



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001106544
950409

الأطباق المختبرة

تم إعداد هذه الجداول لمعايير الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز. وفقاً للمواصفة EN 60350-1:2013 أو IEC 60350-1:2011.

إعداد المخبوزات

المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.

مستويات الإدخال عند الخبز على مستويين:

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- لوح الخبز: المستوى 1
- صواني على الشبكة السلوكية
- الشبكة السلوكية الأولى: المستوى 3
- الشبكة السلوكية الثانية: المستوى 1

مستويات الإدخال عند الخبز على 3 مستويات:

- لوح الخبز: المستوى 5
- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- لوح الخبز: المستوى 1

فطيرة تفاح مغطاة

فطيرة تفاح مغطاة على مستوى واحد: ضع صينية قاتمة قابلة لفصل الجوانب بجوار الأخرى بشكل قطري.

فطيرة تفاح مغطاة على مستويين: ضع الصواني القاتمة القابلة لفصل الجوانب فوق بعضها البعض بشكل قطري.

الكيك في الصواني الصاج البيضاء القابلة لفصل الجوانب: قم بالخبز على مستوى واحد باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات بدلاً من الشبكة السلوكية، وضع عليه الصينية القابلة لفصل الجوانب.




كيك إسفنجي بالماء

كيك إسفنجي بالماء على مستويين: ضع الصواني القابلة لفصل الجوانب على الشبكة السلوكية فوق بعضها البعض بشكل قطري.

ملاحظات


- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي وهو بارد.
- تراعى الإرشادات الخاصة بالإحماء الواردة بالجداول. وتسري قيم الضبط دون استخدام خاصية التسخين السريع.
- لطهي المخبوزات، استخدم أولاً القيمة الأدنى لدرجات الحرارة المذكورة.

أنواع التسخين المستخدمة:

-  الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
-  التسخين العلوي/السفلي
-  درجة البيتا

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
إعداد المخبوزات					
بيتتي فور***	لوح الخبز	3		*150-140	40-25
بيتتي فور***	لوح الخبز	3		*150-140	40-25
بيتتي فور، مستويان***	اللوحة متعددة الاستخدامات + لوح الخبز	1+3		*150-140	40-30
بيتتي فور، 3 مستويات***	ألواح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5		*140-130	55-35
قطع كيك صغيرة***	لوح الخبز	3		*160	30-20
قطع كيك صغيرة***	لوح الخبز	3		*150	35-25
قطع كيك صغيرة، مستويان***	اللوحة متعددة الاستخدامات + لوح الخبز	1+3		*150	35-25
قطع كيك صغيرة، 3 مستويات***	ألواح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5		*140	45-35
كيك إسفنجي بالماء**	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2		*170-160	35-25
كيك إسفنجي بالماء**	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2		*170-160	35-25
كيك إسفنجي بالماء، مستويان**	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1+3		*170-150	50-30
فطيرة تفاح مغطاة	صنيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	2		180-170	80-60
فطيرة تفاح مغطاة	صنيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	2		200-180	80-60
فطيرة تفاح مغطاة، مستويان	صنيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	1+3		190-170	90-70
* إحماء					
** إحماء، لا تستخدم وظيفة التسخين السريع					
*** إحماء لمدة 5 دقائق، لا تستخدم وظيفة التسخين السريع					

نوع التسخين المستخدم:

-  الشواية، سطح كبير

الشواء

أدخل بشكل إضافي اللوح متعدد الاستخدامات. حيث يتجمع فيه الصوت ويظل حيز الطهي نظيفاً.

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة الشواية	المدة بالدقائق
الشواء					
تحميم خبز التوست*	الشبكة السلوكية	5		3	6-4
بيف بورجر، 12 قطعة**	الشبكة السلوكية	4		3	30-25
* بدون إحماء					
** قم بالقلب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي					

تخمير العجين

يمكنك تخمير العجين في جهازك بشكل أسرع من تخميرها في درجة حرارة الغرفة. استخدم نوع التسخين «التسخين العلوي/السفلي». اقتصِر على بدء التشغيل عندما يكون حيز الطهي باردا تماما.

اترك العجين يتخمر مرتين دائما. تراعى التعليمات الواردة في جداول الضبط لعملية التخمير الأولى والثانية (تخمير العجين، تخمير قطع العجين).

تخمير العجين

اضبط كما هو موضح في الجدول وقم بتسخين الجهاز. ضع وعاء التخمير على الشبكة السلكية.

تجنب فتح باب الجهاز أثناء عملية التخمير، وإلا فسوف تتسرب الرطوبة. قم بتغطية العجين بقطعة قماش رطبة.

تخمير قطع العجين

ضع المخبوزات في مستوى الإدخال المحدد بالجدول.

إذا أردت عمل إحماء، تتم عملية تخمير قطع العجين خارج الجهاز في مكان دافئ.

قيم الضبط الموصى بها

تعتمد درجة الحرارة ومدة التخمير على نوع وكمية المحتويات. ولذلك فإن البيانات الواردة في جدول الضبط مجرد قيم استرشادية.

نوع التسخين المستخدم:

■ □ التسخين العلوي/السفلي

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	الخطوة	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
عجين مخمر، خفيف	الوعاء	2	□	تخمير العجين	40-35	30-25
	لوح الخبز	2	□	تخمير قطع العجين	40-35	20-10
عجين مخمر، ثقيل وغني بالدهون	الوعاء	2	□	تخمير العجين	40-35	40-20
	لوح الخبز	2	□	تخمير قطع العجين	40-35	25-15

إذابة التجمد

نصيحة: تزداد سرعة ذوبان الأطعمة المجمدة أو الموزعة بشكل مسطح عن الأطعمة المجمدة في قوالب.

أخرج الطعام المجمد من العبوة ثم ضعه في إناء مناسب على الشبكة السلكية.

قم بقلب أو تقلب الأطعمة أثناء ذلك مرة أو مرتين. ينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. قم بتقطيع الطعام أثناء ذلك أو أخرج القطع المذاب تجمدها بالفعل من حيز الطهي.

دع الطعام المذاب تجمده مدة تتراوح بين 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لتهدأ، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

نوع التسخين المستخدم:

■ □* إذابة التجمد

نوع التسخين «إذابة التجمد» مناسب لإذابة التجمد عن الفواكه والخضروات والمخبوزات المجمدة. وبالنسبة للطيور واللحوم والأسماك، فيفضل إذابة تجمدها في الثلاجة.

واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:

- الشبكة السلكية الأولى: المستوى 2
- الشبكة السلكية الثانية: المستوى 1+3

قيم الضبط الموصى بها

الفتحات الزمنية الواردة في الجدول مجرد قيم استرشادية. وهي تعتمد على جودة ودرجة تجمد (-18°م) وخصائص الأطعمة. كثيرا ما ترد نطاقات زمنية. اضبط الفترة الأقصر في البداية، ثم قم بزيادتها إذا تطلب الأمر.

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
خبز وخبز ملفوف	لوح الخبز	2	□*	50	70-40
جميع أنواع الخبز والخبز الملفوف	لوح الخبز	2	□*	50	90-70
الكيك	لوح الخبز	2	□*	60	75-60

الحفاظ على سخونة

باستخدام نوع التسخين «الحفاظ على السخونة» يمكنك الحفاظ على سخونة الأطعمة سابقة التحضير. وبذلك تتجنب تكون الماء المتكثف ولا تضطر إلى مسح حيز الطهي.

لا تحافظ على سخونة الأطعمة سابقة التحضير لمدة تزيد على ساعتين. ويراعى أن بعض الأطعمة يتم استكمال طهيها أثناء الحفاظ على السخونة. قم عند اللزوم بتغطية الأطعمة.

الحفظ

يمكنك حفظ الفاكهة والخضروات بجهازك.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

قد تتعرض البرطمانات الزجاجية للانكسار عند حفظ الأطعمة بطريقة خاطئة. ولذلك التزم بتعليمات حفظ الأطعمة.

الأوعية الزجاجية

اقتصر على استخدام برطمانات زجاجية نظيفة وسليمة. اقتصر على استخدام حلقات إحكام مطاطية نظيفة وسليمة ومقاومة للحرارة. تأكد من حالة المشابك والنوابض قبل الاستخدام.

اقتصر في عملية حفظ الأطعمة على استخدام برطمانات زجاجية من نفس الحجم مع وضع نفس المادة الغذائية. يمكنك حفظ محتويات 6 برطمانات زجاجية كحد أقصى بحجم 1/2 أو 1 أو 1 1/2 لتر معاً في حيز الطهي. لا تستخدم برطمانات أكبر أو أطول من ذلك. فقد تنكسر الأغشية.

يجب ألا يكون هناك تلامس بين البرطمانات الزجاجية أثناء الحفظ في حيز الطهي.

تحضير الفاكهة والخضروات

اقتصر على استخدام ثمرات الفواكه والخضروات السليمة. واغسلها جيداً. قم بتقشير الفاكهة أو الخضروات حسب الصنف وأخرج البذور وقم بتقطيعها لأجزاء صغيرة ثم املاً بها البرطمانات الزجاجية مع ترك 2 سم من الحافة العلوية.

الفاكهة

ضع الفاكهة في البرطمانات الزجاجية المملوءة بمحلول سكر رغوي ساخن (حوالي 400 مل لكل برطمان بسعة 1 لتر). مع إضافة لتر واحد من الماء:

- حوالي 250 جم سكر مع الفاكهة الحلوة
- حوالي 500 جم سكر مع الموالح

الخضروات

ضع الخضروات في البرطمانات الزجاجية المملوءة بالماء الساخن المغلي.

امسح حواف البرطمانات الزجاجية، حيث يجب أن تظل نظيفة. ضع حلقة إحكام مطاطية رطبة وغطاء على كل برطمان زجاجي. أحكم غلق البرطمانات الزجاجية بالمشابك. ضع البرطمانات في اللوح متعدد الاستخدامات بحيث تكون غير متلامسة. ضع 500 مل من الماء الساخن (عند 80°م تقريباً) في اللوح متعدد الاستخدامات. واضبط الوضع كما هو موضح في الجدول.

إنهاء حفظ الأطعمة

الفاكهة

بعد مدة زمنية قصيرة تتكون الفقاعات على فترات قصيرة. أوقف الجهاز بمجرد تكون الفقاعات داخل جميع البرطمانات الزجاجية. أخرج البرطمانات الزجاجية من حيز الطهي بعد انتهاء مدة التسخين المتبقية المحددة.

الخضروات

بعد مدة زمنية قصيرة تتكون الفقاعات على فترات قصيرة. بمجرد تكون الفقاعات في جميع البرطمانات الزجاجية، قم بخفض درجة الحرارة إلى 120°م واترك البرطمانات الزجاجية في حيز الطهي المغلق كما هو موضح بالجدول لإعادة خروج الفقاعات مرة أخرى. أوقف الجهاز بعد انتهاء هذه المدة واستخدم السخونة المتبقية عدة دقائق أخرى كما هو موضح بالجدول.

بعد الحفظ أخرج البرطمانات الزجاجية من حيز الطهي وضعها على فوطة نظيفة. لا تضع البرطمانات الزجاجية الساخنة على سطح بارد أو مبتل، فقد تنكسر. قم بتغطية البرطمانات الزجاجية لحمايتها من الهواء. ولا تقم بإزالة المشابك إلا بعد أن تبرد البرطمانات.

قيم الضبط الموصى بها

الفترة الزمنية الواردة في جدول الضبط مجرد قيم استرشادية لحفظ الفاكهة والخضروات. ويمكن أن تتأثر هذه الأوقات بدرجة الحرارة المحيطة وعدد البرطمانات الزجاجية وكمية ودرجة سخونة وجودة محتويات البرطمانات الزجاجية. البيانات الواردة تخص البرطمانات الزجاجية المستديرة سعة 1 لتر. قبل إيقاف الجهاز أو تغيير طريقة الطهي تأكد مما إذا كانت المكونات الموجودة في البرطمانات الزجاجية تغلي بشكل سليم. وتبدأ عملية خروج الفقاعات بعد حوالي 30-60 دقيقة.

نوع التسخين المستخدم:

-  الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

الحفظ	الأواني	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الخضروات مثل الجزر	برطمانات زجاجية سعة 1 لتر	1		170-160	إلى أن تخرج الفقاعات: 40-30
				120	عند بدء خروج الفقاعات: 40-30
				-	السخونة المتبقية: 30
الخضروات مثل الخيار	برطمانات زجاجية سعة 1 لتر	1		170-160	إلى أن تخرج الفقاعات: 40-30
				-	السخونة المتبقية: 30
فاكهة ذات نواة مثل الكرز والبرقوق	برطمانات زجاجية سعة 1 لتر	1		170-160	إلى أن تخرج الفقاعات: 40-30
				-	السخونة المتبقية: 35
ثمار ببذور، مثل التفاح والفراولة	برطمانات زجاجية سعة 1 لتر	1		170-160	إلى أن تخرج الفقاعات: 40-30
				-	السخونة المتبقية: 25

الوجبة	الأواني	مستوى الإدخال	نوع التسخين	مدة التشويح بالدقائق	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
--------	---------	---------------	-------------	----------------------	-----------------	----------------

اللحم البقري

270-210	إناء مفتوح	2	☐	10-8	*80	
210-150	إناء مفتوح	2	☐	6-4	*80	
270-210	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*80	
60-30	إناء مفتوح	2	☐	7-5	*80	

لحم البتلو

240-210	إناء مفتوح	2	☐	10-8	*80	
240-210	إناء مفتوح	2	☐	10-8	*80	
150-120	إناء مفتوح	2	☐	7-5	*80	
90-45	إناء مفتوح	2	☐	7-5	*80	

لحم الضأن

180-120	إناء مفتوح	2	☐	7-5	*80	
240-180	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*80	

* إحماء

نصائح للطهي على الهادئ

ضع صدر البطة الباردة في المقلاة وقم بتشويحه من جانب الجلد أولاً. بعد الطهي على الهادئ لمدة من 3 إلى 5 دقائق، قم بشواء اللحم لإكسابه طعماً مقرمشاً.	الطهي على الهادئ لصدر بطة.
ولكي لا يبرد اللحم المحمر بسرعة، قم بتسخين الطبق وقدم عصارة اللحم وهي ساخنة.	اللحم المطهي على الهادئ لا يكون ساخناً كاللحم المحمر بالطريقة العادية.

التجفيف

يمكنك التجفيف بشكل ممتاز باستخدام الهواء الساخن رباعي الاتجاهات. عند استخدام هذا النوع من المواد الحافظة تتركز النكهات في الطعام من خلال امتصاص الماء.

استخدم الفواكه والخضروات والأعشاب السليمة فقط واغسلها جيداً. قم بتغطية الشبكة السلوكية بورق إعدام المخبوزات أو الورق المضاد للدهون. دع الماء يتساقط تماماً من الفواكه ثم جففها بعد ذلك.

اقطعها عند اللزوم إلى أجزاء كبيرة متساوية أو شرائح رقيقة. ضع الفواكه غير المقشرة على الطاولة بحيث تكون أسطح القطع موجهة لأعلى. تأكد من عدم وضع الفواكه والمشروم على الشبكة السلوكية فوق بعضهم البعض.

قم بتقطيع الخضروات إلى شرائح صغيرة واسلقها بعد ذلك. دع الماء يتساقط جيداً من الخضروات المسلوقة ثم قم بتوزيعها بالتساوي على الشبكة السلوكية.

قم بتجفيف الأعشاب بسيقانها. ضع الأعشاب بشكل متساو واجعلها متماسكة قليلاً على الشبكة السلوكية.

واستخدم مستويات الإدخال التالية للتجفيف:

- الشبكة السلوكية الأولى: المستوى 3
- الشبكة السلوكية الثانية: المستوى 1+3

اقلب الفواكه والخضروات كثيفة العصارة عدة مرات. أخرج الأطعمة المجففة من الورق مباشرة بعد التجفيف.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف في هذا الجدول على أوضاع الضبط اللازمة لتجفيف الأطعمة المختلفة. تعتمد درجة الحرارة والمدة المحددة على نوع الأطعمة المجففة ودرجة رطوبتها ونضجها وسمكها. كلما زادت مدة تجفيف الطعام، يتم حفظ الطعام بشكل أفضل. كلما كانت القطع رقيقة، زادت سرعة الوصول إلى نهاية التجفيف وبالتالي يظل الطعام المجفف بنكهة أقوى. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط.

إذا كنت ترغب في تجفيف أطعمة أخرى، فاسترشد بالأطعمة المشابهة الواردة في الجدول.

نوع التسخين المستخدم:

- ☐ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

المدة بالساعات	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	الكماليات	الفواكه والخضروات والأعشاب
9-5	80	☐	2-1 الشبكات السلوكية	ثمار ببذور (حلقات تفاح، سمك 3 مم، على كل شبكة سلوكية 200 جم)
10-8	80	☐	2-1 الشبكات السلوكية	فاكهة ذات نواة (الخوخ)
8-5	80	☐	2-1 الشبكات السلوكية	خضروات جذرية (الجزر)، مبشورة، مسلوقة
9-6	60	☐	2-1 الشبكات السلوكية	شرائح المشروم
6-2	60	☐	2-1 الشبكات السلوكية	الأعشاب، نظيفة

الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المعدة في

درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس واليوم فري والخبز التوست والخبز الملفوف والخبز أو المخبوزات الرقيقة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

نقاط عامة	<ul style="list-style-type: none"> ■ قلل أوقات الطهي إلى أدنى مدة ممكنة. ■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتما للغاية. ■ تحتوي القطع الكبيرة السمكية من الطعام على أكريلاميد أقل.
إعداد المخبوزات	باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.
بسكويت	باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 170°م. البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.
بطاطس اليوم فري بالفرن	قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس اليوم فري.

الأواني

استخدم إناء طهي مسطح، مثلا أطباق تقديم الطعام المصنوعة من البورسلين أو الزجاج. وضع الإناء في حيز الطهي لإحمائه.

ضع الإناء المكشوف دائما في المستوى 2 على الشبكة السليكية. تجد المزيد من المعلومات في نصائح الطهي على الهادئ الواردة عقب جدول الضبط.


يتوفر بجهازك نوع التسخين «الطهي على الهادئ». اقتصر على بدء التشغيل عندما يكون حيز الطهي باردا تماما. اترك حيز الطهي وبدخله الإناء ليسخن جيدا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

قم بتسخين اللحم بشدة على موضع الطهي ثم قم بتشويحه مدة كافية من جميع الجوانب ومن أطرافه أيضا. وضع اللحم على الفور في الإناء المسبق تسخينه. عاود وضع الإناء وبه اللحم في حيز الطهي وابدأ الطهي على الهادئ.

قيم الضبط الموصى بها

تعتمد درجة حرارة الطهي على الهادئ ومدته الطهي على حجم وسمك وجودة اللحم. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط.

نوع التسخين المستخدم:

-  الطهي على الهادئ

الطهي على الهادئ

الطهي على الهادئ هو طهي الأطعمة ببطء على درجات حرارة أقل. ولذلك يطلق عليه أيضا الطهي بدرجات حرارة منخفضة.

يعد الطهي على الهادئ مثاليا لتحضير جميع القطيعات الممتازة (مثل القطيعات الرقيقة من لحم البقر، لحم العجول، اللحم الدسم، لحم الضأن أو لحوم الطيور)، والتي تريد طهيها بدرجة نصف طهي أو بدرجة طهي معينة. حيث يظل اللحم طريا ورقيقا ووطبا للغاية.



والميزة في ذلك: أنك سوف تتمتع بفسحة من الوقت عند تحضير الوجبات، حيث أن اللحوم المطهية على الهادئ تحتفظ بالحرارة دون مشاكل. ولن تحتاج إلى قلب اللحم أثناء عملية الطهي. احتفظ بباب الجهاز مغلقا للحفاظ على اتساق درجة حرارة الطهي.

اقتصر على طهي اللحوم الطازجة، الصحية، السليمة والمخلية من العظم. وتخلص من أوتار العظام ورقائق الدهون بدقة. ينتج عن الدهن مذاق خاص وقوي أثناء الطهي على الهادئ. يمكنك أيضا استخدام اللحم المتبل أو المنقوع في الخل. ولا تستخدم اللحم المذاب عنها التجمد.

يمكنك تقطيع اللحم فور انتهاء الطهي على الهادئ. وليس هناك حاجة لفترة انتظار بعد إخراج اللحم. يظهر اللحم نصف مطهي من خلال طريقة الطهي الخاصة، إلا أنه ليس نبيء أو غير مطهي.

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

الوجبة	الأواني	مستوى الإدخال	نوع التسخين	مدة التشويح بالدقائق	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الطيور	صدر بطء، 400 جم	2		8-6	*90	60-45
	فيليه صدور دجاج، كل منها 200 جم	2		7-5	*90	60-30
	صدر ديك رومي، مخلي من العظم، 1 كجم	2		10-8	*90	210-150
لحم دسم	لحم خاصرة دسم، سُمك 5-6 سم، 1,5 كجم	2		10-8	*80	240-210
	فيليه لحم دسم، كامل	2		8-6	*80	120-90
	قطع لحم دسم مخلية، بسُمك 4 سم	2		7-5	*80	120-90
* إحماء						

- أنواع التسخين المستخدمة:
-  الهواء الساخن الاقتصادي
 -  التسخين العلوي/السفلي الاقتصادي

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
إعداد الفطائر في الصواني					
كعك إسفنجي في صينية	صينية مستديرة/مستطيلة	2		160-140	80-60
قاعدة تورته من عجين إسفنجي	صينية قاعدة تورته	2		170-150	30-20
قاعدة كيك إسفنجي، بيضتان	صينية قاعدة تورته	2		170-150	30-20
تورته إسفنجية، 3 بيضات	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2		170-160	40-25
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2		160-150	60-50
كعك مضفر حلقي	صينية كيك حلقي	2		170-150	70-50
إعداد الفطائر على لوح الخبيز					
كعك إسفنجي بطبقة علوية جافة	لوح الخبيز	3		170-150	40-25
كعك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة	لوح الخبيز	3		180-170	35-25
سويسرول	لوح الخبيز	3		190-180	20-15
فطيرة مضفرة، كعك مضفر	لوح الخبيز	3		170-160	35-25
كعك مضفر بطبقة علوية جافة	لوح الخبيز	3		180-160	20-15
مخبوزات صغيرة					
المافن	لوح مافن	2		180-160	25-15
قطع كيك صغيرة	لوح الخبيز	3		160-150	35-25
قطع كيك صغيرة، مستويان	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	1+3		160-150	40-30
باف باستري	لوح الخبيز	3		190-170	35-20
فطيرة عجينة الشو	لوح الخبيز	3		220-200	45-35
بسكويت	لوح الخبيز	3		160-140	30-15
بيتي فور	لوح الخبيز	3		150-140	35-25
مخبوزات صغيرة مضفرة	لوح الخبيز	3		180-160	35-25
خبز وخبز ملفوف					
خبز متعدد الحبوب، 1,5 كجم	صينية مستطيلة	2		210-200	45-35
خبز مفرد	اللوحة متعددة الاستخدامات	3		275-250	20-15
خبز ملفوف، حلو، طازج	لوح الخبيز	3		190-170	20-15
خبز ملفوف، طازج	لوح الخبيز	3		200-180	30-20
اللحم					
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مفتوح	2		190-180	140-120
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	2		220-200	160-140
لحم بتلو روستو، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2		180-170	130-110
الأسمك					
سمكة، مطهوه بالبخار، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	إناء مغلق	2		210-190	35-25
سمكة، مطهوه بالبخار، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	إناء مغلق	2		210-190	55-45
سمك فيليه، سادة، مطهوه بالبخار	إناء مغلق	2		210-190	25-15

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
منتجات البطاطس، مجمدة						
بطاطس روستي	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☉	220-200	-	35-25
عبوات بطاطس، محشوة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☉	210-190	-	30-20
الكروكيت	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☉	220-200	-	35-25
البوم فري	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☉	210-190	-	35-25
البوم فري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☉	210-190	-	40-30

الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك عمل الزبادي بنفسك.

تحضير الزبادي

أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغاً.

1. قم بتسخين لتر لبن (3,5% دسم) على الموقد عند درجة حرارة 90°م وقم بتبريده عند درجة حرارة 40°م. يكفي التسخين عند درجة حرارة 40°م في حالة استخدام حليب مبستر.

2. اخلطه بمقدار 150 جم من الزبادي (في درجة حرارة الثلاجة).
3. قم بصبه في أكواب أو أوعية زجاجية صغيرة وتغطيته برقائق تغليف بلاستيكية.
4. ضع الأكواب أو الأوعية الزجاجية على أرضية حيز الطهي واضبط وضعها كما هو موضح بالجدول.
5. واترك الزبادي في الثلاجة ليبرد بعد تحضيره.

نوع التسخين المستخدم:

- ☉ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالساعات
الزبادي	قوالب التقسيم	أرضية حيز الطهي	☉	45-40	9-8

توفير الطاقة باستخدام أنواع التسخين الاقتصادية

يمكنك توفير الطاقة عند طهي الأطعمة باستخدام أنواع تسخين تتمتع بكفاءة عالية في توفير الطاقة كالهواء الساخن الاقتصادي والتسخين العلوي/السفلي الاقتصادي.

أدخل الأطعمة في حيز الطهي البارد والفارغ. بهذه الطريقة تتحقق المثالية في توفير الطاقة. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً أثناء عملية الطهي. أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وبذلك سوف تحصل على نتيجة طهي مثالية فضلاً عن توفير الطاقة. اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك. فهي متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح. الشبكة السلكية
أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

صواني إعداد المخبوزات والأواني

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 35 في المائة من الطاقة.

الأواني المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم تعكس الحرارة مثل المرآة. لذلك يفضل استخدام الأواني المطلية بمادة المينا (الإيناميل) غير العاكسة للحرارة أو الأوعية الزجاجية المقاومة للسخونة أو قوالب الألومنيوم المصبوبة المطلية.

استخدام القوالب المعدنية البيضاء أو الصواني الخزفية أو الصواني الزجاجية يؤدي إلى إطالة مدة الخبيز فضلاً عن عدم إكساب الكعك اللون البني بشكل متساو.

ورق إعداد المخبوزات

اقتصر على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف هنا على المعلومات اللازمة لتحضير مختلف الأطباق. تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبيز على كمية وخصائص العجينة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبيز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى نسبياً. فقد يبدو صنف الكيك أو المخبوزات ناضجاً من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا ar

- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، سطح كبير

- أنواع التسخين المستخدمة:
- التسخين العلوي/السفلي

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بال دقائق	المدة
الأسماك						
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية	2	☐	190-170	-	30-20
سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	الشبكة السلكية	2	☐	190-170	-	40-30
سمك فيليه						
سمك فيليه، سادة، مشوي	الشبكة السلكية	4	☐	-	*1	25-15
شرائح سمك						
شرائح سمك، بسمك 3 سم**	الشبكة السلكية	4	☐	-	3	20-10
سمكة، مجمدة						
سمك فيليه، سادة	إناء مغلق	2	☐	230-210	-	30-20
سمك فيليه، مغطى بإضافات	الشبكة السلكية	2	☐	220-200	-	60-45
أصابع سمك (قم بالتقليب أثناء الطهي)	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	220-200	-	30-20
* إحماء						
** أدخل تحتها اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 2						

الخضروات والأطباق الجانبية

سوف تتعرف في هذا الجزء على معلومات بخصوص إعداد الخضروات المشوية والبطاطس ومنتجات البطاطس (البطاطا) المجمدة.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وبذلك سوف تحصل على نتيجة طهي مثالية فضلاً عن توفير الطاقة.

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

الإعداد على مستوى واحد

الترم بالبيانات الواردة بالجدول.

الإعداد على مستويين

استخدم الهواء الساخن رباعي الاتجاهات. الألواح التي تم إدخالها في الفرن في وقت واحد لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3

- لوح الخبز: المستوى 1

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

ورق إعداد المخبوزات

اقتصر على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف في الجدول على نوع التسخين المثالي لمختلف الأطباق. تعتمد درجة الحرارة ومدة الطهي على كمية وخصائص الأطعمة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

تسري قيم الضبط الواردة في الجدول على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. في حالة قيامك بالإحماء تقل الأزمنة المقررة عدة دقائق.

إذا كنت تريد إعداد الطعام وفقاً لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف الطعام المشابه الوارد في الجدول.

أنواع التسخين المستخدمة:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الشواية، سطح كبير
- درجة البيتزا

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بال دقائق	المدة
أطباق الخضروات						
الخضروات المشوية	اللوح متعدد الاستخدامات	5	☐	-	3	15-10
البطاطس						
بطاطس فرن، أنصاف	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	180-160	-	60-45

الأسماك

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد الأسماك. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة.

السمكة الكاملة لا تحتاج للقلب. ضع السمكة بالكامل في حيز الطهي في الوضع الذي تسبح فيه، بحيث تكون زعنفة الظهر لأعلى. ضع نصف حبة بطاطس أو وعاء فرن صغير في تجويف بطن السمك كي يكسبها ثباتاً واتزاناً.

يكون السمك قد اكتمل نضجه عندما يتسنى لك فصل زعنفة الظهر بسهولة.

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعية عليه في مستوى الإدخال المبين. يراعى وضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 10

ملاحظة: مع قطع الشواء المشتملة على نسبة كبيرة من الدهون لا تدخل اللوح متعدد الاستخدامات مباشرة تحت الشبكة السلكية، وإنما أدخله في المستوى 2.

أضف تبعاً لحجم ونوع السمك ما يصل إلى ½ لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يتم تجميع السوائل المتقاطرة. وتنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافةً.

احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء. ولا تقم أبداً بالشواء وباب الجهاز مفتوح.

استخدم قطع شواء متساوية قدر الإمكان وبسُمك ووزن متجانسين. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة. ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرةً.

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنزغ في السمك بواسطة شوكة، فإنه يفقد الصوت ويصبح جافاً.

ملاحظات

- تعمل وحدة الشواء وتتوقف بشكل مستمر، وهذا أمر طبيعي. ويتحدد من خلال درجة الشواية عدد المرات التي يتم فيها ذلك.
- عند الشواء يمكن أن ينبعث دخان.

التحمير والتشويح في الإناء

اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للاستعمال في الأفران. تأكد أن الإناء يمكن أن يدخل في حيز الطهي.

وأكثر الأواني ملاءمة هي أواني الفرن الزجاجية. ضع الأواني الزجاجية الساخنة على قاعدة جافة. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح مبلل أو بارد.

أوعية التحمير البراقة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم تعكس الحرارة كالمرآة ومن ثم فهي غير مثالية. حيث ينضج فيها السمك بشكل أبطأ وتعطي مستوى تحمير أقل. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

لإعداد سمكة كاملة يُفضل استخدام صينية تحمير عالية. ضع الصينية على الشبكة السلكية. وإذا لم يكن لديك إناءً مناسباً، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

الإناء المغلق

يظل حيز الطهي أكثر نظافة بشكل كبير عند الإعداد في إناء مغلق. احرص على مراعاة أن يكون الغطاء مناسباً للإناء وينغلق جيداً. ضع الإناء على الشبكة السلكية.

أضف لغرض التشويح ملعقتين حتى ثلاث ملاعق من السائل وقدرًا من عصير الليمون أو الخل في الإناء.

قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. ارفع الغطاء من الخلف، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.

يمكن أن يصبح السمك مقرمشاً أيضاً عند إعداده في وعاء تحمير مغلق. ولهذا الغرض استخدم وعاء تحمير بغطاء زجاجي واضبط درجة حرارة أعلى نسبياً.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف في الجدول على نوع التسخين المثالي لإعداد أطباق السمك الشهية. تعتمد درجة الحرارة ومدة الطهي على كمية وخصائص ودرجة حرارة الطعام. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

وتسري قيم الضبط الواردة عند إدخال السمك في حيز الطهي البارد وهو في درجة حرارة التلاجة. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أمانة الطهي المقررة لعدة دقائق.

تجد في هذا الجدول معلومات خاصة بالأسماك مع الأوزان المقترحة. وإذا كنت ترغب في إعداد قطعة سمك ثقيلة الوزن، فاستخدم في جميع الأحوال درجة حرارة أقل. وفي حالة إعداد أسماك عديدة استرشد بوزن أثقل سمكة لاحتساب مدة الطهي. ينبغي أن تكون الأسماك المفردة متساوية في الحجم تقريباً.

وبصفة عامة يسري ما يلي: كلما زاد حجم السمكة، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.

قم بقلب السمك غير الموضوع في وضع السباحة بعد انقضاء حوالي ½ حتى ⅔ الوقت المقرر.

ملاحظة: اقتصر على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.

- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، سطح كبير

- أنواع التسخين المستخدمة:
- التسخين العلوي/السفلي

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بال دقائق	المدة
لحم دسم						
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	■	190-180	-	130-110
لحم دسم بقشرة خارجية، مثل الكتف، 2 كجم	الشبكة السلكية	2	■	200-190	-	140-130
لحم خاصرة دسم، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	■	230-220	-	80-70
لحم دسم فيليه، 400 جم	الشبكة السلكية	3	■	230-220	-	25-20
لحم دسم مدخن بالعظم، 1 كجم (مع إضافة قدر من الماء)	إناء مغلق	2	■	230-210	-	90-70
شرائح لحم استيك دسمة، بسمك 2 سم	الشبكة السلكية	5	■	-	2	20-16
قطع لحم دسم محلية، بسمك 3 سم	الشبكة السلكية	5	■	-	*3	12-8
اللحم البقري						
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	الشبكة السلكية	2	■	220-210	-	50-40
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	2	■	220-200	-	160-130
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	الشبكة السلكية	2	■	230-220	-	70-60
استيك، بسمك 3 سم، متوسط	الشبكة السلكية	5	■	-	3	20-15
برجر، بارتفاع 3-4 سم	الشبكة السلكية	4	■	-	3	30-25
لحم البتلو						
لحم بتلو روست، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	■	170-160	-	120-100
مفصل عجل، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	■	210-200	-	120-100
لحم الضأن						
فخذ ضأن مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	■	190-170	-	80-50
لحم ضأن من الظهر بالعظم***	الشبكة السلكية	2	■	190-180	-	50-40
ريش ضأن**	الشبكة السلكية	5	■	-	3	16-12
سجق						
سجق مشوي	الشبكة السلكية	4	■	-	3	15-10
أطباق اللحوم						
لحم مفروم بالببيض، 1 كجم	إناء مفتوح	2	■	180-170	-	70-60

* إحماء

** أدخل تحتها اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 2

*** دون قلب

نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

حيز الطهي يتسخ بشدة.	قم بإعداد الطعام المراد طهيه في وعاء تحمير مغلق على درجة حرارة أعلى أو استخدم لوح الشواية. عند استخدام لوح الشواية ستحصل على نتائج تحمير مثالية. ويمكنك شراء لوح الشواية لاحقاً كملحق إضافي خاص.
اكتسب اللحم لوناً بنياً قاتماً للغاية واحترقت بعض المواضع من قشرتها و/أو أصبح اللحم جافاً للغاية.	تحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة. اختر في المرة القادمة درجة حرارة أقل نسبياً وتقصير مدة التحمير عند اللزوم.
القشرة رفيعة للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة أو قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة بعد انتهاء مدة التحمير.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أصغر نسبياً وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص بلون فاتح للغاية ومخفف للغاية.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أكبر نسبياً وأضف عند اللزوم كمية أقل من السائل.
عند الطهي على نار هادئة يحترق اللحم.	يجب أن يكون إناء التحمير والغطاء متوائمين ويغلقان جيداً. قم بتقليل درجة الحرارة وأضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل أثناء الطهي على نار هادئة.

ملاحظة: مع قطع الشواء المشتملة على نسبة كبيرة من الدهون لا تدخل اللوح متعدد الاستخدامات مباشرة تحت الشبكة السلكية، وإنما أدخله في المستوى 2.

استخدم قطع شواء متساوية قدر الإمكان وبسُمك ووزن متجانسين. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وعضة. ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرة.

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنغز في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوت وتصبح جافة.

لا تضيف الملح إلى المشويات إلا بعد الانتهاء من شوائها. حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.

ملاحظات

- تعمل وحدة الشواء وتتوقف بشكل مستمر، وهذا أمر طبيعي. ويتحدد من خلال درجة الشواية عدد المرات التي يتم فيها ذلك.
- عند الشواء يمكن أن ينبعث دخان.

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي للعديد من أطباق اللحوم. تعتمد درجة الحرارة ومدة الطهي على كمية وخصائص ودرجة حرارة الطعام. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

تسري قيم الضبط على اللحم بدرجة حرارة التلاجة والذي يُوضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإجماع الجهاز، تقل أمانة الطهي المقررة لعدة دقائق.

تجد في الجدول معلومات خاصة بقطع اللحم مع الأوزان المقترحة. وعندما تريد إعداد قطعة أثقل وزناً، فاستخدم في جميع الأحوال درجة حرارة أقل. في حالة إعداد قطع عديدة استرشد بوزن القطعة الأثقل وزناً لاحتساب مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المختلفة بنفس الحجم تقريباً.

وبصفة عامة يسري ما يلي: كلما زاد حجم قطع اللحم، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.

اقلب قطع اللحم والطعام المراد شوائه بعد حوالي 1/2 حتى 2/3 المدة المقررة.

إذا كنت تريد إعداد الطعام وفقاً لوصفة خاصة بك، فاسترشد بالأطعمة المشابهة. تجد معلومات إضافية في النصائح الخاصة بالتحمير والطهي على نادر هادئة والشواء عقب جدول الضبط.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.

وأكثر الأواني ملاءمة هي أواني الفرن الزجاجية. ضع الأواني الزجاجية الساخنة على قاعدة جافة. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح مبلل أو بارد.

أضف قليلاً من السائل لتحمير اللحم الخالي من الدهون. في حالة الإناء الزجاجي ينبغي أن يكون قاع الإناء مغطى بارتفاع حوالي 1/2 سم.

تتوقف كمية السائل على نوع اللحم وخامة صنع الإناء وما إذا كنت تستخدم غطاء. فإذا كنت تعد اللحم في وعاء تحمير مطلي بطبقة مينا (إيناميل) أو وعاء تحمير معدني داكن اللون، فسوف تحتاج إلى كمية أكبر من السائل عما إذا كنت تعد اللحم في إناء زجاجي.

أثناء التحمير يتبخر السائل في الإناء. أضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل بحرص.

أوعية التحمير البراقة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم تعكس الحرارة كالمراة ومن ثم فهي غير مثالية. حيث ينضج فيها اللحم بشكل أبطأ وتعطي مستوى تحمير أقل. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

لتحمير اللحم يُفضل استخدام صينية تحمير عالية. ضع الصينية على الشبكة السلكية. وإذا لم يكن لديك إناء مناسباً، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

الإناء المغلق

يظل حيز الطهي أكثر نظافة بشكل كبير عند الإعداد في إناء مغلق. احرص على مراعاة أن يكون الغطاء مناسباً للإناء وينغلق جيداً. ضع الإناء على الشبكة السلكية.

ينبغي ألا تقل المسافة بين اللحم والغطاء عن 3 سم. حيث يمكن أن يتمدد اللحم.

قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. ارفع الغطاء من الخلف، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.

لغرض الطهي على نادر هادئة قم بتشويح اللحم حسب الحاجة بشكل مسبق. أضف إلى صوت الطهي على نادر هادئة مقداراً من الماء أو الخل أو ما شابه. حيث ينبغي أن يكون قاع الإناء مغطى بارتفاع 1-2 سم.

أثناء التحمير يتبخر السائل في الإناء. أضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل بحرص.

يمكن أن يصبح اللحم مقرمشاً أيضاً عند إعداده في وعاء تحمير مغلق. ولهذا الغرض استخدم وعاء تحمير بغطاء زجاجي واضبط درجة حرارة أعلى نسبياً.

الشواء

احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء. ولا تقم أبداً بالشواء وباب الجهاز مفتوح.





أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعة عليه في مستوى الإدخال المبين. يتم تجميع الدهون المتساقطة. يراعى وضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات بشكل صحيح.

← «الكماليات» في صفحة 10

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا ar

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.












أنواع التسخين المستخدمة:

-  التسخين العلوي/السفلي
-  الشواء بتدوير الهواء
-  الشواية، سطح كبير
-  درجة البيتزا

ملاحظة: اقتصرت على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.

نصائح

- بالنسبة للبط أو الأوز اثقب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. فهذا يساعد على خروج الدهون.
- قم بتشريط الجلد عند إعداد صدر بطة. ولا تقم بقلب صدر البطة.
- عندما تقوم بقلب الطيور احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أولاً.
- تكتسب لحوم الطيور بطيئة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو مطول ملح أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن التحمير.

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بال دقائق	المدة
دجاج						
دجاج، 1 كجم	الشبكة السلكية	2		220-200	-	70-60
صدور دجاج فيليه، كل منها 150 جم (شواء)	الشبكة السلكية	4		-	*3	20-15
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	الشبكة السلكية	3		230-220	-	35-30
أصابع دجاج، ناجتس، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3		210-190	-	25-20
دجاجة مسمنة، 1,5 كجم	الشبكة السلكية	2		220-200	-	90-70
البط والأوز						
بطة، 2 كجم	الشبكة السلكية	1		200-180	-	110-90
صدور بط، كل منها 300 جم	الشبكة السلكية	3		250-230	-	20-17
أوزة، 3 كجم	الشبكة السلكية	2		180-160	-	150-120
أفخاذ أوز، كل منها 350 جم	الشبكة السلكية	2		230-210	-	50-40
ديك رومي						
ديك رومي صغير، 2,5 كجم	الشبكة السلكية	2		200-180	-	90-70
صدر ديك رومي، مخلي من العظم، 1 كجم	إناء مغلق	2		260-240	-	100-80
فخذ ديك رومي، بالعظم، 1 كجم	الشبكة السلكية	2		200-180	-	100-80
* إجماء						

اللحم

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد اللحم. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة.

التحمير والطهي على نادر هادئة

ادهن اللحم الخالي من الدهون على حسب الرغبة بالدهن أو قم بتغطيته بشرائح لحم مقدد.

قم بتشريط القشرة الخارجية للحم الدسم بشكل متقاطع. عندما تقوم بقلب لحم الروست، احرص على مراعاة أن يكون اللحم الدسم لأسفل أولاً.

عندما ينضج لحم الروست، ينبغي تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل حيز الطهي وهو مغطى ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل. قم بلف لحم الروست عند اللزوم في رقائق ألومنيوم. لا تتضمن مدة الطهي المبينة فترة ترك الطعام الموصى بها.

التحمير على الشبكة السلكية

يكتسب اللحم طعمًا مقرمشًا للغاية من جميع الجوانب عند إعدادة على الشبكة السلكية.

أضف تبعاً لحجم ونوع اللحم ما يصل إلى ½ لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. ويتم تجميع الدهون المتساقطة وصوص اللحم. ويمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير هذه. فضلاً عن ذلك تنبعت كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعة عليه في مستوى الإدخال المبين. يراعى وضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 10

التحمير والطهي على نادر هادئة في الإناء

يتم التحمير والطهي على نادر هادئة في الإناء بمزيد من الراحة. حيث يمكنك إخراج اللحم مع الإناء بشكل أسهل من حيز الطهي وإعداد الصوص مباشرة في الإناء.

اقتصرت على استخدام الأواني المناسبة للاستعمال في الأفران. تأكد أن الإناء يمكن أن يدخل في حيز الطهي.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات/الإناء	المخبوزات المحشوة والسوفليه
70-50	190-160	☞	2	طاجن فرن	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم
80-60	170-150	☞	1+3	طاجن فرن	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم، مستويان
45-35	*180-160	☞	2	طاجن فرن	السوفليه
75-65	190-170	☞	2	قوالب التقسيم	السوفليه

الطيور

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد الطيور. وتجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية لبعض الأطعمة.

التحمير على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية مناسبة جدا لتحمير الطيور كبيرة الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد.

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوع على عليه في مستوى الإدخال المبين. يراعى وضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 10

أضف تبعا لحجم ونوع الطيور ما يصل إلى 1/2 لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يتم تجميع الدهون المتساقطة. ويمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير هذه. فضلا عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

التحمير في الإناء

اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للأفران. تأكد أن الإناء يمكن أن يدخل في حيز الطهي.

وأكثر الأواني ملاءمة هي أواني الفرن الزجاجية. ضع الأواني الزجاجية الساخنة على قاعدة جافة. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح مبلل أو بارد.

أوعية التحمير البراقة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم تعكس الحرارة كالمرآة ومن ثم فهي غير مثالية. حيث تنضج فيها الطيور بشكل أبطأ وتعطي مستوى تحمير أقل. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

لتحمير الطيور يفضل استخدام صينية تحمير عالية. ضع الصينية على الشبكة السلكية. وإذا لم يكن لديك إناء مناسباً، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

الإناء المغلق

يظل حيز الطهي أكثر نظافة بشكل كبير عند الإعداد في إناء مغلق. احرص على مراعاة أن يكون الغطاء مناسباً للإناء وينغلق جيدا. ضع الإناء على الشبكة السلكية.

قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. ارفع الغطاء من الخلف، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم. يمكن أن تصبح الطيور مقرمشة أيضاً عند إعدادها في وعاء تحمير مغلق. ولهذا الغرض استخدم وعاء تحمير بغطاء زجاجي واضبط درجة حرارة أعلى نسبياً.

الشواء

احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء. ولا تقم أبداً بالشواء وباب الجهاز مفتوح.

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوع على عليه في مستوى الإدخال المبين. يتم تجميع الدهون المتساقطة. يراعى وضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 10

ملاحظة: مع قطع الشواء المشتملة على نسبة كبيرة من الدهون لا تدخل اللوح متعدد الاستخدامات مباشرة تحت الشبكة السلكية، وإنما أدخله في المستوى 2.

استخدم قطع شواء متساوية قدر الإمكان وبسُمك ووزن متجانسين. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغمضة. ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرة.

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنفخ في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص وتصبح جافة.

ملاحظات

- تعمل وحدة الشواء وتتوقف بشكل مستمر، وهذا أمر طبيعي. ويتحدد من خلال درجة الشواية عدد المرات التي يتم فيها ذلك.
- عند الشواء يمكن أن ينبعث دخان.

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي للطيور. تعتمد درجة الحرارة ومدّة الطهي على كمية وخصائص ودرجة حرارة الطعام. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

تسري قيم الضبط على الطيور غير المحشية الجاهزة للطهي في الفرن ذات درجة حرارة التلاجة والتي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمانه الطهي المقررة لعدة دقائق.

تجد في الجدول معلومات خاصة بالطيور مع الأوزان المقترحة. وعندما تريد إعداد طيور أثقل وزناً، فاستخدم في جميع الأحوال درجة حرارة أقل. في حالة إعداد قطع عديدة استرشد بوزن القطعة الأثقل وزناً لاحتساب مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المختلفة بنفس الحجم تقريباً.

وبصفة عامة يسري ما يلي: كلما زاد حجم نوع الطيور، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.

اقلب الطيور بعد حوالي 1/2 حتى 2/3 المدة المقررة.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات	الوجبة
20-15	220-200	☐	3	الشبكة السلكية	بيتزا فرنساوي
20-15	200-180	☐	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	فطائر بيتزا صغيرة
30-20	*200-180	☐	1+2+3+5	4 شبكات سلكية	فطائر بيتزا صغيرة، بقطر 7 سم، 4 مستويات

الكيك المتبل وفطيرة الكيش

65-55	190-170	☐	2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	الكيك المتبل في الصينية
40-30	210-190	☐	3	صينية تارت، صينية صاج سوداء	فطيرة الكيش*
15-10	*280-260	☐	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	تارت فلامبيه
45-30	200-190	☐	2	طاجن فرن	معجنات بيروجي
45-30	190-180	☐	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	معجنات إمبانادا
30-20	*220-200	☐	1	اللوحة متعدد الاستخدامات	فطيرة بوريك

* إحماء

المخبوزات المحشوة والسوفليه

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد المخبوزات المحشوة والسوفليه. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة.

اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك. فهي متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

مستويات الإدخال

استخدم دائما مستويات الإدخال المقررة.

يمكنك إعداد المخبوزات على مستوى واحد في الصواني أو باستخدام اللوحة متعدد الاستخدامات.

■ صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2

■ اللوحة متعدد الاستخدامات: المستوى 3

يمكنك أيضا تحضير السوفليه في حمام مائي باللوحة متعدد الاستخدام. وللقيام بذلك أدخل اللوحة متعدد الاستخدامات على المستوى 2.

من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير ما يصل إلى 45 في المائة من الطاقة. ضع الصواني بجانب بعضها البعض في حيز الطهي.

الكماليات

أحرص دائما على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.

اللوحة متعدد الاستخدامات

أدخل اللوحة متعدد الاستخدامات بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

الإناء

استخدام إناء 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.

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي لمختلف أنواع المخبوزات المحشوة والسوفليه. تعتمد درجة الحرارة ومدة الطهي على كمية الطعام ووصفة الطهي. يعتمد الإعداد الجيد للمخبوزات المحشوة على حجم الإناء وارتفاع المخبوزات المحشوة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقصير أوقات الطهي من خلال زيادة درجات الحرارة. فقد يبدو صنف المخبوزات المحشوة أو السوفليه ناضجاً من الخارج فقط، غير أنه نبيء من الداخل.

تسري قيم الضبط الواردة في الجدول على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمان الطهي المقررة لعدة دقائق.

إذا كنت تريد إعداد الطعام وفقاً لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف الطعام المشابه الوارد في الجدول.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.

أنواع التسخين المستخدمة:

- ☐ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- ☐ التسخين العلوي/السفلي
- ☐ درجة البيتزا

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات/الإناء	المخبوزات المحشوة والسوفليه
50-30	220-200	☐	2	طاجن فرن	مخبوزات محشوة، متبلية، مكونات مطهية
60-40	190-170	☐	2	طاجن فرن	مخبوزات محشوة، حلوة
60-50	180-160	☐	2	طاجن فرن	لازانيا، طازجة، 1 كجم
35-30	210-190	☐	2	الشبكة السلكية	لازانيا، مجمدة، 400 جم

إعداد المخبوزات على عدة مستويات

استخدم الهواء الساخن رباعي الاتجاهات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد. إعداد المخبوزات على مستويين:

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- لوح الخبز: المستوى 1
- صواني على الشبكة السلكية
- الشبكة السلكية الأولى: المستوى 3
- الشبكة السلكية الثانية: المستوى 1

إعداد المخبوزات على أربعة مستويات:

- 4 شبكات سلكية مع ورق إعداد المخبوزات
- الشبكة السلكية الأولى: المستوى 5
- الشبكة السلكية الثانية: المستوى 3
- الشبكة السلكية الثالثة: المستوى 2
- الشبكة السلكية الرابعة: المستوى 1

من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير ما يصل إلى 45 في المائة من الطاقة. ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي.

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح. الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبز

أدخل اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبز بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

استخدم اللوحة متعددة الاستخدامات مع البيترزا ذات الطبقة العلوية الكبيرة.

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

الصواني الصاج البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل متساو. وإذا كنت تريد إعداد المخبوزات بهذه الصواني واستخدام التسخين العلوي/السفلي، فأدخل الصينية على المستوى 1.

ورق إعداد المخبوزات

اقتصر على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.

الأطعمة المجمدة

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

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي لمختلف الأطعمة. تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبز على كمية وخصائص العجينة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.




ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى نسبياً. فقد يبدو الطعام ناضجاً من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

تسري قيم الضبط الواردة في الجدول على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمان الخبز المقررة لعدة دقائق.

مع بعض الأطعمة المختارة يلزم إحماء الجهاز ويتم ذكر ذلك في الجدول. إذا كنت تريد إعداد المخبوزات وفقاً لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف المخبوزات المشابه الوارد في الجدول.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.

أنواع التسخين المستخدمة:






-  الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
-  التسخين العلوي/السفلي
-  درجة البيترزا

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
بيترزا					
بيترزا، طازجة	لوح الخبز	3		200-220	25-35
بيترزا، طازجة	لوح الخبز	3		200-220	25-35
بيترزا، طازجة، مستويان	اللوحة متعددة الاستخدامات + لوح الخبز	1+3		180-200	35-45
بيترزا، طازجة، قاعدة رفيعة	لوح بيترزا	2		220-230	20-30
بيترزا، باردة	الشبكة السلكية	3		190-210	10-15
بيترزا، مجمدة					
بيترزا، قاعدة رفيعة، قطعة واحدة	الشبكة السلكية	3		190-210	15-20
بيترزا، قاعدة رفيعة، قطعتان	اللوحة متعددة الاستخدامات + الشبكة السلكية	1+3		190-210	20-25
بيترزا، قاعدة سميكة، قطعة واحدة	الشبكة السلكية	3		180-200	20-25
بيترزا، قاعدة سميكة، قطعتان	اللوحة متعددة الاستخدامات + الشبكة السلكية	1+3		190-210	20-30
* إحماء					

تنبيه!

لا تسكب الماء أبداً في حيز الطهي الساخن ولا تضع إناء به ماء على أرضية حيز الطهي. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

أنواع التسخين المستخدمة:

-  الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
-  التسخين العلوي/السفلي
-  الشواء بتدوير الهواء
-  الشواية، سطح كبير
-  درجة البيتزا

مع بعض الأطعمة المختارة يلزم إحماء الجهاز ويتم ذكر ذلك في الجدول. ويتم الوصول إلى أفضل النتائج مع بعض المخبوزات إذا تم إعدادها على عدة مراحل. وهذه الأطعمة مذكورة في الجدول.

تسري قيم الضبط الخاصة بعجين الخبز على أنواع العجين الموضوعة على لوح الخبز وكذلك أنواع العجين الموضوعة في صينية مستطيلة.

إذا كنت تريد إعداد المخبوزات وفقاً لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف المخبوزات المشابه الوارد في الجدول.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
خبز						
خبز أبيض، 750 جم	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2		*220-210	-	15-10
خبز متعدد الحبوب، 1,5 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2		*220-210	-	15-10
خبز القمح الكامل، 1 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	2		*220-210	-	15-10
خبز مفرد	اللوح متعدد الاستخدامات	3		190-180	-	50-40
خبز مفرد	اللوح متعدد الاستخدامات	3		270-250	-	25-20
خبز ملفوف						
خبز ملفوف مطهي أو خبز باجيت مطهي، مخبوز مسبقاً	اللوح متعدد الاستخدامات	3		200-180	-	15-10
خبز ملفوف، طازج	لوح الخبز	3		*190-170	-	20-15
خبز ملفوف، حلو، طازج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3		*170-150	-	30-20
خبز ملفوف، طازج	لوح الخبز	3		200-180	-	30-20
خبز باجيت، مخبوز مسبقاً، بارد	اللوح متعدد الاستخدامات	3		200-180	-	30-20
خبز ملفوف، مجمد						
خبز ملفوف مطهي أو خبز باجيت مطهي، مخبوز مسبقاً	اللوح متعدد الاستخدامات	3		200-180	-	15-10
مخبوزات البريتزل، عجينة	اللوح متعدد الاستخدامات	3		200-180	-	25-20
مخبوزات كرواسون، عجينة	اللوح متعدد الاستخدامات	3		190-170	-	35-30
التوست						
توست، عليه إضافات، 4 قطع	الشبكة السلكية	3		210-190	-	15-10
توست، عليه إضافات، 12 قطعة	الشبكة السلكية	3		250-230	-	15-10
إكساب التوست اللون البني (بدون إحماء)	الشبكة السلكية	5		-	3	6-4

* إحماء

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

- المخبوزات المرتفعة: المستوى 2
- المخبوزات المسطحة: المستوى 3

عندما تستخدم نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات»، يمكنك الاختيار من بين المستويات 1 و 2 و 3 و 4.

البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة.

احرص أيضاً على مراعاة الإرشادات الواردة في موضوع تخمير العجين.

اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك. فهي متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ. اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضا ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائما بالمقاس المناسب. احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي. عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغي عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والشكل.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضا ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائما بالمقاس المناسب. احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي. عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغي عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والشكل.
قمت بإعداد الخبز على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميرا من الموجودة على اللوح السفلي.	اختر دائما وضع الهواء الساخن رباعي الاتجاهات عند الخبز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
فقد يبدو الكيك جيدا من الخارج، إلا أنه لم ينضج من الداخل.	قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبيا ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبيا من السائل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم بتسوية قاعدة الكيك أولا. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.
الكيك لا ينفصل عند قلبه.	اترك الكيك يبرد بعد إعداده لمدة من 5 حتى 10 دقائق أخرى. وإذا استمر تعذر فصله بعد ذلك، فقم بفصل الكيك من الجوانب مرة أخرى بحرص باستخدام سكين. اقلب الكيك مجدداً وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. قم في المرة القادمة بدهن الصينية بالزبدة ونثر الخبز المدقوق عليها.

الخبز والخبز الملفوف

يتيح لك جهازك عدة أنواع تسخين لغرض إعداد الخبز والخبز الملفوف. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة. احرص أيضا على مراعاة الإرشادات الواردة في موضوع تخمير العجين. اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك. فهي متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

- المخبوزات المرتفعة: المستوى 2
- المخبوزات المسطحة: المستوى 3

عندما تستخدم نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات»، يمكنك الاختيار من بين المستويات 1 و 2 و 3 و 4.

إعداد المخبوزات على مستويين

استخدم الهواء الساخن رباعي الاتجاهات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3

- لوح الخبز: المستوى 1

- صواني على الشبكة السلوكية

- الشبكة السلوكية الأولى: المستوى 3

- الشبكة السلوكية الثانية: المستوى 1

من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير ما يصل إلى 45 في المائة من الطاقة. ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي.

الكماليات

احرص دائما على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلوكية

أدخل الشبكة السلوكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتفوس موجهًا لأسفل.

اللوحة متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز

أدخل اللوحة متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

الصواني الصاج البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل متساوٍ. وإذا كنت تريد إعداد المخبوزات بهذه الصواني واستخدام التسخين العلوي/السفلي، فأدخل الصينية على المستوى 1.

ورق إعداد المخبوزات

اقتصر على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائما بالمقاس المناسب.

الأطعمة المجمدة

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

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي لمختلف أنواع الخبز والخبز الملفوف. تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبز على كمية وخصائص العجينة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولا بتجربة القيم الأقل نسبيا. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى نسبيا. فقد يبدو الخبز أو الخبز الملفوف ناضجا من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

تسري قيم الضبط الواردة في الجدول على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمنة الخبز المقررة لعدة دقائق.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات/الإناء	الوجبة
20-15	190-170	☐	3	لوح مافن	المافن
30-15	*180-160	☒	1+3	ألواح مافن	قطع المافن، مستويان
35-25	180-160	☐	3	لوح الخبيز	مخبوزات صغيرة مضفرة
40-25	170-150	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	المخبوزات الصغيرة المضفرة، مستويان
35-20	*190-170	☒	3	لوح الخبيز	باف باستري
45-20	*190-170	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	باف باستري، مستويان
45-20	*190-170	☒	1+3+5	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	باف باستري، 3 مستويات
35-20	*200-180	☒	1+2+3+5	4 شبكات سلكية	باف باستري، مسطح، 4 مستويات
40-30	220-200	☐	3	لوح الخبيز	فطيرة عجينة الشو
45-35	210-190	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	فطيرة عجينة الشو، مستويان
30-20	180-160	☒	3	لوح الخبيز	دانيش باستري

بسكويت

40-25	**150-140	☐	3	لوح الخبيز	بيتي فور
40-25	**150-140	☒	3	لوح الخبيز	بيتي فور
40-30	**150-140	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	بيتي فور، مستويان
55-35	**140-130	☒	1+3+5	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	بيتي فور، 3 مستويات
30-15	160-140	☒	3	لوح الخبيز	بسكويت
30-15	160-140	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	بسكويت، مستويان
30-15	160-140	☒	1+3+5	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	بسكويت، 3 مستويات
150-120	*90-80	☒	3	لوح الخبيز	كيك المارينج
180-120	*90-80	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	كيك المارينج، مستويان
40-20	110-90	☒	3	لوح الخبيز	حلوى الماكرون
45-25	110-90	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	حلوى الماكرون، مستويان
45-30	110-90	☒	1+3+5	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	حلوى الماكرون، 3 مستويات

* إجماء




** إجماء لمدة 5 دقائق، ولا تستخدم وظيفة التسخين السريع

نصائح لإعداد المخبوزات

اغرس خلة خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.	تريد التحقق من نضج الكيك.
استخدم كمية أقل من السائل في المرة التالية. أو اضبط درجة حرارة أقل بمقدار 10°م وقم بإطالة زمن الخبيز. احرص على مراعاة الإضافات المذكورة وإرشادات الإعداد الواردة في الوصفة.	الكيك يهبط.
ادهن فقط قاعدة صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبيز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.	الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.
استخدم اللوح متعدد الاستخدامات في المرة التالية.	عصير الفواكه يفيض.
يجب أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.	المخبوزات الصغيرة تلتصق ببعضها عند خبزها.
اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبيز.	الكيك جاف جداً.
في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبيز.	الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.
أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.	الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.
أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبياً وقم بإطالة زمن الخبيز.	الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.
لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكماليات.	الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.
قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وإطالة زمن الخبيز عند اللزوم.	الكيك بصفة إجمالية داكن اللون للغاية.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وهكذا يمكنك الحصول على نتيجة طهي مثالية وتوفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة.

أنواع التسخين المستخدمة:

-  الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
-  التسخين العلوي/السفلي
-  درجة البيتزا

تسري قيم الضبط الواردة في الجدول على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمدة الخبيز المقررة لعدة دقائق.

مع بعض الأطعمة المختارة يلزم إحماء الجهاز ويتم ذكر ذلك في الجدول.

إذا كنت تريد إعداد المخبوزات وفقا لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف المخبوزات المشابه الوارد في الجدول. تجد معلومات إضافية في نصائح الخبيز الواردة عقب جدول الضبط.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات/الإناء	الوجبة
إعداد الفطائر في الصواني					
70-50	170-150		2	صينية مستديرة/مستطيلة	كيك إسفنجي، عادي
80-60	160-140		1+3	صينية مستديرة/مستطيلة	كيك إسفنجي، عادي، مستويان
80-60	170-150		2	صينية مستديرة/مستطيلة	كيك إسفنجي، رقيق
60-40	180-160		2	صينية كيك حلقي	فطيرة فواكه من عجين إسفنجي، رقيق
30-20	180-160		3	صينية قاعدة تورته	قاعدة تورته من عجين إسفنجي
80-60	190-170		2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة
55-45	190-170		3	لوح بيتزا	كعكة سويسرية
40-25	210-190		3	صينية تارت، صينية صاج سوداء	التارت
70-50	170-150		2	صينية كيك حلقي	كعك مضفر حلقي
30-20	170-160		2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	كعك مضفر
30-20	*170-150		3	صينية قاعدة تورته	قاعدة كيك إسفنجي، بيضتان
35-25	*170-160		2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته إسفنجية، 3 بيضات
50-30	*170-150		2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	تورته إسفنجية، 6 بيضات
إعداد الفطائر على لوح الخبيز					
40-20	180-160		3	لوح الخبيز	كيك إسفنجي بطبقة علوية
50-30	160-140		1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	كيك إسفنجي، مستويان
35-25	190-170		3	لوح الخبيز	كعك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة
45-35	170-160		1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة، مستويان
65-55	180-160		3	اللوح متعدد الاستخدامات	كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة
55-45	190-170		3	اللوح متعدد الاستخدامات	كعكة سويسرية
20-15	180-160		3	اللوح متعدد الاستخدامات	كعك مضفر بطبقة علوية جافة
30-20	170-150		1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	كعك مضفر بطبقة علوية جافة، مستويان
40-30	200-180		3	اللوح متعدد الاستخدامات	كعك مضفر بطبقة علوية رطبة
60-45	170-150		1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	كعك مضفر بطبقة علوية رطبة، مستويان
35-25	170-160		2	لوح الخبيز	فطيرة مضفرة، كعك مضفر
15-8	*200-180		3	لوح الخبيز	سويس رول
60-45	170-150		2	لوح الخبيز	كيك ستولن مصنوع من 500 جم دقيق
60-50	180-170		2	اللوح متعدد الاستخدامات	فطيرة محشوة، حلوة
45-35	220-200		3	اللوح متعدد الاستخدامات	فطيرة محشوة، مجمدة
مخبوزات صغيرة					
30-20	**160		3	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
35-25	**150		3	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
35-25	**150		1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة، مستويان
45-35	**140		1+3+5	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	قطع كيك صغيرة، 3 مستويان

* إحماء

** إحماء لمدة 5 دقائق، ولا تستخدم وظيفة التسخين السريع

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطعمة وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطعام الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تُركب عليه. كما تحصل أيضًا على نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

ملاحظة: عند إعداد المواد الغذائية يمكن أن ينشأ الكثير من بخار الماء في حيز الطهي.

يتسم جهازك بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة ولا ينبعث منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظرًا للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يتسرب ماء متكثف على الباب أو لوحة الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. وهذه ظاهرة طبيعية وفقًا لقوانين الطبيعة. ويمكن تقليل الماء المتكثف من خلال الإحماء أو فتح الباب بحرص.

الصواني السيليكون

للحصول على نتيجة طهي مثالية ننصحك باستخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

ولكن إذا أردت استخدام صواني السيليكون، فاتبع التعليمات والوصفات الواردة في دليل الجهة الصانعة. وتكون صواني السيليكون عادة أصغر حجمًا من الصواني العادية. ومن ثم قد تختلف بيانات الكمية وتعليمات وصفة الطهي.

الكيك والمخبوزات الصغيرة

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد الكيك والمخبوزات الصغيرة. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة.

احرص أيضًا على مراعاة الإرشادات الواردة في موضوع تخمير العجين. اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك، فهي متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

- المخبوزات المرتفعة: المستوى 2
- المخبوزات المسطحة: المستوى 3

عندما تستخدم نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات»، يمكنك الاختيار من بين المستويات 1 و 2 و 3 و 4.

إعداد المخبوزات على عدة مستويات

استخدم الهواء الساخن رباعي الاتجاهات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.

إعداد المخبوزات على مستويين:

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
لوحة الخبز: المستوى 1
- صواني على الشبكة السلكية
الشبكة السلكية الأولى: المستوى 3
الشبكة السلكية الثانية: المستوى 1

إعداد المخبوزات على ثلاثة مستويات:

- لوح الخبز: المستوى 5
اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
لوحة الخبز: المستوى 1

إعداد المخبوزات على أربعة مستويات:

- 4 شبكات سلكية مع ورق إعداد المخبوزات
الشبكة السلكية الأولى: المستوى 5
الشبكة السلكية الثانية: المستوى 3
الشبكة السلكية الثالثة: المستوى 2
الشبكة السلكية الرابعة: المستوى 1

من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير ما يصل إلى 45 في المائة من الطاقة. ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي.

الكماليات

احرص دائمًا على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهًا لأسفل.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

عند إعداد أنواع الكيك الرطب استخدم اللوح متعدد الاستخدامات، لكي لا يتسخ حيز الطهي من جراء العصارة المنسكبة.

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

الصواني الصاج البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل متساو. وإذا كنت تريد إعداد المخبوزات بهذه الصواني واستخدام التسخين العلوي/السفلي، فأدخل الصينية على المستوى 1.

ورق إعداد المخبوزات

اقتصر على استخدام ورق إعداد المخبوزات المناسب لدرجة الحرارة المختارة. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائمًا بالمقاس المناسب.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف في الجدول على نوع التسخين المثالي لإعداد المخبوزات المتنوعة. تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبز على كمية وخصائص العجينة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبيًا. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند اللزوم يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى

نسبيًا. فقد يبدو صنف الكيك أو المخبوزات الصغيرة ناضجًا من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

الأطباق

يمكنك تحضير الأطعمة المختلفة باستخدام طريقة التشغيل «نظام AutoPilot». حيث يختار لك الجهاز معظم أوضاع الضبط بشكل ذاتي.

إرشادات حول البرامج

- ترتبط نتيجة الطهي بجودة الطعام وبحجم ونوع الإناء. وللحصول على نتيجة طهي مثالية اقتصِر على استخدام الطعام السليم واللحم بدرجة حرارة التلاجة.
- يختار الجهاز نوع التسخين المثالي ووضع ضبط الوقت ودرجة الحرارة نيابة عنك. يُطلب منك فقط إدخال الوزن، ولا يمكن ضبط الأوزان خارج نطاق الوزن المقرر.
- عند تحمير الأطباق، التي يعتمد فيها الجهاز اختيار درجة الحرارة نيابة عنك، يمكن حفظ درجات حرارة حتى 300°م. ولذلك احرص على استخدام إناء مقاوم للحرارة بدرجة كافية.
- تظهر لك إرشادات مثلًا بخصوص الإناء أو مستوى الإدخال أو إضافة السائل مع اللحم. مع بعض الأطعمة يلزم أثناء الطهي مثلًا قلب أو تقليب الطعام. ويظهر لك ذلك لفترة قصيرة في وحدة العرض بعد التشغيل. حيث تقوم إشارة صوتية بتذكيرك بذلك في الوقت المناسب.
- تجد إرشادات حول الإناء المناسب والنصائح والحلول المتعلقة بطريقة الإعداد في نهاية دليل الاستعمال.

ضبط الطبق باستخدام نظام AutoPilot

تصفح جميع الأطباق باستخدام طارة الاستعمال لمعرفة الأطباق التي تُتاح لك مع نظام AutoPilot.

قبل إدخال الطعام في حيز الطهي، قم بوزنه حتى يمكنك ضبط الوزن الصحيح.

يتم احتساب المدة حسب الطبق والوزن ولا يمكن تغييره.

1. انقر على النطاق [٧١].
2. يظهر الطبق الأول باللون الأبيض في وحدة العرض في المنتصف.
3. اضبط الطبق المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.
4. انقر على النطاق [٥].
5. يظهر الوزن باللون الأبيض في وحدة العرض في المنتصف.
6. اضبط وزن طعامك باستخدام طارة الاستعمال.
7. ويتم عندئذ احتساب المدة أوتوماتيكياً.
8. أكد باستخدام الزر > start/stop (تشغيل/إيقاف).
9. تظهر ملحوظة بالكماليات ومستوى الإدخال.
10. ابدأ التشغيل باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).
11. تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص. لا يظهر سطر التسخين مع الأطباق.
12. ويبدأ الجهاز في التسخين.

وعند انتهاء المدة تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين.

عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

استكمال الطهي

بعد انتهاء المدة يمكنك مع بعض الأطباق استكمال الطهي، إذا لم تكن نتيجة الطهي قد وصلت إلى مستوى يرضيك.

يظهر في وحدة العرض استفسار حول رغبتك في استكمال الطهي. وإذا كنت ترغب في استكمال الطهي، فانقر على الزر > start/stop (بدء/إنهاء). فيظهر لك اقتراح بمدة زمنية، ويمكنك تغييرها. ابدأ التشغيل باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).

ملاحظة: يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.

عندما تصل نتيجة الطهي إلى مستوى يرضيك، انقر على النطاق [٧١].

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

تأجيل وقت الانتهاء

مع بعض الأطباق يمكنك تأجيل وقت الانتهاء إلى وقت لاحق. انقر قبل البدء على النطاق [٢٥] ويمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل النهاية إلى وقت لاحق.

بعد التشغيل يدخل الجهاز في وضع الانتظار. لا يمكن تغيير وقت الانتهاء.

التغيير والإلغاء

بعد التشغيل يتعذر تغيير أوضاع الضبط.

وإذا كنت ترغب في إلغاؤها، فقم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف). لا يمكنك إيقاف التشغيل بعد ذلك باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).

خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحت دائماً عن الحل المناسب لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني خدمة العملاء.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) بالكامل، حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم E	رقم FD
خدمة العملاء	

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الأعطال

النمسا 0810 550 511

ألمانيا 089 69 339 339

سويسرا 0848 840 040

ثق في كفاءة وخبرة الجهة الصانعة. ومن ثم تأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ولديهم قطع الغيار الأصلية لجهازك.

تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف

يجب تغيير لمبة حيز الطهي في حالة تلفها. يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين 230 فلت التي تتحمل سخونة، 40 واط من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة.

أمسك لمبة الهالوجين باستخدام فوطة جافة. وبذلك يطول العمر الافتراضي للمبة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات.

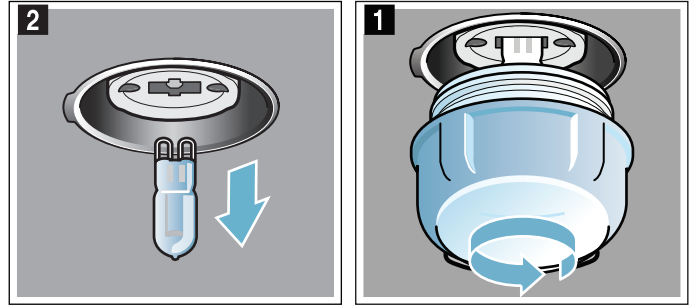
⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دوارة اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

1. ضع فوطة أواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب حدوث أضرار.
 2. قم بفك الغطاء الزجاجي بإدارته جهة اليسار (صورة 1).
 3. قم بفك اللمبة - ولا تقم بإدارتها (صورة 2).
- قم بتركيب لمبة جديدة، وتأكد أثناء ذلك من وضع السنون. اضغط اللمبة بإحكام.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.
5. أخرج فوطة الأواني وقم بتوصيل المصهر.

الغطاء الزجاجي

إذا تعرض الغطاء الزجاجي لللمبة الهالوجين للضرر، فيجب تغييره. يمكنك الحصول على غطاء لمبة جديد من مركز خدمة العملاء. ويرجى ذكر رقم المنتج E ورقم الصنع FD الخاصين بجهازك.

الاختلالات، ما العمل؟

يرجع حدوث خلل ما في أغلب الأحيان إلى مجرد أمور بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء، نرجو منك محاولة التغلب على الخلل بنفسك بالاستعانة بالجدول التالي.

تغلب على الاختلالات بنفسك

يمكنك في أغلب الأحيان التغلب بكل سهولة على الاختلالات الفنية التي تطرأ على الجهاز.
إذا خرج أحد أطباقك على غير ما كنت تتمنى، فستجد في نهاية دليل الاستخدام الكثير من النصائح والإرشادات بخصوص طريقة الإعداد. ← «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 27

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
يظهر في وحدة العرض «اللغة عربي».	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق من عمل إضاءة المطبخ أو أجهزة المطبخ الأخرى. اضبط اللغة والوقت من جديد.
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	تم تغيير وضع الضبط الأساسي.	قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة.
الجهاز لا يقوم بالتسخين، ويضيء في وحدة العرض الرمز [E].	يتم تفعيل طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية.	افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لفترة قصيرة (افصل المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر) وقم بعد ذلك بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في غضون 3 دقائق في أوضاع الضبط الأساسية.
بطارية الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في لوحة الاستعمال.	تم فك بطارية الاستعمال بطريق الخطأ.	بطارية الاستعمال قابلة للفك. قم ببساطة بتركيب بطارية الاستعمال مرة أخرى في الحامل الخاص بها في لوحة الاستعمال واضغط عليها للداخل، بحيث تثبت في مكانها ودعها تدور مرة أخرى كالمعتاد.
لم يعد من السهل إدارة بطارية الاستعمال.	يوجد اتساخ تحت بطارية الاستعمال.	بطارية الاستعمال قابلة للفك. لغرض الفك اسحب بطارية الاستعمال ببساطة من الحامل الخاص بها. أو اضغط على الحافة الخارجية لبطارية الاستعمال، بحيث تنقلب ويمكن مسكها بسهولة.
		قم بتنظيف بطارية الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف. وقم بتجفيفها باستخدام فوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. ولا تقم بنقعها أو تنظيفها في غسالة الأطباق. لا تقم بفك بطارية الاستعمال أكثر من اللازم، لكي يظل الحامل ثابتاً.

مدة التشغيل القصوى

إذا لم تقم بتغيير أوضاع الضبط بجهازك لعدة ساعات، فسوف يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً عن التسخين. وبذلك يتم الحيلولة دون استمرار التشغيل دون قصد.
الموعد الذي يتم عنده الوصول إلى مدة التشغيل القصوى يرتبط بأوضاع الضبط المعنية لطريقة التشغيل.

تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى

يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأنه تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى.

لمواصلة التشغيل انقر على أي نطاق أو أدر بطارية الاستعمال.

إذا لم تكن بحاجة إلى الجهاز، فقم بإيقافه باستخدام الزر on/off (1) (تشغيل/إيقاف).

نصيحة: لكي لا يتوقف الجهاز دون رغبتك، مثلاً في حالة أوقات الإعداد الطويلة للغاية، اضبط المدة المطلوبة. فيقوم الجهاز بالتسخين حتى انقضاء المدة المضبوطة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير وصلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

بلاغات الخطأ في وحدة العرض

إذا ظهر في وحدة العرض بلاغ خطأ مصحوباً بالحرف "D" أو "E"، مثلاً D0111 أو E0111، فقم بإيقاف الجهاز ثم إعادة تشغيله باستخدام الزر on/off (1) (تشغيل/إيقاف).

إذا كان الخلل عابر ويحدث لأول مرة، فسوف يختفي البيان. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بخدمة العملاء وأبلغه عندئذ ببلاغ الخطأ بدقة.

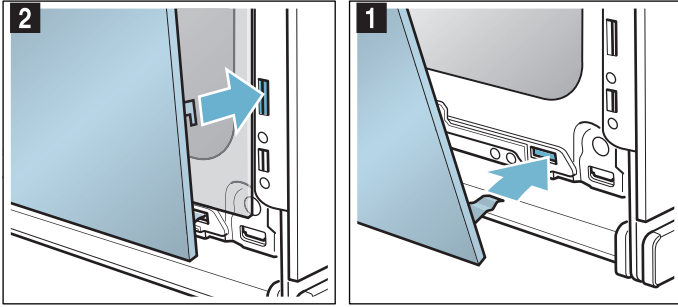
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو خادشة.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

التركيب بالجهاز

1. أدخل اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل في مواضع التثبيت (صورة 1).

2. أغلق اللوح الزجاجي الأمامي إلى أن يصبح الخطافان العلويان بمواجهة الفتحين (صورة 2).

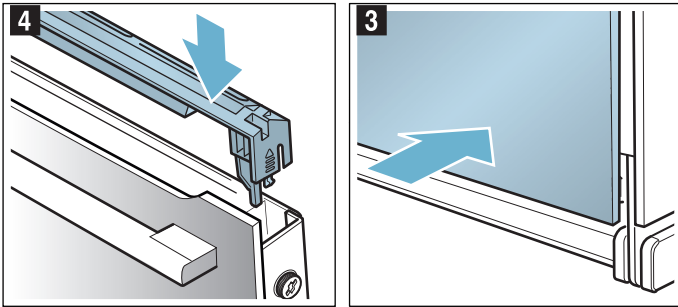


3. اضغط على اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 3).

4. افتح باب الجهاز قليلاً مرة أخرى وقم بإزالة فوطة المطبخ.

5. أعد ربط كلا البرغيين يساراً ويمينا.

6. قم بتركيب الغطاء واضغط عليه إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 4).



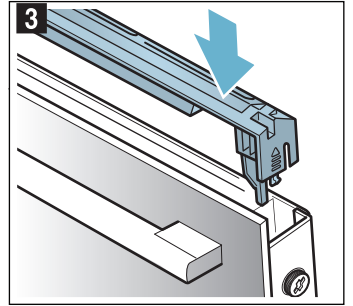
7. أغلق باب الجهاز.

تنبيه!

لا تستخدم حيز الطهي مرة أخرى إلا بعد تركيب الألواح الزجاجية بشكل صحيح.

ملاحظة: قم بتنظيف جزء تطعيم الاستانلس ستيل الموجود في الغطاء باستخدام منظف الاستانلس ستيل. وقم بتنظيف بقية غطاء الباب باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة.

4. افتح باب الجهاز قليلاً مرة أخرى. قم بتركيب الغطاء واضغط عليه إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 3).



5. أغلق باب الجهاز.

فك وتركيب زجاج الباب

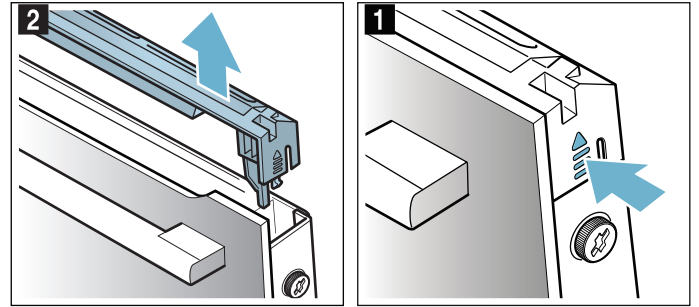
يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الجهاز لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

الفك من الجهاز

1. افتح باب الجهاز قليلاً.

2. اضغط على الغطاء من الجانب الأيسر والأيمن (صورة 1).

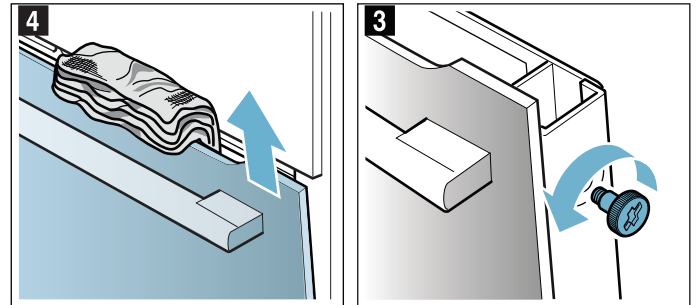
3. اخلع الغطاء (صورة 2).



4. قم بحل وإخراج البراغي من باب الجهاز يساراً ويمينا (صورة 3).

5. قبل إعادة غلق الباب، قم بحشر فوطة مطبخ مطوية عدة طيات (صورة 4).

أخرج اللوح الزجاجي الأمامي بسحبه إلى أعلى ثم ضعه على سطح مستو بينما مقبض الباب موجه لأسفل.



قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وقطعة قماش ناعمة.

باب الجهاز

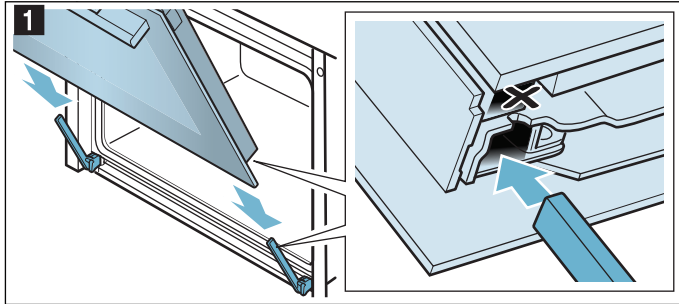
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك باب الجهاز وتنظيفه.

فك وتركيب باب الجهاز

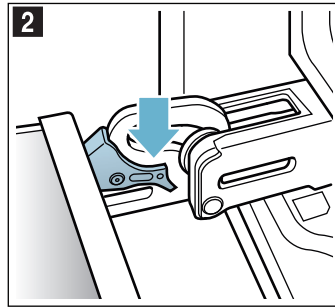
يمكنك فك باب الجهاز لغرض التنظيف ولفك زجاج الباب.

حيث يوجد ذراع تأمين بكل مفصلة من مفصلات باب الجهاز. عندما تكون أذرع التأمين مغلقة (صورة 1)، يكون باب الجهاز مؤمناً ولا يمكن فكه.

وعندما يتم فتح أذرع التأمين لفك باب الجهاز (صورة 2)، تكون المفصلات مؤمنة. ولا يمكن أن تنغلق بشكل ارتدادي.



2. افتح باب الجهاز تماما. أعد غلق كلا ذراعي التأمين (صورة 2).

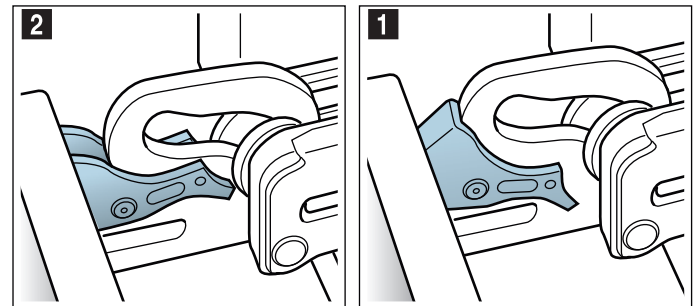
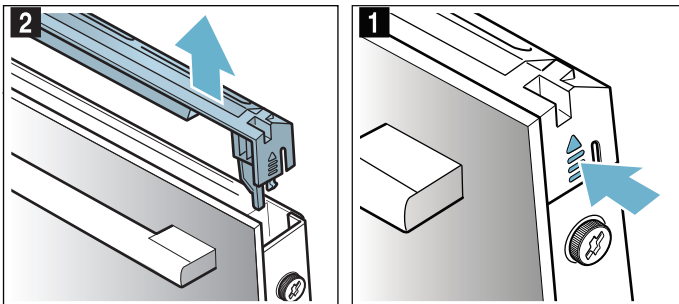


3. أغلق باب حيز الطهي.

خلع غطاء الباب

جزء تطعيم الاستانلس ستيل في غطاء الباب يمكن أن يتغير لونه. لغرض التنظيف الجيد يمكنك خلع الغطاء.

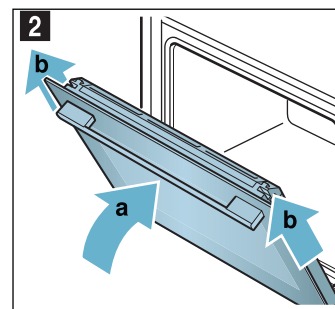
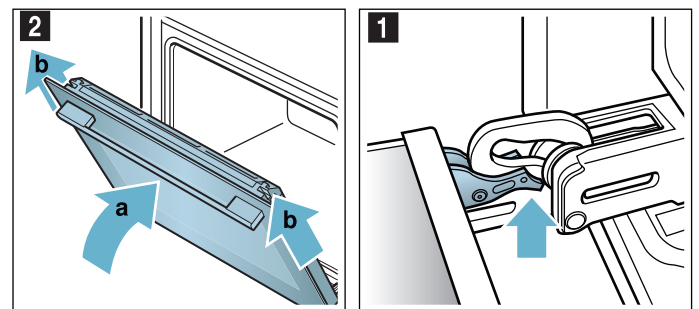
1. افتح باب الجهاز قليلاً.
 2. اضغط على الغطاء من الجانب الأيسر والأيمن (صورة 1).
 3. اخلع الغطاء (صورة 2).
- أغلق باب الجهاز بحذر.



- ⚠ تحذير - خطر الإصابة!**
- إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.
 - تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقيه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

فك باب الجهاز

1. افتح باب الجهاز تماماً واضغطه باتجاه الجهاز.
2. افتح كلا ذراعي التأمين يساراً ويميناً (صورة 1).
3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية a. أمسك الباب بكلتا يديك يساراً ويميناً b وأخرجه بسحبه إلى أعلى (صورة 2).



القضببان

ضبط وظيفة التنظيف

قبل القيام بضبط وظيفة التنظيف تأكد أنك قمت باتباع كل البيانات الخاصة بالتحضير.
مدة وظيفة التنظيف مضبوطة بشكل مسبق على ساعة واحدة. ولا يمكن تغيير المدة.

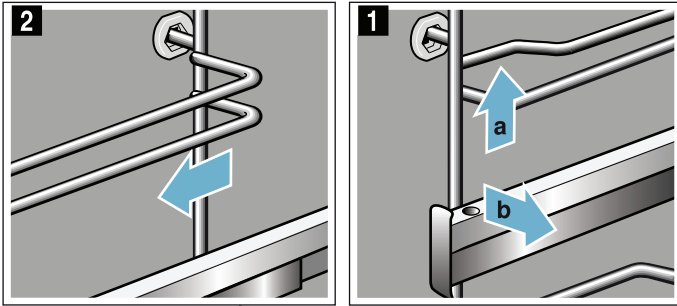
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك القضببان وتنظيفها.

فك وتركيب القضببان

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!
تصبح القضببان ساخنة للغاية. لا تلمس القضببان الساخنة أبدا. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

فك القضببان

1. ارفع القضيب من الأمام بعض الشيء **a** وقم بفكه **b** (صورة 1).
2. بعد ذلك اجذب القضيب بالكامل إلى الأمام وأخرجه (صورة 2).

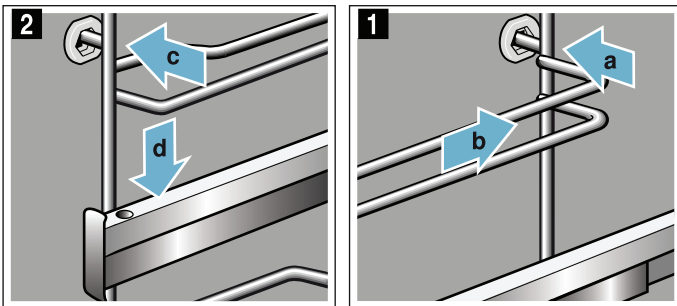


قم بتنظيف القضببان باستخدام منظف وإسفنجة تنظيف. واستخدم فرشاة في حالة الاتساخات العنيدة.

تركيب القضببان

تتواءم القضببان يميناً ويساراً فقط. يجب أن يكون بالإمكان سحب القضببان القابلة للإخراج للأمام.

1. قم أولاً بإدخال القضيب من المنتصف في الفتحة الخلفية **a**، إلى أن يستقر القضيب على جدار حيز الطهي واضغط عليه للخلف **b** (صورة 1).
2. وبعد ذلك أدخله في الفتحة الأمامية **c**، إلى أن يستقر القضيب أيضاً هنا على جدار حيز الطهي واضغط عليه لأسفل **d** (صورة 2).



1. انقر على النطاق ...

2. أكد باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

تظهر ملحوظة بالأعمال التحضيرية الضرورية لوظيفة التنظيف.

3. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص. لا يظهر سطر التسخين مع وظيفة التنظيف.

تبدأ وظيفة التنظيف.

قم بتهوية المطبخ أثناء عمل وظيفة التنظيف.

تصدر إشارة صوتية عند انتهاء وظيفة التنظيف. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية. قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

تأجيل وقت الانتهاء

يمكنك تأجيل وقت الانتهاء إلى وقت لاحق. انقر قبل البدء على النطاق ©. ويمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل النهاية إلى وقت لاحق. بعد التشغيل يدخل الجهاز في وضع الانتظار. لا يمكن تغيير وقت الانتهاء.

الإلغاء

إذا كنت ترغب في إلغاء وظيفة التنظيف، فقم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف). لا يمكنك إيقاف التشغيل بعد ذلك باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

ملاحظة: لا يتم إرجاع عداد ساعات التشغيل. يستمر ظهور طلب استخدام وظيفة التنظيف في وحدة العرض.

بعد استخدام وظيفة التنظيف

عندما يبرد حيز الطهي، امسحه باستخدام فوطة رطبة إذا لزم الأمر.

ملاحظة: أثناء التشغيل وعمل وظيفة التنظيف يمكن أن تتكون بقع مائلة للإحمرار على الأسطح. وهذه البقع ليست صدأ، ولكنها بقايا الأطعمة. هذه البقع ليست ضارة بالصحة، ولا تحد من قدرة التنظيف الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف.

وظيفة التنظيف

يتم باستخدام وظيفة التنظيف "EcoClean Direct" تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي.

الأسطح ذاتية التنظيف (الجدار الخلفي والغطاء والجدران الجانبية) مزودة بطبقة مسامية من الخزف المطفأ. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير والشواء من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما الفرن مشغل. إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتياً غير كافٍ وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكن تنظيفها من خلال وظيفة التنظيف.

ملاحظة: يتم تحديد الاستخدامات من خلال الجهاز. حيث يعرض الجهاز الوقت الذي ينصح فيه بالقيام بالتنظيف. ويستمر عرض التوصية إلى أن يتم الانتهاء تماماً من عمل وظيفة التنظيف. إذا لم تقم بتنفيذ هذا الطلب، فيمكن أن تنشأ أضرار بالأسطح ذاتية التنظيف.

إذا اتسخ جهازك بشدة بصورة مبكرة، أو إذا تحققت من وجود بقع داكنة بالجدار الخلفي، فلا تنتظر حتى يطلب منك الجهاز القيام بالتنظيف. لأنه كلما تكررت عملية التنظيف، كلما تم ضمان القدرة على تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف لفترة أطول. يمكنك تنظيف جهازك في أي وقت حسب الحاجة باستخدام وظيفة التنظيف.

قبل استخدام وظيفة التنظيف

أخرج القضبانات والقضبانات القابلة للإخراج والكماليات والأواني من حيز الطهي.

تنظيف أرضية حيز الطهي وباب الجهاز من الداخل

قم بإزالة الاتساخات الخشنة من أرضية حيز الطهي وباب الجهاز من الداخل وإضاءة حيز الطهي. وإلا فسوف تتكون بقع تستعصي على التنظيف بعد ذلك.

تنبيه!

تجنب استخدام أية منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. وإلا فقد تتعرض الأسطح للضرر. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، فقم بمسحها على الفور بالماء وإسفنجة. لا تقم بالكشط ولا تستخدم أية مواد تنظيف مساعدة خادشة.

أسطح حيز الطهي

الجدار الخلفي والغطاء والأجزاء الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف. ويمكنك معرفتها من خلال خشونة سطحها.

أرضية حيز الطهي مطلية بطبقة مينا، ولها سطح أملس.

تنظيف أسطح المينا

قم بتنظيف الأسطح الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحلول صابوني ساخن أو محلول خل. وقم بتجفيفها باستخدام فوطة ناعمة.

امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدمليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف الأفران.

وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.

تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة من الخزف مسامية مطفأة. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما يكون الجهاز مشغلاً.

إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف غير كافٍ وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكن تنظيفها باستخدام وظيفة التنظيف. يراعى في ذلك البيانات الواردة في الفصل المعني. «وظيفة التنظيف» في صفحة 20

تنبيه!

تجنب استخدام أية منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. وإلا فقد تتعرض الأسطح للضرر. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، فقم بمسحها على الفور بالماء وإسفنجة. لا تقم بالكشط ولا تستخدم أية مواد تنظيف مساعدة خادشة.

المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات صلبة، حافظ دائماً على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتساخات على الفور.

نصائح

- قم بتنظيف حيز الطهي بعد كل استخدام. وبذلك لا تحترق الاتساخات.
- قم دائماً بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لطهي الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل وعاء تحمير.

التنظيف	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.	زجاج الباب
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. إذا وصلت مادة إزالة الترسبات الجيرية إلى مقبض الباب، فقم بمسحها على الفور. فهذه البقع لا يتم التخلص منها بسهولة بعد ذلك.	مقبض الباب

الجهاز من الداخل

تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي الواردة عقب الجدول.	أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.	الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.	إطار إحكام غلق الباب لا تقم بفعه!
منظف الاستانلس ستيل: تراعى إرشادات الجهة الصانعة. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل. للتنظيف اخلع غطاء الباب.	غطاء الباب من الاستانلس ستيل
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أو اني ناعمة أو فرشاة.	القضبان
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة. لا تقم بإزالة شحم التزليق على قضبان الإخراج، ويفضل تنظيفها وهي بالداخل. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.	نظام الإخراج
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أو اني ناعمة أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.	الكماليات

ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
- الظلال الموجودة على ألواح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها.
- حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

المنظفات

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بجهازك وتنظيفه بطريقة صحيحة.

المنظفات المناسبة

كي لا تتعرض الأسطح المختلفة للضرر بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات الواردة في الجدول. بحسب التجهيز ليست كل النطاقات موجودة بجهازك.

تنبيه!

حدوث ضرر بالسطح الخارجي

لا تستخدم أية

- منظفات خشنة أو خادشة،
- منظفات تحتوي على نسبة كبيرة من الكحول،
- ليفات أو إسفنجات خشنة،
- أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار،
- منظفات خاصة بالتنظيف الحراري.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

نصيحة: يمكنك شراء المنظفات ومواد العناية الخاصة الموصى بها من مركز خدمة العملاء. تراعى بيانات الجهة الصانعة المعنية.



تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

النطاق

التنظيف

الجهاز من الخارج

محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبيض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.	الواجهة الفولاذية
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.	البلاستيك
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم.	الأسطح المطلية
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.	لوحة الاستعمال

وضع ضبط يوم العطلة





يمكنك باستخدام وضع ضبط يوم العطلة ضبط مدة تصل إلى 74 ساعة. وتبقى الأظعمة دافئة في حيز الطهي، دون أن تضطر إلى التشغيل أو إيقاف.

تشغيل وضع ضبط يوم العطلة


قبل استخدام وضع ضبط يوم العطلة يجب عليك تفعيله في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

إذا تم تغيير وضع الضبط الأساسي وفقا لذلك، يتم استخدام وضع ضبط يوم العطلة مع أنواع التسخين كنوع تسخين أخير.

يقوم الجهاز بالتسخين باستخدام التسخين العلوي/السفلي. يمكن ضبط درجة حرارة بين 85°م و 140°م.

1. اضبط باستخدام طارة الاستعمال نوع التسخين «وضع ضبط يوم العطلة» .
2. انقر على النطاق .
- تظهر في وحدة العرض درجة الحرارة باللون الأبيض في المنتصف.
3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
4. قبل التشغيل، انقر على النطاق .
- تظهر في وحدة العرض المدة باللون الأبيض في المنتصف.
5. اضبط المدة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
6. ملاحظة: لا يمكن تأجيل وقت الانتهاء.
6. ابدأ التشغيل باستخدام الزر  start/stop (بدء/إنهاء).
- تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.
- ويبدأ الجهاز في التسخين.



تصدر إشارة صوتية عند انتهاء مدة وضع ضبط يوم العطلة. يتوقف الجهاز عن التسخين. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية.

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر  on/off (تشغيل/إيقاف).

ملاحظة: عندما تقوم بفتح باب الجهاز لا يتم إيقاف التشغيل.

التغيير والإلغاء

بعد التشغيل يتعذر تغيير أوضاع الضبط.

وإذا كنت ترغب في إلغاء وضع ضبط يوم العطلة، فقم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر  on/off (تشغيل/إيقاف). لا يمكنك إيقاف التشغيل بعد ذلك باستخدام الزر  start/stop (بدء/إنهاء).

وضع الضبط	الاختيار
شعار الماركة	يُعرض* لا يُعرض
فترة استمرار تشغيل المروحة	موصى به* الحد الأدنى
نظام الإخراج	غير مجهز لاحقا* (مع القضبان ونظام الإخراج أحادي المستوى) مجهز لاحقا (مع نظام الإخراج ثنائي وثلاثي المستويات)
وضع ضبط يوم العطلة	مشغل متوقف*
أوضاع ضبط المصنع	الإرجاع عدم الإرجاع*
* وضع ضبط المصنع (يمكن أن تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب نوع الجهاز)	

ملاحظة: التغييرات التي تتم على أوضاع الضبط الخاصة باللغة وصوت الأزرار وشدة إضاءة وحدة العرض تسري على الفور. أما جميع التغييرات الأخرى فلا تسري إلا بعد تخزين أوضاع الضبط.

انقطاع التيار الكهربائي





تظل التغييرات التي قمت بها على أوضاع الضبط محفوظة حتى بعد انقطاع التيار الكهربائي.

إلا أن أوضاع الضبط الخاصة بالتشغيل لأول مرة يجب عليك إجراؤها مرة أخرى في حالة انقطاع التيار لفترة طويلة. يمكن للجهاز أن يتجاوز انقطاع التيار الكهربائي لفترة قصيرة.

تغيير الوقت

إذا أردت موازنة الوقت على سبيل المثال التحويل من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي، قم بتغيير وضع الضبط الأساسي.

يجب أن يكون الجهاز متوقفا.

1. اضغط على النطاق  لحوالي 3 ثوان.
- تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة.
2. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق .
- يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
3. انقر على النطاق .
- يظهر وضع ضبط الوقت.
4. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
5. لغرض التأكيد اضغط على النطاق  لحوالي 3 ثوان.
- يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

أوضاع الضبط الأساسية

حتى يتسنى لك استخدام جهازك بشكل مثالي وسهل، تتوفر لك أوضاع ضبط مختلفة. يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه حسب الحاجة.

تغيير أوضاع الضبط الأساسية

يجب أن يكون الجهاز متوقفاً.

1. اضغط على النطاق ٣ لحوالي 3 ثوان.
 2. تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق ٣.
 3. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
 4. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال. انقر على النطاق ٣.
 5. يظهر وضع الضبط التالي في وحدة العرض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.
 6. باستخدام النطاق ٣ قم بتصفح جميع أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة باستخدام طارة الاستعمال.
 6. لإنهاء عملية التأكيد اضغط على النطاق ٣ لحوالي 3 ثوان.
- يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

الإلغاء

إذا لم ترغب في تخزين التغييرات، فيمكنك إلغاء العملية باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف). يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه لم يتم تخزين أوضاع الضبط.

لائحة أوضاع الضبط الأساسية

ليست كل أوضاع الضبط الأساسية متاحة بجهازك، وذلك حسب التجهيز.

الاختيار	وضع الضبط
تتاح لغات أخرى	اللغة
الوقت بصيغة 24 ساعة	الوقت
المدة القصيرة (30 ثانية) المدة المتوسطة (1 دقيقة)* المدة الطويلة (5 دقائق)*	الإشارة الصوتية
مشغل متوقف* (يظل الصوت مشغلاً مع الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف))	صوت الأزرار
تدريج به 5 مستويات	شدة إضاءة وحدة العرض
إيقاف رقمي*	بيان الساعة
متوقفة أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل*	الإضاءة
قفل الأزرار فقط* تأمين قفل الباب وقفل الأزرار	وظيفة أمان الأطفال
أنواع التسخين* نظام AutoPilot	العمل بعد التشغيل
متوقف* مشغل	الإعتماد الليلي

وظيفة أمان الأطفال

حتى لا يقوم الأطفال بتشغيل الجهاز دون قصد أو تغيير أوضاع الضبط، تم تزويد جهازك بوظيفة أمان الأطفال.

يتم غلق لوحة الاستعمال ولا يمكن ضبطها. يمكن فقط إيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

التفعيل وإيقاف الفعالية

يمكنك تفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة أمان الأطفال عندما يكون الجهاز مشغلاً أو متوقفاً.

اضغط في كل مرة على النطاق ٣ لحوالي 4 ثوان.

ويظهر في وحدة العرض إرشاد للتأكيد.

عندما يكون الجهاز مشغلاً يضيء النطاق ٣ باللون الأحمر. عندما يكون الجهاز متوقفاً، لا يضيء النطاق ٣.

ضبط المنبه

يعمل المنبه بالتزامن مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكنك في أي وقت ضبط الوقت الذي يتوقف فيه الجهاز. للمنبه إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت المنبه أو المدة قد انقضت.

الضبط

يبدأ وقت المنبه دائماً عند صفر دقيقة.
كلما زادت القيمة، ازدادت المراحل الزمنية عند الضبط.
يمكن ضبط 24 ساعة بحد أقصى.

1. انقر على النطاق

يضيء الرمز باللون الأحمر. يظهر في وحدة العرض وقت المنبه باللون الأبيض في المنتصف.

2. اضبط وقت المنبه باستخدام طارة الاستعمال.

3. ابدأ التشغيل باستخدام النطاق

ملاحظة: بعد عدة ثوان يبدأ المنبه أوتوماتيكياً أيضاً. يبدأ العد التنازلي لوقت المنبه.

يظل المنبه ظاهراً في وحدة العرض، عندما يكون الجهاز متوقفاً. أثناء التشغيل تظهر أوضاع ضبط التشغيل الحالي في الأمام. عندما تنقر على النطاق يظهر وقت المنبه لعدة ثوان.

عندما ينتهي وقت المنبه تصدر إشارة صوتية ويظهر إرشاد في وحدة العرض. ولا يضيء الرمز بعد ذلك.

نصيحة: إذا كان وقت المنبه المضبوط مرتبط بتشغيل الجهاز، فقم باستخدام المدة. يظهر الوقت في الأمام ويتوقف الجهاز أوتوماتيكياً.

التغيير والإلغاء

لتغيير وقت المنبه، انقر على النطاق. يظهر وقت المنبه في المنتصف باللون الأبيض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.

إذا أردت إيقاف المنبه، فقم بإرجاع وقت المنبه تماماً مرة أخرى. بعد اعتماد التغيير لا يضيء الرمز بعد ذلك.

3. قبل التشغيل، انقر مجدداً على النطاق مرة واحدة.

تظهر النهاية في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

4. يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل النهاية لوقت لاحق.



بعد ثوان قليلة، يتم اعتماد القيمة أو انقر مجدداً على النطاق. يظهر وقت الانتهاء في وحدة العرض تحت طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.

5. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

يظهر في وحدة العرض الوقت الذي يبدأ فيه تشغيل الجهاز.



يدخل الجهاز في وضع الانتظار. عندما يبدأ الجهاز التشغيل تظهر المدة في وحدة العرض.

وعند انتهاء المدة تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية.

يمكنك عن طريق النطاق ضبط المدة من جديد، أو مواصلة التشغيل بدون مدة عن طريق الزر start/stop (بدء/إنهاء).

عندما تنتهي من إعداد طبقك، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

التغيير والإلغاء

لتغيير وقت الانتهاء، قم بإيقاف التشغيل قبل ذلك باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء) وانقر مرتين على النطاق. يظهر وقت الانتهاء في المنتصف باللون الأبيض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال. واصل التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). إذا أردت محو وقت الانتهاء، فأعد ضبط وقت الانتهاء بالكامل مرة أخرى. يمكنك باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء) بدء المدة المضبوطة مباشرة.

ملاحظة: لا يمكن تغيير وقت الانتهاء ما لم تنقضي المدة. فقد لا تحصل على نتيجة طهي صحيحة.

بعد ثوان قليلة، يتم اعتماد القيمة أو انقر مرتين على النطاق [C]. تظهر المدة في وحدة العرض تحت طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.

4. ابدأ التشغيل باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء).
تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.



ويبدأ الجهاز في التسخين.

وعند انتهاء المدة تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية.

يمكنك عن طريق النطاق [C] ضبط المدة من جديد، أو مواصلة التشغيل بدون مدة عن طريق الزر [start/stop] (بدء/إنهاء).

عندما تنتهي من إعداد طبقك، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر [on/off] (تشغيل/إيقاف).

التغيير والإلغاء

لتغيير المدة انقر على النطاق [C]. تظهر المدة في المنتصف باللون الأبيض ويمكن تغييرها باستخدام طارة الاستعمال. قم باعتماد التغيير باستخدام النطاق [C].

في حالة الرغبة في إلغاء المدة، قم بإرجاع المدة مرة أخرى إلى الصفر. بعد اعتماد التغيير، يمكنك مواصلة التشغيل باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء) بدون مدة.

ضبط النهاية

يمكنك تأجيل وقت نهاية المدة. يمكنك مثلاً أن تضع طعامك في حيز الطهي في الصباح وتضبط زمن الطهي بحيث يكون جاهزاً في وقت الغداء.

ملاحظات

- يراعى عدم ترك الطعام في حيز الطهي لفترة أطول من اللازم فقد يفسد نتيجة لذلك.
- لا تقم بضبط أية نهاية بعد ذلك إذا كان التشغيل قد بدأ. فقد لا تحصل على نتيجة طهي صحيحة.

الضبط

يمكن تأجيل نهاية المدة بحد أقصى بمقدار 23 ساعة و 59 دقيقة لوقت لاحق.

المثال المبين في الصورة: المدة المضبوطة هي 45 دقيقة والمطلوب أن يكون الطبق جاهزاً في الساعة 12:00.

1. ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.
2. اضبط المدة الزمنية.

وظائف الوقت

يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.

وظيفة الوقت	الاستخدام
المدة [C]	بعد انقضاء المدة المضبوطة يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بإنهاء التشغيل.
النهاية [C]	قم بإدخال المدة ووقت الانتهاء المرغوب. يتم تشغيل الجهاز أوتوماتيكياً بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.
المنبه [C]	يعمل المنبه بمثابة مقياتي البيض. فهو يعمل دون الارتباط بتشغيل وظائف الوقت الأخرى. بعد انقضاء الوقت المضبوط لا يتم تشغيل أو إيقاف الجهاز بصورة أوتوماتيكية.

يمكنك استدعاء المدة والنهاية بعد ضبط التشغيل عن طريق النطاق [C]. يوجد نطاق خاص بالمنبه فقط [C] ويمكن ضبطه في أي وقت.

بعد انقضاء المدة أو وقت المنبه تصدر إشارة صوتية. ويمكنك إلغاء الإشارة الصوتية ميكراً من خلال النقر على النطاق [C].

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تغيير مدة الإشارة الصوتية. «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

ضبط المدة الزمنية

يمكنك ضبط مدة طهي طبقك من الجهاز. وبذلك لا يتم تجاوز مدة الطهي دون قصد، ولا تضطر لأن تقطع أعمالك الأخرى لإنهاء التشغيل.

الضبط

على حسب الاتجاه الذي تدير فيه طارة الاستعمال لأول مرة تبدأ المدة بقيمة مقترحة: جهة اليسار 10 دقائق، جهة اليمين 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.

يمكن ضبط ما يصل إلى 23 ساعة و 59 دقيقة كحد أقصى.

المثال المبين في الصورة: مدة التشغيل 45 دقيقة.

1. ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.
2. قبل التشغيل، انقر على النطاق [C].
3. تظهر في وحدة العرض المدة باللون الأبيض في المنتصف. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.



4. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). يظهر في وحدة العرض مدة استمرار التشغيل.



ويبدأ الجهاز في التسخين.

عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

ملاحظة: يمكنك أيضا ضبط المدة ونهاية التشغيل في الجهاز. ← «وظائف الوقت» في صفحة 15

التغيير

بعد بدء التشغيل تظل درجة الحرارة ظاهرة في المنتصف. عند تحريك طارة الاستعمال يتم تغيير درجة الحرارة مباشرة واعتمادها.

لتغيير نوع التسخين قم بإيقاف التشغيل أولاً باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). وانقر على النطاق []. يظهر نوع التسخين الأول مع درجة الحرارة المقترحة الخاصة به. قم بتغيير نوع التسخين باستخدام طارة الاستعمال.

ملاحظة: عندما تقوم بتغيير نوع التسخين، يتم أيضاً إرجاع ضبط أوضاع الضبط الأخرى.

الاختيار المباشر لأنواع التسخين

يمكنك اختيار بعض أنواع التسخين بشكل مباشر عن طريق النطاقات اللمسية. وبذلك يمكن ضبط الجهاز بشكل أسهل وأسرع.

أنواع التسخين التي يمكن ضبطها عن طريق الاختيار المباشر هي:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- التسخين العلوي/السفلي

الضبط

1. انقر على نطاق نوع التسخين المرغوب.

تظهر على الفور درجة الحرارة باللون الأبيض في المنتصف.

2. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.

3. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

ويبدأ الجهاز في التسخين.

التسخين السريع

يمكن باستخدام التسخين السريع تقصير مدة التسخين في بعض أنواع التسخين.

أنواع التسخين المناسبة للتسخين السريع هي:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- التسخين العلوي/السفلي

كي تحصل على نتيجة طهي متساوية لا تضع الطعام في حيز الطهي إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

الضبط

احرص على اختيار نوع تسخين مناسب وضبط درجة حرارة لا تقل عن 100°م. وإلا فلن يتم تفعيل التسخين السريع.

1. ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.

2. انقر على النطاق [].

يضيء الرمز باللون الأحمر. ويظهر في وحدة العرض إرشاد للتأكيد.

عندما تقوم بإنهاء التسخين السريع تصدر إشارة صوتية ويظهر إرشاد في وحدة العرض. ولا يضيء الرمز بعد ذلك. أدخل الطعام في حيز الطهي.

ملاحظة: تبدأ وظيفة الوقت «المدة» مع التسخين السريع. لا تقم بتحديد مدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

الإلغاء

لإلغاء التسخين السريع انقر مجدداً على النطاق []. ولا يضيء الرمز بعد ذلك.

ضبط طريقة التشغيل

بعد تشغيل الجهاز تظهر طريقة التشغيل المقترحة المضبوطة. يمكنك بدء وضع الضبط هذا على الفور باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). إذا كنت ترغب في ضبط طريقة تشغيل أخرى، فستجد الشروحات الدقيقة بهذا الخصوص في الفصول المعنية.

يسري بشكل أساسي:

1. انقر على النطاق المعني.
2. يضيء الرمز باللون الأحمر.
3. قم بتغيير الاختيار المعروض في المنتصف باستخدام طارة الاستعمال.
4. إذا لزم الأمر قم بإجراء أوضاع ضبط أخرى.
5. للقيام بذلك انقر على النطاق المعني وقم بتغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال.
6. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).
7. فيبدأ الجهاز في العمل.

ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

إذا لم يتم اختيار طريقة التشغيل «أنواع التسخين»، فانقر على النطاق [8]. يضيء الرمز باللون الأحمر ويظهر نوع التسخين الأول مع درجة الحرارة المقترحة في وحدة العرض.

المثال في الصورة: الهواء الساخن الاقتصادي Eco [9]. عند درجة حرارة 195°م.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام طارة الاستعمال.



2. انقر على النطاق [8].
3. تظهر في وحدة العرض درجة الحرارة باللون الأبيض في المنتصف. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.



استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيف تقوم بضبط الجهاز. فسوف تتعرف على ما يحدث عند التشغيل والإيقاف وكيفية ضبط طرق التشغيل.

تشغيل وإيقاف الجهاز

قبل أن تتمكن من ضبط شيء في جهازك، يجب عليك تشغيل الجهاز.

ملاحظة: يمكن ضبط وظيفة أمان الأطفال والمنبه أيضًا عندما يكون الجهاز متوقفًا. بعض البيانات والإرشادات في وحدة العرض مثل الحرارة المتبقية في حيز الطهي، تظل مرئية حتى عندما يكون الجهاز متوقفًا.

في حالة عدم الاحتياج للجهاز قم بإيقافه. إذا لم يتم ضبط أي شيء لفترة طويلة، يتم إيقاف الجهاز أوتوماتيكياً.

تشغيل الجهاز

قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

وتضيء جميع النطاقات للمسماة باللون الأحمر. يظهر في وحدة العرض شعار Bosch وبعد ذلك نوع التسخين الأول في لائحة الاختيار.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد طريقة التشغيل التي تظهر بعد تشغيل الجهاز. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

إيقاف الجهاز

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

يتم قطع الوظيفة المشغلة حالياً.

يظهر في وحدة العرض الوقت أو بيان الحرارة المتبقية إن وجدت.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد ما إذا كنت ترغب في عرض الوقت والجهاز متوقف أم لا. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

بدء التشغيل

يجب بدء كل عملية تشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

بعد البدء يظهر في وحدة العرض بيان الوقت بالإضافة إلى أوضاع الضبط. بالإضافة إلى ذلك يظهر السطر الدائري وسطر التسخين.

إيقاف التشغيل

يمكنك أيضًا باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء) إيقاف التشغيل ثم مواصلته مرة أخرى.

عندما تضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لحوالي 3 ثوان، يتم إيقاف التشغيل تمامًا وإرجاع ضبط جميع أوضاع الضبط.

ملاحظة: بعد قطع أو إلغاء التشغيل يمكن أن يستمر عمل مروحة التبريد.

قم بإيقاف الجهاز بعد انتهاء المدة المحددة باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

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

تنظيف الكماليات

قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام جهازك الجديد لأول مرة، يجب إجراء بعض أوضاع الضبط. وبالإضافة إلى ذلك قم بتنظيف حيز الطهي والكماليات.

التشغيل لأول مرة

بعد توصيل التيار الكهربائي أو بعد انقضاء فترة انقطاع التيار الكهربائي يظهر في وحدة العرض أوضاع الضبط الخاصة بالتشغيل لأول مرة. يمكن أن يستمر ذلك لعدة ثوان حتى يظهر لك الطلب.

ملاحظة: يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه مرة أخرى في أي وقت في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

ضبط اللغة

تظهر اللغة كأول شيء. واللغة «الألمانية» هي المضبوطة كوضع افتراضي.

1. اختر اللغة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
2. وللتأكيد، انقر على النطاق [C]. يظهر وضع الضبط التالي.

ضبط الوقت

يبدأ الوقت في «الساعة 12:00».

1. اضبط الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
2. وللتأكيد، انقر على النطاق [C]. يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى. يظهر الوقت الحالي.

تنظيف حيز الطهي والكماليات

قبل إعداد الأطعمة لأول مرة باستخدام الجهاز، قم بتنظيف حيز الطهي والكماليات.

تنظيف حيز الطهي

للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين حيز الطهي وهو مغلق وفارغ.

تأكد من عدم وجود أية بقايا من مواد التغليف كخرز البولسترين مثلاً في حيز الطهي. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب. قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.

قم بإجراء أوضاع الضبط المحددة. وتتعرف في الفصل التالي على كيفية ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة. ← «استعمال الجهاز» في صفحة 13

أوضاع الضبط	
نوع التسخين	التسخين العلوي/السفلي □
درجة الحرارة	240°م
المدة	1 ساعة

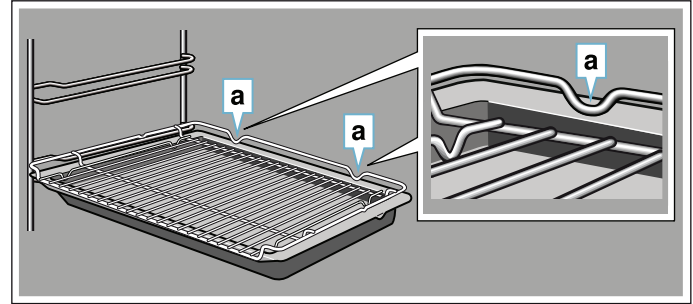
دمج الكماليات

رقم الطلب	الكماليات الخاصة
HEZ631010	لوح الخبز، مزود بطبقة مانعة للاتصاق للكيك الذي يتم إعداده على ألواح البسكويت والمخبوزات الصغيرة. يتم رفع المخبوزات من لوح الخبز بشكل أسهل.
HEZ633070	اللوح العميق للمحترفين مع شبكة داخلية لإعداد الكميات الكبيرة.
HEZ633001	غطاء اللوح العميق للمحترفين الغطاء يحول اللوح العميق للمحترفين إلى وعاء شواء للمحترفين.
HEZ617000	لوح بيتزا للبيتزا والكيك الكبير المستدير.
HEZ625071	لوح الشواية للشواء بدلا من الشبكة السلكية أو كواقية من الرذاذ. يُستخدم فقط في اللوح متعدد الاستخدامات.
HEZ327000	قرص الخبز يمكن الحصول عليه لإعداد الخبز البيتي والخبز الصغير والبيتزا ذات القاعدة المقرمشة. ويجب إحماء قرص الخبز على درجة الحرارة الموصى بها.
HEZ915001	وعاء الشواء الزجاجي (5,1 لتر) لأطباق اليخنة والسوفليه. مناسب خصيصا لطريقة التشغيل «الأطباق».
HEZ864000	الصحن الزجاجي للمشويات الكبيرة والكيك الطري والسوفليه.
HEZ636000	اللوح الزجاجي للسوفليه وأطباق الخضروات والمخبوزات.
HEZ638100	نظام الإخراج أحادي المستوى مع القضبان القابلة للإخراج في المستوى 2 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.
HEZ638200	نظام الإخراج ثنائي المستوى مع القضبان القابلة للإخراج في المستويات 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.
HEZ638300	نظام الإخراج ثلاثي المستوى مع القضبان القابلة للإخراج في المستويات 1 و 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.
HEZ660060	أشرطة الزينة لتزيين الأرضية المسطحة بوحدة المطبخ وقاعدة ارتكاز الجهاز.

يمكنك إدخال الشبكة السلكية في نفس الوقت مع اللوح متعدد الاستخدامات، لتجميع السوائل المتقاطرة.

تأكد عند وضع الشبكة السلكية أن كلا قضبيي المبادعة **a** مستقرين على الحافة الخلفية. عند إدخال اللوح متعدد الاستخدامات يتم وضع الشبكة السلكية فوق القضيب الدليلي العلوي لمستوى الإدخال.

المثال المبين في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



الكماليات الخاصة

يمكنك شراء الكماليات الخاصة من خدمة العملاء أو من متجر متخصص أو عبر الإنترنت. وستجد في كتيبنا وعلى موقع الإنترنت باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك.

يختلف توافر الأجزاء وإمكانية الشراء عبر الإنترنت من دولة لأخرى. يرجى الاطلاع على مستندات البيع الخاصة بك.

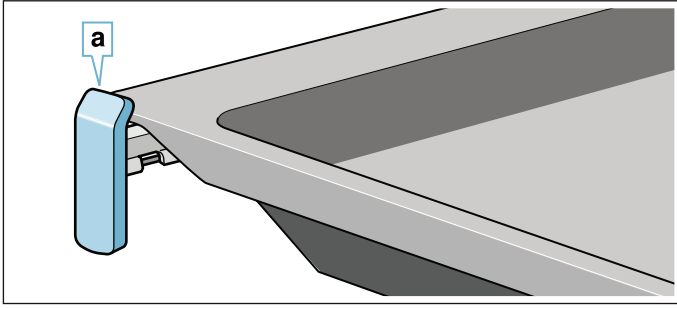
قم عند الشراء بتحديد رقم الطلب الدقيق للكماليات الخاصة.

ملاحظة: بعض الكماليات الخاصة لا تناسب بعض الأجهزة. يرجى دائما عند الشراء ذكر المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك.

← «خدمة العملاء» في صفحة 25

رقم الطلب	الكماليات الخاصة
HEZ634000	الشبكة السلكية للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن وللتحمير والشواء.
HEZ632070	اللوح متعدد الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.
HEZ631070	لوح الخبز للكيك الذي يتم إعداده على ألواح البسكويت والمخبوزات الصغيرة.
HEZ324000	الشبكة الداخلية للحوم والطيور والأسماك. للوضع في اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون وعصارة اللحم المتقاطرة.
HEZ632010	اللوح متعدد الاستخدامات، مزود بطبقة مانعة للاتصاق للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يتم رفع المخبوزات والمشويات من اللوح متعدد الاستخدامات بشكل أسهل.

تأكد أن الكماليات مستقرة خلف الطرف **a** على القضيبة القابل للإخراج.
المثال المبين في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



يتم تثبيت القضيبان القابلة للإخراج عند سحبها للخارج تماما. مما يسمح بإدخال الكماليات بسهولة. لتحرير القفل، أدخل القضيبان القابلة للإخراج مرة أخرى في حيز الطهي مع الضغط عليها برفق.

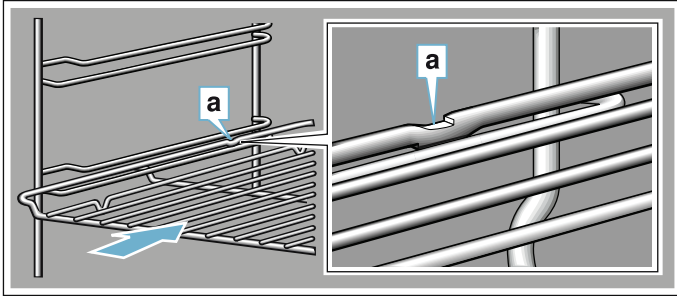
ملاحظات

- يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.
- أدخل الكماليات دائما بشكل كامل في حيز الطهي، بحيث لا تلامس باب الجهاز.

وظيفة التثبيت

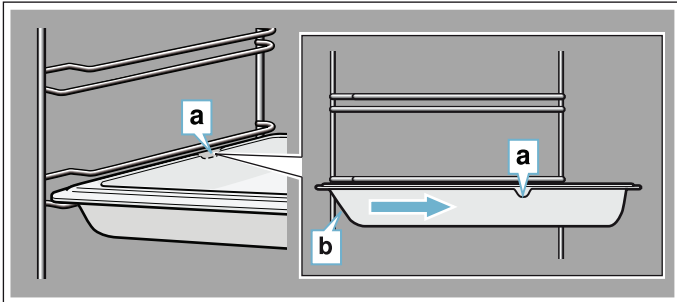
من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. وظيفة التثبيت تمنع انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلكية أن طرف التثبيت **a** في الخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.



تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** في الخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الفرن.

المثال المبين في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



الكماليات

مرفق بجهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

الشبكة السلكية للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن. للتحمير والشواء.	
اللوحة متعددة الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضًا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.	
لوحة الخبز للكيك الذي يتم إعداده على ألواح البسكويت والمخبوزات الصغيرة.	

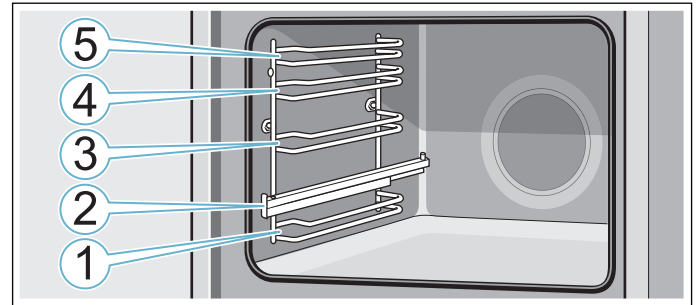
اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية. فهي مصممة خصيصا لتناسب مع جهازك.

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

ملاحظة: قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وليس لذلك أي تأثير على وظيفتها. وعندما تبرد مرة أخرى يختفي هذا التشوه.

إدخال الكماليات

يوجد 5 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عد مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.



في مستويات الإدخال 1 و 3 و 4 و 5 يتم دائما إدخال الكماليات بين كلا القضيبتين الدليليين لمستوى الإدخال.

ويمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريبا دون أن تنقلب. باستخدام القضيبان القابلة للإخراج في المستوى 2 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية.

نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
 الهواء الساخن الاقتصادي	275-30°م	للطهي الموفر في الطاقة للأطعمة المختارة على مستوى واحد دون إحماء. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة الموفرة في الطاقة لجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
 التسخين العلوي/السفلي الاقتصادي	300-30°م	للطهي الموفر في الطاقة للأطعمة المختارة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.
 الشواء بتدوير الهواء	300-30°م	لشواء الطيور والأسماك الكاملة وقطع اللحم الكبيرة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
 الشواية، سطح كبير	درجات الشواية: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويصبح السطح بالكامل ساخناً أسفل جسم تسخين الشواية.
 الشواية، سطح صغير	درجات الشواية: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	لشواء الكميات الصغيرة من الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست وللتحمير. ويصبح السطح الأوسط ساخناً أسفل جسم تسخين الشواية.
 درجة البييتزا	275-30°م	لإعداد البييتزا والأطعمة التي تحتاج إلى حرارة شديدة من أسفل. يتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
 الطهي على الهادئ	120-70°م	للطهي الخفيف والبطيء لقطع اللحم المحمرة والطرية في إناء مكشوف. تنبعث السخونة في حالة درجة الحرارة الخفيفة من أعلى ومن أسفل.
 التسخين السفلي	250-30°م	للطهي في حمام ماء ولاستكمال الخبز. وتنبعث السخونة من أسفل.
 إذابة التجمد	60-30°م	لإذابة التجمد ببطء من الأطعمة المجمدة.
 الحفاظ على السخونة	100-60°م	لحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية.
 التسخين الأولي للأواني	70-30°م	لتسخين الأواني.

القيم المقترحة

يحدد الجهاز لكل نوع من أنواع التسخين مستوى أو درجة حرارة مقترحة. يمكنك اعتماد درجة الحرارة هذه أو تغييرها في النطاق المعني.

معلومات أخرى

في أغلب الحالات يقدم لك الجهاز إرشادات ومعلومات أخرى حول العملية الجارية الآن.

انقر على النطاق ٠. يظهر الإرشاد لعدة ثوان في وحدة العرض. في حالة الإرشادات الطويلة قم بالتصفح حتى النهاية عن طريق طارة الاستعمال. بعض الإرشادات تظهر أوتوماتيكياً، على سبيل المثال عند التأكيد أو الطلب أو التحذير.

وظائف حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك. حيث يتم إضاءة جزء كبير من حيز الطهي مثلاً، كما تقوم مروحة التبريد بحماية الجهاز من فرط السخونة.

فتح باب الجهاز

إذا قمت بفتح الباب أثناء تشغيل الجهاز يتوقف التشغيل. ثم يستأنف مرة أخرى عند غلق الباب.

إضاءة حيز الطهي

عندما تقوم بفتح باب الجهاز يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي. إذا ظل الباب مفتوحاً لمدة أطول من 15 دقيقة تقريباً، تنطفئ الإضاءة مرة أخرى. في أغلب طرق التشغيل يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي، بمجرد بدء التشغيل. وعندما ينتهي التشغيل تنطفئ الإضاءة.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد، ألا يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي عند التشغيل. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة. حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تغيير المدة التي يستمر فيها تشغيل مروحة التبريد. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 17

أثناء التشغيل يمتلئ السطر الدائري باللون الأحمر كل ثانية. وبعد كل دقيقة كاملة تمتلئ القطاعات مرة أخرى من الأمام. وبعد انقضاء المدة ينطفئ قطاع كل ثانية.

بيان درجة الحرارة

بعد بدء التشغيل، تظهر لك درجة حرارة حيز الطهي الحالية بشكل بياني في وحدة العرض.

خط التسخين	يمتلئ الخط الأبيض أسفل درجة الحرارة من اليسار إلى اليمين باللون الأحمر، كلما ازدادت سخونة حيز الطهي. عند القيام بإحماء الفرن تكون أنسب لحظة لوضع الطعام فيه بمجرد امتلاء السطر تماما باللون الأحمر.
بيان الحرارة المتبقية	مع درجات الضبط مثلا درجات الشواية، يمتلئ سطر التسخين على الفور باللون الأحمر.
	عندما يكون الجهاز متوقفاً، يعرض السطر الدائري الحرارة المتبقية في حيز الطهي. وكلما انخفضت درجة الحرارة المتبقية، مال السطر الدائري للإعتماد، حتى يختفي تماماً في أي لحظة.

وحدة العرض

وحدة العرض مصممة بحيث يمكنك قراءة البيانات بنظرة واحدة، بما يتلاءم مع كل موقف.

ويتم التركيز على القيمة التي يمكنك ضبطها حالياً. وتُعرض القيمة بكتابة بيضاء وأسفلها خط أبيض. وتُعرض القيمة بلون رمادي في الخلفية.

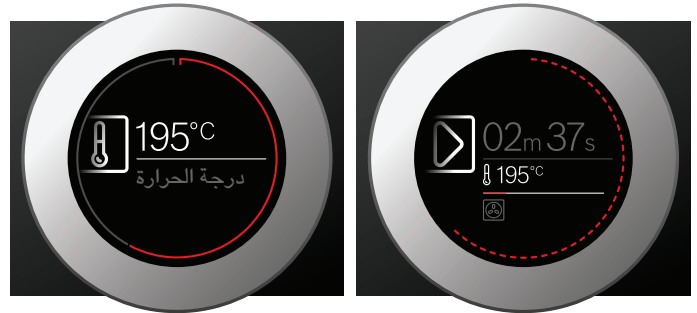
المركز	القيمة الموجودة في المركز يمكن تغييرها مباشرة، دون الاضطرار لاختيارها بشكل مسبق.
	بعد بدء التشغيل تكون دائماً درجة الحرارة أو الدرجة في المركز. ويكون السطر الأبيض في نفس الوقت هو سطر التسخين ويمتلئ باللون الأحمر.
التكبير	طوال الفترة التي تقوم فيها بتغيير القيمة الموجودة في المنتصف باستخدام طارة الاستعمال، يتم تكبير هذه القيمة فقط.

ملاحظة: بسبب القصور الحراري يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

طرق التشغيل

يشتمل جهازك على طرق تشغيل مختلفة، تسهل عليك تشغيل الجهاز. تجد شروحات دقيقة بهذا الخصوص في الفصول المعنية.

طريقة التشغيل	الاستخدام
أنواع التسخين ← «استعمال الجهاز» في صفحة 13	لتحضير أطعمتك بشكل مثالي هناك أنواع تسخين مختلفة مناسبة تماماً.
نظام AutoPilot ← «الأطباق» في صفحة 26	هناك العديد من الأطباق مبرمج لها بالفعل قيم الضبط المناسبة لها.
وظيفة EcoClean Direct ← «وظيفة التنظيف» في صفحة 20	تقوم وظيفة التنظيف بتنظيف حيز الطهي بشكل ذاتي تقريباً.



السطر الدائري

يوجد السطر الدائري في وحدة العرض من الخارج.

عندما تقوم بتغيير قيمة ما، يعرض لك السطر الدائري المكان الذي تتواجد به في لائحة الاختيار. وتبعاً لنطاق الضبط يكون السطر الدائري متصلاً أو مقسماً إلى قطاعات، حسب طول لائحة الاختيار.

أنواع التسخين

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

رموز أنواع التسخين المختلفة تساعد في التعرف عليها مرة أخرى.

نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	275-30° م	للخبز والتحمير على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
التسخين العلوي/السفلي	300-30° م	للخبز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.

لوحة الاستعمال

يمكنك عن طريق لوحة الاستعمال ضبط الوظائف المختلفة لجهازك بالاستعانة بالأزرار والنطاقات المسمية وكذلك طارة الاستعمال. تعرض لك وحدة العرض أوضاع الضبط الحالية.

يوضح العرض العام لوحة الاستعمال والجهاز مشغل مع نوع التسخين المختار.



الرمز	المعنى
النطاقات للمسبة الخارجية	
⌚	المنبه
🔒	اختيار المنبه
👶	وظيفة أمان الأطفال
🔑	تفعيل وإيقاف فعالية وظيفة أمان الأطفال من خلال ضغطة طويلة (حوالي 4 ثوان)
ℹ️	المعلومات
🔑	عرض الإرشادات
🔑	استدعاء أوضاع الضبط الأساسية من خلال ضغطة طويلة (3 ثوان تقريبا)
⋮	وظيفة EcoClean Direct
⋮	اختيار طريقة التشغيل «وظيفة التنظيف»

الرمز	المعنى
النطاقات للمسبة الداخلية	
🔑	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
🔑	اختيار نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات» مباشرة
🔑	التسخين العلوي/السفلي
🔑	اختيار نوع التسخين «التسخين العلوي/السفلي» مباشرة
🔑	أنواع التسخين
🔑	اختيار طريقة التشغيل «أنواع التسخين»
🔑	درجة الحرارة
🔑	اختيار درجة الحرارة لحيز الطهي
🔑	نظام AutoPilot
🔑	اختيار طريقة تشغيل «الأطباق» وبرامج الطهي
🔑	الوزن
🔑	اختيار الوزن مع طريقة تشغيل «الأطباق»
🔑	وظائف الوقت
🔑	اختيار وظائف الوقت
🔑	التسخين السريع
🔑	تشغيل أو إيقاف التسخين السريع لحيز الطهي

يضيء النطاق اللمسي، الذي يمكن تغيير قيمته في وحدة العرض أو المعروض في الواجهة باللون الأحمر.

التعرف على الجهاز

نشرك لك في هذا الفصل البيانات وعناصر الاستعمال. كما نتعرف أيضا على الوظائف المختلفة لجهازك.

ملاحظة: من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في الألوان والتفاصيل حسب موديل الجهاز.

- الأزرار**
الأزرار الموجودة يساراً ويميناً بلوحة الاستعمال لها نقطة مقاومة. اضغط على الزر لغرض الاستعمال. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة فولاذية، فإن هذين الزرين يكونان عبارة عن نطاقات لمسبة دون نقطة مقاومة.
- النطاقات للمسبة**
توجد أسفل النطاقات للمسبة مستشعرات. لاختيار الوظيفة يكفي الضغط على الرمز المعني.
- طارة الاستعمال**
طارة الاستعمال مركبة بحيث يمكنك تدويرها لليساار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط عليها برفق وحركها بأصبعك في الاتجاه المرغوب.
- وحدة العرض**
تري في وحدة العرض قيم الضبط الحالية أو إمكانيات الاختيار أو النصوص الإرشادية.

عناصر الاستعمال

تتسق عناصر الاستعمال المختلفة مع الوظائف المختلفة بجهازك. وبالتالي يمكنك ضبط جهازك بسهولة وبشكل مباشر.

الأزرار والنطاقات للمسبة

تتعرف هنا بشكل مختصر على مدلول الأزرار والنطاقات للمسبة المختلفة.

الرمز	المعنى
⓪	تشغيل وإيقاف الجهاز
⓪	on/off (تشغيل/إيقاف)
▶	بدء التشغيل وإيقافه أو إلغاء التشغيل من خلال ضغطة طويلة (حوالي 3 ثواني)
▶	start/stop (تشغيل/إيقاف)

أسباب الأضرار

نقاط عامة

تنبيه!

- الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق إعداد المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق إعداد المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50° م. حيث يؤدي ذلك إلى تراكم السخونة. كما أن أزمدة إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- رقائق الألومنيوم: لا يجوز حدوث تلامس في حيز الطهي بين رقائق الألومنيوم وزجاج الباب. فقد تترك بقعاً لونية دائمة على زجاج الباب.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).
- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكوين الصدأ. أترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. لا تقم بتخزين أية أطعمة في حيز الطهي.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الجهاز مغلق فقط. لا تحشر أي شيء في باب الجهاز. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات وحدات المطبخ المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعاً يتعذر إزالتها. إن أمكن، استخدم اللوح متعدد الاستخدامات ذي العمق الأكبر نسبياً.
- الاتساع الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساع الشديد لإطار الإحكام يتعذر غلق باب الجهاز بشكل صحيح عند التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات المطبخ المجاورة. حافظ دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- باب الجهاز كسطح للجلوس أو لوضع الأشياء: لا تستند على باب الجهاز أو تجلس عليه أو تعلق الأشياء عليه. ولا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تثبته من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

حماية البيئة

جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة والتخلص منه بشكل صحيح.

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة الطهي أو منصوصاً عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الجهاز قدر الإمكان أثناء التشغيل.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل حيز الطهي محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين في حيز الطهي.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الجهاز لمدة 10 دقائق قبل نهاية زمن الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



إرشادات الأمان المهمة

نقاط عامة

تحذير - خطر الحريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.
- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق المخبوزات فوق الكماليات.

تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- تصبح الكماليات وأواني الفرن ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة فرن لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة. لا تقف بالقرب من الجهاز عند فتحه. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخنًا. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تقرب من نطاق المفصلات.

تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- الجهاز الذي به عطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

تحذير - خطر من خلال القوة المغناطيسية!

- توجد قطع مغناطيسية دائمة في لوحة 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 لوحة الاستعمال.

لمبة الهالوجين

تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دوارة الللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير الللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

وظيفة التنظيف

تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخنًا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تلمس باب الجهاز أبداً. اترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

الاستعمال المطابق للتعليمات

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام جهازك بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب لاستخدامه لاحقاً أو لتسليمه للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب.

افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم أو القيام بتوجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 10

27	الخاص بنا
27	الصواني السيليكون.
27	الكيك والمخبوزات الصغيرة
30	الخبز والخبز الملقوف
31	البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل
33	المخبوزات المحشوة والسوفليه
34	الطيور
35	اللحم
38	الأسماك
39	الخضروات والأطباق الجانبية
40	الزبادي
40	توفير الطاقة باستخدام أنواع التسخين الاقتصادية
42	الأكريلاميد في المواد الغذائية
42	الطهي على الهادئ
43	التجفيف
44	الحفظ
45	تخمير العجين
45	إذابة التجمد
45	الحفاظ على سخونة
46	الأطباق المختبرة

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.bosch-eshop.com

يسر فريق استعلامات بوش أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: **089 69 339 339** (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: من الساعة 8.00 إلى الساعة 18.00) يسري فقط على ألمانيا.

فهرس المحتويات

17	أوضاع الضبط الأساسية	17	تغيير أوضاع الضبط الأساسية
17	لائحة أوضاع الضبط الأساسية	18	انقطاع التيار الكهربائي
18	تغيير الوقت	18	تغيير الوقت
18	وضع ضبط يوم العطلة	18	تشغيل وضع ضبط يوم العطلة
19	المنظفات	19	المنظفات المناسبة
20	أسطح حيز الطهي	20	المحافظة على نظافة الجهاز
20	وظيفة التنظيف	20	قبل استخدام وظيفة التنظيف
21	ضبط وظيفة التنظيف	21	بعد استخدام وظيفة التنظيف
21	القضبان	21	فك وتركيب القضبان
22	باب الجهاز	22	فك وتركيب باب الجهاز
22	خلع غطاء الباب	23	فك وتركيب زجاج الباب
24	الاختلالات، ما العمل؟	24	تغلب على الاختلالات بنفسك
24	مدة التشغيل القصوى	25	تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف
25	الغطاء الزجاجي	25	الغطاء الزجاجي
25	خدمة العملاء	25	رقم المنتج E ورقم الصنع FD
26	الأطباق	26	إرشادات حول البرامج
26	ضبط الطبق باستخدام نظام AutoPilot	26	ضبط الطبق باستخدام نظام AutoPilot

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	5	نقاط عامة
5	إرشادات الأمان المهمة	5	لمبة الهالوجين
5	وظيفة التنظيف	5	وظيفة التنظيف
6	أسباب الأضرار	6	نقاط عامة
6	حماية البيئة	6	توفير الطاقة
6	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة	6	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
7	التعرف على الجهاز	7	لوحة الاستعمال
7	عناصر الاستعمال	7	عناصر الاستعمال
8	وحدة العرض	8	طرق التشغيل
8	أنواع التسخين	8	معلومات أخرى
9	وظائف حيز الطهي	9	وظائف حيز الطهي
10	الكماليات	10	الكماليات المرفقة
10	إدخال الكماليات	10	إدخال الكماليات
11	الكماليات الخاصة	11	الكماليات الخاصة
12	قبل الاستخدام لأول مرة	12	التشغيل لأول مرة
12	تنظيف حيز الطهي والكماليات	12	تنظيف حيز الطهي والكماليات
13	استعمال الجهاز	13	تشغيل وإيقاف الجهاز
13	بدء التشغيل	13	ضبط طريقة التشغيل
13	ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة	14	التسخين السريع
15	وظائف الوقت	15	ضبط المدة الزمنية
15	ضبط النهاية	15	ضبط النهاية
16	ضبط المنبه	16	ضبط المنبه
17	وظيفة أمان الأطفال	17	التفعيل وإيقاف الفعالية
17	التفعيل وإيقاف الفعالية	17	التفعيل وإيقاف الفعالية



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



الفرن
HBG655N.1



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]