . 2 5-10
الزبد، بدء الإذابة ²	125 جم	180 واط 90 واط	1 دقيقة 1.1-2.2
الزبد، بدء الإذابة ²	250 جم	180 واط 90 واط	1 دقيقة 1.1-2.2 2-4
خبز كامل ³	500 جم	180 واط 90 واط	3 دقائق 1.1-2.2 5-10
خبز كامل ³	1000 جم	180 واط 90 واط	5 دقائق 1.1-2.2 9-10
كيك، جاف، مثل الكيك ^{5,4} الإسفنجي	500 جم	90 واط	5 دقائق 10
كيك، جاف، مثل الكيك ^{5,4} الإسفنجي	750 جم	180 واط 90 واط	3 دقائق 1.1-2.2 3-5
كيك، طري، مثل تورتة الفواكه وتشيز كيك ⁴	500 جم	180 واط 90 واط	3 دقائق 1.1-2.2 3-5
كيك، طري، مثل تورتة الفواكه وتشيز كيك ⁴	750 جم	180 واط 90 واط	4 دقائق 1.1-2.2 5-10

تسخين أو طهي الأطعمة المجمدة باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الضبط الخاصة بالتسخين باستخدام الميكروويف.

ملاحظة

- إرشادات التحضير
- استخدم أواني مغلقة ومناسبة للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو غطاء مناسب للميكروويف للتغطية. أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مفروド. يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلاً مسطحاً بشكل أسرع.
- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- تنقل السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.
- قم بتنقل الطعام أو قلبه عدة مرات من حين لآخر.
- اترك الطعام يهدأ لمدة 2 إلى 5 دقائق بعد الطهي.
- بتم الحفاظ على المذاق الخاص بالطعام إلى حد كبير. لذا كن حريصاً عند استخدام الملح والتوابل.
- أخرج اللازانيا من عبوة التغليف وضعها في إناء مناسب للميكروويف.
- ونفضل اللازانيا المجمدة حتى ارتفاع 3 سم تقريباً.
- للحصول على نتائج مثالية، ننصح بتسخين المواد الغذائية أو الوجبات الجاهزة بقدرة 600 واط. إذا تم تحديد قدرة ميكروويف أعلى على العبوة، فقم بإطالة الوقت.

الاطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (مكونان أو ثلاثة)	300 - 400 جم	600 واط	8 دقائق 8-13
حساء	400 جم	600 واط	8 دقائق 8-12
طبق اليوني	500 جم	600 واط	10 دقائق 10-15
شرائح أو قطع اللحم بالمرق، مثل حساء الخضار مع اللحم	500 جم	600 واط	10 دقائق 10-15
الأسماك، مثل قطع الفيليه ⁶	400 جم	600 واط	10 دقائق 10-15
الطاواجن، مثل اللازانيا والكافالوني (ارتفاع 3 سم تقريباً)	450 جم	600 واط	12 دقائق 12-15
الأطباق الجانبية، مثل الأرز والمكرونة ⁶	250 جم	600 واط	3 دقائق 7

¹ قلب الطعام في تلك الإناء بحذر.
² أزل التغليف بالكامل.

³ أقلب الطعام عدة مرات.

⁴ لا تذيب إلا الكعك الذي لا يحتوي على جليد أو قشدة أو جيلاتين أو كريمة.

⁵ افصل قطع الكعك بعضها عن بعض.

⁶ أضف قدراً من السوائل على الطعام.

٤-٢ إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام الميكروويف

توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام الميكروويف.

تعتمد المدة على الإناء ودرجة الحرارة وكمية الأطعمة وخصائصها. وهذا هو سبب تحديد نطاقات في الجداول. ابدأ بقيمة منخفضة، ثم اضبط قيمة أعلى في المرة القادمة إذا لزم الأمر. إذا كنت تستخدم كميات مختلفة عن المذكورة في الجدول، فالنرخ بالقاعدة الأساسية: ضعف الكمية - ضعف المدة تقريرًا، نصف الكمية - نصف المدة.

٤. ضع الطبق على أرضية حيز الطهي في المنتصف. وبذلك يمكن لموجات الميكروويف الوصول إلى الأطعمة من جميع الجهات.

٥. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط. اضبط المدة الأقصر في البداية. ثم قم بزيادة المدة إذا تطلب الأمر.

٦. عند ما تفرج طبقاً ساخناً من حيز الطهي، استخدم فوطة أواني.

إذابة التجمد باستخدام الميكروويف

ملاحظة

إرشادات التحضير

قم بتجميد الأطعمة في شكل مسطح.
استخدم أواني مفتوحة ومناسبة للميكروويف.

ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.

قم بتقليل الطعام أو قلبه من حين لآخر بمعدل مرتين إلى ثلاثة مرات. قم بإزالة السائل الناتج عن إذابة التجمد عند القلب.

أثناء إذابة تجمد اللحوم أو الطيور يتكون سائل. قم بإزالة السائل عند القلب. لا تواصل استخدامه أو تجعله يلامس أطعمة أخرى.

قم بإخراج اللحم المفروم المذاب تجميده فور تقطيبه.

افصل الأجزاء المذاب تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.

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

الوحدة	قدرة الميكروويف	الوزن	الأطعمة
١. ٨ دقائق ٢. ١٠-١٥ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	٨٠٠ جم ^١ بدون عظم	قطع لحم كاملة، بعظام
١. ١٠ دقائق ٢. ١٥-٢٠ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	١٠٠٠ جم ^١ بدون عظم	قطع لحم كاملة، بعظام
١. ١٥ دقيقة ٢. ٢٠-٢٥ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	١٥٠٠ جم ^١ بدون عظم	قطع لحم كاملة، بعظام
١. ٣-٥ دقائق ٢. ٣-٥ دقائق	١٨٠ واط ٩٠ واط	٢٠٠ جم ^{٢,١} قطع لحم أو شرائح	قطع لحم أو شرائح
١. ٥ دقائق ٢. ٥-١٠ دقائق	١٨٠ واط ٩٠ واط	٥٠٠ جم ^{٢,١} قطع لحم أو شرائح	قطع لحم أو شرائح
١. ٥-١٠ دقائق ٢. ٥-١٠ دقائق	١٨٠ واط ٩٠ واط	٨٠٠ جم ^{٢,١} قطع لحم أو شرائح	قطع لحم أو شرائح
٨-١٠ دقائق	٩٠ واط	٢٠٠ جم ^{٢,١} لحم مفروم، مختلط	لحم مفروم، مختلط
١. ٣ دقائق ٢. ٨-١٠ دقائق	١٨٠ واط ٩٠ واط	٥٠٠ جم ^{٢,١} لحم مفروم، مختلط	لحم مفروم، مختلط
١. ١٠ دقائق ٢. ١٠-١٥ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	١٠٠٠ جم ^{٢,١} لحم مفروم، مختلط	لحم مفروم، مختلط
١. ٥ دقائق ٢. ١٠-١٥ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	٦٠٠ جم ^{٢,١} طيور أو أجزاء الطيور	طيور أو أجزاء الطيور
١. ١٠-١٥ دقيقة ٢. ١٠-١٥ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	١٢٠٠ جم ^{٢,١} طيور أو أجزاء الطيور	طيور أو أجزاء الطيور
١. ٣ دقائق ٢. ١٠-١٥ دقيقة	١٨٠ واط ٩٠ واط	٤٠٠ جم ^{٢,١} سمك فيليه، قطع سمك أو شرائح سمك	سمك فيليه، قطع سمك أو شرائح سمك
١. ٢ دقيقة ٢. ٣-٥ دقائق	١٨٠ واط ٩٠ واط	٣٠٠ جم ^١ سمكة كاملة	سمكة كاملة
١. ٥ دقائق ٢. ٨-١٠ دقائق	١٨٠ واط ٩٠ واط	٦٠٠ جم ^١ سمكة كاملة	سمكة كاملة
٥-١٠ دقائق	١٨٠ واط	٣٠٠ جم ^٣ خضراوات، مثل البازلاء	خضراوات، مثل البازلاء

^١ اقلب الطعام عدة مرات.

^٢ افصل الأجزاء المذاب تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.

^٣ قلب الطعام في تلك الأناناء بحذر.

١٨ التخلص

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/UE للمجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) القديمة - equipment - WEEE.

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسلیم في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



١٨-١ التخلص من الجهاز القديم

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

١. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.

٢. قطع كابل الكهرباء.

٣. تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

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

١٩ خدمة العملاء

جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة D. وتتوفر مصادر الإضاءة ضمن قطع الغيار ولا سُتبديل إلا بمعرفة فني متخصص مدرب على ذلك.

١٩-١ رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

عندما تتوصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)، اللذين تجد هما على لوحة الصنع للجهاز.

تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



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

يمكنك الحصول من خدمة العملاء لدينا على قطع غيار أصلية ذات صلة بالأداء الوظيفي وقابلة للتخزين حتى 15 عاماً بعد تسويق جهازك.

للمزيد من المعلومات، يرجى التواصل مع خدمة العملاء لدينا.

يمكنك الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإلكتروني ذوات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل.

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهاز اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.

ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن

٢٠ هكذا يتم الأمر

تهد هنا أوضاع الضبط المناسب وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الوجبات المختلفة. وقد قمنا بمواءمة التوصيات بما يتاسب مع جهازك بشكل مثالي.

٢٠-١ تصرف على النحو الأمثل كالتالي

نصيحة

إرشادات التحضير

▪ تسرى توصيات الضبط دائمًا على حيز الطهي البارد والفارغ.

▪ بيانات الوقت الواردة في العروض العامة قيم استرشادية. وهي تعتمد على جودة وخصائص الأطعمة.

٢٠-٢ تحذير - خطير الإصابة بحرائق!

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

▪ لا تقوم أبداً بطهي البيض بقشرته أو تقوم بتسخين البيض المسلوق بقشرته.

▪ لا تقوم أبداً بطهي الممار والفشاريات في الميكروويف.

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

¹ يسرى على مصر

- إذا لحق ضرر بقابل التوصيل بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل الجهاز، يجب استبدالهما بقابل توصيل خاص بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل خاص بالجهاز، ويمكن الحصول عليهما لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.
- إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

٤-١ الاختلالات الوظيفية

السبب والتغلب على الأعطال

العطل

الجهاز لا يعمل.

- لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء.
- وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.

انطلاق مصهر في صندوق المصاہر.

- افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاہر.

الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.

- افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.

خلل وظيفي

1. افضل المصهر الموجود في صندوق المصاہر.

2. أعد تشغيل المصهر بعد حوالي 10 ثوان.

▪ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ.

3. إذا ظهر البلاغ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال.

← "خدمة العملاء", الصفحة 19

باب غير مغلق تماماً.

- تحقق ما إذا كانت هناك بقايا طعام أو أجسام غريبة محشورة في الباب.

الميكروويف لا يعمل.

تم تفعيل نمط الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية.

1. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي، من خلال إطفاء المصهر في صندوق المصاہر لوهلة قصيرة.

2. وبعد ذلك أوقف فعالية طريقة الاستعراض في غضون 5 دقائق في أوضاع الضبط الأساسية. ← //صفحة 15

أسباب مختلفة ممكنة.

- اتصل.

← "خدمة العملاء", الصفحة 19

إضاءة حيز الطهي لا تعمل.

خلل وظيفي

1. أعد ضبط الجهاز.

▪ استمر في الضغط على الزر ⏹ لمدة 10 ثوان على الأقل.

2. أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر. أعد تشغيل المصهر بعد حوالي 10 ثوان.

▪ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ.

3. إذا ظهر البلاغ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال.

← "خدمة العملاء", الصفحة 19

يسخن الطعام بصورة أبطأ من ذي قبل.

- اضبط قدرة ميكروويف أعلى.

تم وضع كمية طعام في الفرن أكبر من ذي قبل.

- اضبط مدة أطول.

استخدم ضعف الوقت مع ضعف الكمية.

الأطعمة أبرد من ذي قبل.

- اقلب الطعام أو قم بتقطيعه بين الحين والآخر.

لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز

تنطفئ وحدة العرض تلقائياً بعد فترة قصيرة.

لا داع لاتخاذ تصرف.

متوفقاً

٤-٢ الإرشادات في شاشة البيان

السبب والتغلب على الأعطال

العطل

يظهر بلاغ مع "D" أو "E" في وحدة العرض.

خلل وظيفي

1. أعد ضبط الجهاز.

▪ استمر في الضغط على الزر ⏹ لمدة 10 ثوان على الأقل.

2. أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر. أعد تشغيل المصهر بعد حوالي 10 ثوان.

▪ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ.

3. إذا ظهر البلاغ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال.

← "خدمة العملاء", الصفحة 19

٦-٧ تنظيف مانع تسرب الباب

تنبيه

- التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بمانع تسرب الباب.
- تجنب استخدام كاشطة معدنية أو كاشطة زجاج للتنظيف.
- تجنب استخدام أداة تنظيف خادشة.
- 1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.
- 2. قم بتنظيف إطار إحكام الباب باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف ناعمة.
- 3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

٦-٨ تنظيف واجهة الجهاز

تنبيه

- التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بواجهة الجهاز.
- تجنب استخدام منظف زجاج أو كاشطة معدنية أو كاشطة زجاج للتنظيف.
- لمنع تكوين صدأ على الواجهات الاستانلس ستيل، احرص على إزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- في حالة الأسطح الاستانلس ستيل، استخدم مواد عناية مخصصة للستانلس ستيل للأسطح الساخنة.
- 1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.
- 2. قم بتنظيف واجهة الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.

ملاحظة: تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.

- 3. مع واجهات الجهاز الاستانلس ستيل، ضع مادة العناية بالستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة.
- يمكنك الحصول على مواد العناية بالستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر المختص.
- 4. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

٦-٩ تنظيف نطاق الاستعمال

تنبيه

- التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بنطاق الاستعمال.
- لا تمسح نطاق الاستعمال أبداً بفوطة مبللة.
- 1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.
- 2. امسح نطاق الاستعمال بفوطة دقيقة الألياف أو بفوطة ناعمة ورطبة.
- 3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

3. اختر درجة الشواء القصوى.

4. اضغط على .

5. اضغط على " زمن الطهي".

6. اضبط المدة المرغوبة.

وتعتمد المدة المطلوبة للتنظيف على مقدار بقایا الدهون. ابدأ التشغيل بمدة تبلغ 20 دقيقة.

7. اضغط على .

8. ابدأ التشغيل باستخدام .

بمجرد أن يسكن الجهاز، قم بتهوية الغرفة.

▪ من الوارد ابعاث دخان أثناء التشغيل. وهذا أمر طبيعي ويتألشى.

▪ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

9. إذا استمر ظهور الدخان في نهاية المدة الزمنية، فقم بإطالة المدة.

٦-٥ تنظيف الكماليات

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.
2. امسح بقایا الطعام المحترقة باستخدام فوطة تنظيف رطبة ومحلول صابوني ساخن.
3. قم بتنظيف الكماليات بمحلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف أو فرشاة تنظيف.
4. قم بتنظيف الشبكة السلكية بمنظف الاستانلس ستيل أو في غسالة الأطباق.
5. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

٦-٦ تنظيف زجاج الباب

تنبيه

▪ التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بزجاج الباب.

▪ لا تستخدم كاشطة زجاج.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.

2. قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام فوطة تنظيف رطبة ومنظف الزجاج.

ملاحظة: الطلال الموجود على زجاج الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ضوئية ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.

3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

٧ 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 - خطير الإصابة!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.

▪ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.

▪ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

← "خدمة العملاء", الصفحة 19

⚠ تحذير - خطير الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.

▪ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.

▪ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

10 تعزيز التنظيف

10-1 ضبط وظيفة تعزيز التنظيف

- الشرط الأساسي:** فيتم تشغيل الجهاز.
- 1. اضغط على "التنظيف".
 - 2. اتبع التعليمات الظاهرة في وحدة العرض.
 - 3. اضغط على .
 - 4. بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.
 - اتبع التعليمات الظاهرة في وحدة العرض.

يُمثل 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.

تنبيه

- التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بالجهاز.
- لا تقوم أبداً بصب السائل في حيز الطهي الساخن.

11 التنظيف والعناية

11-1 مواد التنظيف

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

تنبيه

المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.

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

▪ لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجيات تنظيف خشنة.

- لا تستخدم أي منظفات خاصة لتنظيف الحراري.
- لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات الزجاج أو مواد العناية بالاستانلس ستيل، إلا إذا كانت تلك الوسائل موصى بها في تعليمات تنظيف الجزء المعنى.

قد تتعرض الأسطح للضرر من خلال الملح الموجود في الفوط الإسفنجية الجديدة.

- أغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل الاستخدام.
- يمكنك الاطلاع على تعليمات التنظيف المعنية لمعرفة مواد التنظيف المناسبة للأسطح والأجزاء ذات الصلة.

11-2 تنظيف الجهاز

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بمرور!

- أثناء الاستخدام يسفن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

▪ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات.

- لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الجهاز، لأنها يمكن أن تخدش السطح.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.

الشروط الأساسية

▪ حيز الطهي فارغ.

▪ فيتم تشغيل الجهاز.

1. اضغط على "الشواية".

2. اضغط على "المستوى".

١٤ أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

١٤-١ نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرةً عامةً حول أوضاع الضبط الأساسية وإعدادات ضبط المصنع. تتوقف أوضاع الضبط الأساسية على تجهيزات جهازك.

ملاحظات

- التغييرات التي تتم على أوضاع الضبط الخاصة باللغة وصوت الأزرار وشدة إضاءة المبين تسري على الفور. جميع أوضاع الضبط الأخرى لا تسري إلا عند تغيير أوضاع الضبط.
- بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي لبعض الوقت.

ال اختيار	الخاصية
▪ متاح	قفل أمان الأطفال
▪ غير فعال	
ال اختيار	أوضاع ضبط المصنع
▪ استعادة	أوضاع ضبط المصنع
▪ إلغاء	
▪ عرض "معلومات الجهاز"	معلومات الجهاز

١٤-٢ تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط الأساسي: فيتم تشغيل الجهاز.

- اضغط على "أوضاع الضبط الأساسية".
- اضغط على وضع الضبط الأساسي المرغوب.
- يمكنك تغيير أوضاع الضبط المرغوبة في وحدة العرض.
- يمكنك العودة إلى العرض العام أو القائمة الرئيسية باستخدام ⏪.

١٤-٣ تغيير الوقت

الشرط الأساسي: فيتم تشغيل الجهاز.

- اضغط على "أوضاع الضبط الأساسي"."
- اضغط على وضع الضبط الأساسي "الساعة".
- نُظهر وحدة العرض القيمة المضبوطة.
- اضبط الساعات باستخدام حلقة الضبط.
- اضغط على الدقائق.
- اضبط الدقائق باستخدام حلقة الضبط.
- اضغط على ⏪.
- يمكنك العودة إلى العرض العام أو القائمة الرئيسية باستخدام ⏪.

ال اختيار	أوضاع الضبط الأساسية	ال اختيار	شاشة العرض
انظر الاختيار في الجهاز	اللغة	درجات من 1 إلى 8	درجة السطوع
"الساعة" بصيغة 24 ساعة	الساعة	مشغل (يزيد وضع الضبط هذا استهلاك الطاقة)	شاشة الاستعداد
		مشغل، لوقت محدد ^١	متوقف
		متوقف	رقمي ^١
		متوقف	متناول
		متناول	ضبط
		أفقياً ورأسيّاً	الساعة

ال اختيار	الصوت
مشغل ^١	نجمة الزر
متوقف	
مدة قصيرة جداً	الإشارة الصوتية
زمن الطهي ^١	
مدة متوسطة ^١	
مدة طويلة	

ال اختيار	أوضاع ضبط الجهاز
مشغل ^١	الإضاءة
متوقف	
90 واط	الضبط المسبق لقدرة الميكروويف
180 واط	
360 واط	
600 واط	
boost	

ال اختيار	تضييق
شاشة العرض ^١	شعار الماركة
عدم إظهار	
القائمة الرئيسية ^١	العمل بعد التشغيل
ميكررويف	
الأطباق	
ال Shawaya	
شاشة العرض ^١	زمن الطهي المستغرق
عدم إظهار	

^١ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)

1. اضغط على "إنهاء".
2. أضبط وقت الانتهاء باستخدام طارة الضبط.
3. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام ⏸ عند الحاجة.
4. اضغط على ✓.

إلغاء وقت الانتهاء

1. اضغط على "إنهاء".
2. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام ⏸.
3. اضغط على ✓.

١٢-٣ ضبط الميكاني

يعمل الميكاني دون الارتباط بالتشغيل. يمكنك ضبط الميكاني حتى 24 ساعة. للميكاني إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميكاني هو الذي أنقضى أو المدة.

1. اضغط على ⏳.
2. لضبط الميكاني، اضغط على قيمة الوقت المعنية في وحدة العرض، مثل الدقائق "دقيقة" أو الثواني "ثانية".
3. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
4. أضبط الميكاني باستخدام حلقة الضبط.
5. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام ⏸ عند الحاجة.
6. لتشغيل الميكاني، اضغط على ⏴ في وحدة العرض.
7. يبدأ العد التنازلي للميكاني.
8. عندما يتوقف الجهاز، يظل الميكاني ظاهراً في وحدة العرض.
9. وعند تشغيل الجهاز، تظهر أوضاع ضبط طريقة التشغيل الجارية في وحدة العرض. يتم عرض الميكاني في بيان المالة.
10. عندما ينقضي وقت الميكاني، تصدر إشارة صوتية. يظهر في وحدة العرض إرشاد بانهاء وقت الميكاني.

إنهاء الميكاني

- الشرط الأساسي:** تصدر إشارة صوتية.
- اضغط على أي نطاق.
 - الميكاني متوقف.

تغيير الميكاني

يمكنك تغيير الميكاني في أي وقت.

1. عندما يعمل الميكاني في الخلفية، اختر الميكاني مسبقاً باستخدام ⏳.
2. اضغط على ⏴.
3. قم بتغيير الميكاني باستخدام طارة الضبط.
4. أكّد باستخدام ⏴.

إلغاء الميكاني

يمكنك إلغاء الميكاني في أي وقت.

1. عندما يعمل الميكاني في الخلفية، اختر الميكاني مسبقاً باستخدام ⏳.
2. اضغط على ⏴.
3. أعد ضبط الميكاني باستخدام ⏸.

١٣-١ إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

1. أدر الحلقة بزاوية 360°.
2. وبدلاً من ذلك، احتفظ بالزر ⏴ مضغوطاً لمدة 4 ثوان تقريباً.
3. يتم تحرير قفل عناصر الاستعمال.

2. لتغيير المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية، مثل مؤشر الدقائق "دقيقة" أو مؤشر الثواني "ثانية".
3. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
4. أضبط المدة باستخدام طارة الضبط.
5. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام ⏸ عند الحاجة.
6. اضغط على ✓.

إلغاء المدة

يمكنك إلغاء المدة في أي وقت.

1. اضغط على المدة.
2. أعد ضبط المدة باستخدام ⏸.
3. يقوم الجهاز بإرجاع المدة على القيمة المضبوطة مسبقاً مع طرق التشغيل التي تتطلب مدة زمنية دائمة.
4. اضغط على ✓.

١٤-١ ضبط وقت الانتهاء

يمكنك تأجيل الوقت، الذي ينتهي عنده مدة طريقة التشغيل، حتى 24 ساعة.

- ملاحظات**
- للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا تقوم بتأجيل الوقت إذا كانت طريقة التشغيل قد بدأت بالفعل.
 - لكنني لا يفسد الطعام، لا تتركه لمدة طويلة للغاية في حيز الطهي.

الشروط الأساسية

- يتم ضبط طريقة التشغيل والدرجة.
- تم ضبط المدة.
- 1. اضغط على "إنهاء".
- 2. لتغيير وقت الانتهاء المضبوط مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية.

- 3. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
- 4. اضغط على ✓.

- 5. تعرض وحدة العرض وقت التشغيل. يدخل الجهاز في وضع الانتظار.

- عند الوصول إلى وقت التشغيل، تبدأ طريقة التشغيل والمدة في الانقضاض.
- عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة صوتية. يظهر في وحدة العرض إرشاد بانهاء التشغيل.

- 6. عند انقضاض المدة، قم بتنفيذ أحد الإجراءات التالية:

- عند الحاجة، يمكنك إجراء أوضاع الضبط الأخرى وبدء التشغيل من جديد.

- عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ⏴.

تغيير وقت الانتهاء

للحصول على نتيجة طهي جيدة، قم بتغيير الوقت المضبوط فقط قبل أن يبدأ التشغيل وتنقضى المدة.

١٤-٢ قفل أمان الأطفال

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

١٤-٣ تفعيل قفل أمان الأطفال

- اضغط على الزر ⏴ لمدة 4 ثوان تقريباً.
- يتم قفل عناصر الاستعمال.
- إذا كانت مدة الميكاني مضبوطة، فإنها تستمر في العد التنازلي. طالما أن قفل أمان الأطفال فعالاً، لا يمكنك

تغيير وقت الميكاني. لإنهاء الإشارات الصوتية، مثل التي تصدر بعد انقضاء مدة الميكاني، اضغط على أي زر.

إلغاء التشغيل

- اضغط على .
- ▼ يقطع الجهاز الوظائف المشغلة.

قطع التشغيل

- 1. افتح باب الجهاز أو اضغط على .
- ▼ يتوقف التشغيل.
- 2. لمواصلة التشغيل، أغلق باب الجهاز واضغط على .
- ▼ يتم مواصلة التشغيل.

١١-٣ عرض عام للأطعمة

الوجبة	ال الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوغرام	الإناء/الكماليات
إذابة تجمد الخبز ^١	خبز، رغيف كامل، مستدير، مستطيل، خبز مقطوع إلى شرائح، كعك إسفنجي، كعك مصفى، توترة فواكه، توترة بدون جلاس، قشدة أو جيلاتين	0.20-1	إناء مسطح، مفتوح
إذابة التجمد عن اللحم ^١	لحم بقري، قطع لحم مفرودة، دجاج، لحم مفروم	0.20-2	إناء مسطح، مفتوح
إذابة تجمد الأسماك ^١	سمكة كاملة، سمك فيليه، شرائح سمك على سبيل المثال قرنبيط، بروكلي، جزر، كرب	0.10-1	إناء مغلق
خضروات طازجة ^٢	ساقي، كرات، فلفل، كوبس	0.15-1	إناء مغلق
خضروات، مجمدة ^٢	على سبيل المثال قرنبيط، بروكلي، جزر، كرب على ساق، كرب أحمر، سباناخ	0.15-1	إناء مغلق
الأرز ^٢	أرز طويل الحبة	0.05-0.3	إناء مغلق، مرتفع
بطاطس مسلوقة ^٢	بطاطس بقشرها أو بدونها، قطع بطاطس متساوية الحجم	0.20-1	إناء مغلق
بطاطس فرن ^١	بطاطس بقشرتها، كل منها 250-200 جم	0.20-1.5	شبكة سلكية على طبق زجاجي
لazanía، مجمدة	لazanía أو ما شابهها من طواجن مجمدة	0.30-1	إناء مفتوح
قطع دجاج، طازجة	أوراك دجاج، دبابيس دجاج، فخذ الدجاج	0.50-1	شبكة سلكية على طبق زجاجي

١٢ وظائف الوقت

2. لتغيير المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية، مثل مؤشر الدقائق "دقيقة" أو مؤشر الثوانى "ثانية".
- يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
3. اضبط المدة باستخدام طارة الضبط.
- أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام  عند الحاجة.
4. اضغط على .
5. ابدأ التشغيل باستخدام .

يشتمل جهازك على وظائف وقت يمكنك استخدامها لضبط مدة التشغيل ووقت الانتهاء والميقاتي.

وظائف الوقت الاستخدام

- زمن الطهي  إذا قمت بضبط مدة للتشغيل، فسيتوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء هذه المدة أو توماتيكياً.

- إنهاء  يمكنك ضبط وقت للمدة ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أو توماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.

- الميقاتي  يمكنك ضبط الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. فهو لا يؤثر على الجهاز.

١-١٢ ضبط المدة الزمنية

يمكنك ضبط مدة التشغيل حتى 30 دقيقة باستخدام "boost". ويمكنك ضبط المدة لجميع المستويات الأخرى حتى 90 دقيقة.

الشرط الأساسي: يتم ضبط طريقة التشغيل والدرجة.

1. اضغط على "زمن الطهي".

- يمكنك استكمال طهي الأطعمة بعد انقضاء المدة.
1. اضغط على "الاستمرار بالطهي".
 2. اضبط المدة المرغوبة.
 - ← "ضبط المدة الزمنية"، الصفحة 13 يمكنك إرجاع ضبط المدة المضبوطة باستخدام .
 3. اضغط على .
 4. ابدأ التشغيل باستخدام .

تغير المدة

يمكنك تغيير المدة في أي وقت.

1. اضغط على "زمن الطهي".

¹ يجب مراعاة الإشارة الصوتية للتقليل.
² يجب مراعاة الإشارة الصوتية لقلب الطعام.

٦-١ استكمال طهي الأطعمة

- يمكنك استكمال طهي الأطعمة بعد انقضاء المدة.
١. اضغط على "الاستمرار بالطهي".
 ٢. أضيّط المدة المرغوبة.
 - ← "ضبط المدة الزمنية", الصفحة 13
 - يمكنك إرجاع ضبط المدة المضبوطة باستدام ⏪.
 ٣. اضغط على ⏪.
 ٤. أبدأ التشغيل باستدام ⏪.

٧-١ قطع التشغيل

- ١. افتح باب الجهاز أو اضغط على start stop.
- ٢. يتوقف التشغيل.
- ٣. لمواصلة التشغيل،أغلق باب الجهاز واضغط على start stop.
- ٤. يتم مواصلة التشغيل.

٨-١ إلغاء التشغيل

- ١. اضغط على ⏪.
- ٢. يقطع الجهاز الوظائف المشغلة.

II الأطباق

الأرز

- ١. لا تستقدم أرز بني أو أرز في أكياس الطهي.
- ٢. أضف مرتين إلى مرتين ونصف ضعف كمية الماء إلى الأرز.

الطيور

- ١. استخدم أجزاء دجاج في درجة حرارة الثلاجة فقط.
- ٢. اثقب طبقة الجلد في بعض المواقع باستخدام شوكة.
- ٣. ضع أجزاء الدجاج على الشبكة السلكية بينما جانب الطبقة الجلدية موجهاً لأعلى. ضع الشبكة السلكية في الطبق الزجاجي. يتم تجميع السوائل المتقدمة.

لزانيا

- ١. وُنفضل اللزانيا المجمدة حتى ارتفاع 3 سم تقريباً.
- ٢. أخرج اللزانيا من عبوة التغليف وضعها في إناء مناسب للميكروويف.
- ٣. في حالة إعداد اللزانيا المجمدة في كميات تزيد عن 700 جم، أضيّط الإناء على طبق مقلوب مناسب لفرن الميكروويف.

١١-١ ضبط البرنامج

الشرط الأساسي: الجهاز مشغّل.

١. اضغط على "الأطباق".
٢. اختر أحد البرامج.
٣. اضغط على الوزن المرغوب باستخدام حلقة الاستعمال.
٤. أضيّط الوزن المرغوب باستخدام حلقة الاستعمال.
٥. أكّد الوزن باستدام ⏪.
٦. أضيّط وقت الانتهاء عند الرغبة في ذلك.
٧. اضغط على "إنهاء".
٨. أضيّط الوقت المرغوب.
٩. أكّد وقت الانتهاء باستدام ⏪.

بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

ملاحظة: أثناء الإعداد تظهر إرشادات في وحدة العرض مع بعض البرامج. أتبع هذه الإرشادات.

استكمال طهي الأطعمة

يمكنك استكمال طهي الأطعمة بعد انقضاء المدة.

١. اضغط على "الاستمرار بالطهي".
٢. أضيّط المدة المرغوبة.
- ← "ضبط المدة الزمنية", الصفحة 13
- يمكنك إرجاع ضبط المدة المضبوطة باستدام ⏪.
٣. اضغط على ⏪.
٤. أبدأ التشغيل باستدام start stop.

يدعمك جهازك من خلال طريقة التشغيل "الأطباق" أثناء إعداد الأطعمة المختلفة ويختار أوتوماتيكياً أوضاع الضبط المثلية.

١١-٢ إرشادات حول أوضاع الضبط المناسبة للأطعمة

احرص على مراعاة هذه الإرشادات للحصول على نتيجة طهي مثالية:

- ١. استخدم الأطعمة السليمة فقط.
- ٢. أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر عليك تحديد الوزن في الجهاز بدقة، فقم بتقريب الوزن لأقرب قيمة صحيحة تالية أو سابقة.

- ٣. استخدم فقط إناء مقاوماً للحرارة ومناسباً للميكروويف، كالآنية الزجاجية أو المصنوعة من الفزف.
- ٤. ضع الأطعمة في حيز الطهي البارد.

إذابة التجمد

- ١. قم بتجميد الطعام بشكل مسطح وبكميات متساوية وقم بتخزينه عند درجة حرارة -18°C.
- ٢. ضع الطعام المجمد على إناء مسطح، مثل طبق زجاجي أو طبق من البورسلين.

- ٣. قد لا يتم إذابة تجمد الطعام بالكامل بعد انتهاء البرنامج. ومع ذلك يمكن مواصلة إذابة إعداد الطعام جيداً.
- ٤. دع الأطعمة المذاب تجمدها لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لهدا، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

- ٥. أثناء إذابة تجمد اللحوم أو الطيور يتكون سائل. قم بإزالة السائل عند القلب. لا تواصل استخدام السائل أو تجعله يلامس أطعمة أخرى.
- ٦. قم بإخراج اللحم المفروم المذاب تجميده فور تقطيبه.

- ٧. ضع الطيور الكاملة على جانب الصدر أولاً، ثم ضع أجزاء الطيور على جانب الجلد في الإناء.

الخضروات

- ١. الخضروات الطازجة: قم بالتقطيع إلى أجزاء متساوية الحجم. أضف ملعقة ماء لكل 100 جم.

- ٢. الخضروات المجمدة: مناسب فقط للخضروات المسلوقة وليس سابقة الطهي. لا يسري على الخضروات المجمدة مع صوص الكريمة. أضف من 1 ملعقة إلى 3 ملاعق ماء. ولا تضف ماء مع السبانخ أو الكرنب الأحمر.

البطاطس

- ١. البطاطس المملحة: قم بتقطيعها إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقتين ماء وقليل من الملح لكل 100 جم.

- ٢. بطاطس مسلوقة بقشرتها: استخدم حبات بطاطس متساوية السُّمك. أغسلها وأثقب قشرتها. ضع بطاطس

- ٣. وهي رطبة في الإناء دون إضافة ماء.

- ٤. بطاطس فرن: استخدم بطاطس متساوية السُّمك.

- اغسلها وجففها وأثقب قشرتها.

- 2. اضغط على "زمن الطهي" المضبوطة.
- 3. لتعديل المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية، مثل مؤشر الدقائق "دقيقة" أو مؤشر الثواني "ثانية".
- 4. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
- 5. اضبط المدة باستخدام طارة الضبط.
- 6. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام ⏸ عند الحاجة.
- 7. اضغط على ✓.

٥-٩ استكمال طهي الأطعمة

- يمكنك استكمال طهي الأطعمة بعد انقضاء المدة.
- 1. اضغط على "الاستمرار بالطهي".
 - 2. اضبط المدة المرغوبة.
 - 3. ← "ضبط المدة الزمنية"، الصفحة 13 يمكنك إرجاع ضبط المدة المضبوطة باستخدام ⏸.
 - 4. اضغط على ✓.
 - 5. ابدأ التشغيل باستخدام .

٦-٩ قطع التشغيل

- 1. افتح باب الجهاز أو اضغط على .
- 2. يتوقف التشغيل.
- 3. لمواصلة التشغيل،أغلق باب الجهاز واضغط على .
- 4. يتم مواصلة التشغيل.

٧-٩ إلغاء التشغيل

- 1. اضغط على ⏹.
- 2. يقطع الجهاز الوظائف المشغلة.

- اضغط على ✓.
- وظهور المدة المضبوطة مسبقاً في وحدة العرض.
- 4. عند الرغبة في تغيير المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على "زمن الطهي".
- اختر المدة المرغوبة باستخدام حلقة الضبط.
- اضغط على ✓.
- 5. اضغط على "إنهاء" عند الرغبة في ضبط وقت انتهاء.
- اختر الوقت المرغوب باستخدام حلقة الضبط.
- اضغط على ✓.
- 6. ابدأ التشغيل باستخدام .
- بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

٨-٩ تغيير درجة الشواء

يمكنك تغيير درجة الشواء أثناء التشغيل.

- 1. اضغط على ▲.
- 2. اضغط على درجة الشواء المرغوبة.
- 3. اضبط درجة الشواء المرغوبة باستخدام حلقة الضبط.
- 4. اضغط على ✓.

٩-٩ تغيير قدرة الميكروويف

يمكنك تغيير قدرة الميكروويف أثناء التشغيل.

- 1. اضغط على ▲.
- 2. اضغط على قدرة الميكروويف المضبوطة.
- 3. اضبط قدرة الميكروويف باستخدام طارة الضبط.
- 4. اضغط على ✓.

٤-٩ تغيير المدة

- 1. اضغط على ▲.

١٠ الشواية

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

١-١ درجات الشواء

تتاح أمامك درجات الشواء التالية:

درجة الشواء	الأطعمة
١ (ضعيفة)	▪ مخبوزات محسوسة مرتفعة ▪ السوفليه
٢ (متوسطة)	▪ مخبوزات محسوسة مسطحة ▪ السملك
٣ (قوية)	▪ السجق (النقانق) ▪ التوست

١-٢ وظيفة الإيقاف للأمان

لفرض حمايتك، تم تزويد الجهاز بوظيفة الإيقاف للأمان.

عند تشغيل الجهاز لفترة طويلة، يتوقف أوتوماتيكياً.

وترتبط المدة حتى الإيقاف بوضع الضبط المعنى:

- الشواية: 90 دقيقة

١-٣ ضبط الشواية

الشرط الأساسي: فيتم تشغيل الجهاز.

- 1. اضغط على "الشواية".
- 2. اضغط على "المستوى".
- 3. اختر درجة الشواء المرغوبة.
- 4. اضغط على ✓.

١-٠ تغيير المدة

- 1. اضغط على ▲.
- 2. اضغط على "زمن الطهي" المضبوطة.
- 3. لتعديل المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية، مثل مؤشر الدقائق "دقيقة" أو مؤشر الثواني "ثانية".
- 4. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
- 5. اضبط المدة باستخدام طارة الضبط.
- 6. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام ⏸ عند الحاجة.
- 7. اضغط على ✓.

- 10. عندما تنقضي المدة:**
- عند الحاجة، يمكنك إجراء أوضاع الضبط الأخرى وبدء التشغيل من جديد.
 - عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز واستخدام .
 - جفف حيز الطهي.
- نصيحة:** لتحقيق أفضل استفادة من الجهاز، استرشد بالبيانات الواردة في توصيات الضبط.
← "هكذا يتم الأمر", الصفحة 19

6-٨ تغيير قدرة الميكروويف

- يمكنك تغيير قدرة الميكروويف أثناء التشغيل.
1. اضغط على .
 2. اضغط على قدرة الميكروويف المضبوطة.
 3. اضبط قدرة الميكروويف باستخدام طارة الضبط.
 4. اضغط على .

7-٨ تغيير المدة

1. اضغط على .
2. اضغط على "زمن الطهي" المضبوطة.
3. لتغيير المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية، مثل مؤشر الدقائق "دقيقة" أو مؤشر الثواني "ثانية".
4. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
5. اضبط المدة باستخدام طارة الضبط.
6. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام عند الحاجة.
7. اضغط على .

8-٨ استكمال طهي الأطعمة

- يمكنك استكمال طهي الأطعمة بعد انقضاء المدة.
1. اضغط على "الاستمرار بالطهي".
 2. اضبط المدة المرغوبة.
 3. اضغط على .
 4. ابدأ التشغيل باستخدام .

9-٨ قطع التشغيل

1. افتح باب الجهاز أو اضغط على .
2. يتوقف التشغيل،أغلق باب الجهاز واضغط على .
3. يتم موافلة التشغيل.

10-٨ إلغاء التشغيل

1. اضغط على .
2. يقطع الجهاز الوظائف المشغلة.

3. ابدأ التشغيل.

4. افحص الإناء عدة مرات:
 - إذا كان الإناء بارداً أو في درجة حرارة آمنة للمسك وبالتالي، فإنه مناسب للميكروويف.
 - إذا كان الإناء ساخناً أو ينشأ شرر، فاقطع اختبار الإناء.
 - ويكون الإناء غير مناسب للميكروويف.

٤-٨ التشغيل السريع

1. اضغط على .
2. ابدأ التشغيل باستخدام .
3. وستبدأ قدرة الميكروويف المضبوطة مسبقاً لمدة 1 دقيقة.

ملاحظة: يمكنك تغيير وضع الضبط المسبق لقدرة الميكروويف في أوضاع الضبط الأساسية. ←/الصفحة 15

٥-٨ ضبط الميكروويف

ملاحظة

- يُراعى التعامل الصحيح مع الميكروويف:
- يُراعى إرشادات الأمان. ←/الصفحة 3
 - يجب مراعاة الإرشادات الفاصلة لتجنب الأضرار المادية. ←/الصفحة 5
 - يجب مراعاة الإرشادات المتعلقة بالأواني والكماليات المناسبة للميكروويف.
 - اضغط في القائمة على "ميكروويف".
 - أو اختر الميكروويف مباشرة باستخدام النطاق .
 - 2. اضغط على قدرة الميكروويف بوحدة الواط.
 - 3. اضبط قدرة الميكروويف باستخدام حلقة الضبط.
 - 4. لتأكيد قدرة الميكروويف، اضغط في وحدة العرض على .
 - 5. اضغط على "زمن الطهي".
 - يحتاج التشغيل باستخدام الميكروويف دائماً إلى ضبط مدة.
 - 6. لتغيير المدة المضبوطة مسبقاً، اضغط على قيمة الوقت المعنية، مثل مؤشر الدقائق "دقيقة" أو مؤشر الثواني "ثانية".
 - 7. يتم تمييز القيمة المختارة باللون الأزرق.
 - 8. أعد ضبط قيمة الضبط باستخدام عند الحاجة.
 - 9. لتأكيد المدة المضبوطة، اضغط في وحدة العرض على .
 - 10. ابدأ التشغيل باستخدام .
 - يتم تشغيل الميكروويف وتتناقص المدة. مع قدرة الميكروويف القصوى "boost" يظهر في وحدة العرض تخفيف القدرة.
 - عند ما تنتهي المدة، تصدر إشارة صوتية. يظهر في وحدة العرض إرشاد بانتهاء التشغيل.

٩ التشغيل المشترك للميكروويف

يمكنك استخدام الشواية بالاشتراك مع الميكروويف لتنقلي مدة الطهي أو عند الرغبة في تسخين الأطعمة وتحميدها في نفس الوقت.

توفر قدرات الميكروويف التالية:

- 90 واط
 - 180 واط
 - 360 واط
- ١-٩ ضبط إضافة الميكروويف**
- الشرط الأساسي:** فيتم تشغيل المهاجر
1. اضغط على "الشواية".
 2. اضغط على "المستوى".
 - اختر درجة الشواية المرغوبة باستخدام حلقة الضبط.
 - اضغط على .
 3. اضغط على "إضافة ميكروويف".
 - اختر قدرة الميكروويف المرغوبة باستخدام حلقة الضبط.

2. لمواصلة التشغيل، أغلق باب الجهاز واضغط على .
 ▶ يتم مواصلة التشغيل.

٥- إلغاء التشغيل

- ◀ اضغط على .
- ◀ يقطع الجهاز الوظائف المشغلة.

٦- بدء التشغيل

- ◀ اضغط على .

٧- قطع التشغيل

1. افتح باب الجهاز أو اضغط على .
- ◀ يتوقف التشغيل.

٨ الميكروويف

يمكنك باستخدام الميكروويف طهي الأطعمة وتسخينها وخبزها وإذابة تجمدها بسرعة.

١-٨ قدرات الميكروويف

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

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

تنبيه

تلمس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يولد شرر يلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي.

◀ يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعة داخل الكوب - وجدار حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

غير مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	السبب
الأواني المعدنية	المعدن غير منفذ لموجات الميكروويف. وبالكاف تسخن الأطعمة.
أواني تحتوي على حلية ذهبية أو فضية	موجات الميكروويف يمكن أن تلتحق الفرق بالحلية الذهبية والطلية الفضية.
هذا النوع من الأواني إذا كانت الجهة الصانعة تضمن أنه مناسب للميكروويف.	نصيحة: ويمكنك استخدام

٣-٨ اختبار الإناء من حيث ملاءمتة للميكروويف

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

◀ لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

◀ أبق الأطفال بعيداً.

1. ضع إناء فارغاً في حيز الطهي.
2. اضبط الجهاز على أقصى قدرة للميكروويف لمدة من نصف إلى دقيقة.

ملاحظات

- لحماية الجهاز، يتم تقليل قدرة الميكروويف القصوى "boost" في الدقائق الأولى بشكل تدريجي إلى 600 واط. وتُتاح القدرة القصوى مرة أخرى بعد فترة تبريد.
- قدرات الميكروويف لا تطابق استهلاك القدرة الفعلي للجهاز.

٤-٨ الأواني والأطباق المناسبة للميكروويف

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

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

← "اختبار الإناء من حيث ملاءمتة للميكروويف", الصفحة 9

مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	السبب
إناء مصنوع من مواد مقاومة للسخونة ومناسبة للميكروويف:	فهذه المواد تسمح بنفاذ موجات الميكروويف. ولن تلتحق موجات الميكروويف ضرراً بالإناء المقاوم للسخونة.
▪ الزجاج	
▪ الخزف الزجاجي	
▪ البورسلين	
▪ البلاستيك المقاوم للحرارة	
▪ الخزف الممزوج بالكامل والخالي من الشقوق	

ملاحظة: يمكنك استخدام

أداء معدنية، مثلًا ملعقة في كوب زجاجي، لتجنب تأثير الغليان.

الأدوات المعدنية

٤-٧ الماء المتكتف

يظهر ماء متكتف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكتف أمر طبيعي ولكن يؤثر سلباً على أداء الجهاز. امسح الماء المتكتف بعد الطهي.

٤-٨ باب الجهاز

يمكنك فتح باب الجهاز واستخدامه ▲. عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الحرارية، يتوقف التشغيل. وعند إغلاق باب الجهاز، يمكنك موافقة التشغيل باستخدام start stop.

تنبيه
تغطية فتحات التهوية تُعرض الجهاز للسخونة المفرطة.
لا تقوم بتغطية فتحات التهوية.

حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة. عندما يعمل الجهاز في طريقة تشغيل الميكروويف، يظل الجهاز بارداً، ومع ذلك تعمل مروحة التبريد. قد تستمر مروحة التبريد في التشغيل، حتى عند انتهاء طريقة تشغيل الميكروويف بالفعل.

٥ الملحقات

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

الاستخدام

- شبكة سلكية غير مناسبة لقدرة الميكروويف القصوى
- شبكة سلكية للشواء وتحمير السطح العلوي
- شبكة سلكية كسطح لوضع الإناء
- واقٍ للرذاذ عند الشواء على الشبكة السلكية
- مباشرة
- وضع الشبكة السلكية في الطبق الزجاجي
- مناسب للميكروويف

الملحقات

الشبكة السلكية



الطبق الزجاجي



٦ قبل الاستخدام لأول مرة

٦-١ تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

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

١. تأكد من عدم وجود بقايا من مواد التغليف أو كماليات أو أغراض أخرى في حيز الطهي.

٢. قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.

٣.أغلق باب الجهاز.

٤. بمجرد أن يسخن الجهاز، قم بتهوية الغرفة.

٥. اضبط الشواية على الدرجة ٣.

٦. اضبط المدة على ١٥ دقيقة.

٧. اترك الجهاز يبرد.

٨. وعندما يبرد حيز الطهي، قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.

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

٦-٢ التشغيل لأول مرة

عند تشغيل الجهاز لأول مرة يجب عليك إجراء أوضاع الضبط، قبل استخدام جهازك.

إجراءات التشغيل لأول مرة

١. قم بتشغيل الجهاز بواسطة ▶.

▪ يظهر وضع الضبط الأول.

٢. لتغيير وضع الضبط عند الحاجة، اضغط على قيمة في القائمة أو قم بتغيير القيمة باستخدام حلقة الضبط.

▪ أوضاع الضبط المتاحة:

- اللغة

- الوقت

٣. اضغط على ▶ وانتقل إلى وضع الضبط التالي.

٤. قم بإحراء أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة.

▪ بعد وضع الضبط الأخير يظهر في وحدة العرض إرشاد

▪ يُفيد باكمال أوضاع الضبط.

٦-٣ تنظيف الكماليات

٤. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف ناعمة.

٧ الاستعمال الأساسي

٧-١ تشغيل الجهاز

▪ اضغط على ▶.

▪ يصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل.

▪ اضغط على ▶.

▪ قطع الجهاز الوظائف المشغلة.

▪ ظهر وحدة العرض لبعض دقائق.

ترى في نطاق الضبط إمكانيات الاختيار الحالية وأوضاع الضبط التي أجريت بالفعل.
يتم ترتيب القائمة وإمكانيات الضبط الأخرى بشكل أفقي.
يتم ترتيب قوائم اختيار الوظائف بشكل رأسي. للتصفح في نطاق الضبط، امسح بأصبعك على وحدة العرض. لاختيار وظيفة، اضغط على الوظيفة في وحدة العرض.

الرموز الممكنة في نطاق الضبط

الرمز	المعنى
✓	تأكيد قيمة الضبط.
↺	إرجاع ضبط قيمة الضبط.
^	تغيير قيمة الضبط في طريقة التشغيل البارية.

٤- مفتاح الباب الآوتوماتيكي

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

ملاحظات

- وعند انقطاع التيار الكهربائي تتوقف وظيفة الفتح الآوتوماتيكي للباب. وعندئذ يمكنك فتح الباب يدوياً.
- إذا فتحت باب الجهاز أثناء التشغيل، فسيتوقف التشغيل.
- وعند إغلاق باب الجهاز لا يتم موافقة التشغيل آوتوماتيكياً مرة أخرى. ابدأ التشغيل.
- إذا تم إيقاف الجهاز مدة طويلة، فسوف يُفتح باب الجهاز تلقائياً في وقت متأخر قليلاً عند الضغط على زر فتح الباب.

نطاق لمسي الوظيفة

start

stop

بدء التشغيل أو إيقافه.
← "الاستعمال الأساسي", الصفحة 8
اختر الميقاتي.

قم بتفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.

فتح باب الجهاز

افتتح قائمة طرق التشغيل.

△

□

٤-٣ الشاشة اللمسية

ترى في الشاشة اللمسية إمكانيات الاختيار وأوضاع الضبط المنقذة فيما يخص الوظيفة الحالية.
المس النطاق النصي المناسب لاختيار إحدى النقاط.

طاولة الضبط الرقمية

يمكنك تغيير قيم الضبط باستخدام حلقة الضبط الرقمية الموجودة حول وحدة العرض بالخارج.
عندما تصل إلى القيمة الدنيا أو القصوى، يستمر عرض هذه القيمة في وحدة العرض. وعند الحاجة، أدر القيمة للخلف مرة أخرى باستخدام حلقة الضبط. يمكن ضبط القيم بدقة باستخدام حلقة الضبط عن طريق تحريك الإصبع حركات بطيئة. يمكنك مع أوضاع ضبط المدة تحديد النقطة التي تطابق الدقائق أو الساعات المرغوبة بحلقة الضبط، مثلًا اضغط لأسفل لاختيار 30 دقيقة/ثانية.

نطاق الضبط

يوجد نطاق الضبط في منتصف وحدة العرض.

٤-٤ أنواع التسخين والوظائف

كي تصل دائمًا إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام.

الاسم	القدرة/الدرجات	الاستخدام
ميكروويف	"boost"/90/180/360/600	لإذابة تجمد الأطعمة والسوائل وطهيها وتسخينها. ← "الميكروويف", الصفحة 9
الشواية	درجات الشواء: ▪ 1 = ضعيفة ▪ 2 = متوسطة ▪ 3 = قوية	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل السجق أو التوست. قم بتحمير الأطعمة. ← "الشواية", الصفحة 11
الأطباق	90/180/360 واط + درجات الشواء 1/2/3	خبز السوفليه والجراتان. يتم تحمير الأطعمة. ← "التشغيل المشترك للميكروويف", الصفحة 10
التنظيف		توجد أوضاع ضبط مبرمجة مسبقًا للكثير من الوجبات. اختر وظيفة تنظيف حيز الطهي. ← "تعزيز التنظيف", الصفحة 16
أوضاع الضبط الأساسية		قم بموامة أوضاع الضبط الأساسية. ← "أوضاع الضبط الأساسية", الصفحة 15

إضاءة حيز الطهي

عندما تفتح باب الجهاز يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي. في حالة فتح الباب لمدة أطول من 15 دقيقة تقريبًا، تنتفي إضاءة حيز الطهي.

في معظم أنواع التسخين والوظائف تكون إضاءة حيز الطهي مشغلة أثناء التشغيل. وعند انتهاء التشغيل، تنتفي إضاءة حيز الطهي.

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. يتسرّب الهواء الساخن عبر فتحات التهوية وباب الجهاز.

٤-٥ حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

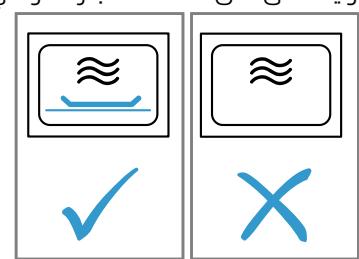
الأسطح ذاتية التنظيف

يتميز الغطاء في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفأة من الفرز وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحلّلها.

- يمكن أن يتعرض حيز الطهي للضرر من خلال تكرار تحضير الفشار في الميكروويف مرة تلو الأخرى مباشرة باستخدام قدرة ميكروويف عالية للغاية.
- اترك الجهاز عدة دقائق بين مرات التحضير حتى يبرد.
 - لا تضبط أبداً قدرة ميكروويف أعلى من اللازم.
 - استخدم القدرة القصوى 600 واط.
 - ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائمًا.
 - قد يؤدي الإناء غير المناسب إلى وقوع ضرر.
 - اقتصر على استخدام إناء يتحمل درجات الحرارة العالية عند استخدام شواية أو طريقة التشغيل المشتركة للميكروويف.

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

- لا تقوم بتشغيل الميكروويف أبداً بدون وضع أطعمة.
- ويُستثنى من ذلك اختبار الأوانى لفترة قصيرة.



٣ حماية البيئة والتوفير

٣-١ التخلص من مواد التغليف

كافحة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

- تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

٣-٢ توفير الطاقة

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

- لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً.

- وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.

قم بتسخين كأسين بهما سائل في نفس الوقت.

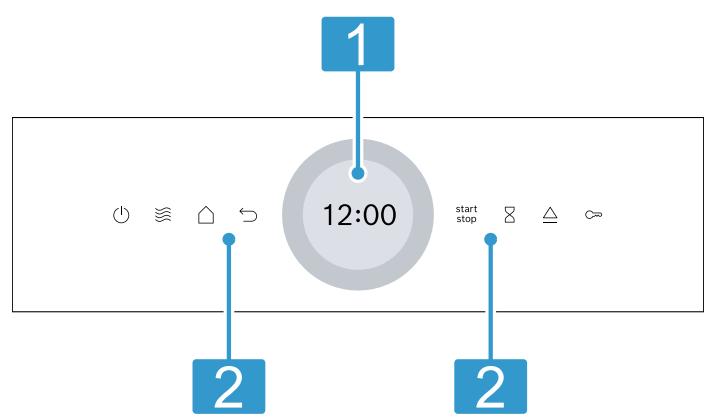
- يتطلب تسخين عدة أطعمة في وقت واحد طاقة أقل مما لو تم تسخينها واحداً تلو الآخر.

٤ التعرّف

٤-١ نطاق الاستعمال

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

يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



٤-٢ النطاقات اللمسية

- اضبط الوظائف الأخرى مباشرةً باستخدام النطاقات اللمسية.

← "النطاقات اللمسية"، الصفحة 6

٤-٣ نطاق لمسي الوظيفة

- | نطاق لمسي | الوظيفة |
|---------------------------------|---------|
| تشغيل أو إيقاف الجهاز. | ⊕ |
| ← "الاستعمال الأساسي"، الصفحة 8 | ⊖ |
| الوصول المباشر إلى الميكروويف | ⊖ |
| ← "الميكروويف"، الصفحة 9 | ⊖ |
| رجوع بمقدار وضع ضبط. | ↶ |

⚠ 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 وال تعرض لمواقف خطيرة مثل تسريب طاقة الميكروويف.

▪ قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وأزل بقايا الأطعمة على الفور.

▪ ويجب المحافظة دائمًا على نظافة حيز الطهي وإطار الإحكام والباب والمفصلة.

→ "التنظيف والعناية", الصفحة 16

وتجنب تشغيل الجهاز في حالة تلف باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب. يمكن أن تتسرّب طاقة الميكروويف للخارج.

▪ لا تستخدم الجهاز أبداً إذا كان باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب أو الإطار البلاستيكي للباب تالقاً.

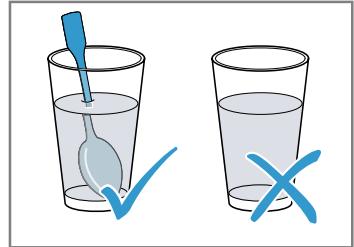
▪ لا يجب الإصلاح إلا من قبل خدمة العملاء فقط. تتسرّب طاقة الميكروويف عند استخدام أجهزة غير مزودة ببطء جسم الجهاز.

▪ لا تقم بإزالة غطاء الجسم أبداً.

▪ واتصل بخدمة العملاء عند إجراء أعمال الصيانة والإصلاح.

قليلًا. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغلbian المفاجئ والتاثير.

▪ احرص على وضع ملعة في الوعاء دائمًا عند التسخين. وبذلك تتجنب تأثير الغليان.



⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأواني غير المناسبة قد تنكسر. يمكن أن تتوارد ثقوب دقيقة في المقابض والغطاء بالأواني المصنوعة من البورسلين والخزف. يوجد تجويف خلف هذه الثقوب. قد تؤدي الرطوبة المتولدة داخل التجويف إلى انفجار الإناء.

▪ استخدم الأواني المناسبة للميكروويف فقط. يمكن أن يؤدي الإناء أو الوعاء المصنوع من المعدن أو الإناء المشتمل على حليات معدنية إلى تكون شرر في طريقة تشغيل الميكروويف. ومن ثم يتعرض الجهاز للضرر.

▪ لا تستخدم الأواني المعدنية أبداً في طريقة تشغيل الميكروويف.

▪ اقتصر على استخدام أواني مناسبة للميكروويف أو استخدم الميكروويف بالاشتراك مع نوع تنسين.

Γ تجنب الأضرار المادية

Γ-1 نقاط عامة

تنبيه

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وتلحق ضررًا دائمًا في الجهاز. قد ينفتح باب الجهاز فجأة أو يسقط من جراء الانفجار. قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق. قد يتنشوه حيز الطهي للداخل بشدة من جرار الضغط المنخفض الناشئ.

▪ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعه ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة). عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.

▪ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.

▪ امسح الماء المتكتف بعد كل عملية طهي. بعد التشغيل على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وهو مغلق فقط.

▪ لا تحفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.

▪ لا تقم بتخزين أي شيء في حيز الطهي.

▪ لا تحشر أي شيء في باب الجهاز. 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.

Γ-2 الميكروويف

احرص على مراعاة هذه الإرشادات عند ما تستخدم الميكروويف.

تنبيه

تلمس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يولّد شرر يلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي.

▪ يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعة داخل الكوب - وحداران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

يتؤدي الصنون الألومنيوم إلى توليد الشرر في الجهاز. حيث يتعرض الجهاز للضرر بسبب الشرر المتتصاعد.

▪ لا تستخدم الصنون الألومنيوم في الجهاز.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً وقد يؤدي لحدوث أضرار. فقد تشتعل على سبيل المثال الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب حتى بعد مرور ساعات.
- لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.
- لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجات، فوط التنظيف الأقمشة والرطبة وما شابهها.
- اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

من الممكن أن تشتعل الأطعمة وعبواتها والأوعية.

تجنب تسخين أطعمة مغلفة في عبوات لمفظ السخونة.

- لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل أوعية من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.
- لا تقم أبداً بضبط الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة تشغيل أطول من اللازم. واسترشد دائماً بالتعليمات الواردة في دليل الاستعمال هذا.
- لا تقم أبداً بتجفيف الأطعمة عن طريق فرن الميكروويف.
- لا تقم أبداً بإذابة التجمد عن الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها كالخبز على سبيل المثال عن طريق ضبط الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم ووضعها فيه لفترة أطول من اللازم.

قد يشتعل زيت الطعام.

لا تقم أبداً بتسخين زيت الطعام وحده باستخدام الميكروويف.

يمكن أن تشتعل المواد أو الأدوات المخزنة في الميكروويف.

- تأكد من عدم وجود أي مواد أو أدوات في حيز الطهي غير مناسبة للاستخدام مع الميكروويف قبل تشغيل الجهاز.

لا تستخدم حيز الطهي لتخزين المواد القابلة للاشتعال أو أدوات الطهي أو المواد الغذائية وما شابه ذلك عندما لا يكون الميكروويف مشغلاً.

⚠ 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 بحرائق!

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

- لا تقم أبداً بطيء البيض بقشرته أو تقوم بتسخين البيض المسلوق بقشرته.

لا تقم أبداً بطيء المellar والقشريات في الميكروويف.

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

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

لا تتوزع السخونة داخل طعام الأطفال بشكل متساو.

لا تقم أبداً بتسخين طعام الأطفال في أوعية مغلقة.

أزل الغطاء أو الحلمة دائماً.

قم بقلب الطعام وتقليله جيداً بعد التسخين. وتأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمها للطفل.

يراعي أن الحرارة تبعثر 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. تراعي دائماً البيانات المدونة على العبوة.

استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

وأبعد الأطفال عن الجهاز.

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

لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.

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

اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

يمكن أن يحدث تأخير في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه سبتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يجب توخي الحذر في حال اهتزاز الوعاء

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تُنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لصلاح الجهاز.
- إذا لحق ضرر بقابل التوصيل بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل الجهاز، يجب استبدالهما بقابل توصيل خاص بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل خاص بالجهاز، ويمكن الحصول عليهما لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.
- إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.
- أي عزل متضرر لقابل 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 تثنِي أو تسحق أو تغير وصلة الشبكة الكهربائية.
- الرطوبة التي تتغلل 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 تقم أبداً بتشغيل جهاز تالف.
- لا تشعل جهازاً ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالقاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لقابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصادر.
- اتصل بخدمة العملاء. ← الصفحة 19

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينশروا بداخلها ويختنقوا.
- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتبعوها ومن ثم يختنقون.
- أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

٤- الميكروويف

احرص على قراءة إرشادات الأمان المهمة بعناية واحتفظ بها للاستخدام اللاحق

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

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

- لا تحفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.
- في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقاً، لإخماد أي لهب قد ينشأ.
- بقایا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.
- احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرق!

أثناء الاستخدام يسفن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشظقات.

- لا تستخدم أبداً منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الجهاز، لأنها يمكن أن تخدش السطح.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينتحر فيها جزء من جسمك.
- لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

فهرس المحتويات

13	وظائف الوقت	12	دليل المستخدم
14	قفل أمان الأطفال	13	الأمان
15	أوضاع الضبط الأساسية	14	تجنب الأضرار المادية
16	تعزيز التنظيف	10	حماية البيئة والتوفير
16	التنظيف والعناية	11	التعرف
17	التغلب على الاختلالات	17	الملحقات
19	التخلص	18	قبل الاستخدام لأول مرة
19	خدمة العملاء	19	الاستعمال الأساسي
19	هكذا يتم الأمر	20	الميكروويف
27	دليل التركيب	21	التشغيل المشترك للميكروويف
27	التركيب الآمن	22	الشواية
		23	الأطباق

١. الأمان

▪ 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
لعرض تسخين الأطعمة. وتعني الفئة B أن الجهاز
ملائم للاستخدام المنزلي.

١-٣. تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فما فوق،
وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في
القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية، أو
يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما،
استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ
وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز،
وإدراك المخاطر الناتجة.

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

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

١-٤. الاستخدام الآمن

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز
الطهي بشكل صحيح.
← "الملحقات"، الصفحة 8

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

١-١. 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.

١-٢. 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.
فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب
هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام.
فني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي
السليم للجهاز في موقع التركيب.

لا تستخدم الجهاز إلا:
▪ لتحضير مأكولات ومشروبات.
▪ تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي
قصيرة المدة دون انقطاع.

▪ في المنزل وفي الاستخدامات المشابهة، مثل:
في المطبخ المخصص للعاملين في المتاجر
والمكاتب وغيرها من المناطق التجارية وفي
المزارع، وبواسطة العملاء في الفنادق
والمرافق السكنية الأخرى والألزّل التي تقدم
الإفطار.



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
**bosch-home.com/
welcome**



فرن الميكروويف

BE.7321.1M

BE.7321.1

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]