



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001107291

980313

الأطباق المختبرة

تم إعداد هذه الجداول لمعايير الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز. حسب المواصفة EN 60350-1.

إعدادات المخبوزات

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

مستويات الإدخال عند الخبز 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

مستويات الإدخال عند الخبز على 3 مستويات:

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

فطيرة تفاح مغطاة

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

فطيرة تفاح مغطاة على مستويين: صواني داكنة قابلة لفصل الجوانب موضوعة فوق بعضها البعض بشكل قطري.

كيك في صواني صاج بيضاء قابلة لفصل الجوانب: يتم خبزها على مستوى واحد باستخدام التسخين العلوي/السفلي. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات بدلا من الشبكة السلكية، وضع الصينية القابلة لفصل الجوانب عليه.

كيك إسفنجي بالماء

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

ملاحظات

- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- تراعى الإرشادات الخاصة بالإحماء الواردة في الجداول. وتسري قيم الضبط دون استخدام خاصية التسخين السريع.
- لإعداد المخبوزات، استخدم أولا القيمة الأدنى نسبيا لدرجات الحرارة المشار إليها.

أنواع التسخين المستخدمة:

- ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- ☐ التسخين العلوي/السفلي
- ☒ مستوى البيئزا

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

نوع التسخين المستخدم:

- ☐ الشواية، سطح كبير

الشواء

أدخل بشكل إضافي اللوح متعدد الاستخدامات. حيث يتجمع فيه الصوص ويظل حيز الطهي نظيفا.

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

تخمير العجين

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

اترك العجين يتخمّر مرتين دائما. يرجى الالتزام بالتعليمات الواردة في جداول 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 السلوكية.

تجنب فتح باب الجهاز أثناء عملية التخمير، وإلا فقد تتسرب الرطوبة. قم بتغطية العجين باستخدام منديل رطب.

تخمير قطع العجين

قم بوضع المخبوزات في مستويات الإدخال المحددة بالجدول.

عندما ترغب في عمل إحماء، 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 جدول الضبط مجرد قيم استرشادية.

نوع التسخين المستخدم:

■ □ التسخين العلوي/السفلي

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

إذابة التجمد

نصيحة: يتم إذابة تجمد الأطعمة المجمدة أو الموزعة بشكل مسطح بشكل أسرع من الأطعمة المجمدة في قوالب.

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

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

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

نوع التسخين المستخدم:

■ □* إذابة التجمد

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

واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:

- شبكة سلوكية واحدة: المستوى 2
- شبكتان سلوكيتان: المستوى 1+3

قيم الضبط الموصى بها

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

الوجبة	الكمايات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
خبز، خبز ملفوف	جميع أنواع الخبز والخبز الملفوف	لوح الخبيز	2	□*	70-40
الكيك	كيك، طري	لوح الخبيز	2	□*	90-70
	كيك، جاف	لوح الخبيز	2	□*	75-60

الحفاظ على سخونة

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

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

الحفظ

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

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**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 لعدة دقائق أخرى كما هو موضح بالجدول.

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

قيم الضبط الموصى بها

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

نوع التسخين المستخدم:

- ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

تحضير الفاكهة والخضروات

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

الفاكهة

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

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

الخضروات

ضع الخضروات في البرطمانات الزجاجية المملوءة بالماء الساخن المغلي.

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

الوجبة	الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	مدة التشويح بالدقائق	درجة الحرارة م°	المدة بالدقائق
لحم بقري						
لحم بقري (خاصرة)، سُمك 7-6 سم، 1,5 كجم، طهي كامل	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*100	180-150
سكالوب فيليه، 1 كجم	إناء مفتوح	2	☐	6-4	*80	120-90
روست بيف، سُمك 6-5 سم	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*80	180-120
أقراص لحم بقري/شرائح لحم بقري، سُمك 4 سم	إناء مفتوح	2	☐	4	*80	60-30
لحم البتلو						
لحم بتلو، سُمك 5-4 سم، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*80	140-80
لحم بتلو، سُمك 10-7 سم، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*80	200-140
فيليه بتلو، قطعة كاملة، 800 جم	إناء مفتوح	2	☐	6-4	*80	120-70
أقراص بتلو، سُمك 4 سم	إناء مفتوح	2	☐	4	*80	50-30
لحم الضأن						
لحم ضأن من الظهر، مخلي، كل منها 200 جم	إناء مفتوح	2	☐	4	*80	45-30
فخذ ضأن مخلي من العظم، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	2	☐	8-6	*95	180-120

* 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 بشواء اللحم المقرمش.
اللحم المطهي على الهادئ لا يكون ساخنًا كاللحم المحمر بالطريقة العادية.	ولكي لا يبرد اللحم المحمر بسرعة، قم بتسخين الطبق وقدم عصارة اللحم وهي ساخنة جدًا.

التجفيف

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

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

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

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

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

قيم الضبط الموصى بها

سوف تجد في هذا الجدول أوضاع الضبط اللازمة لتجفيف الأطعمة المختلفة. تعتمد درجة الحرارة والمدة المحددة على نوع الأطعمة المجففة ودرجة رطوبتها ونضجها وسُمكها. كلما زادت مدة تجفيف الطعام، يتم حفظ الطعام بشكل أفضل. كلما كانت القطع رقيقة، زادت سرعة الوصول لنهاية التجفيف وبالتالي تزيد النكهة في الطعام المجفف. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. إذا كنت ترغب في تجفيف أطعمة أخرى، فاسترشد بالأطعمة المشابهة الواردة في الجدول.

نوع التسخين المستخدم:

- ☐ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

الفواكه والخضروات 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

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

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

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

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

الزبادي

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

تحضير الزبادي

أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغاً. لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل.

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

نوع التسخين المستخدم:

- ☉ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

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

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والنقوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز

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

صواني إعداد المخبوزات والأواني

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

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

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

ورق إعداد المخبوزات

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

قيم الضبط الموصى بها

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

أنواع التسخين الاقتصادي

الهواء الساخن الاقتصادي والتسخين العلوي/السفلي هي أنواع تسخين ذكية لتحضير اللحوم والأسماك والمخبوزات بطريقة موفرة. حيث يقوم الجهاز بالتحكم بشكل مثالي في عملية الإمداد بالطاقة لحيز الطهي. ويتم إعداد الطعام المراد طهيه على مراحل بالاستعانة بالحرارة المتبقية. ومن ثم يظل الطعام أكثر نضارة ويتم تحميره بدرجة أقل. ويمكن توفير الطاقة تبعاً لطريقة الإعداد وصنف الطعام. عندما تقوم بفتح باب الجهاز قبل انتهاء الطهي أو أثناء الإحماء، يخفّي هذا التأثير.

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

أدخل الأطعمة في حيز الطهي البارد والبارغ. اختر مع الهواء الساخن الاقتصادي درجة حرارة بين 125-275°م ومع التسخين العلوي/السفلي الاقتصادي بين 150-250°م. احتفظ بباب الفرن مغلقاً أثناء عملية الطهي. قم بالطهي على مستوى واحد فقط.

يستخدم نوع التسخين «الهواء الساخن الاقتصادي» لتحديد استهلاك الطاقة في طريقة تدوير الهواء وتحديد فنة كفاءة استهلاك الطاقة. يستخدم نوع التسخين «التسخين العلوي/السفلي» هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.

يستخدم نوع التسخين «الهواء الساخن الاقتصادي» في تحديد فنة فعالية الطاقة.

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، سطح كبير

- أنواع التسخين المستخدمة:
- التسخين العلوي/السفلي

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

الخضروات والأطباق الجانبية

سوف نتعرف في هذا الجزء على معلومات بخصوص إعداد الخضروات المشوية والبطاطس ومنتجات البطاطس (البطاطا) المجمدة. أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وبذلك سوف تحصل على نتيجة طهي مثالية فضلاً عن توفير الطاقة.

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

الإعداد على مستوى واحد

التزم بالبيانات الواردة بالجدول.

الإعداد على مستويين

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

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- لوح الخبيز: 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. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز
أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز 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 نتعرف في الجدول على نوع التسخين المثالي لمختلف الأطباق. تعتمد درجة الحرارة ومدة الطهي على كمية وخصائص الأطعمة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. وعند الحاجة يمكنك ضبط قيمة أعلى في المرة القادمة.

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

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

أنواع التسخين المستخدمة:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الشواية، سطح كبير
- مستوى البييتزا

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

الأسماك

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

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

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

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

ضع الطعام المراد شواؤه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

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

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

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

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشية شواء. عندما تقوم بالنغز في السمك بواسطة شوكة، فإنه يفقد الصوص ويصبح جافاً.

ملاحظات

- تعمل وحدة الشواء وتتوقف بشكل مستمر، وهذا أمر طبيعي. ويتحدد من خلال درجة الشواية المضبوطة 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.

الإناء المصنوع من الزجاج هو الأنسب. ضع الإناء الزجاجي الساخن على سطح جاف. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح ميلل أو بارد.

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

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

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

الإناء المغلق

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

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

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

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

ترموتر الشواء

يمكنك باستخدام ترمومتر الشواء إتمام الطهي في الوقت المضبوط. اقرأ الإرشادات المهمة الخاصة باستخدام ترمومتر الشواء الواردة في الفصل المعني. ففي ذلك الفصل سوف تتعرف على المعلومات اللازمة لاستخدام ترمومتر الشواء وأنواع التسخين المتاحة فضلاً عن معلومات أخرى مهمة.

← «ترموتر الشواء» في صفحة 18

قيم الضبط الموصى بها

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

وتسري قيم الضبط 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 أزمدة الطهي المقررة عدة دقائق.

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

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

قم بقلب السمك غير الموضوع في وضع السباحة بعد انقضاء حوالي 1/2 حتى 2/3 الوقت المقرر.

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

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

- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، سطح كبير

- أنواع التسخين المستخدمة:
- التسخين العلوي/السفلي

الوجبة	الكميات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية بالدقائق	المدة
لحم دسم						
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	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
شرائح لحم استيك دسمة، بسُمك 2 سم	الشبكة السلكية	5	☒	-	2	20-16
أفراص لحم دسم، بسُمك 3 سم (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)	الشبكة السلكية	5	☒	-	*3	12-8

لحم بقري						
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، بسُمك 3 سم، متوسط**	الشبكة السلكية	3	☒	-	3	20-15
برجر، بارتفاع 3-4 سم	الشبكة السلكية	4	☒	-	3	30-25

لحم البتلو						
لحم بتلو روست، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	170-160	-	120-100
مفصل عجل، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	210-200	-	120-100

لحم الضأن						
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	190-170	-	80-50
لحم ضأن من الظهر بالعظم***	الشبكة السلكية	2	☒	190-180	-	50-40
ريش ضأن	الشبكة السلكية	3	☒	-	3	16-12

سجق						
سجق مشوي	الشبكة السلكية	4	☒	-	3	15-10

أطباق اللحوم						
لحم مفروم بالببيض، 1 كجم	إناء مفتوح	2	☒	180-170	-	70-60

* إحماء						
** بدون إحماء						
*** بدون إقلاب						

نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

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

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

اقلب قطع الشواء باستخدام مائدة 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 المضبوطة عدد المرات التي يتم فيها ذلك.
- عند الشواء يمكن أن ينبعث دخان.

ترموتر الشواء

يمكنك باستخدام ترمومتر الشواء إتمام الطهي في الوقت المضبوط. اقرأ الإرشادات المهمة الخاصة باستخدام ترمومتر الشواء الواردة في الفصل المعني. ففي ذلك الفصل سوف تتعرف على المعلومات اللازمة لاستخدام ترمومتر الشواء وأنواع التسخين المتاحة فضلا عن معلومات أخرى مهمة. ← «ترموتر الشواء» في صفحة 18

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 أولا بتجربة القيم الأقل نسبيا. 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 أزمته الطهي المقررة عدة دقائق.

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

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

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

إذا كنت تريد إعداد الطعام وفقا لوصفة خاصة بك، فاسترشد بالأطعمة المشابهة. تجد معلومات إضافية في النصائح الخاصة بالتحمير والطهي على نار 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.

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

الإناء المصنوع من الزجاج هو الأنسب. ضع الإناء الزجاجي الساخن على سطح جاف. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح مبلل أو بارد.

أضف قليلا 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 بعض الشيء 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. حيث ينضج فيها اللحم بشكل أبطأ وتغطي مستوى تحمير أقل. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.

تراجعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

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

الإناء المغلق

يظل حيز الطهي أكثر نظافة بشكل كبير عند إعداد الطعام في إناء مغلق. احرص على مراعاة أن يكون الغطاء مناسباً للإناء وينغلق جيدا. 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 نار هادئة قم بتشويح اللحم حسب الحاجة بشكل مسبق. أضف إلى صوص الطهي على نار 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.

ضع الطعام المراد شوائه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز. يتم تجميع الدهون المتساقطة.

- عندما تقوم بقلب الطيور احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أولاً.
- تكتسي لحوم الطيور طبقة بنية مقرمشة للغاية 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.

أنواع التسخين المستخدمة:

- □ التسخين العلوي/السفلي
- ☒ الشواء بتدوير الهواء
- ☐ الشواية، سطح كبير
- ☉ مستوى البييتزا

بصفة عامة يسري ما يلي: كلما زاد حجم نوع الطيور، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.
أقلب 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 دائماً بالمقاس المناسب.

نصائح

- بالنسبة للبط أو الأوز اقلب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. فهذا يساعد على خروج الدهون.
- قم بتشريط الجلد عند إعداد صدر بط. ولا تقم بقلب صدر البط.

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

التحمير على الشبكة السلكية

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

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

التحمير والطهي على نار هادئة في الإناء

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

اللحوم

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

التحمير والطهي على نار هادئة

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

قم بتشريط القشرة الخارجية للحوم 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 الفترة الموصى بها لترك الطعام يهدأ.

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

الشواء

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

ضع الطعام المراد شواؤه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز. يتم تجميع الدهون المتساقطة.

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

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

ملاحظات

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

ترموتر الشواء

يمكنك باستخدام ترمومتر الشواء إتمام الطهي في الوقت المضبوط. اقرأ الإرشادات المهمة الخاصة باستخدام ترمومتر الشواء الواردة في الفصل المعني. ففي ذلك الفصل سوف تتعرف على المعلومات اللازمة لاستخدام ترمومتر الشواء وأنواع التسخين المتاحة فضلاً عن معلومات أخرى مهمة. ← «ترموتر الشواء» في صفحة 18

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي للطبوع. 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 الطبوع غير المحشوة بدرجة حرارة التلاجة الجاهزة للتحمير في الفرن والتي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، نقل أزمدة الطهي المقررة عدة دقائق.

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

الطيور

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

التحمير على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية مناسبة جداً لتحمير نوع طيور كبير الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد.

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

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

الإناء المصنوع من الزجاج هو الأنسب. ضع الإناء الزجاجي الساخن على سطح جاف. 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 تتضح 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 يُفضل استخدام صينية تحمير عالية. ضع الصينية على الشبكة السلكية. وإذا لم يكن لديك إناءً مناسباً، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

الإناء المغلق

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

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

يمكن أن تصبح الطيور مقرمشة أيضاً عند إعدادها في وعاء تحمير مغلق. ولهذا الغرض استخدم وعاء تحمير بغطاء زجاجي واضبط درجة حرارة أعلى نسبياً.

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الكيك المتبل وفطيرة الكيش	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2	☞	190-170	65-55
الكيك المتبل في الصينية	صينية تارت، لوح أسود	3	☞	210-190	40-30
فطيرة الكيش	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	*280-260	15-10
تارت فلامبيه	صينية الفرن	2	☐	200-190	45-30
معجنات بيروجي	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☞	190-180	45-30
معجنات إيمانادا	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☞	*220-200	30-20
فطيرة بوريك					

* إجماء

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 أيضا إعداد أطباق السوفليه في الحمام المائي في اللوح متعدد الاستخدامات. للقيام بذلك، أدخل اللوح متعدد الاستخدامات على ارتفاع 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 موجهاً لباب الجهاز والتفوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائما على الشبكة السلكية.

اللوح متعدد الاستخدامات

أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بحرص حتى النهاية، بحيث تكون الحافة المائلة موجهة 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 على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإجماء الجهاز، تقل أمانة الطهي المقررة عدة 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 البييتزا

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

إعداد المخبوزات على عدة مستويات

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

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

إعداد المخبوزات على أربعة مستويات:

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

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

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والتفوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبز

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

استخدم اللوحة متعددة الاستخدامات مع البيئزا 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 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 دائماً بالمقاس المناسب.

الأطعمة المجمدة

لا تستخدم أطعمة مجمدة مغطاة بثلج كثيف. قم بإزالة الثلج عن الطعام.

الأطعمة المجمدة يتم خبزها مسبقاً 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 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 تقصير أزمنة الخبز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى نسبياً. فقد يبدو الطعام ناضجاً من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

تسري قيم الضبط 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. لا تقم بإدخال الطبق والكماليات في حيز الطهي إلا بعد الإحماء.

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 البيئزا

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات	الوجبة
35-25	220-200		3	لوح الخبز	بيئزا، طازجة
35-25	220-200		3	لوح الخبز	بيئزا، طازجة
45-35	200-180		1+3	اللوحة متعددة الاستخدامات + لوح الخبز	بيئزا، طازجة، مستويان
30-20	230-220		2	لوح البيئزا	بيئزا، طازجة، قاعدة رقيقة
15-10	210-190		3	الشبكة السلكية	بيئزا، باردة
بيئزا، مجمدة					
20-15	210-190		3	الشبكة السلكية	بيئزا، قاعدة رقيقة، قطعة واحدة
25-20	210-190		1+3	اللوحة متعددة الاستخدامات + الشبكة السلكية	بيئزا، قاعدة رقيقة، قطعتان
25-20	200-180		3	الشبكة السلكية	بيئزا، قاعدة سميكة، قطعة واحدة
30-20	210-190		1+3	اللوحة متعددة الاستخدامات + الشبكة السلكية	بيئزا، قاعدة سميكة، قطعتان
20-15	220-200		3	الشبكة السلكية	بيئزا فرنساوي
20-15	200-180		3	اللوحة متعددة الاستخدامات	فظائر بيئزا صغيرة
30-20	*200-180		1+2+3+5	4 شبكات سلكية	فظائر بيئزا 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 أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

أنواع التسخين المستخدمة:

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

مع بعض الأطعمة المختارة يلزم إحماء الجهاز ويتم ذكر ذلك في الجدول. لا تقم بإدخال الطبق والكماليات في حيز الطهي إلا بعد الإحماء. ويتم الوصول إلى أفضل النتائج مع بعض الأطعمة إذا تم إعدادها على عدة مراحل. وهذه الأطعمة مذكورة في الجدول.

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

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

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

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	درجة الشواية	المدة بالدقائق
خبز						
خبز أبيض، 750 جم	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2		*220-210	-	15-10
				190-180	-	35-25
خبز أسمر، 1,5 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2		*220-210	-	15-10
				190-180	-	50-40
خبز القمح الكامل، 1 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	2		*220-210	-	15-10
				190-180	-	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، حلو، طازج	لوح الخبيز	3		*190-170	-	20-15
خبز ملفوف، حلو، طازج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3		*170-150	-	30-20
خبز ملفوف، حلو	لوح الخبيز	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، عجين	اللوح متعدد الاستخدامات	3		200-180	-	25-20
مخبوزات كرواسون، عجين	اللوح متعدد الاستخدامات	3		190-170	-	35-30
التوست						
توست، عليه إضافات، 4 قطعة	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						

البييتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد البييتزا 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.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

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

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

الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكماليات.
الكيك بصفة إجمالية داكن اللون للغاية.	قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وإطالة زمن الخبز عند اللزوم.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء.
	أيضاً ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً 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 تحميراً من الموجودة على اللوح السفلي.	اختر دائماً وضع الهواء الساخن رباعي الاتجاهات عند الخبز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تتضج بالضرورة في وقت واحد.
فقد يبدو الكيك جيداً من الخارج، إلا أنه لم ينضج من الداخل.	قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبياً ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبياً من السائل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم أولاً 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

يتيح لك جهازك عدة أنواع تسخين لغرض إعداد الخبز والخبز الملفوف. 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.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

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

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

إعداد المخبوزات على مستويين

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

- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- لوح 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 دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والتفوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبز

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

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

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

ورق إعداد المخبوزات

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

الأطعمة المجمدة

لا تستخدم أطعمة مجمدة مغطاة بتلج كثيف. قم بإزالة الثلج عن الطعام. الأطعمة المجمدة يتم خبزها مسبقاً 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 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 تقصير أزمنة الخبز من خلال اختيار درجات حرارة

أعلى نسبياً. فقد يبدو الخبز أو الخبز الملفوف ناضجاً من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

تسري قيم الضبط 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.

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
قطع كيك صغيرة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	**150	35-25
قطع كيك صغيرة، 3 مستويات	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5	☼	**140	45-35
المافن	لوح مافن	3	☼	190-170	20-15
قطع المافن، مستويان	ألواح مافن	1+3	☼	*180-160	30-15
مخبوزات صغيرة مضفرة	لوح الخبيز	3	☼	180-160	35-25
مخبوزات صغيرة مضفرة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	170-150	40-25
باف باستري	لوح الخبيز	3	☼	*190-170	35-20
باف باستري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	*190-170	45-20
باف باستري، 3 مستويات	ألواح خبيز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5	☼	*190-170	45-20
باف باستري، مسطح، 4 مستويات	4 شبكات سلكية	1+2+3+5	☼	*200-180	35-20
فطيرة عجينة الشو	لوح الخبيز	3	☼	220-200	40-30
فطيرة عجينة الشو، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	210-190	45-35
دانيش باستري	لوح الخبيز	3	☼	180-160	30-20

بسكويت

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

* إحماء

** 5 دقائق إحماء، لا تستخدم وظيفة التسخين السريع

نصائح لإعداد المخبوزات

تريد التحقق من نضج الكيك.	اغرس خلة خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	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 مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	ادهن فقط قاعدة صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبيز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
عصير الفواكه يبيض.	استخدم اللوح متعدد الاستخدامات في المرة التالية.
المخبوزات الصغيرة تلتصق ببعضها عند خبزها.	ينبغي 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.
الكيك جاف جداً.	اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبيز.
الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبيز.
الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.
الكيك من أعلى داكن للغاية، لكنه من أسفل فاتح للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبياً وقم بإطالة زمن الخبيز.

إذا كنت تريد إعداد المخبوزات وفقا لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف المخبوزات المشابه الوارد في الجدول. تجد المزيد من المعلومات في نصائح الخبز الواردة 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:

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

ملاحظة: لا يمكن تصفير أزمنا الخباز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى نسبيا. فقد يبدو صنف الكيك أو المخبوزات الصغيرة ناضجا من الخارج فقط، غير أنه لم يندمج من الداخل.

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

مع بعض الأطعمة المختارة يلزم إحماء الجهاز ويتم ذكر ذلك في الجدول. لا تقم بإدخال الطبق والكماليات في حيز الطهي إلا بعد الإحماء.

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

* إحماء

** 5 دقائق إحماء، لا تستخدم وظيفة التسخين السريع

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطعمة وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطعام الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تُركب عليه. وهناك أيضاً 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. ونظراً للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يترسب ماء متكثف على الباب أو نطاق الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. وهذه ظاهرة طبيعية وفقاً لقوانين الطبيعة. ويمكن تقليل الماء المتكثف من خلال الإحماء أو فتح الباب بحرص.

لا تستخدم الصواني السيليكون

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

تنبيه!

لا تستخدم صواني إعداد مخبوزات من السيليكون أو رقائق الخبز الدائمة أو الأغشية أو الكماليات المحتوية على السيليكون. فقد يلحق الضرر بمستشعر الخبز.

فحتى وإن كان مستشعر الخبز غير مستخدم، فإنه قد يتعرض للضرر.

الاستثناءات:

- يمكن استخدام ورق الخبز المغطى بطبقة من السيليكون.
- في حالة توريد ترمومتر سواء يمكن استخدامه.

الكيك والمخبوزات الصغيرة

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد الكيك والمخبوزات الصغيرة. 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.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستويات الإدخال التالية لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

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

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

إعداد المخبوزات على عدة مستويات

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

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

إعداد المخبوزات على ثلاثة مستويات:

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

إعداد المخبوزات على أربعة مستويات:

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

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

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والنقوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبز

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

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

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

الصواني الصاج البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل 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 دائماً بالمقاس المناسب.

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي لمختلف المخبوزات. 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.

مستشعر الخبيز

يشتمل جهازك على مستشعر خبيز. ويتم تفعيله أوتوماتيكيا، بمجرد اختيار صنف مخبوزات من الفئات التالية بلائحة الاختيار. عندما يكون مستشعر الخبيز فعالاً، يظهر في وحدة العرض الرمز □.

الفئة	الأطعمة	الأطباق
الكيك، الخبز، البييتزا	الكيك	إعداد الكيك في الصواني إعداد الفطائر على لوح الخبيز
	مخبوزات صغيرة	كعكة/تارت باف باستري المافن
خبز، خبز ملفوف	خبز، خبز ملفوف	كعك مضفر الخبز الملفوف
	الكيك المتبل والبييتزا وفطيرة الكيش	خبز مفرد الكيك المتبل وفطيرة الكيش
الأطعمة المجمدة	منتجات البطاطس	بييتزا تارت فلامبيه
	منتجات البطاطس	تارت فلامبيه منتجات البطاطس

هنا يتولى الجهاز عملية التحكم. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتحكم في عملية الخبيز بشكل أوتوماتيكي كامل، ولا توجد أي أوضاع ضبط أخرى مطلوبة منك. بمجرد انتهاء الخبيز، يتوقف الجهاز من تلقاء نفسه. تصدر إشارة صوتية. وتتطابق المدة بشكل تقريبي مع وصفة إعداد صنف المخبوزات ولا يتم إظهارها. لا يمكن تشغيل مستشعر الخبيز إلا والفرن بارد. لا يقوم مستشعر الخبيز بمراقبة جميع فئات المخبوزات الأخرى. وهنا يُتاح لك وضع ضبط مجرب مع إمكانيات مواءمة.

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون الفاتم. لا تستخدم صواني إعداد مخبوزات من السيليكون أو كماليات محتوية على السيليكون. فهي تلحق الضرر بمستشعر الخبيز.

طوال فترة ظهور البلاغ «لا تفتح الباب» في وحدة العرض، يكون مستشعر الخبيز فعالاً. لا تفتح باب الجهاز، وإلا فسيتم إلغاء أوضاع الضبط. يستمر الجهاز في التسخين، ويمكنك مواءمة الوقت المقترح. يجب عليك مراقبة العملية بنفسك.

ضبط الأطلاق

يتم توجيهك خلال عملية ضبط طعامك المختار بالكامل. لغرض التصفح في المستويات المختلفة استخدم طارة الاستعمال.

1. انقر على النطاق **menu (القائمة)**.
فيظهر اختيار طرق التشغيل.
2. انقر على النطاق النصي «المساعد».
فتظهر الفئات.
3. انقر على الفئة المرغوبة.
فتظهر الأطعمة الخاصة بتلك الفئة.
4. انقر على الطعام المرغوب.
فتظهر الأطلاق المختلفة.

5. انقر على الطبق المرغوب.
تظهر في وحدة العرض أوضاع الضبط الخاصة بذلك. يمكنك مع العديد من الأطلاق مواءمة أوضاع الضبط وفقاً لـ رغباتك.
مع بعض الأطلاق يجب بدلاً من ذلك ضبط الوزن.
نصيحة: عن طريق النطاق النصي «نصيحة» يمكنك الحصول على إرشادات حول الكماليات ومستوى الإدخال.
6. 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.
عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر **on/off** (تشغيل/إيقاف).

استكمال الطهي

بعد انتهاء المدة يمكنك مع بعض الأطلاق 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 النطاق النصي «استكمال الطهي». فيظهر لك اقتراح بمدة زمنية، ويمكنك تغييرها. ابدأ التشغيل باستخدام الزر **start/stop** (بدء/إنهاء).

ملاحظة: يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.

وعندما تصل نتيجة الطهي إلى مستوى يرضيك، انقر على النطاق النصي «إنهاء».

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

تأجيل وقت الانتهاء

مع بعض الأطلاق يمكنك تأجيل وقت الانتهاء إلى وقت لاحق. انقر قبل البدء على النطاق النصي «النهاية» ويمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل النهاية لوقت لاحق.

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

التغيير والإلغاء

بعد التشغيل يتعذر تغيير أوضاع الضبط.

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

اختيار الأطباق

يتم ترتيب الأطباق وفقا لبنية موحدة:

- الفئة
- الطعام
- الوجبة

يتم في الجدول التالي سرد الفئات مع الأطعمة الخاصة بها. وتجد تحت كل صنف طعام وجبة واحدة أو أكثر.

الفئات	الأطعمة
الكيك، الخبز، البيتزا	الكيك
	مخبوزات صغيرة
	بسكويت
	الخبز والخبز الملفوف
مخبوزات، سوفليه	الكيك المتبل والبيتزا وفطيرة الكيش
	مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية
	لازانيا، طازجة
	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم
الأطعمة المجمدة	مخبوزات، محلاة، طازجة
	سوفليه في قوالب
	بيتزا
	الخبز الملفوف
الطيور	المخبوزات المحشوة
	منتجات البطاطس
	الطيور، الأسماك
	دجاج
اللحوم	بطة، أوزة
	ديك رومي
	لحم دسم
	لحم بقري
الخضروات	لحم البتلو
	لحم الضأن
	لحوم الحيوانات البرية
	أطباق اللحوم
الأسماك	الأسماك
	طاجن بالخضار
	جراتين الخضروات
	بطاطس فرن، أنصاف
الأسماك	بطاطس فرن، كاملة

يمكنك تحضير مختلف الأطعمة باستخدام طريقة التشغيل «المساعد». يختار لك الجهاز أوضاع الضبط المثالية.

للوصل إلى نتائج جيدة ينبغي ألا يكون حيز طهي الطعام المختار ساخنا للغاية. وإذا كان الحال كذلك، فسيظهر لك إرشاد في الشاشة. اترك حيز الطهي يبرد ثم ابدأ التشغيل من جديد.

إرشادات حول أوضاع الضبط

- ترتبط نتيجة الطهي بجودة الطعام وبحجم ونوع الإناء. للحصول على نتيجة طهي مثالية اقتصر على استخدام الطعام السليم واللحم بدرجة حرارة التلاجة. في حالة الوجبات المجمدة استخدم فقط الطعام المخرج مباشرة من الفريزر.
- مع بعض الأطعمة يتم اقتراح درجة الحرارة ونوع التسخين ومدة الطهي. ويمكنك تغيير درجة الحرارة ومدة الطهي تبعاً لاحتياجاتك ومع أطباق أخرى يُطلب منك إدخال الوزن. أدخل دائما الوزن الإجمالي، ما لم يطلب منك الجهاز خلاف ذلك. وهنا يقوم الجهاز بإجراء أوضاع ضبط الوقت ودرجة الحرارة نيابةً عنك. ولا يمكن ضبط الوزن خارج نطاق الوزن المقرر.
- عند تحمير الأطباق، التي يقوم فيها الجهاز باختيار درجة الحرارة نيابةً عنك، يمكن حفظ درجات حرارة حتى 300°م. ولذلك احرص على استخدام إناء مقاوم للحرارة بدرجة كافية.
- تظهر لك إرشادات مثلا بخصوص الإناء أو مستوى الإدخال أو إضافة السائل مع اللحم. مع بعض الأطعمة يلزم أثناء الطهي مثلا قلب أو تقليب الطعام. ويظهر لك ذلك لفترة قصيرة في وحدة العرض بعد التشغيل. حيث تقوم إشارة صوتية بتذكيرك بذلك في الوقت المناسب.
- تجد إرشادات حول الإناء المناسب والنصائح والحلول المتعلقة بطريقة الإعداد في نهاية دليل الاستعمال. ← «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 31

ترموتر الشواء

مع بعض الأطعمة يمكنك أيضا استخدام ترمومتر الشواء. بمجرد أن تقوم بإدخال ترمومتر الشواء في الجهاز، تُتاح لك الأطعمة المناسبة فقط للاستخدام مع ترمومتر الشواء. يمكنك تغيير درجة حرارة حيز الطهي ودرجة الحرارة داخل الطعام. ← «ترموتر الشواء» في صفحة 18

خدمة العملاء

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

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) بالكامل، حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز. في بعض الأجهزة المزودة بوظيفة الطهي بالبخار، تجد لوحة الصنع موجودة خلف غطاء.

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 المنتج E-Nr.	رقم الصنع FD-Nr.
---------------------	---------------------

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 الاختلالات
النمسا 0810 550 511
ألمانيا 089 69 339 339
سويسرا 0848 840 040

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

تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف

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

أمسك لمبة الهالوجين باستخدام فوطة جافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات.

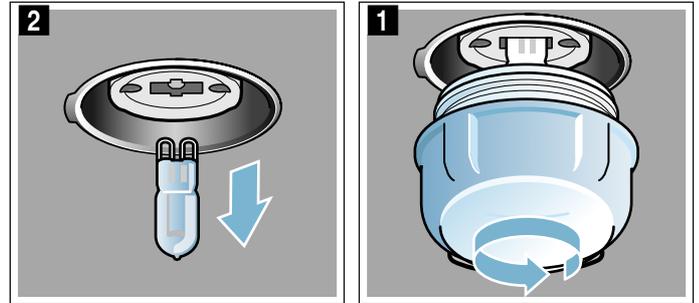
⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

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



4. قم بربط الغطاء الزجاجي مرة أخرى.
 5. حسب طراز الجهاز يكون الغطاء الزجاجي مزوداً بحلقة إحكام. قم بتركيب حلقة الإحكام مرة أخرى قبل الربط.
- أخرج فوطة الأواني وقم بتوصيل المصهر.

الغطاء الزجاجي

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

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 تتمني، فستجد في نهاية دليل الاستخدام الكثير من النصائح والإرشادات بخصوص طريقة الإعداد. ← «الأطباق التي تم اختيارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 31

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.

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف / إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
يظهر في وحدة العرض "Sprache Deutsch" (اللغة ألماني).	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.
الجهاز لا يقوم بالتسخين، ويضيء في وحدة العرض الرمز [Z].	تم تغيير وضع الضبط الأساسي.	قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة.
الجهاز لا يعمل ويظهر في وحدة العرض البيان «حيز الطهي ساخن للغاية»	تم 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.
الجهاز لا يعمل ويظهر في وحدة العرض البيان «حيز الطهي ساخن للغاية»	حيز الطهي ساخن للغاية بالنسبة للطبق المختار أو نوع التسخين المختار	اترك حيز الطهي يبرد ثم قم بتشغيل الجهاز مجدداً
طارة الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال.	تم فك طارة الاستعمال بطريق الخطأ.	طارة الاستعمال قابلة للفك. قم ببساطة بتركيب طارة الاستعمال مرة أخرى في مكانها ويتسنى إدارتها مرة أخرى كالمعتاد.
لم يعد من السهل إدارة 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 تنظيف. وقم بتجفيفه بعد ذلك 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 (تسخين/إيقاف).

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

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

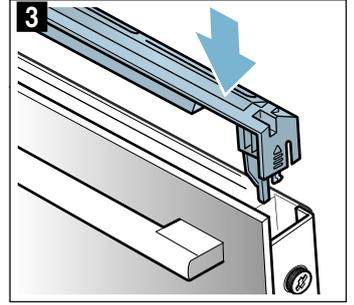
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

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 (تسخين/إيقاف).

إذا كان الخلل عابراً وطرأ لمرة واحدة، فسوف يختفي البيان. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء وأبلغه عندئذٍ ببلاغ الخطأ بدقة.

- 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).



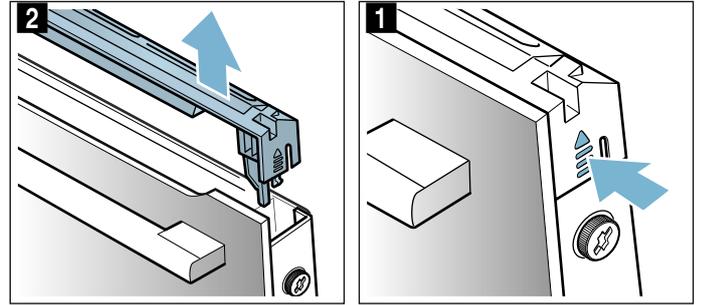
5. أغلق باب الجهاز.

فك وتركيب زجاج الباب

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

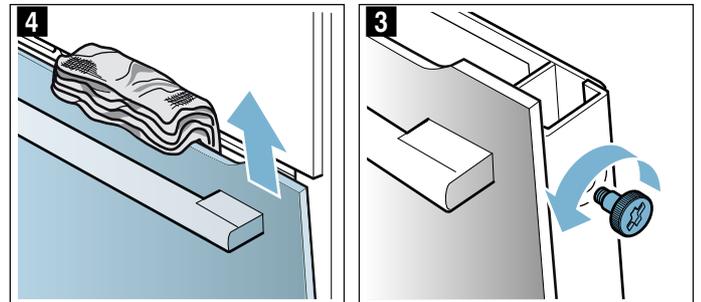
الفك من الجهاز

1. افتح باب الجهاز 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.



قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

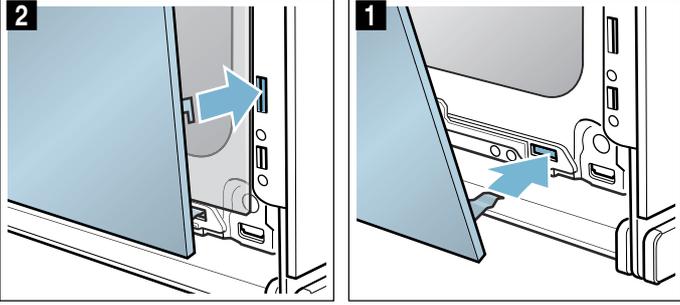
⚠ تحذير

خطر الإصابة!

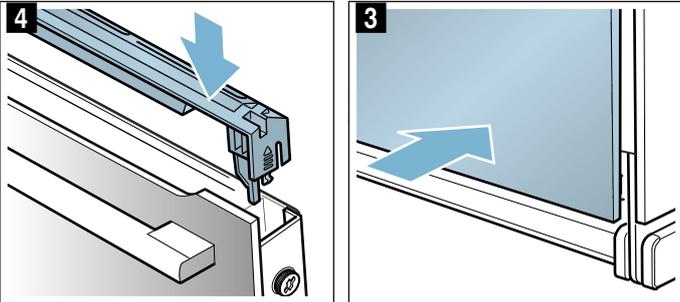
- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

التركيب بالجهاز

1. أدخل اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل في مواضع التثبيت (صورة 1).
2. أغلق اللوح الزجاجي الأمامي إلى أن يصبح الخطافان العلويان بمواجهة الفتحتين (صورة 2).



3. اضغط على اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 3).
4. افتح باب الجهاز قليلا مرة أخرى وقم بإزالة فوطة المطبخ.
5. أعد ربط كلا البرغيين يسارا ويمينا.
6. قم بتركيب الغطاء واضغط عليه حتى يثبت بشكل مسموع (صورة 4).



7. أغلق باب الجهاز.

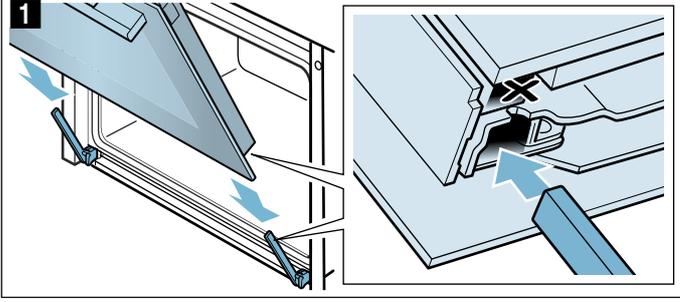
تنبيه!

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

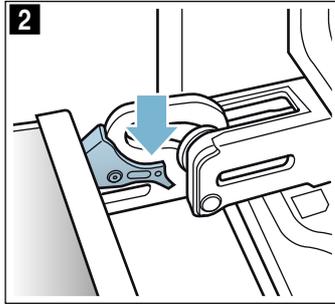
تركيب باب الجهاز

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، فتتحقق من إدخال المفصلات في الفتحة الصحيحة.



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

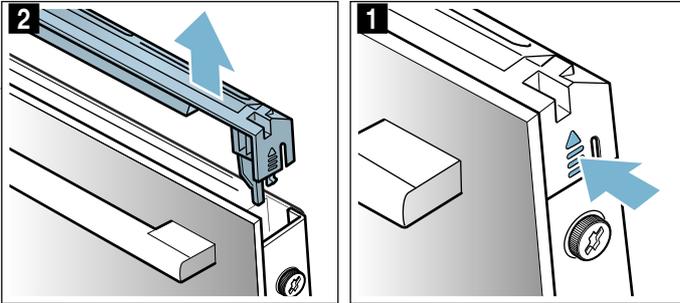


3. أغلق باب حيز الطهي.

خلع غطاء الباب

التطعيم الاستانلس ستيل في غطاء الباب يمكن أن يتغير لونه. لغرض التنظيف الجيد يمكنك خلع الغطاء. ← «التنظيف» في صفحة 22

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

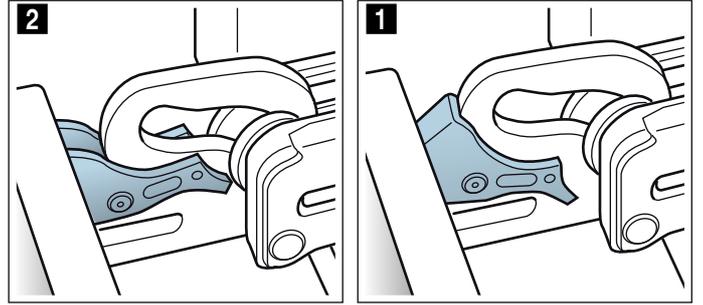


باب الجهاز

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

فك وتركيب باب الجهاز

يمكنك فك باب الجهاز لغرض التنظيف وفك 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 تتغلق بشكل ارتدادي.

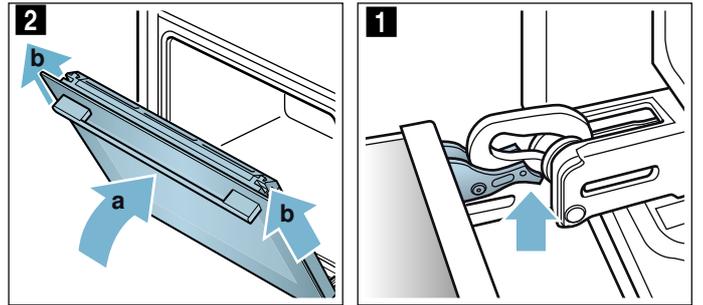


خطر الإصابة!

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

فك باب الجهاز

1. افتح باب الجهاز تماماً واضغطه باتجاه الجهاز.
2. افتح 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).

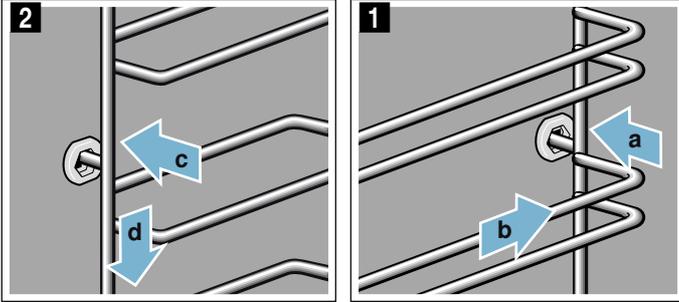


تركيب شبكات قضبان التعليق

تتواءم القضبان يميناً أو يساراً 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 لأسفل **d** (صورة 2).



شبكات قضبان التعليق

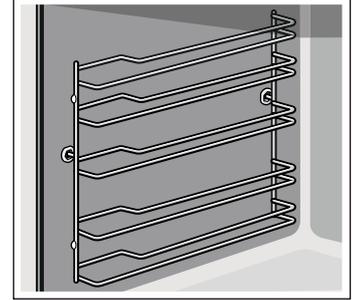
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك القضبان وتنظيفها.

فك وتركيب القضبان

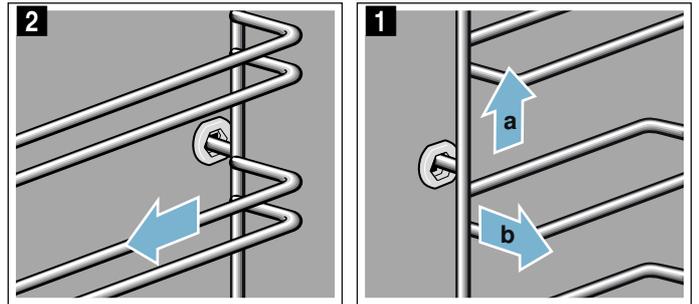
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

تصبح القضبان ساخنة للغاية. لا تلمس القضبان الساخنة أبداً. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

فك شبكات قضبان التعليق



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



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

قم بإزالة الرواسب والبقايا البنية أو البيضاء باستخدام الماء مع إسفنجة ناعمة عندما يبرد حيز الطهي.

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

تنبيه!

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

المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائما على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتساخات على وجه السرعة.

⚠️ تحذير - خطر الحريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل. احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

نصائح

- قم بتنظيف حيز الطهي بعد كل استخدام. وبذلك لا يتسنى للاتساخات أن تحترق.
- قم دائما بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل إناء تحمير.

ملاحظات

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

أسطح حيز الطهي

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. ويمكنك معرفة ذلك من خلال خشونة السطح. الأرضية والسقف والأجزاء الجانبية مطلية بالمينا (الإيناميل) وتتميز بسطح أملس.

تنظيف أسطح المينا (الإيناميل)

قم بتنظيف أسطح المينا (الإيناميل) الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحلول صابوني ساخن أو محلول الخل. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

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

تنبيه!

لا تستخدم أبداً منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يتسبب ذلك في حدوث أضرار بطبقة الإيناميل. قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماما قبل التسخين القادم.

وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحا ليحفظ.

ملاحظة: يمكن أن تتسبب بقايا الأطعمة في تكون طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكنك عند الحاجة إزالة هذه البقايا باستخدام حمض الليمون.

تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

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

إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف غير كاف وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكنك تنظيفها باستخدام التسخين الموجه.

الضبط

أخرج القضبان والمجاري والكماليات والأواني من حيز الطهي قبل ذلك. قم بتنظيف أسطح المينا (الإيناميل) الملساء في حيز الطهي وباب الجهاز من الداخل والغطاء الزجاجي للمبة إضاءة حيز الطهي بعناية.

1. اضبط نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات».
 2. اضبط درجة الحرارة القصوى.
 3. ابدأ تشغيل الجهاز واتركه مشغلا لمدة ساعة واحدة على الأقل.
- يتم تجديد الطبقة الخزفية.

التنظيف

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

المنظفات المناسبة

كي لا تتعرض الأسطح المختلفة للضرر بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات الواردة في الجدول. تبعاً لطراز الجهاز ليست كل النطاقيات موجودة بجهازك.

تنبيه!

أضرار بالسطح الخارجي

- لا تستخدم أية منظفات خشنة أو خادشة،
- منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول،
- ليفات أو إسفنجيات تنظيف خشنة،
- أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار،
- منظفات خاصة للتنظيف الحراري.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

النطاق التنظيف

الجهاز من الخارج

الواجهة الاستانلس ستيل	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.
نطاق الاستعمال	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.

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، فقم بمسحها على الفور. وإلا فسوف يتعذر إزالة هذه البقع بعد ذلك.

الجهاز من الداخل

أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف	تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي الواردة عقب الجدول.
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.
إطار إحكام الباب لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.
غطاء الباب	من الفولاذ: استخدم منظف الفولاذ. تراعى إرشادات الجهة الصانعة. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل من البلاستيك: قم بالتنظيف باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. للتنظيف اخلع غطاء الباب.
شبكات قضبان التعليق	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
نظام الحوامل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة. لا تقم بإزالة شحم التزليق على قضبان الحوامل، ويفضل تنظيفها وهي بالداخل. لا تقم بتنظيفها في غسالة الأطباق.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.
ترمومتر الشواء	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة. لا تقم بتنظيفها في غسالة الأطباق.

وضع ضبط يوم العطلة

يمكنك باستخدام وضع ضبط يوم العطلة 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 20
إذا تم تغيير وضع الضبط 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.

يجب أن تكون طريقة التشغيل «أنواع التسخين» مختارة. لائحة اختيار أنواع التسخين تظهر في المينيات للمسية.

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

تصدر إشارة صوتية عند انتهاء مدة وضع ضبط يوم العطلة. يتوقف الجهاز عن التسخين. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية.
قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

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

التغيير والإلغاء

بعد التشغيل يتعذر تغيير أوضاع الضبط.

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

الإضاءة	متوقفة أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل*
قفل أمان الأطفال	قفل الأزرار فقط* تأمين قفل الباب وقفل الأزرار
العمل بعد التشغيل	القائمة الرئيسية أنواع التسخين* المساعد
الإعتماد الليلي	متوقف* مشغل
شعار الماركة	يُعرض* لا يُعرض
فترة استمرار تشغيل المروحة	موصى بها* الحد الأدنى
نظام الحوامل	غير مجهز لاحقاً* (مع القضبان ونظام الإخراج أحادي المستوى) مجهز لاحقاً (مع نظام الإخراج ثنائي وثلاثي المستويات)
وضع ضبط يوم العطلة	مشغل متوقف*
* وضع ضبط المصنع (يمكن أن تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب طراز الجهاز)	

ملاحظة: التغييرات التي تتم على أوضاع ضبط اللغة وصوت الأزرار وشدة إضاءة وحدة العرض تسري على الفور. أما بقية التغييرات فلا تسري إلا بعد تخزين أوضاع الضبط.

انقطاع التيار الكهربائي

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

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

تغيير الوقت

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

1. انقر على النطاق **menu** (القائمة).
فيظهر في وحدة العرض اختيار طرق التشغيل.
2. انقر على النطاق النصي «أوضاع الضبط الأساسية».
تظهر أوضاع الضبط في المينيات للمسية.
3. انقر على النطاق النصي «الوقت».
ويظهر الوقت في وحدة العرض.
4. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
5. للتأكيد انقر على النطاق **menu** (القائمة).
يظهر استفسار عما إذا كنت تريد تخزين التغييرات.
6. انقر على النطاق النصي «تخزين».
يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

قفل أمان الأطفال

حتى لا يقوم الأطفال بتشغيل الجهاز دون قصد أو تغيير أوضاع الضبط، تم تزويد جهازك بقفل أمان الأطفال.
يتم غلق نطاق الاستعمال ولا يمكن ضبط أي شيء. يمكن فقط إيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

التفعيل وإيقاف الفعالية

يمكنك تفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال عندما يكون الجهاز مشغلا أو متوقفا.
اضغط في كل مرة على النطاق مع حوالي 4 ثوان.
يظهر في وحدة العرض إرشاد للتأكيد.
عندما يكون الجهاز مشغلا يضيء النطاق مع باللون الأحمر. عندما يكون الجهاز متوقفا، لا يضيء النطاق مع.

أوضاع الضبط الأساسية

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

تغيير أوضاع الضبط الأساسية

يجب أن يكون الجهاز مشغلا.

1. انقر على النطاق menu (القائمة).
فيظهر اختيار طرق التشغيل.
2. انقر على النطاق النصي «أوضاع الضبط الأساسية».
تظهر أوضاع الضبط في الميئات اللمسية.
3. انقر على النطاق النصي لوضع الضبط المرغوب.
يعرض الشريط الأحمر بجانب النطاق النصي وضع الضبط المختار.
وتظهر في وحدة العرض القيمة الخاصة به.
4. عند الحاجة قم بتغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال.
5. انقر على النطاق النصي لوضع الضبط التالي.
تظهر القيمة الخاصة به في وحدة العرض ويمكن تغييرها باستخدام طارة الاستعمال.
6. قم بإجراء أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة باستخدام طارة الاستعمال.
لتصفح أوضاع الضبط انقر على النطاق النصي «أوضاع ضبط أخرى».
7. للتأكيد انقر على النطاق menu (القائمة).
يظهر استفسار عما إذا كنت تريد تخزين التغييرات.
8. انقر على النطاق النصي «تخزين».
يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

الإلغاء

إذا كنت لا تريد تخزين التغييرات، انقر على النطاق menu (القائمة) وبعد ذلك على النطاق النصي «لا تقم بالتخزين». يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأنه لم يتم تخزين أوضاع الضبط. قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف) إذا كنت لا تحتاجه.

لائحة أوضاع الضبط الأساسية

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

الضبط	الاختيار
اللغة	تتاح لغات أخرى
الساعة	الوقت بصيغة 24 ساعة
أوضاع ضبط المصنع	إعادة الضبط عدم إرجاع*
الإشارة الصوتية	المدة القصيرة (30 ثانية) المدة المتوسطة (1 دقيقة)* المدة الطويلة (5 دقائق)
شدة الصوت	تدرج به 5 مستويات
صوت الأزرار	مشغل متوقف* (يظل الصوت مشغلا مع الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف))
شدة إضاءة وحدة العرض	5 درجات
بيان الساعة	إيقاف رقمي* عقارب

ضبط درجة الحرارة الداخلية للطعام

يجب وضع ترمومتر الشواء في الفتحة اليسرى بحيز الطهي.

لا تستخدم أطعمة مجمدة. البيانات الموجودة في الجدول هي قيم مرجعية. وهي تعتمد على جودة وخصائص الأطعمة.

تجد البيانات التفصيلية الخاصة بنوع التسخين ودرجة الحرارة في نهاية دليل الاستعمال. ← «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 31

الطعام	درجة الحرارة الداخلية °م
الطيور	
دجاج	85-80
صدر الدجاج	80-75
بطة	85-80
صدر بطة، نصف طهي	60-55
ديك رومي	85-80
صدر ديك رومي	85-80
أوزة	90-80
لحم دسم	
لحم رقبة	90-85
لحم دسم فيليه، نصف طهي	70-62
لحم دسم من الظهر، طهي كامل	80-72
لحم بقري	
لحم بقري فيليه أو روست بيف، إنجليزي	52-45
لحم بقري فيليه أو روست بيف، نصف طهي	62-55
لحم بقري فيليه أو روست بيف، طهي كامل	75-65
لحم البتلو	
لحم بتلو روست أو لحم كتف، قليل الدهون	80-75
لحم عجل مشوي، الكتف	80-75
مفصل عجل	90-85
لحم الضأن	
فخذ ضأن، نصف طهي	65-60
فخذ ضأن، طهي كامل	80-70
لحم ضأن من الظهر، نصف طهي	60-55
الأسماك	
الأسماك، كاملة	70-65
سمك فيليه	65-60
أطعمة أخرى	
لحم مفروم بالبيض، جميع الأنواع	90-80

1. انقر على النطاق النصي لنوع التسخين المرغوب. تظهر في وحدة العرض القيمة المقترحة لدرجة حرارة حيز الطهي باللون الأبيض في المنتصف.
2. اضبط درجة حرارة حيز الطهي باستخدام طارة الاستعمال.
3. انقر على النطاق النصي «درجة الحرارة داخل الطعام». تظهر في وحدة العرض القيمة المقترحة لدرجة الحرارة داخل الطعام باللون الأبيض في المنتصف.
4. اضبط درجة الحرارة داخل الطعام باستخدام طارة الاستعمال.
5. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). يبين الوقت في وحدة العرض مدة استمرار التشغيل. ويبدأ الجهاز في التسخين.

تظهر في وحدة العرض درجة الحرارة داخل الطعام باللون الأبيض في المنتصف، وعلى اليسار درجة الحرارة الحالية، وعلى اليمين الدرجة المضبوطة، مثلاً "15|80°C". يرتبط سطر التسخين أيضاً بدرجة الحرارة داخل الطعام.

تصدر إشارة صوتية عند الوصول إلى درجة الحرارة داخل الطعام. يتوقف الجهاز عن التسخين. وتظهر في وحدة العرض درجة الحرارة الحالية داخل الطعام مساوية للدرجة المضبوطة، مثلاً "80|80°C". يتوقف العد التنازلي للوقت.

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف) واجذب ترمومتر الشواء من الفتحة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح حيز الطهي والكماليات وترمومتر الشواء ساخنين للغاية. استخدم دائماً فوطة أو أواني عند إخراج الكماليات الساخنة وترمومتر الشواء من حيز الطهي.

التغيير

بعد بدء التشغيل تظهر درجة الحرارة داخل الطعام في المنتصف. عند تحريك طارة الاستعمال يتم مباشرة تغيير درجة الحرارة داخل الطعام واعتمادها.

وإذا كنت ترغب في تغيير درجة حرارة حيز الطهي، فانقر قبل ذلك على النطاق النصي «درجة الحرارة».

لتغيير نوع التسخين قم بإيقاف التشغيل أولاً باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

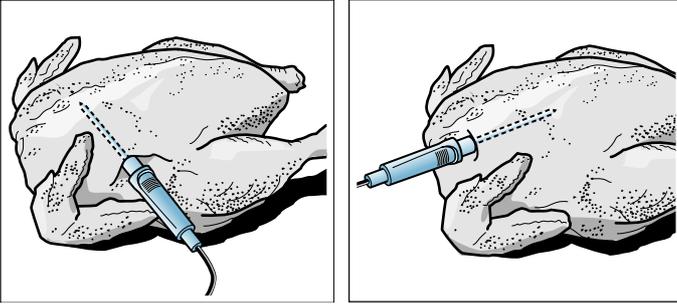
ملاحظة: عندما تقوم بتغيير نوع التسخين، يتم أيضاً إرجاع أوضاع الضبط الأخرى.

الإلغاء

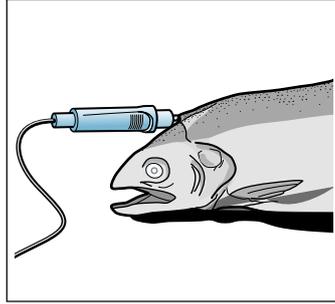
عندما ترغب في الإيقاف، أخرج ترمومتر الشواء من الفتحة واللحم. يمكنك باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء) مواصلة التشغيل بدون ترمومتر الشواء.



الطيور: أدخل ترمومتر الشواء في الموضع الأكثر سمكا بصدر الطائر حتى النهاية. ضع ترمومتر الشواء بشكل طولي أو عرضي حسب طبيعة الطائر. أدر الطائر وضعه على الشبكة السلكية مشيراً بحيث يكون صدره لأسفل.



الأسماك: أدخل ترمومتر الشواء من خلف رأس السمكة في اتجاه هيكل السمكة حتى نهايته. ضع السمكة الكاملة بمساعدة نصف حبة بطاطس على الشبكة السلكية في وضع الذي تسبج فيه.



قلب الطعام: عندما تريد قلب الطعام، لا تقم بإخراج ترمومتر الشواء. وتأكد بعد قلب الطعام من الوضعية الصحيحة لترمومتر الشواء في الطعام. إذا قمت بإخراج ترمومتر الشواء أثناء التشغيل، فسيتم إرجاع جميع أوضاع الضبط ومن ثم يجب إعادة ضبطها.

تنبيه!

احرص على عدم انحصار كابل ترمومتر الشواء. حتى لا يتعرض ترمومتر الشواء للضرر بسبب السخونة العالية، يجب أن تكون المسافة بين عنصر تسخين الشواية وترمومتر الشواء بضعة سنتيمترات. يمكن أن يتمدد اللحم أثناء الطهي.

ترمومتر الشواء

يتيح لك ترمومتر الشواء إتمام الطهي في الوقت المضبوط. فهو يقيس درجة الحرارة داخل الطعام الذي يتم طهيه. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً.

أنواع التسخين

ليست كل أنواع التسخين مناسبة للتشغيل مع ترمومتر الشواء. إذا قمت بتركيب ترمومتر الشواء في حيز الطهي، تتاح لك أنواع التسخين التالية.

<input checked="" type="checkbox"/>	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
<input type="checkbox"/>	التسخين العلوي/السفلي
<input checked="" type="checkbox"/>	الهواء الساخن الاقتصادي
<input type="checkbox"/>	التسخين العلوي/السفلي الاقتصادي
<input checked="" type="checkbox"/>	الشواء بتدوير الهواء
<input checked="" type="checkbox"/>	مستوى البييتزا

ملاحظات

- يقوم ترمومتر الشواء بقياس درجة الحرارة داخل الطعام بين 30°م و 99°م.
- اقتصر على استخدام ترمومتر الشواء المرفق. يمكنك شراؤه لاحقاً كقطعة غيار من مركز خدمة العملاء.
- احرص دائماً على إخراج ترمومتر الشواء من حيز الطهي بعد الاستخدام. ولا تقم بتخزينه أبداً في حيز الطهي.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

قد يلحق الضرر بمادة العزل في حالة استخدام ترمومتر شواء غير مناسب. اقتصر على استخدام ترمومتر الشواء المخصص لهذا الجهاز.

درجة حرارة حيز الطهي

كي لا يلحق الضرر بترمومتر الشواء لا تضبط درجة حرارة أعلى من 250°م.

يجب أن تكون درجة حرارة حيز الطهي المضبوطة أعلى من درجة الحرارة المضبوطة داخل الطعام بمقدار 10°م على الأقل.

وضع ترمومتر الشواء في الطعام

قبل إدخال الطعام في حيز الطهي، ضع ترمومتر الشواء في الطعام.

يحتوي ترمومتر الشواء على ثلاث نقاط قياس. احرص على أن تكون نقطة القياس الوسطى داخل الطعام المراد طهيه.

اللحم: في حالة قطع اللحم الكبيرة ضع ترمومتر الشواء من أعلى بشكل مائل حتى نهايته في اللحم.

مع قطع اللحم الأقل سمكا قم بوضعه من الجانب في الموضع الأكثر سمكا.

ضبط الميقاتي

يعمل الميقاتي بالتزامن مع أوضاع الضبط الأخرى. ويمكنك ضبطه في أي وقت، حتى لو كان الجهاز متوقفاً. وللميقاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميقاتي هو الذي انقضى أو المدة.

الضبط

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

1. انقر على النطاق .
يضيء الرمز باللون الأحمر. يظهر في وحدة العرض وقت الميقاتي باللون الأبيض في المنتصف.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.
3. ابدأ التشغيل باستخدام النطاق .
ملاحظة: بعد عدة ثوان يبدأ تشغيل الميقاتي أوتوماتيكياً أيضاً.
يبدأ العد التنازلي لوقت الميقاتي.

يظل الميقاتي ظاهراً في وحدة العرض، عندما يكون الجهاز متوقفاً. أثناء التشغيل تظهر أوضاع ضبط التشغيل الحالي في الأمام. عندما تنقر على النطاق  يظهر وقت الميقاتي لعدة ثوان.
عندما ينتهي وقت الميقاتي تصدر إشارة صوتية ويظهر إرشاد في وحدة العرض. لا يضيء الرمز بعد ذلك.

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

التغيير والإلغاء

لتغيير وقت الميقاتي، انقر على النطاق . يظهر وقت الميقاتي في المنتصف باللون الأبيض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.
إذا أردت إيقاف الميقاتي، قم بإرجاع وقت الميقاتي تماماً مرة أخرى. بعد اعتماد التغيير لا يضيء الرمز بعد ذلك.

3. قبل بدء التشغيل انقر على النطاق النصي «النهاية».
يظهر في وحدة العرض وقت الانتهاء المحتسب باللون الأبيض في المنتصف.

4. يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل النهاية لوقت لاحق.



5. ابدأ التشغيل باستخدام الزر  (بدء/إنهاء).
يظهر في وحدة العرض الوقت الذي يبدأ فيه الجهاز في العمل.



يدخل الجهاز في وضع الانتظار. عندما يبدأ تشغيل الجهاز، يبدأ العد التنازلي للمدة 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 النصي «المدة» ضبط المدة من جديد، أو مواصلة التشغيل بدون مدة عن طريق الزر  (بدء/إنهاء).

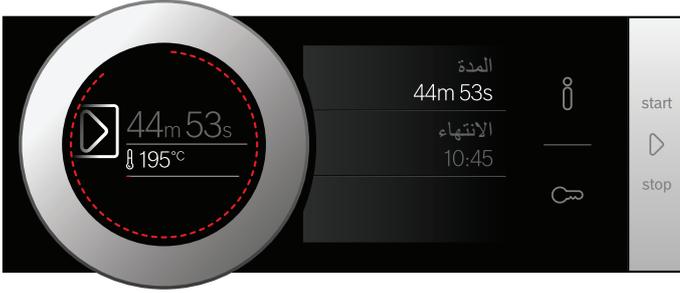
عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر  (تشغيل/إيقاف).

التغيير والإلغاء

بعد البدء لا يمكن تغيير وقت الانتهاء.

عندما ترغب في محو المدة ووقت الانتهاء، قم بقطع التشغيل باستخدام الزر  (بدء/إنهاء). ويمكنك مواصلة التشغيل بدون مدة أو وقت انتهاء.

4. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).
يبدأ العد التنازلي للمدة الزمنية.



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 النصي «المدة» 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 (تسخين/إيقاف).

التغيير والإلغاء

لتغيير المدة انقر على النطاق النصي «المدة». تظهر المدة في المنتصف ويمكن تغييرها باستخدام طارة الاستعمال. يتم اعتماد التغيير على الفور.

في حالة الرغبة في إلغاء المدة، قم بإرجاع المدة مرة أخرى إلى الصفر. بعد اعتماد التغيير يتم مواصلة التشغيل 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

- يراعي 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: الساعة 10:00، المدة المضبوطة هي 45 دقيقة والمطلوب أن يكون الطبق جاهزاً في الساعة 12:00.

- اضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.
- اضبط المدة الزمنية.

وظائف الوقت

يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.

وظيفة الوقت	الاستخدام
المدة	بعد انقضاء المدة المضبوطة يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بإنهاء التشغيل.
النهاية	قم بإدخال المدة ووقت الانتهاء المرغوب. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.
الميقاتي	يعمل الميقاتي بمثابة ميقاتي البيض. فهو يعمل دون الارتباط بالتشغيل ووظائف الوقت الأخرى. بعد انقضاء الوقت المضبوط لا يتم تشغيل أو إيقاف الجهاز بصورة أوتوماتيكية.

يمكنك استدعاء المدة والنهاية بعد ضبط التشغيل عن طريق المبيئات للمسبية. يوجد نطاق خاص بالميقاتي فقط ويمكن ضبطه في أي وقت.

بعد انقضاء المدة أو وقت الميقاتي تصدر إشارة صوتية. يمكنك إنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر عن طريق النقر على أحد النطاقات أو المبيئات للمسبية.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تغيير مدة صدور الإشارة الصوتية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20

ضبط المدة الزمنية

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

الضبط

على حسب الاتجاه الذي تدير فيه طارة الاستعمال لأول مرة تبدأ المدة بقيمة مقترحة: على اليسار 10 دقائق، على 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: الساعة 10:00، مدة التشغيل 45 دقيقة.

- اضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.
- قبل بدء التشغيل انقر على النطاق النصي «المدة».
- تظهر المدة في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال. يتم احتساب وقت الانتهاء أوتوماتيكياً.



ويبدأ الجهاز في التسخين.

عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر **on/off** (1) (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 مباشرة تغيير درجة الحرارة واعتمادها.

لتغيير نوع التسخين قم بإيقاف التشغيل أولاً باستخدام الزر **start/stop** (بدء/إنهاء) وانقر على النطاق النصي لنوع التسخين. تظهر لائحة الاختيار. انقر على نوع التسخين المرغوب. تظهر في وحدة العرض درجة الحرارة المقترحة الخاصة بهذا النوع.

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

التسخين السريع

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

أنواع التسخين المناسبة للتسخين السريع هي:

- **الهواء الساخن رباعي الاتجاهات**
- **التسخين العلوي/السفلي**

كي تحصل على نتيجة طهي متساوية لا تدخل الأطعمة والكماليات 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 النصي «التسخين السريع».
- يظهر في النطاق النصي «مشغل». ويظهر في وحدة العرض إرشاد للتأكيد.

عندما تقوم بإنهاء التسخين السريع تصدر إشارة صوتية ويظهر إرشاد في وحدة العرض. ويظهر في النطاق النصي «متوقف». أدخل الطبق في حيز الطهي.

ملاحظة: تبدأ وظيفة الوقت الخاصة بالمدة مع التسخين السريع. لا تقم بضبط المدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

الإلغاء

لإلغاء التسخين السريع انقر مجدداً على النطاق النصي «التسخين السريع». ويظهر في النطاق النصي «متوقف».

ضبط طريقة التشغيل

بعد تشغيل الجهاز تظهر طريقة التشغيل المقترحة المضبوطة.

عندما ترغب في ضبط طريقة تشغيل أخرى، قم بذلك عن طريق القائمة. تجد شروحات دقيقة لطرق التشغيل المختلفة في الفصول المعنية.

يسري بشكل أساسي:

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

ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

إذا لم يتم اختيار طريقة التشغيل «أنواع التسخين»، انقر على النطاق النصي «أنواع التسخين» في القائمة. لائحة اختيار أنواع التسخين تظهر في المبيئات اللمسية.

المثال المبين في الصورة: الهواء الساخن الاقتصادي **195°م**. عند درجة حرارة

1. انقر على النطاق النصي لنوع التسخين المرغوب. تصفح لائحة الاختيار إذا لزم الأمر باستخدام طارة الاستعمال.



2. تظهر درجة الحرارة باللون الأبيض في المنتصف. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.



3. ابدأ التشغيل باستخدام الزر **start/stop** (بدء/إنهاء). يبين الوقت في وحدة العرض مدة استمرار التشغيل.



استعمال الجهاز

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

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

تنظيف الكماليات

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

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيفية ضبط جهازك. 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 قفل أمان الأطفال والميقاتي حتى عندما يكون الجهاز متوقفاً. بعض البيانات والإرشادات في وحدة العرض مثل الحرارة المتبقية في حيز الطهي، تظل مرئية حتى عندما يكون الجهاز متوقفاً.

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

تشغيل الجهاز

قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف). يظهر في وحدة العرض شعار بوش وبعد ذلك لائحة اختيار أنواع التسخين.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد طريقة التشغيل التي تظهر بعد تشغيل الجهاز. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20

إيقاف الجهاز

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف). يتم قطع أية وظيفة مشغلة في حينه.

يظهر في وحدة العرض الوقت أو بيان الحرارة المتبقية في حالة وجودها.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد ما إذا كنت ترغب في عرض الوقت بينما الجهاز متوقف أم لا. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20

بدء التشغيل

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

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

إيقاف التشغيل

يمكنك أيضاً باستخدام الزر ▷ start/stop (بدء/إنهاء) إيقاف التشغيل ومواصلته مرة أخرى.

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

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

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

ملاحظة: يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه مرة أخرى في أي وقت في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20

ضبط اللغة

تظهر اللغة كأول شيء. اللغة "Deutsch" (الألمانية) هي المضبوطة كوضع افتراضي.

1. اضبط اللغة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
 2. للتأكيد انقر على النطاق النصي التالي.
- يظهر وضع الضبط التالي.

ضبط الوقت

يبدأ الوقت في «الساعة 12:00».

1. انقر على النطاق النصي «الوقت».
 2. اضبط الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
 3. للتأكيد انقر على النطاق النصي «إنهاء أوضاع الضبط».
- يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى.

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 بقايا لمواد التغليف، كخرز البولسترين مثلاً في حيز الطهي، و قم بنزع الشريط اللاصق الموجود على الجهاز أو بداخله. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب. قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.

قم بإجراء أوضاع الضبط المحددة. يمكنك معرفة كيفية ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة من الفصل التالي. ← «استعمال الجهاز» في صفحة 14

أوضاع الضبط

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

قرص الخبيز

يمكن الحصول عليه لإعداد الخبيز البيتي والخبز الملفوف والبيتزا التي تريد أن تكون قاعدتها مقرمشة.

ويجب إحماء قرص الخبيز على درجة الحرارة الموصى بها.

وعاء الشواء الزجاجي (5,1 لتر)

لأطباق اليخنة والسوفليه.

مناسب خصيصاً لطريقة التشغيل «الأطباق».

الصحن الزجاجي

للمشويات الكبيرة والكيك الطري والسوفليه.

وعاء زجاجي

للسوفليه وأطباق الخضروات والمخبوزات.

نظام المجاري أحادي المستوى

مع قضبان المجاري في المستوى 2 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.

نظام المجاري ثنائي المستوى

مع قضبان المجاري في المستويات 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.

نظام المجاري ثلاثي المستوى

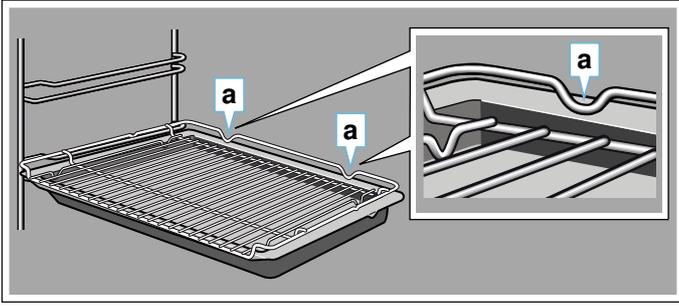
مع قضبان المجاري في المستويات 1 و 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.

أشرطة الزينة

لتزيين الأرضية المسطحة بوحدة المطبخ وقاعدة ارتكاز الجهاز.

المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات

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



ملاحظات

- براعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.
- أدخل الكماليات دائما بشكل كامل في حيز الطهي، بحيث لا تلامس باب الجهاز.
- أخرج من حيز الطهي الكماليات التي لن تحتاجها أثناء التشغيل.

وظيفة التثبيت

من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت 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.

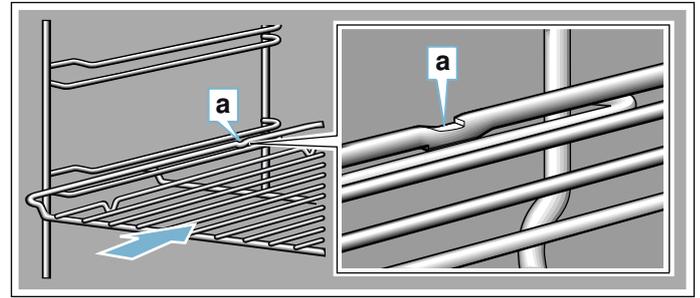
الكماليات الخاصة

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

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

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

← «خدمة العملاء» في صفحة 28



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

الكماليات الخاصة

الشبكة السلكية

للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن وللتحمير والشواء.

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.

لوح الخبز

للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة.

الشبكة الداخلية

للحوم والطيور والأسماك.

للوحة في اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون وعصارة اللحم المتقاطرة.

اللوحة متعددة الاستخدامات، المزود بطبقة مانعة للالتصاق

للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن رفع المخبوزات والمشويات من اللوح متعدد الاستخدامات بشكل أسهل.

لوح الخبز، المزود بطبقة مانعة للالتصاق

للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. يمكن رفع المخبوزات من لوح الخبز بشكل أسهل.

مقلاة المحترفين مع الشبكة الداخلية

لإعداد الكميات الكبيرة.

غطاء لمقلاة المحترفين

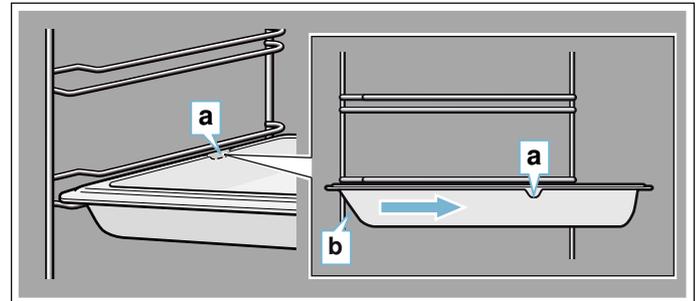
الغطاء يحول مقلاة المحترفين إلى وعاء شواء للمحترفين.

لوح البيزا

للبيتزا والكيك الكبير المستدير.

لوح الشواية

للشواء بدلا من الشبكة السلكية أو كواقية من الرذاذ. يُستخدم فقط في 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 جزئي المباعدة **a** مستقرين على الحافة الخلفية. عند إدخال اللوح متعدد الاستخدامات يتم وضع الشبكة السلكية فوق القضيب الدليلي العلوي لمستوى الإدخال.

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. لقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.</p>	
<p>اللوحة متعدد 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>	
<p>ترموتر الشواء يُنِج لك إتمام الشواء في الوقت المضبوط. تجد شرح الاستخدام في الفصل المعني. ← «ترموتر الشواء» في صفحة 18</p>	

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

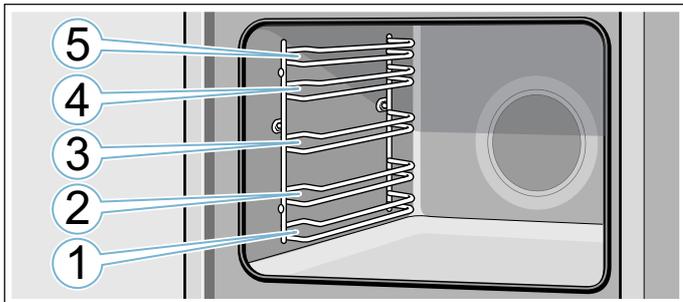
يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

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 الإدخال من أسفل لأعلى.

مستوى الإدخال العلوي في حيز الطهي مميز في معظم الأجهزة برمز الشواية.



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 بالتنصيح حتى النهاية عن طريق طارة الاستعمال.

بعض الإرشادات تظهر أوتوماتيكياً، على سبيل المثال عند التأكد أو الطلب أو التحذير.

وظائف حيز الطهي

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

فتح باب الجهاز

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

إضاءة حيز الطهي

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

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد، ألا يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي عند التشغيل. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20

مروحة التبريد

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

تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة.

حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تغيير المدة التي تستمر فيها مروحة التبريد مشغلة. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20

أنواع التسخين

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

رموز أنواع التسخين المختلفة تساعد في إعادة التعرف. في درجات الحرارة المرتفعة للغاية يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة قليلاً بعد فترة أطول نسبياً.

نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
	275-30°م	للخبيز والتحمير على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
	300-30°م	للخبيز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكليك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
	275-30°م	للطهي الموفر للأطعمة المختارة على مستوى واحد بدون إحماء. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي. يكون نوع التسخين أكثر فعالية في درجات الحرارة بين 275-125°م. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في طريقة تدوير الهواء وتحديد فنة كفاءة استهلاك الطاقة.
	300-30°م	للطهي الموفر للأطعمة المختارة. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل. يكون نوع التسخين أكثر فعالية في درجات الحرارة بين 250-150°م. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.
	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.
	درجات الشواية: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
	درجات الشواية: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	لشواء الكميات الصغيرة من الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست وللتحمير. ويسخن السطح الأوسط أسفل جسم تسخين الشواية.
	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.
	120-70°م	للطهي الخفيف والبطيء لقطع اللحم المحمرة والطرية في أواني مكشوفة. تتبعث السخونة في حالة درجة الحرارة المنخفضة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
	250-30°م	للطهي في حمام ماء ولاستكمال الخبيز. وتتبعث السخونة من أسفل.
	60-30°م	لإذابة التجمد ببطء من الأطعمة المجمدة.
	100-60°م	للحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية.
	70-30°م	لتسخين الأواني.

القيم المقترحة

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

وحدة العرض

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

القيمة التي يمكنك ضبطها حالياً، يتم التركيز عليها وعرضها بخط أبيض. وتُعرض القيمة بلون رمادي في الخلفية.

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

المبينات اللمسية

المبينات اللمسية هي عبارة عن بيانات وعناصر استعمال في الوقت نفسه. فهي تعرض لك ما يمكنك اختياره في إحدى الوظائف وما هو مضبوط بالفعل. لاختيار إحدى الوظائف انقر ببساطة على النطاق النصي مباشرة. وتستطيع معرفة الوظيفة المختارة من الشريط العمودي الأحمر الموجود بالجانب. وتظهر القيمة الخاصة بها في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

الوظيفة التي يمكنك الانتقال إليها بالتصفح للأمام أو للخلف تكون مميزة بسهم أحمر صغير على جانب النطاق النصي.

درجة الحرارة

أنواع التسخين <
هواء ساخن رباعي الاتجاهات

طرق التشغيل

يشتمل جهازك على طرق تشغيل مختلفة، تسهل عليك تشغيل الجهاز. تجد شروحات دقيقة بهذا الخصوص في الفصول المعنية. يمكنك بواسطة النطاق **menu (القائمة)** فتح قائمة طرق التشغيل.

طريقة التشغيل	الاستخدام
أنواع التسخين ← «استعمال الجهاز» في صفحة 14	لتحضير طعامك بشكل مثالي هناك أنواع تسخين مختلفة مناسبة تماماً.
المساعد ← «الأطباق» في صفحة 29	هناك العديد من الأطباق مبرمج لها بالفعل قيم الضبط المناسبة لها.
أوضاع الضبط الأساسية ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 20	يمكنك مواءمة أوضاع الضبط الأساسية لجهازك وفقاً لرغباتك.



السطر الدائري

يوجد السطر الدائري في وحدة العرض من الخارج.

عندما تقوم بتغيير قيمة ماء، 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.

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

بيان درجة الحرارة

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

خط التسخين	يمتلئ الخط الأبيض أسفل درجة الحرارة من اليسار إلى اليمين باللون الأحمر، كلما ازدادت سخونة حيز الطهي. عند القيام بإحماء الفرن يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال الطعام فيه بمجرد امتلاء السطر تماماً باللون الأحمر. مع درجات الضبط مثلاً 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 أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

نطاق الاستعمال

يمكنك عن طريق نطاق الاستعمال ضبط الوظائف المختلفة لجهازك بالاستعانة بالأزرار والنطاقات اللمسية والمبينات اللمسية وكذلك طارة الاستعمال. تعرض لك وحدة العرض أوضاع الضبط الحالية. يوضح العرض العام نطاق الاستعمال والجهاز مشغل مع بيان القائمة.



الأزرار والنطاقات اللمسية

تتعرف هنا بشكل مختصر على مدلول الأزرار والنطاقات اللمسية المختلفة.

الرمز	المعنى
الأزرار	
⓪	تشغيل وإيقاف الجهاز on/off
▷	بدء التشغيل وإيقافه أو إلغاء التشغيل من خلال الضغط لفترة طويلة (حوالي 3 ثوانٍ) start/stop
النطاقات اللمسية	
☰	فتح قائمة طرق التشغيل menu القائمة
⌘	اختيار الميقاتي الميقاتي
ⓘ	عرض الإرشادات المعلومات
☑	تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال من خلال ضغطاً طويلة (حوالي 4 ثوانٍ) قفل أمان الأطفال

طارة الاستعمال

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

للتصفح في لائح الاختيار في المبيانات اللمسية استخدم طارة الاستعمال كذلك.

في أغلب لائح الاختيار يجب العودة للوراء مرة أخرى إذا تم الوصول إلى النقطة الأولى أو الأخيرة.

التعرف على الجهاز

نشرح لك في هذا الفصل البيانات وعناصر الاستعمال. كما نتعرف أيضاً على الوظائف المختلفة لجهازك.

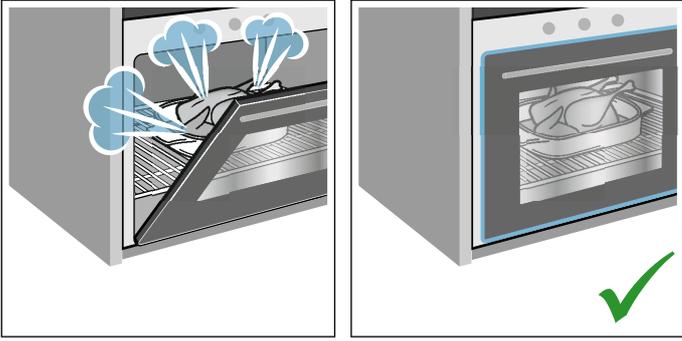
ملاحظة: من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في الألوان والتفاصيل حسب موديل الجهاز.

- 1 **الأزرار**
الأزرار الموجودة يساراً ويميناً بنطاق الاستعمال لها نقطة مقاومة. اضغط على الزر لغرض استعماله. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة ستانلس ستيل يكون هذان الزران أيضاً نطاقات لمسية دون نقطة مقاومة.
- 2 **النطاقات اللمسية**
توجد أسفل النطاقات اللمسية مستشعرات. لاختيار الوظيفة انقر فقط على الرمز المعنى.
- 3 **طارة الاستعمال**
طارة الاستعمال مركبة بحيث يمكنك تدويرها لليساار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط عليها برفق وحركها بأصبعك في الاتجاه المرغوب.
- 4 **وحدة العرض**
ترى في وحدة العرض قيم الضبط الحالية وإمكانيات الاختيار أو النصوص الإرشادية.
- 5 **المبينات اللمسية**
ترى في المبيانات اللمسية إمكانيات الاختيار الحالية. ويمكنك اختيار هذه الإمكانيات مباشرة عن طريق النقر على النطاق النصي المعنى. وتبعاً للاختيار تتغير النطاقات النصية.

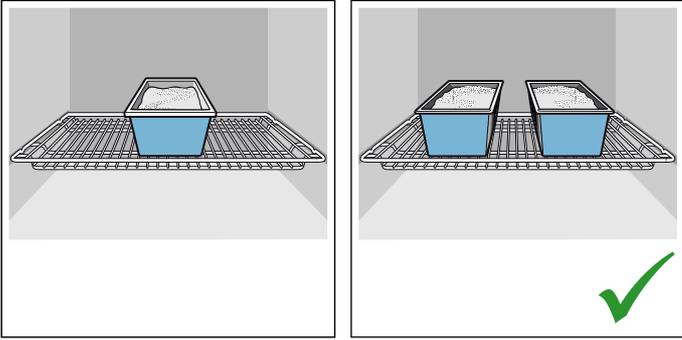
عناصر الاستعمال

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

■ 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 قبل نهاية زمن الطهي بمدة 10 دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

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

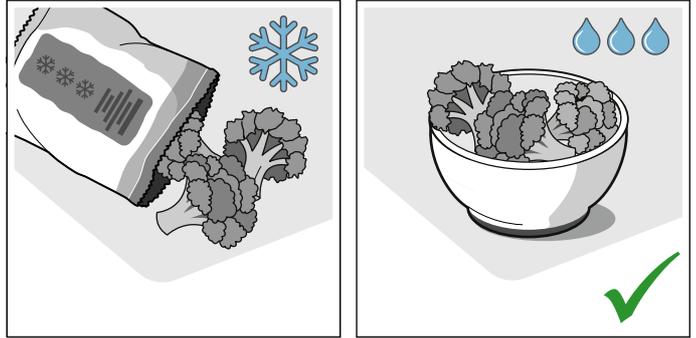


حماية البيئة

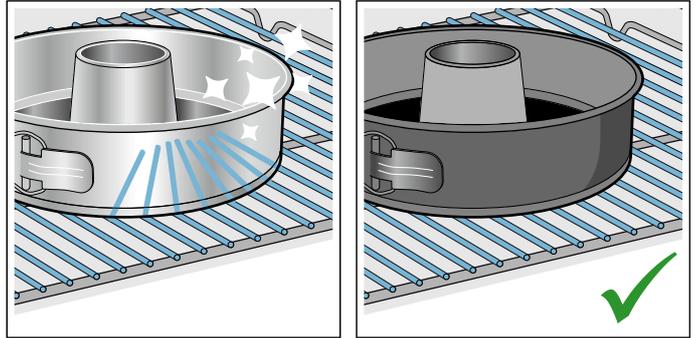
جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

توفير الطاقة

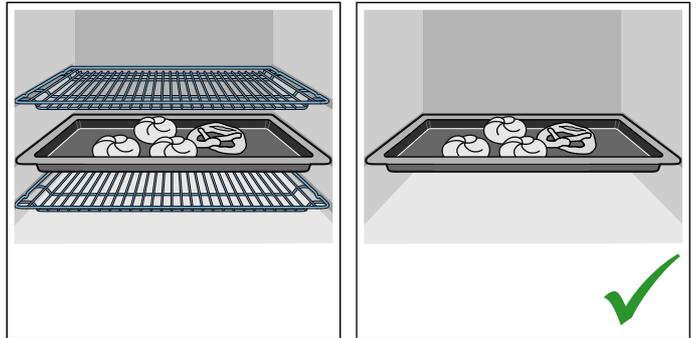
■ لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كان ذلك مقررأ في وصفة الطهي أو منصوصاً عليه في جداول دليل الاستعمال.
■ احرص على إذابة تجمد الأطعمة المجمدة قبل وضعها في حيز الطهي.



■ استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.



■ أخرج الكماليات غير الضرورية من حيز الطهي.



لمبة الهالوجين

أسباب الأضرار

نقاط عامة

تنبيه!

- الكماليات أو الرفائق 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 رفائق الألومنيوم أو ورق 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 أزمدة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- رفائق الألومنيوم: لا يسمح بحدوث تلامس بين رفائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج الباب. فقد تترك بقعاً لونية دائمة على زجاج الباب.
- الصواني السيليكون: لا تستخدم صواني إعداد مخبوزات من السيليكون أو رفائق الخبيز الدائمة أو الأغذية أو الكماليات المحتوية على السيليكون. فقد يلحق الضرر بمسشعر الخبيز.
- يمكن استخدام ورق الخبيز المغطى بطبقة من السيليكون.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).
- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترة طويلة. لا تقم بتخزين أية أطعمة في حيز الطهي.
- التبريد وباب الجهاز مفتوح: بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق فقط. لا تحشر أي شيء في باب الجهاز. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعاً يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- منظفات الفرن: لا تستخدم أبداً منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يتسبب ذلك في حدوث أضرار بطبقة الإيناميل. قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماماً قبل التسخين القادم.
- الاتساخ الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساخ الشديد لإطار الإحكام لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح عند التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب. ← «التنظيف» في صفحة 22
- 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 تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

تسخن لمبات حيز الطهي بشدة. ويظل خطر الإصابة بحروق قائماً لبعض الوقت أيضاً بعد الإيقاف. لا تلمس الغطاء الزجاجي. تجنب ملامسة البشرة له أثناء التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

ترموتر الشواء

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

قد يلحق الضرر بمادة العزل في حالة استخدام ترمومتر شواء غير مناسب. اقتصر على استخدام ترمومتر الشواء المخصص لهذا الجهاز.

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 من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.
- بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل. احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.
- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. ولا تضع 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 ساخن. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

تحذير - خطر الإصابة!

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

تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تتطوي 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 من المقبس أو افصل المصهر الموجود 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 المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

تحذير - خطر من خلال القوة المغناطيسية!

- توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الطبية 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 نطاق الاستعمال.

§ 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.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا من قبل فني معتمد. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطئ.

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

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق مستوى سطح البحر كحد أقصى.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبَل 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 يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو توجيههم 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 15 سنة أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 11

29	الأطباق
29	إرشادات حول أوضاع الضبط
29	ترموتر الشواء
29	اختيار الأطباق
30	مستشعر الخبيز
30	ضبط الأطباق

31	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا
31	لا تستخدم الصواني السيليكون
31	الكيك والمخبوزات الصغيرة
34	الخبز والخبز الملفوف
35	البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل
37	المخبوزات المحشوة والسوفليه
38	الطيور
39	اللحوم
42	الأسماك
43	الخضروات والأطباق الجانبية
44	الزبادي
44	أنواع التسخين الاقتصادي
46	الأكريلاميد في المواد الغذائية
46	الطهي على الهادئ
47	التجفيف
48	الحفظ
49	تخمير العجين
49	إذابة التجمد
49	الحفاظ على سخونة
50	الأطباق المختبرة

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

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

فهرس المحتويات

20	قفل أمان الأطفال	التفعيل وإيقاف الفعالية
20	أوضاع الضبط الأساسية	تغيير أوضاع الضبط الأساسية لائحة أوضاع الضبط الأساسية انقطاع التيار الكهربائي تغيير الوقت
21	وضع ضبط يوم العطلة	تشغيل وضع ضبط يوم العطلة
22	التنظيف	المنظفات المناسبة أسطح حيز الطهي المحافظة على نظافة الجهاز
24	شبكات قضبان التعليق	فك وتركيب القضبان
25	باب الجهاز	فك وتركيب باب الجهاز خلع غطاء الباب فك وتركيب زجاج الباب
27	الاختلالات، ما العمل؟	تغلب على الاختلالات بنفسك مدة التشغيل القصوى تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف الغطاء الزجاجي
28	خدمة العملاء	رقم المنتج E ورقم الصنع FD

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	نقاط عامة لمبة الهالوجين ترموتر الشواء
5	إرشادات الأمان المهمة	أسباب الأضرار
6	أسباب الأضرار	نقاط عامة
6	حماية البيئة	توفير الطاقة التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
7	التعرف على الجهاز	نطاق الاستعمال عناصر الاستعمال وحدة العرض طرق التشغيل أنواع التسخين معلومات أخرى وظائف حيز الطهي
8	الكماليات	الكماليات المرفقة إدخال الكماليات الكماليات الخاصة
11	الكماليات	قبل الاستخدام لأول مرة
11	قبل الاستخدام لأول مرة	التشغيل لأول مرة تنظيف حيز الطهي والكماليات
13	استعمال الجهاز	تشغيل وإيقاف الجهاز بدء التشغيل ضبط طريقة التشغيل ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة التسخين السريع
14	وظائف الوقت	ضبط المدة الزمنية ضبط النهاية ضبط الميقاتي
16	ترموتر الشواء	أنواع التسخين وضع ترمومتر الشواء في الطعام ضبط درجة الحرارة الداخلية للطعام درجات الحرارة داخل الأطعمة المختلفة



BOSCH



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

الفرن المدمج

HBG636E.1

[ar]

دليل الاستعمال

الفرن المدمج