

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001106547
941204

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 ثلاثة مستويات:

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

فطيرة التفاح المغطاة

فطيرة التفاح المغطاة على مستوى واحد: ضع صواني الكيك القاتمة القابلة لفصل الجوانب بجانب بعضها بشكل قطري.

فطيرة التفاح المغطاة على مستويين: ضع صواني الكيك القاتمة القابلة لفصل الجوانب بجانب بعضها بشكل قطري.

الكيك في صواني الكيب القابلة لفصل الجوانب المصنوعة من الصاج الأبيض: قم بإعدادها على مستوى واحد باستخدام التسخين العلوي/ السفلي. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات بدلا من الشبكة السلوكية، وضع الصينية القابلة لفصل الجوانب عليه.




الكيك الأسفنجي بالماء

الكيك الأسفنجي بالماء على مستويين: ضع صواني الكيك القابلة لفصل الجوانب فوق بعضها بشكل قطري على الشبكة السلوكية.

ملاحظات

- تسري قيم الضبط الواردة في الجدول على الأطعمة التي توضع في الفرن البارد.
- التزم بالإرشادات الخاصة بالإحماء الواردة في الجدول. وتسري قيم الضبط الواردة دون استخدام خاصية التسخين السريع.
- لطهي المخبوزات، استخدم أولا القيمة الأدنى نسبيا لدرجات الحرارة المشار إليها.

أنواع التسخين المستخدمة:


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

الوجبة	الكماليات	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
إعداد المخبوزات					
البيتي فور (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح الخبز	3		*150-140	40-25
البيتي فور (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح الخبز	3		*150-140	40-25
البيتي فور، 2 مستويات (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات	3+1		*150-140	40-30
البيتي فور، 3 مستويات (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5		*140-130	55-35
قطع جاتوه صغيرة (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح الخبز	3		*150	35-25
قطع جاتوه صغيرة (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح الخبز	3		*150	35-25
قطع جاتوه صغيرة، مستويين (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات	3+1		*150	40-30
قطع جاتوه صغيرة، 3 مستويات (إحماء لمدة 5 دقائق)	لوح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5		*140	55-35
كيك إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2		*170-160	35-20
كيك إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2		*170-160	35-25
كيك إسفنجي بالماء، مستويين	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، مستويين	صنيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	1+3		190-170	90-70

* إحماء

الشواء

نوع التسخين المستخدم:

-  الشواية، سطح كبير

أضف إلى ذلك إدخال اللوح متعدد الاستخدامات. حيث يتجمع فيه الصوص ويظل حيز الطهي نظيفا.

الوجبة	الكماليات	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الشواء					
تحميص خبز التوست*	الشبكة السلوكية	5		3	6-4
بيف بورجر، 12 قطعة**	الشبكة السلوكية	4		3	30-25

* بدون إحماء

** قم بالتقليب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي

تخمير العجين

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

اترك العجين يتخمّر مرتين دائماً. يرجى الالتزام بالتعليمات الواردة في جدول الضبط لعملية التخمير الأولى والثانية (تخمير العجين، تخمير قطع العجين).

تخمير العجين

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

تجنب فتح باب الجهاز أثناء عملية التخمير، وإلا فقد تتسرب الرطوبة. تجنب تغطية العجين.

تخمير قطع العجين

ضع المخبوزات في مستوى الإدخال المحدد بالجدول.

إذا أردت إحماء الجهاز، يتم 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 الجدول مجرد قيم استرشادية.

نوع التسخين المستخدم:

■ □ التسخين العلوي/السفلي

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

إذابة التجمد

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

واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:

- شبكة سلكية واحدة: المستوى 2
- شبكتان سلكيتان: المستوى 1+3

قيم الضبط الموصى بها

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

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 بتقليب الطعام أثناء ذلك مرة أو مرتين. يجب قلب قطع الطعام الكبيرة على الوجهين عدة مرات. قم بتقطيع الأطعمة أثناء ذلك أو أخرج الطعام المذاب تجمده من حيز الطهي سريعاً.

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

نوع التسخين المستخدم:

■ □ إذابة التجمد

الوجبة	الكماليات	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
خبز وخبز ملفوف	لوح الخبيز		□*	50	70-40
جميع أنواع الخبز والخبز الملفوف					
الكيك					
كعك، طري	لوح الخبيز		□*	50	90-70
كعك، جاف	لوح الخبيز		□*	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 لمسح حيز الطهي.

لا تحافظ على سخونة الأطعمة سابقة التحضير لمدة تزيد عن ساعتين. وراعي أن بعض الأطعمة قد تتعرض للطهي مرة أخرى أثناء الحفاظ على السخونة. قم بتغطية الأطعمة إذا لزم الأمر.

الحفظ

يمكنك حفظ الفاكهة والخضروات بجهازك.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

قد تتعرض البرطمانات الزجاجية للانكسار عند حفظ الأطعمة بطريقة خاطئة. ولذلك يرجى مراعاة تعليمات حفظ الأطعمة.

الأوعية الزجاجية

احرص على أن تكون البرطمانات الزجاجية نظيفة وسليمة. احرص على أن تكون حلقات الإحكام المطاطية نظيفة وسليمة ومن النوع المقاوم للحرارة. تأكد من حالة المشابك والنوابض قبل الاستخدام.

أثناء حفظ الأطعمة، احرص على أن تكون البرطمانات الزجاجية من نفس الحجم مع وضع نفس المادة الغذائية. يمكنك حفظ محتويات ستة برطمانات زجاجية كحد أقصى بحجم 1/2، 1 أو 1 1/2 لتر معا في حيز الطهي. لا تستخدم برطمانات أكبر أو أطول من ذلك. لأن الأغذية يمكن أن تنكسر.

تأكد من عدم تلامس البرطمانات الزجاجية أثناء الحفظ في حيز الطهي.

تحضير الفاكهة والخضروات

اقتصر على استخدام ثمرات الفواكه والخضروات السليمة. واغسلها جيداً.

قم بتقشير الفاكهة والخضروات حسب الصنف وأخرج البذور وقم بتقطيعها لأجزاء صغيرة ثم املاؤها بالبرطمانات الزجاجية مع ترك 2 سم من الحافة العلوية.

الفاكهة

ضع الفاكهة في البرطمانات الزجاجية المملوءة بمحلول سكر رغوي ساخن (حوالي 400 مل لكل برطمان بحجم 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 عنصر إحكام مطاطي رطب وغطاء على كل وعاء زجاجي. أحكم غلق البرطمانات الزجاجية بوسائل الإحكام. ضع البرطمانات في اللوح متعدد الاستخدام بحيث تكون غير متلامسة. ضع 500 مل من الماء الساخن (عند 80° م تقريباً) في اللوح متعدد الاستخدام. 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 على 120° م واترك البرطمانات في حيز الطهي المغلق كما هو موضح بالجدول لإعادة خروج الفقاعات مرة أخرى. أوقف الجهاز بعد انتهاء هذه المدة واستخدم السخونة المتبقية عدة دقائق 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 ما إذا كانت المكونات الموجودة في البرطمانات الزجاجية تغطي بشكل سليم. وتبدأ عملية خروج الفقاعات بعد حوالي 30-60 دقيقة.

نوع التسخين المستخدم:

- ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

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

الوجبة	الأواني	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	مدة التشويح بالدقائق	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لحم الضأن						
لحم ضأن من الظهر، مخلي، كل منها 200 جم	إناء مفتوح	2	☐	7-5	*80	180-120
فخذ ضأن مخلي من العظم، متوسط، 1 كجم قطعة واحدة	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*80	210-150

* إحماء

نصائح للطهي على الهادئ

الطهي على الهادئ لصدر بطة.	ضع صدر البطة البارد في المقلاة وقم بتشويحه من جانب الجلد أولاً. بعد الطهي على الهادئ لمدة من 3 إلى 5 دقائق، قم بشي اللحم المقرمش.
اللحم المطهي على الهادئ لا يكون ساخنًا كاللحم المحمر بالطريقة العادية.	ولكي لا يبرد اللحم المحمر بسرعة، قم بتشخين الطبق وقدم عصارة اللحم وهي ساخنة.

التجفيف

يمكنك التجفيف 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 جيدًا. قم بتغطية الشبكة السلكية بورق المخبوزات أو الورق المضاد للدهون. دع الماء يتساقط تمامًا من الفواكه ثم جففها بعد ذلك.

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

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

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

واستخدم مستويات الإدخال التالية للتجفيف:

- شبكة سلكية واحدة: المستوى 3
- شبكتان سلكيتان: المستوى 1+3

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

الطهي على الهادئ

الطهي على الهادئ هو طهي الأطعمة ببطء على درجات حرارة منخفضة. ويطلق عليه أيضا الطهي بدرجات حرارة منخفضة.

يعد الطهي على الهادئ مناسباً لتحضير جميع القطيعات الممتازة (مثل القطيعات الرقيقة من لحم البقر، لحم العجول، اللحم الدسم، لحم الضأن أو لحوم الطيور)، والتي تحتاج إلى نصف طهي أو حسب الرغبة. حيث يظل اللحم طرياً ورقيقاً ورطباً للغاية.

الميزة: أنك سوف تتمتع بفسحة من الوقت عند تحضير الوجبات، حيث أن اللحوم المطهية على الهادئ تحتفظ بالحرارة دون مشاكل. ولن تحتاج إلى تقليب اللحوم أثناء عملية الطهي. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً للحفاظ على انتظام درجة الحرارة الطهي بشكل مثالي.

اقتصر على طهي اللحوم الطازجة، الصحية، السليمة والخالية من العظام. 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 أو الملح. ولا تستخدم اللحوم المذاب عنها التجمد.

يمكنك تقطيع اللحم فور انتهاء الطهي على الهادئ. ولا ننصح بالانتظار حتى تستريح اللحوم. يظهر اللحم نصف مطهي من خلال طريقة الطهي الخاصة، إلا أنه ليس نبيئاً أو أنه غير مطهي.

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

الأواني

استخدم إناءً مسطحاً، مثل طبق تقديم من البورسلين أو الزجاج. أدخل الإناء في الفرن أثناء إحمائه.

ضع الإناء المكشوف دائماً في المستوى 2 على الشبكة السليكية.

يمكنك الاطلاع على مزيد من المعلومات في فصل نصائح للطهي على الهادئ في نهاية جدول الضبط.

يتوفر بجهازك نوع التسخين «الطهي على الهادئ». اقتصر على بدء التشغيل عندما يكون حيز الطهي بارداً تماماً. اترك حيز الطهي وداخله الإناء ليسخن جيداً لمدة 15 دقيقة تقريباً.

قم بتسخين اللحم بشدة على موضع الطهي ثم قم بتشويحه مدة كافية من جميع الجوانب ومن أطرافه أيضاً. وضع اللحم سريعاً في الإناء المسبق تسخينه. عاود وضع الإناء وبه اللحم في حيز الطهي وقم بتشغيل الطهي على الهادئ.

قيم الضبط الموصى بها

تعتمد درجة حرارة الطهي على الهادئ ومدة الطهي على حجم وسماكة وجودة اللحم. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط.

نوع التسخين المستخدم:

■ □ الطهي على الهادئ

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	مدة التشويح بالدقائق	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الأواني	الوجبة
الطيور						
120-60	*80	8-6	□	2	إناء مفتوح	صدر بطء، 400 جم
90-60	*90	7-5	□	2	إناء مفتوح	فيليه صدور دجاج، كل منها 200 جم
210-150	*90	10-8	□	2	إناء مفتوح	صدر ديك رومي، بدون من العظم، 1 كجم
لحم دسم						
210-180	*80	10-8	□	2	إناء مفتوح	لحم خاصرة دسم، سُمك 5-6 سم، 1,5 كجم
120-60	*80	8-6	□	2	إناء مفتوح	فيليه لحم دسم، كامل
120-90	*80	7-5	□	2	إناء مفتوح	قطع لحم دسم محلية، بسُمك 4 سم
اللحم البقري						
240-180	*80	10-8	□	2	إناء مفتوح	لحم بقري (خاصرة)، سُمك 6-7 سم، 1,5 كجم
240-180	*80	6-4	□	2	إناء مفتوح	لحم بقري فيليه، كامل، 1 كجم
270-210	*80	8-6	□	2	إناء مفتوح	روست بيف، سُمك 5-6 سم
60-30	*80	7-5	□	2	إناء مفتوح	أقراص لحم بقري/ شرائح لحم بقري، سُمك 4 سم
لحم البتلو						
240-180	*80	10-8	□	2	إناء مفتوح	لحم بتلو، سُمك 4-5 سم، 1,5 كجم
240-210	*80	10-8	□	2	إناء مفتوح	لحم بتلو، سُمك 10-15 سم، 1,5 كجم
150-120	*80	7-5	□	2	إناء مفتوح	فيليه بتلو، قطعة كاملة، 800 جم
45-30	*80	7-5	□	2	إناء مفتوح	أقراص بتلو، سُمك 4 سم

* إحماء

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الكماليات/الإناء	الوجبة
20-15	190-180		3	لوح الخبيز	سويس رول
35-25	170-160		3	لوح الخبيز	فطيرة مضفرة، كعك مضفر
20-15	180-160		3	لوح الخبيز	كعك مضفر بطبقة علوية جافة
مخبوزات صغيرة					
25-15	180-160		2	لوح مافن	المافن
35-25	160-150		3	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
40-30	160-150		3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	قطع كيك صغيرة، على مستويين
35-20	190-170		3	لوح الخبيز	باف باستري
45-35	220-200		3	لوح الخبيز	فطيرة عجينة الشو
30-15	160-140		3	لوح الخبيز	بسكويت
35-25	150-140		3	لوح الخبيز	بيتي فور
35-25	180-160		3	لوح الخبيز	مخبوزات صغيرة مضفرة
خبز وخبز مستدير					
45-35	210-200		2	صينية مستطيلة	خبز أسمر، 1,5 كجم
20-15	275-250		3	اللوحة متعددة الاستخدامات	خبز مفرد
20-15	190-170		3	لوح الخبيز	خبز ملفوف طازج
30-20	200-180		3	لوح الخبيز	خبز مستدير، طازج
اللحم					
140-120	190-180		2	إناء مفتوح	لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم
160-140	220-200		2	إناء مغلق	لحم بقري روستو، 1,5 كجم
130-110	180-170		2	إناء مفتوح	لحم بتلو روست، 1,5 كجم
الأسماك					
35-25	210-190		2	إناء مغلق	سمكة، مطهوه بالبخار، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط
55-45	210-190		2	إناء مغلق	سمكة، مطهوه بالبخار، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون
25-15	210-190		2	إناء مغلق	سمك فيليه، سادة، مطهوه بالبخار

والخبز المستدير والخبز أو المخبوزات الرقيقة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبوم فري والخبز التوست

نصائح للحد من الأكريلاميد عند التحضير

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

الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك عمل الزبادي بنفسك.

تحضير الزبادي

أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي. احرص على أن يكون حيز الطهي فارغاً.

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

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

نوع التسخين المستخدم:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

المدة	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الكماليات	الوجبة
8-7	45-40	☼	أرضية حيز الطهي	قوالب التقسيم	الزبادي

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

استخدام القوالب المعدنية البيضاء، الصواني الخزفية أو الصواني الزجاجية يؤدي إلى إطالة مدة الخبز 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 أطباق متنوعة. 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 الحاجة يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبز من خلال اختيار درجات حرارة مرتفعة. فقد يتم طهي الكعك والمخبوزات من الخارج، مع عدم النضج جيداً من الداخل.

أنواع التسخين المستخدمة:

- الهواء الساخن الاقتصادي
- التسخين العلوي/السفلي الاقتصادي

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 تماماً. فبهذه الطريقة تتحقق المثالية في توفير الطاقة. احتفظ بباب الفرن مغلقاً أثناء عملية الطهي.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وبذلك سوف تحقق 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 الخبز

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

صواني إعداد المخبوزات والأواني

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات ذات اللون القاتم. فمع هذه الأدوات قد تضمن توفير الطاقة بنسبة 35%.

المدة	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الكماليات/الإناء	الوجبة
-------	-----------------	-------------	----------------	------------------	--------

إعداد الفطائر في الصواني

80-60	160-140	☼	2	صينية مستديرة/مستطيلة	كعك إسفنجي في صينية
30-20	170-150	☼	2	صينية قاعدة تورته	قاعدة تورته من عجين إسفنجي
30-20	170-150	☼	2	صينية قاعدة تورته	كيك إسفنجي، بيضتان
40-25	170-160	☼	2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته إسفنجية، 3 بيضات
60-50	160-150	☼	2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	تورته إسفنجية، 6 بيضات
70-50	170-150	☼	2	صينية كيك حلقي	كعك مضفر حلقي

إعداد الفطائر على ألواح الخبز

40-25	170-150	☼	3	لوح الخبز	كعك إسفنجي بطبقة علوية جافة
35-25	180-170	☼	3	لوح الخبز	كعك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
شرائح سمك	الشبكة السلكية	4	☐	-	3	20-10
شرائح سمك، بسمك 3 سم**						
سمكة، مجمدة	إناء مغلق	2	☐	230-210	-	30-20
سمك فيليه، سادة						
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 اللوح متعدد الاستخدامات في الأسفل في مستوى الإدخال 2						

الخضروات والأطباق الجانبية

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

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

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

الإعداد على مستوى واحد

يرجى مراعاة البيانات الموجودة بالجدول.

الإعداد على مستويين

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

- 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 المناسب لإعداد الأطباق المتنوعة. 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 الحاجة 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، تنخفض مدد الطهي المقررة دقائق معدودة.

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
- ☐ مستوى البيتزا

الوجبة	الكماليات	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
أطباق الخضروات	اللوح متعدد الاستخدامات	5	☐	-	3	15-10
الخضروات المشوية						
البطاطس	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	180-160	-	60-45
بطاطس فرن، أنصاف						
منتجات البطاطس، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	220-200	-	35-25
بطاطس روستي						
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، مستويين	لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات	3+1	☐	210-190	-	40-30

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 بعيدًا عن الجسم. يمكن أن يصبح السمك مقرمشًا أيضًا عند إعداده في وعاء تحمير مغلق. ولهذا الغرض استخدم وعاء تحمير بغطاء زجاجي واضبط درجة حرارة أعلى نسبيًا.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف في الجدول على نوع التسخين المناسب 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 نسبيًا. وعند الحاجة 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 أزمانه الطهي المقررة لعدة دقائق.

في هذا الجدول سوف تجد بيانات للقيم المقترحة لوزن السمك. فإذا كنت ترغب في إعداد قطعة سمك ثقيلة الوزن، فاستخدم درجة حرارة منخفضة بشكل عام. وفي حالة إعداد أكثر من سمكة، فاستعلم عن وزن أثقل سمكة لتتمكن من تحديد زمن الطهي. احرص على أن تكون الأسماك المفردة متساوية في الحجم تقريبًا.

يسري بصفة عامة: كلما زاد حجم السمكة قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.

قم بتقليب السمك غير الموضوع على وضع السباحة بعد انقضاء 1/2 إلى 2/3 الوقت المقرر.

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

أنواع التسخين المستخدمة:

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

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

أضف تبعًا لحجم ونوع السمك ما يصل إلى 1/2 لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. فيتم تجميع السوائل المتقاطرة. وتنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

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

استخدم قطع شواء متساوية قدر الإمكان وبُسمك ووزن متجانسين. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغمضة. ضع الطعام المراد شوائه على الشبكة السلوكية مباشرة.

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

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.

افضل إناء مناسب هو المصنوع من الزجاج. ضع الإناء الزجاجي الساخن 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 كالمراة 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 السلوكية. وإذا لم يكن لديك إناءً مناسبًا، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

الإناء المغلق

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

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
الأسماك						
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلوكية	2	□	190-170	-	30-20
سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	الشبكة السلوكية	2	□	190-170	-	40-30
سمك فيليه						
سمك فيليه، سادة، مشوي	الشبكة السلوكية	4	□	-	*1	25-15
* إحماء						
** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في الأسفل في مستوى الإدخال 2						

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية	المدة بالدقائق
شرائح لحم استيك دسمة، بسمك 2 سم	الشبكة السلكية	5	☐	-	2	20-16
قطع لحم دسم مخلية، 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 4-3 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						
لحم ساق ضأن، بدون عظم، متوسطة	إناء مفتوح	2	☐	190-170	-	80-50
لحم ضأن من الظهر بالعظم (فصل الأوتار، تقطيع على امتداد العظم، دون قلب)	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 بالبيض، 1 كجم	إناء مفتوح	2	☐	180-170	-	70-60

* إحماء
** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في الأسفل في مستوى الإدخال 2

نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

حيز الطهي يتسخ بشدة.	قم بإعداد الطعام المراد طهيه في وعاء تحمير مغلق على درجة حرارة عالية 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 سطحها الخارجي و/أو أصبح اللحم جافاً للغاية.	تحقق من مستوى الارتفاع ودرجة الحرارة. قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وتقصير مدة التحمير عند اللزوم.
القشرة رقيقة 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 فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أكبر نسبياً وأضف عند اللزوم كمية أقل من السائل.
عند الطهي على نادر هادئة يحترق اللحم.	يجب أن يكون إناء التحمير والغطاء متوائمان ويغلقان جيداً. قم بتقليل درجة الحرارة وأضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل أثناء الطهي على نادر هادئة.

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

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعه عليه في مستوى الإدخال المبين. احرص على أن تستقر الشبكة السلكية بشكل صحيح على اللوح متعدد الاستخدامات. ← «الكماليات» في صفحة 11

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.

الإناء المفتوح

لتحمير اللحم 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 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 صوص 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 الموضوعية عليه في مستوى الإدخال المبين. يتم تجميع الدهون المتساقطة. احرص على أن تستقر الشبكة السلكية بشكل صحيح على اللوح متعدد الاستخدامات. ← «الكماليات» في صفحة 11

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 الطعام المراد شوائه على الشبكة السلكية مباشرة.

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنغز في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص 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 الحاجة 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 بإحماء 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 لاحتساب مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المختلفة بنفس الحجم تقريباً.




يسري بصفة عامة: 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.

أنواع التسخين المستخدمة:

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

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية	المدة بالدقائق
لحم دسم						
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة	إناء مفتوح	2		190-180	-	130-110
لحم دسم بقشرة خارجية، مثلاً 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

* إحماء

** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في الأسفل في مستوى الإدخال 2

- الشواية، سطح كبير
- مستوى البيتزا

- أنواع التسخين المستخدمة:
- التسخين العلوي/السفلي
- الشواء بتدوير الهواء

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالمدة
دجاج					
دجاج، 1 كجم	الشبكة السلكية	2	☐	220-200	-
صدر دجاج فيليه، كل منها 150 جم (شواء)	الشبكة السلكية	4	☐	-	*3
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	الشبكة السلكية	3	☐	230-220	-
أصابع دجاج، ناجتس، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	210-190	-
دجاجة مسمنة، 1,5 كجم	الشبكة السلكية	2	☐	220-200	-
البط والأوز					
بطة، 2 كجم	الشبكة السلكية	1	☐	200-180	-
صدر بط، كل منها 300 جم	الشبكة السلكية	3	☐	250-230	-
أوزة، 3 كجم	الشبكة السلكية	2	☐	180-160	-
أفخاذ أوز، كل منها 350 جم	الشبكة السلكية	2	☐	230-210	-
ديك رومي					
ديك رومي صغير، 2,5 كجم	الشبكة السلكية	2	☐	200-180	-
صدر ديك رومي، بدون من العظم، 1 كجم	إناء مغلق	2	☐	260-240	-
فخذ ديك رومي، بالعظم، 1 كجم	الشبكة السلكية	2	☐	200-180	-
* إحماء					

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.

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

أفضل إناء مناسب هو المصنوع من الزجاج. ضع الإناء الزجاجي الساخن على قاعدة جافة. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح ميلل 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 كالمرآة ومن ثم فهي غير مثالية. فاللحم فيها ينضج ببطء شديد ولا تعطي التحمير المثالي. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

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 بتشطير 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 طعماً مقرمشاً للغاية من جميع الجوانب عند إعداده على الشبكة السلكية.

أضف تبعاً لحجم ونوع اللحم ما يصل إلى 1/2 لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. ويتم تجميع الدهون المتساقطة وصوص اللحم. ويمكنك من عصارة التحمير هذه إعداد الصوص. فضلاً عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعه عليه في مستوى الإدخال المبين. احرص على أن تستقر الشبكة السلكية بشكل صحيح على اللوح متعدد الاستخدامات. ← «الكماليات» في صفحة 11

الطيور

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

التحمير على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية مناسب جدا لتحمير نوع طيور كبير الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد.

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعية عليه في مستوى الإدخال المبين. احرص على أن تستقر الشبكة السلكية بشكل صحيح على اللوح متعدد الاستخدامات. ← «الكماليات» في صفحة 11

أضف تبعا لحجم ونوع الطيور ما يصل إلى 1/2 لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يتم تجميع الدهون المتساقطة. ويمكنك من عصارة التحمير هذه إعداد الصوص. 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.

أفضل إناء مناسب هو المصنوع من الزجاج. ضع الإناء الزجاجي الساخن 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 مناسبًا، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

الإناء المغلق

يظل حيز الطهي أكثر نظافة بشكل كبير عند الإعداد في إناء مغلق. احرص على مراعاة أن يكون الغطاء مناسبًا 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 بعيدا عن الجسم. يمكن أن تصبح الطيور مقرمشة أيضا عند إعدادها في وعاء تحمير مغلق. ولهذا الغرض استخدم وعاء تحمير بغطاء زجاجي واضبط درجة حرارة أعلى نسبيا.

الشواء

احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقا أثناء الشواء. ولا تقم أبدا بالشواء وباب الجهاز مفتوح.

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات مع الشبكة السلكية الموضوعية عليه في مستوى الإدخال المبين. يتم تجميع الدهون المتساقطة. احرص على أن تستقر الشبكة السلكية بشكل صحيح على اللوح متعدد الاستخدامات.

← «الكماليات» في صفحة 11

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 الطعام المراد شوائه على الشبكة السلكية مباشرة.

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنغز 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 أولا بتجربة القيم الأقل نسبيا. وعند الحاجة يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

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

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

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

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

ملاحظة:

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

نصائح

- بالنسبة للبط أو الأوز ائقب 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 أولا.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحي أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.

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 الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الكيك المتبل في الصينية	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2	☐	190-170	75-65
حواقي	صينية تارت، صينية صاج بيضاء	3	☑	210-190	45-35
تارت فلامبيه	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	*280-260	15-10
معجنات بيروجي	آنية الفرن	2	☑	190-170	70-50
معجنات إيمانادا	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☑	190-180	45-30
فطيرة بوريك	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	200-180	45-35

* 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 اللوح متعدد الاستخدامات.

■ صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2

■ اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3

يمكنك تحضير السوفليه أيضا في حمام مائي في اللوح متعدد الاستخدام. قم لهذا الغرض بتركيب اللوح 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

احرص دائما 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

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

الإناء

استخدم إناء عريضا ومسطحا لإعداد المخبوزات المحشوة والجراتان.

تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكنا 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 أولا بتجربة القيم الأقل نسبيا. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند الحاجة 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 ناضجا 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 أمانة الطهي المقررة لعدة دقائق.

إذا كنت تريد إعداد الطعام وفقا 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
- ☑ مستوى البيتزا

المخبوزات المحشوة والسوفليه	الكماليات/الإناء	مستوى الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
مخبوزات محشوة، متبلية، مكونات مطهية	آنية الفرن	2	☐	220-200	50-30
مخبوزات محشوة، حلوة	آنية الفرن	2	☐	190-170	60-40
لازانيا، طازجة، 1 كجم	آنية الفرن	2	☑	180-160	60-50
لازانيا، مجمدة، 400 جم	الشبكة السلكية	2	☑	210-190	35-30
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	آنية الفرن	2	☑	190-160	70-50
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم، مستويان	آنية الفرن	1+3	☑	170-150	80-60
السوفليه	آنية الفرن	2	☑	190-170	45-35
السوفليه	قوالب التقسيم	3	☑	210-190	30-25

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

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 الحاجة يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبز من خلال اختيار درجات حرارة مرتفعة. 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 أزمدة 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
- ☒ مستوى البيتزا

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.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز

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

استخدم اللوح متعدد الاستخدامات مع البيتزا 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.






المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الكماليات	الوجبة
بيتزا					
35-25	220-200	☐	3	لوح الخبز	بيتزا، طازجة
35-25	220-200	☒	3	لوح الخبز	بيتزا، طازجة
45-35	200-180	☼	3+1	لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات	بيتزا، طازجة، مستويان
30-20	230-220	☒	2	لوح بيتزا	بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة
15-10	210-190	☒	3	الشبكة السلكية	بيتزا، باردة
بيتزا، مجمدة					
20-15	210-190	☒	3	الشبكة السلكية	بيتزا بقاعدة رقيقة، قطعة واحدة
25-20	210-190	☼	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	بيتزا بقاعدة رقيقة، قطعتان
25-20	200-180	☒	3	الشبكة السلكية	بيتزا بقاعدة سميكة، قطعة واحدة
30-20	210-190	☼	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	بيتزا بقاعدة سميكة، قطعتان
20-15	220-200	☒	3	الشبكة السلكية	بيتزا فرنساوي
20-15	200-180	☒	3	اللوح متعدد الاستخدامات	فطائر بيتزا صغيرة
30-20	*200-180	☼	1+2+3+5	4 شبكات سلكية	فطائر بيتزا صغيرة، بقطر 7 سم، 4 مستويات

* 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 الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

أنواع التسخين المستخدمة:

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

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 الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
خبز						
خبز أبيض، 750 جم	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2		200-180*	-	40-25
خبز أسمر، 1,5 كجم	صينية مستطيلة	2		220*	-	10
				180	-	30-20
خبز أسمر، 1,5 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	2		210-200*	-	50-40
خبز القمح الكامل، 1 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	2		210-200*	-	50-40
خبز مفرد	اللوح متعدد الاستخدامات	3		270-250	-	25-20
الخبز الملفوف						
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، طازج، مستويان	لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات	3+1		170-150*	-	30-20
خبز مستدير، 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

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

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

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

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.

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

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 والسُمك.	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 والسُمك.
الخبز كان 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 أولا بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. 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

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 متساوٍ 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 الحاجة يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

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

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.

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

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

لوحة الخبز: المستوى 1

■ صواني على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية الأولى: المستوى 3

الشبكة السلكية 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 السلكية أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا 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.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الكماليات/ الإناء	الوجبة
40-15	*180-160	☼	1+3	ألواح مافن	قطع المافن، مستويان
35-25	180-160	☼	3	لوح الخبيز	مخبوزات صغيرة مضفرة
40-25	170-150	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	المخبوزات المضفرة الصغيرة، مستويان
35-20	*190-170	☼	3	لوح الخبيز	باف باستري
45-20	*190-170	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	باف باستري، مستويان
45-20	*190-170	☼	1+3+5	لوح 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	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	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	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	بيتي فور، مستويان
55-35	*140-130	☼	1+3+5	لوح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	بيتي فور، 3 مستويات
30-15	160-140	☼	3	لوح الخبيز	بسكويت
30-15	160-140	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	بسكويت، مستويان
30-15	160-140	☼	1+3+5	لوح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	بسكويت، 3 مستويات
150-120	*90-80	☼	3	لوح الخبيز	كعك المارنج
180-120	*90-80	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	كيك المارينج، مستويان
40-20	110-90	☼	3	لوح الخبيز	حلوى الماكرون
45-25	110-90	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	حلوى الماكرون، مستويان
45-30	110-90	☼	1+3+5	لوح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	حلوى الماكرون، 3 مستويات

* إحماء

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 بهبط.
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.

- أنواع التسخين المستخدمة:
- ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
 - □ التسخين العلوي/السفلي
 - ☼ مستوى البيتزا

إذا كنت تريد إعداد المخبوزات وفقا لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف المخبوزات المشابه الوارد في الجدول. يمكنك الاطلاع على مزيد من المعلومات في فصل نصائح للخبيز 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.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الارتفاع	الكماليات/الإناء	الوجبة
إعداد الفطائر في الصواني					
70-50	170-150	□	2	صينية مستديرة/مستطيلة	كيك إسفنجي، عادي
70-50	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
45-35	240-220	□	3	لوح بيتزا	كعكة سويسرية
45-30	210-190	☼	3	صينية تارت، صينية صاج بيضاء	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	كيك بالخميرة
30-20	*170-150	□	3	صينية قاعدة تورته	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 ألواح الخبيز					
40-20	180-160	□	3	لوح الخبيز	كيك إسفنجي بطبقة علوية
50-30	160-140	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	كيك إسفنجي، مستويان
30-20	190-170	☼	3	لوح الخبيز	كعك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة
45-35	170-160	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة، مستويان
65-55	180-160	□	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة
50-40	210-200	□	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	كعكة سويسرية
20-15	180-160	□	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	كعك مضفر بطبقة علوية جافة
30-20	170-150	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	كعك مضفر بطبقة علوية جافة، مستويان
40-30	200-180	□	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	كعك مضفر بطبقة علوية رطبة
60-45	170-150	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	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
65-55	210-190	□	2	اللوحة متعدد الاستخدامات	فطيرة محشوة، حلوة
45-35	220-200	☼	3	اللوحة متعدد الاستخدامات	فطيرة محشوة، مجمدة
مخبوزات صغيرة					
35-25	*150	□	3	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
35-25	*150	☼	3	لوح الخبيز	قطع كيك صغيرة
40-30	*150	☼	3+1	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	قطع كيك صغيرة، على مستويين
55-35	*140	☼	1+3+5	لوح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	قطع كيك صغيرة، على 3 مستويات
20-15	190-170	□	3	لوح مافن	المافن

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. وهناك أيضًا 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. ونظرا 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 وفقا لقوانين الطبيعة. ويمكن تقليل الماء المتكثف من خلال الإحماء أو فتح الباب بحرص.

الصواني السيليكون

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

ولكن إذا أردت استخدام صواني إعداد المخبوزات المصنوعة من السيليكون، اتبع المعلومات والوصفات الواردة في دليل الجهة الصانعة. وتكون الصواني المصنوعة من السيليكون عادةً أصغر حجمًا من الصواني العادية. ومن ثم قد تختلف الكمية وتعليمات وصفة الطعام.

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

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 الخبيز: المستوى 1

صواني على الشبكة السلكية

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

إعداد المخبوزات على ثلاثة مستويات:

- لوح الخبيز: المستوى 5
- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- لوح الخبيز: 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 موجهاً لأسفل.

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبيز

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

عند إعداد أنواع الكيك الرطب استخدم اللوحة متعددة 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 الخبيز 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 المناسب لإعداد المخبوزات المتنوعة. تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبيز 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 الحاجة يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

ملاحظة: لا يمكن تقليل مدد الخبيز من خلال اختيار درجات حرارة مرتفعة. فقد يبدو صنف الكيك أو المخبوزات الصغيرة ناضجًا 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 أمانة الخبيز المقررة لعدة دقائق.

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

الأطباق

يمكنك تحضير مختلف الأطعمة باستخدام طريقة التشغيل «نظام AutoPilot». يختار لك الجهاز معظم أوضاع الضبط من تلقاء نفسه.

إرشادات حول البرامج

- ترتبط نتيجة الطهي بجودة الطعام وبحجم ونوع الإناء. للحصول على نتيجة طهي مثالية اقتصِر على استخدام الطعام السليم واللحم بدرجة حرارة الثلاجة.
- يختار لك الجهاز نوع التسخين المثالي ووضع ضبط الوقت ودرجة الحرارة. سوف يُطلب منك فقط إدخال الوزن. لا يمكن ضبط أوزان خارج نطاق الوزن المحدد.
- عند تحمير الأطباق، التي يقوم فيها الجهاز باختيار 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 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 تتاح لك في نظام AutoPilot.

قبل وضع الطعام في حيز الطهي قم بوزنه حتى تتمكن من ضبط الوزن الصحيح.

يتم احتساب المدة ارتباطًا بالطبق والوزن، ولا يمكن تغييرها.

1. انقر على النطاق [٧٧].
2. يظهر الطبق الأول باللون الأبيض في وحدة العرض في المنتصف.
3. اضبط الطبق المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.
4. انقر على النطاق [٧٥].
5. يظهر الوزن في حدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.
6. اضبط وزن طعامك باستخدام طارة الاستعمال.
7. ويتم احتساب المدة مع الوزن أوتوماتيكياً.
8. أكد باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).
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 ① 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 [٧٧].

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

تأجيل وقت الانتهاء

مع بعض الأطباق يمكنك تأجيل وقت الانتهاء إلى وقت لاحق. انقر قبل البدء على النطاق [٧٥] ويمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل نهاية الوقت.

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 ① 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 دائما 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.

E-Nr: ■■■■■■			FD: ■■■■■■			Z-Nr: ■■■■■■		
Type: ■■■■■■								

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

إذا تعطلت لمبة حيز الطهي، فيجب تغييرها. يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين 230 فلت، 40 واط، التي تتحمل سخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة.

امسك لمبة الهالوجين بقطعة قماش جافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات.

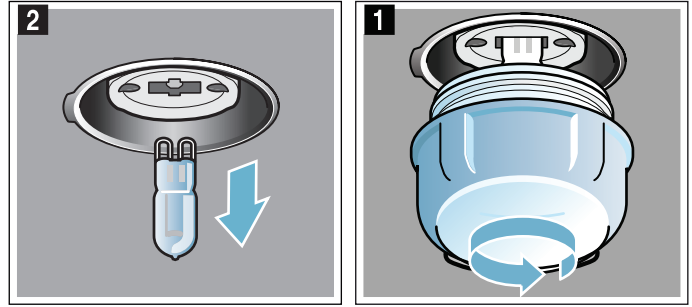
⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس 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 ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

1. ضع فوطة أواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب حدوث أضرار.
 2. قم بفتح الغطاء الزجاجي بإدارته جهة اليسار (الصورة 1).
 3. اخلع اللمبة - بدون إدارتها (الصورة 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 29

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.
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	انقطاع التيار الكهربائي	اضبط اللغة والوقت من جديد.
يتعذر فتح باب الجهاز.	تم تغيير وضع الضبط الأساسي.	قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة.
يتعذر فتح الباب، وفي وحدة العرض يضيء الرمز [E].	باب الجهاز مؤمن بواسطة وظيفة أمان الأطفال.	قم بإيقاف فعالية وظيفة أمان الأطفال عن طريق الضغط على النطاق [C] لمدة 4 ثوان تقريباً. يمكن إيقاف خاصية تأمين القفل في أوضاع الضبط الأساسية.
الجهاز لا يقوم بالتسخين، ويضيء في وحدة العرض الرمز [E].	باب الجهاز مؤمن عن طريق وظيفة التنظيف.	انتظر حتى يبرد حيز الطهي وينطفئ الرمز [E].
طارة الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في لوحة الاستعمال.	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.
لم يعد من السهل إدارة طارة الاستعمال.	تم فك طارة الاستعمال بطريق الخطأ.	طارة الاستعمال قابلة للفك. قم ببساطة بتركيب طارة الاستعمال مرة أخرى في الحامل الخاص بها في لوحة الاستعمال واضغط عليها للداخل، بحيث تثبت في مكانها ودعها تدور مرة أخرى كالمعتاد.
يوجد اتساخ تحت طارة الاستعمال.	يوجد اتساخ تحت طارة الاستعمال.	طارة الاستعمال قابلة للفك. لغرض الفك اسحب طارة الاستعمال ببساطة من الحامل الخاص بها. أو اضغط على الحافة الخارجية لطارة الاستعمال، بحيث تنقلب ويمكن مسكها بسهولة. قم بتنظيف طارة الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة أواني. وقم بتجفيفها باستخدام فوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. ولا تقم بنقعها أو تنظيفها في غسالة الأطباق. لا تقم بفك طارة 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 طارة 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، فاضبط المدة المطلوبة. فيقوم الجهاز بالتسخين حتى انقضاء المدة المضبوطة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

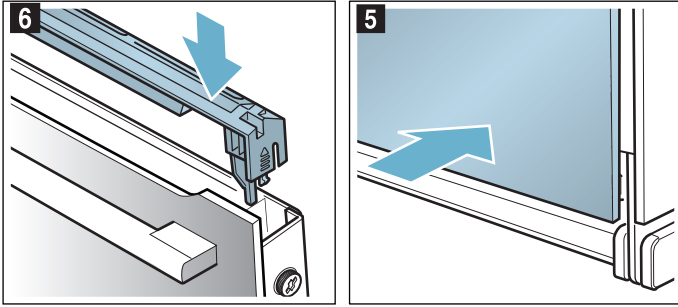
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

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.

5. اضغط على اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 5)
6. افتح باب الجهاز قليلا مرة أخرى وقم بإزالة فوطة المطبخ.
7. أعد ربط كلا البرغيين يسارا ويمينا.
8. قم بتركيب الغطاء واضغط عليه إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 6).

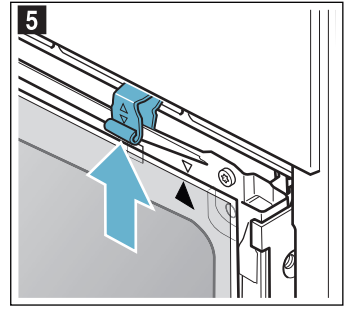


9. أغلق باب الجهاز.

تنبيه!

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

6. اضغط على كلا موضعي التثبيت بأعلى اللوح الزجاجي البيني إلى أعلى، دون أن تخلعهما (الصورة 5). قم بتثبيت اللوح الزجاجي بإحدى يديك. اخلع اللوح الزجاجي.



قم بتنظيف اللوحات الزجاجية باستخدام منظف زجاج وقطعة قماش ناعمة.



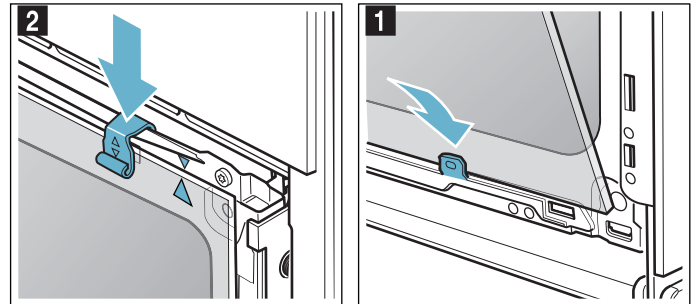
تحذير - خطر الإصابة!

- 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 تقترب من نطاق المفصلات.

التركيب بالجهاز

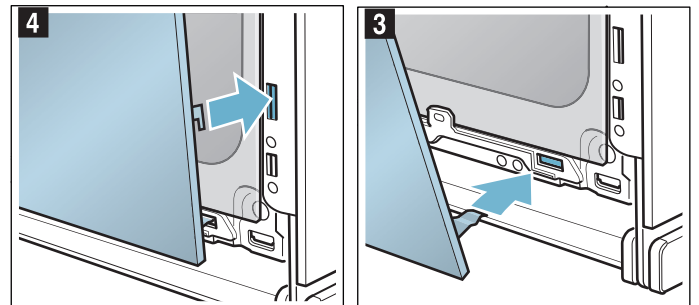
احرص عند تركيب الزجاج الداخلي أن يكون السهم بأعلى يمين اللوح الزجاجي وامتطابقا مع السهم الموجود على اللوح.

1. قم بتركيب لوح الزجاج البيني في موضع التثبيت (صورة 1) واضغط عليه لأعلى.
2. اضغط كلا موضعي التثبيت لأسفل (الصورة 2).



3. أدخل اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل في مواضع التثبيت (صورة 3).

4. أغلق اللوح الزجاجي الأمامي إلى أن يصبح الخطافان العلويان بمواجهة الفتحتين (صورة 4).



تركيب باب الجهاز

أعد تركيب باب الجهاز بترتيب عكسي لخطوات الفك.

1. عند تركيب باب الجهاز، تحقق من إدخال كلتا المفصلتين بشكل

مستقيم في الفتحة (صورة 1).

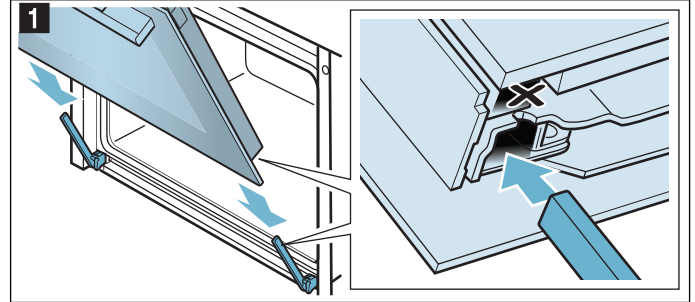
قم بتركيب كلتا المفصلتين بأسفل على الشريحة الخارجية

واستخدمهما كمسار دليلي.

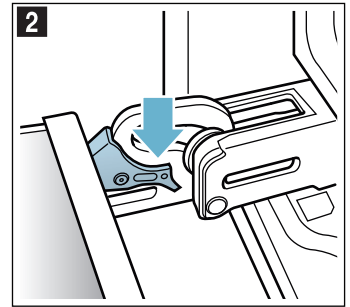
احرص على مراعاة إدخال المفصلات في الفتحة الصحيحة. ويجب أن

تتم عملية الإدخال بسهولة ودون مقاومة. وإذا شعرت بوجود مقاومة،

فتحقق من إدخال المفصلات في الفتحة الصحيحة.



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



3. ألق باب حيز الطهي.

خلع غطاء الباب

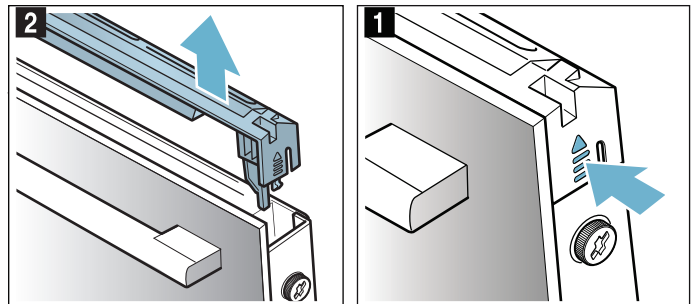
التطعيم الاستانلس ستيل في غطاء الباب يمكن أن يتغير لونه. لغرض التنظيف الجيد يمكنك خلع الغطاء.

1. افتح باب الجهاز قليلا.

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

3. اخلع الغطاء (صورة 2).

أغلق باب الجهاز بحذر.



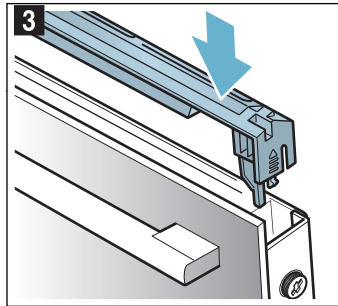
ملاحظة: قم بتنظيف التطعيم الاستانلس ستيل الموجود في الغطاء

باستخدام منظف الاستانلس ستيل. وقم بتنظيف بقية غطاء الباب

باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة.

4. افتح باب الجهاز قليلا مرة أخرى. قم بتركيب الغطاء واضغط عليه إلى

أن يثبت بصوت مسموع (صورة 3).



5. ألق باب الجهاز.

فك وتركيب زجاج الباب

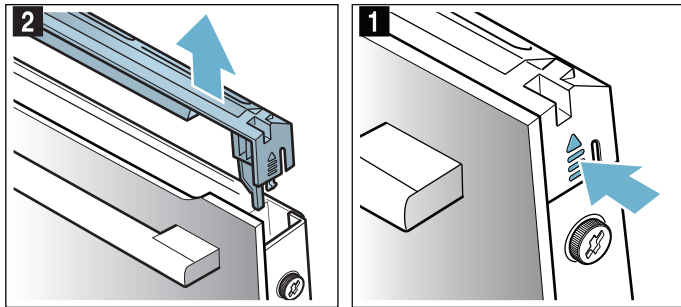
يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الجهاز لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

الفك من الجهاز

1. افتح باب الجهاز قليلا.

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

3. اخلع الغطاء (صورة 2).



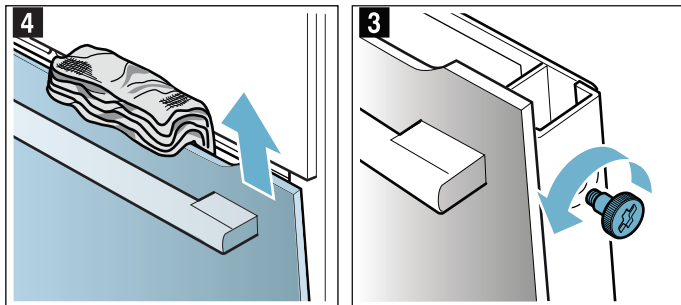
4. قم بحل وإخراج البراغي من باب الجهاز يسارا ويمينا (صورة 3).

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.



باب الجهاز

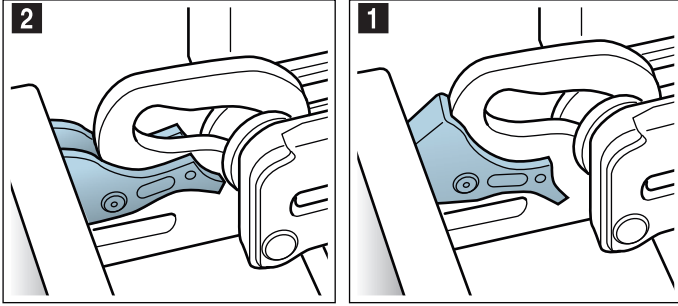
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك باب الجهاز وتنظيفه.

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.

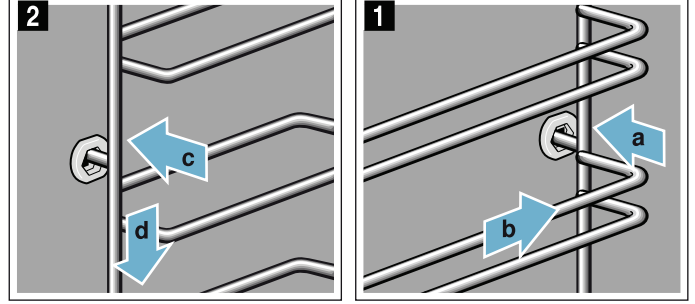


تركيب القضبان

تتواءم القضبان على اليمين واليسار فقط. تأكد من وجود القضبان المثنية للأمام مع كلا الهيكلين.

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 للخلف **d** (صورة 2).

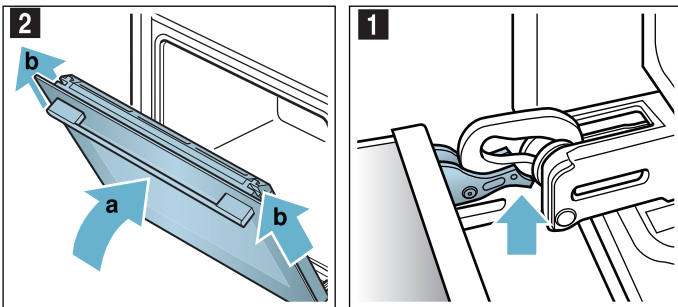


⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد تترد بقوة كبيرة. تأكد دائماً من إغلاق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تقترب من نطاق المفصلات.

فك باب الجهاز

1. افتح باب الجهاز تماماً.
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

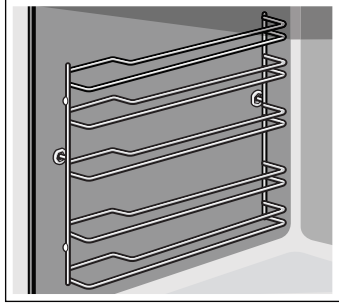
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك القضببان وتنظيفها.

فك وتركيب القضببان

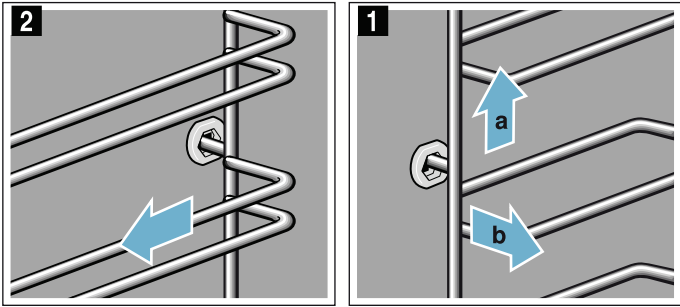
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

تصبح القضببان ساخنة للغاية. لا تلمس القضببان الساخنة أبدا. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

فك القضببان



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



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

⚠ تحذير - خطر من حدوث أضرار صحية بالغة!

يصبح الجهاز ساخنا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. وقد تتلف طبقة منع الالتصاق الموجودة على الألواح والصواني وتنشأ غازات سامة. لا تقم بتنظيف الألواح والصواني المانعة للالتصاق باستخدام وظيفة التنظيف. يمكن فقط تنظيف الكماليات المطلية بطبقة مينا (إيناميل) بالاستعانة بوظيفة التنظيف.

ضبط وظيفة التنظيف

قبل القيام بضبط وظيفة التنظيف تأكد أنك قمت باتباع كل البيانات الخاصة بالتحضير.

مدة كل درجة تنظيف محددة بشكل مسبق ولا يمكن تغييرها.

1. انقر على النطاق ⏏ .
 2. فيظهر في وحدة العرض درجة التنظيف باللون الأبيض في المنتصف.
 3. اضبط درجة التنظيف باستخدام طارة الاستعمال.
 3. أكد باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).
 4. يظهر إرشاد بالإجراءات التحضيرية اللازمة لوظيفة التنظيف.
 4. 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.

وبعد البدء بقليل يتم تأمين قفل باب الجهاز. يظهر إرشاد في وحدة العرض كما يظهر الرمز ⏏ .

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).

ولا يمكن فتح باب الجهاز مرة أخرى إلا بعد أن ينطفئ رمز تأمين القفل ⏏ في وحدة العرض.

تأجيل وقت الانتهاء

يمكنك تأجيل وقت الانتهاء إلى وقت لاحق. انقر قبل البدء على النطاق ⏏ ويمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل نهاية الوقت.

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

التغيير والإلغاء

بعد البدء لا يمكن تغيير درجة التنظيف.

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).

يظل باب الجهاز مؤمن القفل حتى ينطفئ رمز تأمين القفل ⏏ في وحدة العرض.

بعد استخدام وظيفة التنظيف

عندما يكون حيز الطهي بارداً، قم بمسح الرماد المتبقي في حيز الطهي وفي نطاق باب الجهاز باستخدام فوطة ناعمة.

وظيفة التنظيف

باستخدام وظيفة التنظيف «التحلل الحراري» يمكن تنظيف حيز الطهي بدون تعب. يتم تسخين حيز الطهي إلى درجة حرارة شديدة الارتفاع. فتحترق بقايا الخبيز والتحمير والشواء. يمكنك الاختيار من بين ثلاث درجات تنظيف.

الدرجة	درجة التنظيف	المدة
1	خفيف	حوالي ساعة و 15 دقيقة
2	متوسط	حوالي ساعة و 30 دقيقة
3	شديد	حوالي ساعتين

كلما اشتدت الاتساخات وتقادمت، تعين استخدام درجة تنظيف أعلى. يكفي تنظيف حيز الطهي مرة كل أسبوعين حتى ثلاثة أشهر. عند الحاجة يمكنك زيادة عدد مرات التنظيف. يتطلب التنظيف حوالي 4,7-2,5 كيلوواط/ساعة

ملاحظات

- حرصاً على سلامتك يتم تأمين قفل باب الجهاز بدءاً من درجة حرارة معينة. ولا يمكن فتحه مرة أخرى إلا بعد أن ينطفئ رمز تأمين القفل في وحدة العرض.
- لا تعمل إضاءة حيز الطهي أثناء تشغيل وظيفة التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح حيز الطهي ساخناً للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تقم أبداً بفتح باب الجهاز أو تحرك خطاف التأمين بيدك. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- ⚠ يصبح الجهاز ساخناً للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تلمس باب الجهاز أبداً. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

قبل استخدام وظيفة التنظيف

يمكنك أثناء التنظيف تنظيف أحد الكماليات أيضاً مثل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز. قم بإزالة الاتساخات العنيدة قبل التنظيف. أدخل الكماليات في المستوى 2. قم بتنظيف باب الجهاز من الداخل وكذلك الأسطح المحيطة بحيز الطهي في نطاق إطار إحكام الباب. لا تقم بحك إطار إحكام الباب.

ملاحظة: الكماليات المرفقة المطلية بطبقة المينا (الإيناميل) يمكن تنظيفها أيضاً باستخدام وظيفة التنظيف. جميع الشبكات السلوكية لا يمكن تنظيفها باستخدام هذه الوظيفة. الشبكات السلوكية غير مناسبة لوظيفة التنظيف ولونها يتغير. تجد الكماليات الأخرى التي يمكن تنظيفها باستخدام وظيفة التنظيف في الجدول الخاص بالكماليات الخاصة. ← «الكماليات» في صفحة 11

⚠ تحذير - خطر الحريق!

- بقايا الأطعمة السائبة والدهون والعصارة الناتجة عن الشواء يمكن أن تشتعل أثناء عمل وظيفة التنظيف. قم بإزالة الاتساخات الشديدة من حيز الطهي ومن الكماليات قبل كل مرة تقوم فيها ببدء وظيفة التنظيف.
- يصبح الجهاز ساخناً للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تقم أبداً بتعليق أية أشياء قابلة للاشتعال، مثل فوط الأواني، على مقبض الباب. وحافظ على خلو واجهة الجهاز من أي شيء. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك 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 طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

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. وإلا فقد تحترق الاتساخات.
- قم 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.

المنظفات

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام تحافظ 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 قوية تحتوي على 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
زجاج الباب	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.
مقبض الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. إذا وصلت مواد إزالة الترسبات الجيرية إلى مقبض الباب، قم بمسحها على الفور. فهذه البقع لا يتم التخلص منها بسهولة بعد ذلك.

الجهاز من الداخل

أسطح المينا (الإيناميل)	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف الأفران. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف. يفضل استخدام وظيفة التنظيف. ← «وظيفة التنظيف» في صفحة 21
الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
غطاء الباب من الاستانلس ستيل	منظف الاستانلس ستيل: تراعى إرشادات الجهة الصانعة. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل. للتنظيف اخلع غطاء الباب.
القضبان	محلول الغسل الساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.
نظام الإخراج	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.
الكماليات	محلول الغسل الساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.

النطاق	التنظيف
الجهاز من الخارج	الواجهة الفولاذية
	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض 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.
	البلاستيك
	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
	الأسطح المطلية
	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم.
	لوحة الاستعمال
	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.

وضع ضبط يوم العطلة

باستخدام وضع ضبط يوم العطلة يمكنك ضبط مدة تصل إلى 74 ساعة. وتبقى الأطعمة 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 18. إذا تم تغيير الإعداد الأساسي وفقاً لذلك، يتم استخدام وضع ضبط يوم العطلة مع أنواع التسخين كنوع تسخين أخير. يقوم الجهاز بالتسخين باستخدام التسخين العلوي/السفلي. يمكن ضبط درجة الحرارة بين 85°م و 140°م.

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

تصدر إشارة 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 ① on/off (تشغيل/إيقاف). ملاحظة: عندما تقوم بفتح باب الجهاز لا يتم إيقاف التشغيل.

التغيير والإلغاء

بعد التشغيل يتعدى تغيير أوضاع الضبط. وإذا كنت ترغب في إلغاء وضع ضبط يوم العطلة، فقم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف). لا يمكنك إيقاف التشغيل بعد ذلك باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

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

ملاحظة: التغييرات التي تتم على اللغة وصوت الأزرار وشدة إضاءة وحدة العرض تسري على الفور. أما باقي 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 بعد انقطاع التيار لفترة طويلة. يمكن للجهاز أن يتجاوز انقطاع التيار الكهربائي.

تغيير الوقت

إذا أردت مواءمة الوقت على سبيل المثال التحويل من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي، قم بتغيير الإعداد الأساسي.

يجب أن يكون الجهاز متوقفاً.

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

وظيفة أمان الأطفال

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

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

التفعيل وإيقاف الفعالية

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

اضغط في كل مرة على النطاق ④ حوالي 4 ثوان.

ويظهر في وحدة العرض إرشاد للتأكيد.

عندما يكون الجهاز مشغلاً يضيء النطاق ④ باللون الأحمر. عندما يكون الجهاز متوقفاً، لا يضيء النطاق ④.

أوضاع الضبط الأساسية

حتى يتسنى لك استخدام الجهاز 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. استمر في الضغط على النطاق ④ لحوالي 3 ثوان.
2. تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة.
3. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق ④.
4. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
5. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.
6. انقر على النطاق ④.
7. يظهر وضع الضبط التالي في وحدة العرض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.
8. باستخدام النطاق ④ قم بتصفح جميع أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة باستخدام طارة الاستعمال.
9. لإنهاء عملية التأكيد استمر في الضغط على النطاق ④ لحوالي 3 ثوان.
10. يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

إلغاء

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 بالجهاز، 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
تدرج به 5 مستويات	شدة إضاءة وحدة العرض
إطفاء رقمي*	بيان الساعة
متوقف أثناء التشغيل مشغل 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

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 خطوات الوقت 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.

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 يصدر إشارة وإرشاد 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 تغييرها باستخدام طارة الاستعمال.

إذا أردت إيقاف المنبه، قم 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 حدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

4. يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل نهاية الوقت.



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 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 الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر 1 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. باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء)، يمكنك بدء المدة المضبوطة مباشرة.

ملاحظة: لا يمكن تغيير وقت الانتهاء إذا 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 الدرجة.

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 الطبق، 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 بهذا الجهاز 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. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً حتى ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.
المنبه [C]	يعمل المنبه بمثابة ميقاتي 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 مبكراً من خلال النقر على النطاق [C].

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تغيير مدة الإشارة. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18

ضبط المدة الزمنية

يمكنك ضبط مدة طهي طبقك من الجهاز. وبذلك لا يتم تجاوز مدة الطهي بدون 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.



التسخين السريع

باستخدام التسخين السريع يمكن 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 تدخل الأطعمة في حيز الطهي إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

الضبط

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

1. اضبط 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 وإرشاد في وحدة العرض. ولا يضيء الرمز بعد ذلك. أدخل الطبق في حيز الطهي.

ملاحظة: وتبدأ مدة وظيفة الوقت مع التسخين السريع. قم أولاً بتحديد المدة التي ينتهي عندها التسخين السريع.

إلغاء

لإيقاف التسخين السريع انقر مجدداً على النطاق [] . فينطفئ الرمز.

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 ① on/off (تشغيل/إيقاف).

ملاحظة: يمكنك أيضاً ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز. ← «وظائف الوقت» في صفحة 16

التغيير

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

لتغيير نوع التسخين قم أولاً بإيقاف التشغيل 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 أوضاع الضبط الأخرى.

الاختيار المباشر لأنواع التسخين

بعض أنواع التسخين المحددة يمكنك اختيارها مباشرة عن طريق النطاقات للمسمة. وبهذه الطريقة يصبح ضبط الجهاز أكثر سهولة وسرعة.

أنواع التسخين التي يمكن ضبطها عن طريق الاختيار المباشر هي:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- التسخين العلوي/السفلي

الضبط

1. انقر على النطاق الخاص بنوع التسخين المرغوب. فتظهر درجة الحرارة على الفور باللون الأبيض في المنتصف.

2. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.

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

ويبدأ الجهاز في التسخين.

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 المعينة في وحدة العرض مثل الحرارة المتبقية في حين الطهي، تظل أيضًا مرئية عندما يكون الجهاز متوقفًا.

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

تشغيل الجهاز

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

وتضيء جميع النطاقات للمسية باللون الأحمر. يظهر في وحدة العرض شعار بوش وبعد ذلك نوع التسخين الأولي في لائحة الاختيار.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد طريقة التشغيل التي تظهر بعد تشغيل الجهاز. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18

إيقاف تشغيل الجهاز

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

يتم قطع الوظيفة المشغلة حاليًا.

يظهر في وحدة العرض الوقت أو بيان الحرارة المتبقية.

ملاحظة: وإذا كنت ترغب في عرض الوقت والجهاز متوقف، فيمكنك تحديد ذلك في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18

بدء التشغيل

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

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

إيقاف التشغيل

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

عندما تضغط على الزر ▷ start/stop (بدء/إنهاء) لمدة أطول من 3 ثوان، يتم إيقاف التشغيل وإرجاع جميع أوضاع الضبط.

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

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 في الفصول المعنية.

يسري بشكل أساسي:

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

ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

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

المثال المبين في الصورة: الهواء الساحن الاقتصادي □ عند درجة حرارة 195°م.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام طارة الاستعمال.



2. انقر على النطاق □.

3. تظهر في وحدة العرض درجة الحرارة باللون الأبيض في المنتصف.
3. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.



قم بإيقاف الجهاز بعد 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. قم بتنظيف حيز الطهي والكماليات.

التشغيل لأول مرة

بعد توصيل التيار الكهربائي أو بعد 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 في أي وقت في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18

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 أن التشغيل لأول مرة قد انتهى. يظهر الوقت الحالي.

تنظيف حيز الطهي والكماليات

قبل إعداد الطعام 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 البولستيرين مثلاً في حيز الطهي. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب. قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.

التزم بأوضاع الضبط المحددة. تتعرف على كيفية ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة في الفصل التالي. ← «استعمال الجهاز» في صفحة 14

أوضاع الضبط

نوع التسخين	التسخين العلوي/السفلي [C]
درجة الحرارة	240° م
المدة	1 ساعة

الكماليات الخاصة

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

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

قم عند السراء 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 27

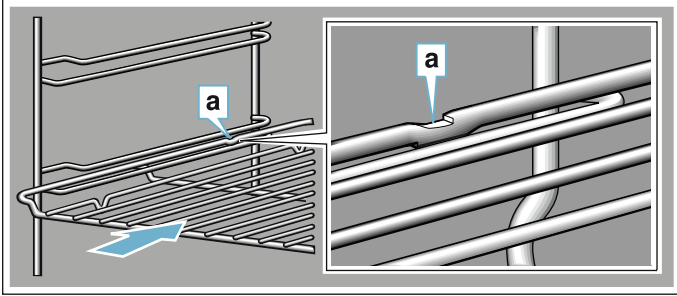
رقم الطلب	الكماليات الخاصة
HEZ638170	نظام الإخراج أحادي المستوى مع القضبان القابلة للإخراج في المستوى 2 يمكنك سحب الكماليات للخارج بالكامل دون أن تنقلب.
HEZ638270	نظام الإخراج ثنائي المستوى مع القضبان القابلة للإخراج في المستويات 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة كبيرة دون أن تنقلب.
HEZ638370	نظام الإخراج ثلاثي المستوى مع القضبان القابلة للإخراج في المستويات 1 و 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة كبيرة دون أن تنقلب.

رقم الطلب	الكماليات الخاصة
HEZ634000	الشبكة السلكية للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن للتحمير والشواء.
HEZ632070	اللوح متعدد الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضًا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.
HEZ631070	لوح الخبيز لوح الخبيز للكيك الذي يتم إعداده على ألواح البسكويت والمخبوزات الصغيرة.
HEZ324000	الشبكة الداخلية للحوم والطيور والأسماك للموضع في اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون وعصارة اللحم المتقاطرة.
HEZ633070	اللوح العميق للمحترفين 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 الخبيز يمكن الحصول عليه لإعداد الخبز البيتي والخبز الملفوف والبيتزا ذات القاعدة المقرمشة. ويجب إحماء قرص الخبيز 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.

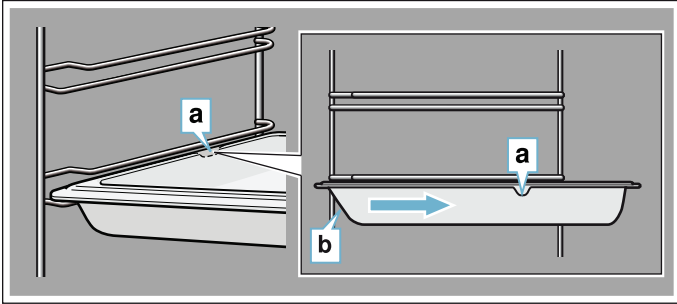
وظيفة التثبيت

من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريباً 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** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح موجهاً لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.



تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الفرن. المثال المبين في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات

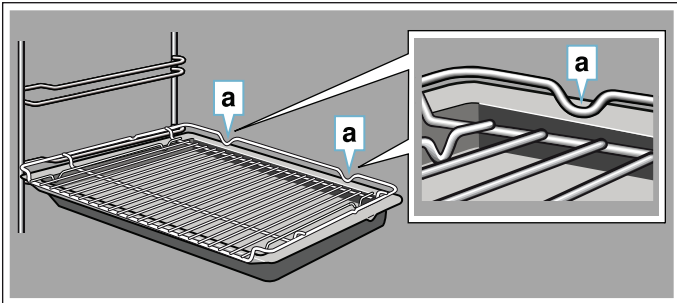


دمج الكماليات

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

تأكد عند وضع الشبكة السلكية أن كلا قضيب التثبيت **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

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

الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

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

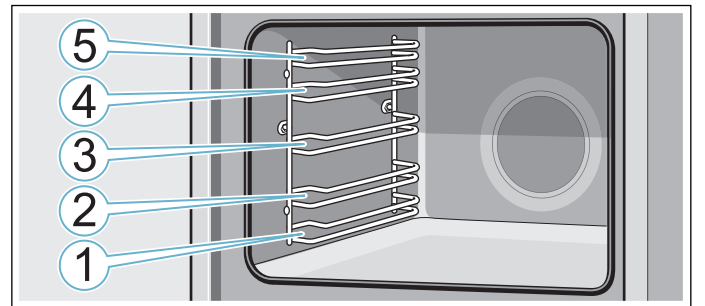
اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية. فهي مصممة خصيصاً لتناسب مع جهازك.

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 الأرفف من أسفل لأعلى.



قم دائماً بإدخال الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال. ويمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف دون أن تنقلب.

ملاحظات

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

نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
 الهواء الساخن الاقتصادي	275-30° م	للطهي الموفر في الطاقة للأطعمة المختارة على مستوى واحد بدون 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 = ضعيف 2 = متوسط 3 = قوي	لشوي الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويصبح السطح ساخنًا أسفل جسم تسخين الشواية بالكامل.
 الشواية، سطح صغير	درجات الشواية: 1 = ضعيف 2 = متوسط 3 = قوي	لشوي الكميات الصغيرة من الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست وللتحمير. ويصبح السطح الأوسط ساخنًا أسفل جسم تسخين الشواية.
 مستوى البيتزا	275-30° م	لإعداد البيتزا 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 أواني مكشوفة. 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	للحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية.
 التسخين الأولي للأواني	70-30° م	لتسخين الأواني.

القيم المقترحة

يحدد الجهاز لكل نوع من أنواع التسخين 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 ٥. 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 تسهل تشغيل الجهاز. 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. عندما ينتهي التشغيل تنطفئ الإضاءة.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد، ألا يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي عند التشغيل. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18

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: المدة التي تستمر فيها مروحة التبريد مشغلة، يمكنك تغييرها في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18

أثناء التشغيل يمتلئ السطر الدائري باللون الأحمر كل ثانية. وبعد 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 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.
بيان الحرارة المتبقية	عندما يكون الجهاز متوقفاً، يعرض السطر الدائري الحرارة المتبقية في حيز الطهي. وكلما انخفضت درجة الحرارة المتبقية، مال السطر الدائري للإعتماد، حتى يختفي تماماً في أي لحظة.

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

طرق التشغيل

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

الاستخدام	طريقة التشغيل
لتحضير طعامك بشكل مثالي هناك أنواع تسخين مختلفة مناسبة تماماً.	أنواع التسخين ← «استعمال الجهاز» في صفحة 14
هناك العديد من الأطباق مبرمج لها بالفعل قيم الضبط المناسبة لها.	نظام AutoPilot ← «الأطباق» في صفحة 28
تقوم وظيفة التنظيف بتنظيف حيز الطهي بمفردها تقريبا.	التحلل الحراري ← «وظيفة التنظيف» في صفحة 21

طارة الاستعمال

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تغيير قيم الضبط التي تظهر في وحدة العرض.

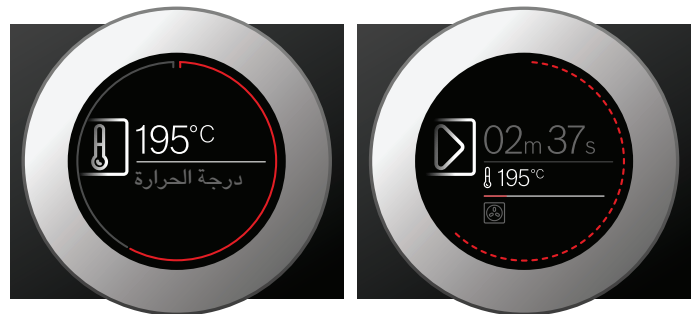
مع معظم لائحات الاختيار، على سبيل المثال درجة الحرارة، يجب عليك إعادة تدوير طارة الاستعمال للوراء، وذلك عند الوصول إلى أدنى أو أعلى قيمة. في أنواع التسخين مثلا تبدأ النقطة الأولى مرة أخرى بعد عرض النقطة الأخيرة.

وحدة العرض

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

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

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



السطر الدائري

يوجد في وحدة العرض من الخارج سطر دائري.

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.

تساعد رموز أنواع التسخين المختلفة في التعرف على كل نوع.

نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	275-30°م	للخبيز 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	للخبيز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.

التعرف على الجهاز

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

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

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 طريقة التشغيل المختارة.



الرمز	المعنى
النطاقات الخارجية	
⏸	اختيار المنبه
🔒	تفعيل وإيقاف فعالية وظيفة أمان الأطفال من خلال الضغط لفترة طويلة (حوالي 4 ثوان)
ℹ	عرض الإرشادات
⋮	عرض الإرشادات
⋮	استدعاء أوضاع الضبط الأساسية من خلال الضغط على الزر لفترة طويلة (3 ثوان تقريبا)
النطاقات للمسية الداخلية	
🔥	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
☑	اختيار نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات» مباشرة
☑	التسخين العلوي/السفلي
☑	اختيار نوع التسخين «السفلي» مباشرة
☑	أنواع التسخين
🌡	درجة الحرارة
🍳	نظام AutoPilot
☑	اختيار طريقة التشغيل «أنواع التسخين»
☑	اختيار درجة الحرارة لحيز الطهي
☑	اختيار الوزن مع طريقة التشغيل «الأطباق»
🕒	وظائف الوقت
☑	اختر وظائف الوقت
🔥	التسخين السريع
☑	تشغيل أو إيقاف التسخين السريع لحيز الطهي

بضيء النطاق اللمسي، الذي يمكن تغيير قيمته في وحدة العرض أو المعروض في الخلفية، باللون الأحمر.

- الأزرار**
الأزرار الموجودة يسارًا ويمينًا بلوحة الاستعمال لها نقطة مقاومة. لاستعمالها يجب الضغط عليها. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة فولاذية، فإن هذه الأزرار على كلا الجانبين عبارة عن نطاقات لمسية دون نقطة مقاومة.
- النطاقات للمسية**
توجد أسفل النطاقات للمسية مستشعرات. لاختيار الوظيفة يكفي الضغط على الرمز المعني.
- طارة الاستعمال**
طارة الاستعمال مركبة بحيث يمكنك تدويرها لليسار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط عليها برفق وحركها بأصبعك في الاتجاه المرغوب.
- وحدة العرض**
ترى في وحدة العرض قيم الضبط الحالية وإمكانات الاختيار أو النصوص الإرشادية.

عناصر التشغيل

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

الأزرار والنطاقات للمسية

تتعرف هنا بشكل مختصر على مدلول الأزرار والنطاقات للمسية المختلفة.

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

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 مقرراً في وصفة إعداد الطعام 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 مميّز 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.



أسباب الأضرار

نقاط عامة

تنبيه!

- الكماليات أو الرقائق 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 إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمناً إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- رقائق الألومنيوم: لا يسمح بحدوث تلامس بين رقائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج 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 الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكوين الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. لا تقم بتخزين أية أطعمة في حيز الطهي.
- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق. لا تحشر أي شيء في باب الجهاز. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبيز يترك بقعاً يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- الاتساع الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساع الشديد لإطار الإحكام لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة 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.

وظيفة التنظيف

⚠️ تحذير - خطر الحريق!

- بقايا الأطعمة السائبة والدهون والعصارة الناتجة عن الشواء يمكن أن تشتعل أثناء عمل وظيفة التنظيف. قم بإزالة الاتساخات الشديدة من حيز الطهي ومن الكماليات قبل كل مرة تقوم فيها ببدء وظيفة التنظيف.
- يصبح الجهاز ساخنًا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تقم أبداً بتعليق أية أشياء قابلة للاشتعال، مثل فوط الأواني، على مقبض الباب. وحافظ على خلو واجهة الجهاز من أي شيء. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

⚠️ تحذير - خطر من حدوث أضرار صحية بالغة!

- يصبح الجهاز ساخنًا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. وقد تتلف طبقة منع الالتصاق الموجودة على الألواح والصواني وتنشأ غازات سامة. لا تقم بتنظيف الألواح والصواني المانعة للالتصاق باستخدام وظيفة التنظيف. يمكن فقط تنظيف الكماليات المطلية بطبقة مينا (إيناميل) بالاستعانة بوظيفة التنظيف.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح حيز الطهي ساخنًا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تقم أبداً بفتح باب الجهاز أو تحرك خطاف التأمين بيدك. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- يصبح الجهاز ساخنًا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف. لا تلمس باب الجهاز أبداً. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

⚠️ 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 تقترّب 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 البخار.
- الجهاز الذي به خلل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار 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 لأيّة 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 مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز 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 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.

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 11

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 إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق إعداد المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق إعداد المخبوزات فوق الكماليات.

⚠ 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.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن 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 ساخناً. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.



الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي	
الخاص بنا	29
الصواني السيليكون.	29
الكيك والمخبوزات الصغيرة	29
الخبز والخبز الملفوف	32
البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل	33
المخبوزات المحشوة والسوفليه	35
الطيور	36
اللحم	37
الأسماك	39
الخضروات والأطباق الجانبية	41
الزيادي	42
توفير الطاقة باستخدام أنواع التسخين الاقتصادية	42
الأكريلاميد في المواد الغذائية	43
الطهي على الهادئ	44
التجفيف	45
الحفظ	46
تخمير العجين	47
إذابة التجمد	47
الحفاظ على السخونة	47
الأطباق المختبرة	48

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

18	أوضاع الضبط الأساسية	5	الاستعمال المطابق للتعليمات
18	تغيير أوضاع الضبط الأساسية	5	إرشادات الأمان المهمة
18	لائحة أوضاع الضبط الأساسية	5	نقاط عامة
19	انقطاع التيار الكهربائي	6	لمبة الهالوجين
19	تغيير الوقت	6	وظيفة التنظيف
19	وضع ضبط يوم العطلة	7	أسباب الأضرار
19	تشغيل وضع ضبط يوم العطلة	7	نقاط عامة
20	المنظفات	7	حماية البيئة
20	المنظفات المناسبة	7	توفير الطاقة
21	المحافظة على نظافة الجهاز	7	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
21	وظيفة التنظيف	8	التعرف على الجهاز
21	قبل استخدام وظيفة التنظيف	8	لوحة الاستعمال
22	ضبط وظيفة التنظيف	8	عناصر الاستعمال
22	بعد استخدام وظيفة التنظيف	8	وحدة العرض
22	القضبان	9	طرق التشغيل
22	فك وتركيب القضبان	9	أنواع التسخين
23	باب الجهاز	9	معلومات أخرى
23	فك وتركيب باب الجهاز	10	وظائف حيز الطهي
24	خلع غطاء الباب	10	وظائف حيز الطهي
24	فك وتركيب زجاج الباب	11	الكماليات
26	الاختلالات، ما العمل؟	11	الكماليات المرفقة
26	تغلب على الاختلالات بنفسك	11	إدخال الكماليات
26	مدة التشغيل القصوى	12	الكماليات الخاصة
27	تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف	13	قبل الاستخدام لأول مرة
27	الغطاء الزجاجي	13	التشغيل لأول مرة
27	خدمة العملاء	13	تنظيف حيز الطهي والكماليات
27	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	14	استعمال الجهاز
27	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	14	تشغيل وإيقاف الجهاز
28	الأطباق	14	بدء التشغيل
28	إرشادات حول البرامج	14	ضبط طريقة التشغيل
28	ضبط الطبق باستخدام نظام AutoPilot	14	ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة
		15	التسخين السريع
		16	وظائف الوقت
		16	ضبط المدة الزمنية
		16	ضبط النهاية
		17	ضبط المنبه
		18	وظيفة أمان الأطفال
		18	التفعيل وإيقاف الفعالية



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



الفرن
HBG675B.1



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]