



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



9001488156

990807

الإعداد باستخدام الميكروويف

استخدم دائما إناء مناسب للميكروويف ومقاوم للحرارة للإعداد باستخدام الميكروويف. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف.

← «الميكروويف» في صفحة 19

في حالة وضع الإناء على الشبكة السلكية، فأدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المميز بكلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.

ملاحظة: قم بإيقاف وظيفة التجفيف في أوضاع الضبط الرئيسية للاختبار باستخدام طريقة تشغيل الميكروويف. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

أنواع التسخين المستخدمة:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الشواء بتدوير الهواء
- الميكروويف

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
إذابة التجمد باستخدام الميكروويف						
اللحوم	إناء مفتوح	1		-	180	5
					90	15-10
الطهي باستخدام الميكروويف						
لبن بالبيض	إناء مفتوح	1		-	360	20
					180	25-20
بسكويت	إناء مفتوح	1		-	600	9-7
لحم مفروم	إناء مفتوح	1		-	600	27-22
الطهي بالاشتراك مع الميكروويف						
جراتان البطاطس	إناء مفتوح	1		170-150	360	30-25
الكيك	إناء مفتوح	1		210-190	90	23-18
دجاج*	إناء مفتوح	1		200-180	360	35-25

* قم بالقلب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي للطهي

الأطباق المختبرة

تم إعداد هذه الجداول لمعايير الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز.

طبقاً للمواصفة IEC 60350-1:2013 أو IEC 60350-1:2011 والمواصفة IEC 60705:2012، EN 60705:2012.

إعدادات المخبوزات

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

مستويات الإدخال عند الخبز على مستويين:

■ اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3

لوحة الخبز: المستوى 1

فطيرة تفاح مغطاة

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

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 أولاً القيمة الأدنى نسبياً لدرجات الحرارة المشار إليها.

نوع التسخين المستخدم:

- ☒ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

الوجبة	الكميات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
إعدادات المخبوزات					
بيتتي فور	لوحة الخبز	1	☒	140-150*	25-35
قطع كيك صغيرة	لوحة الخبز	1	☒	150*	20-30
قطع كيك صغيرة، 2 مستويات	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوحة الخبز	1+3	☒	140*	30-40
كيك إسفنجي بالماء	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1	☒	160-170**	30-45
فطيرة تفاح مغطاة	صينيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	1	☒	160-170	70-80
* إحماء لمدة 5 دقائق، لا تستخدم وظيفة التسخين السريع					
** إحماء، لا تستخدم وظيفة التسخين السريع					

الشواء

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

نوع التسخين المستخدم:

- ☒ الشواية، سطح كبير

الوجبة	الكميات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الشواية	المدة بالدقائق
الشواء					
تحميص خبز التوست	الشبكة السلكية	3	☒	3	3-6
بيف بورجر، 12 قطعة*	الشبكة السلكية	2	☒	3	20-30
* قم بالقلب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي للطهي					

قيم الضبط الموصى بها

سوف تجد في الجدول أنواع مختلفة من المشروبات والأطعمة المناسبة للتسخين باستخدام الميكروويف. الفترات الزمنية الواردة مجرد قيم استرشادية. وهي متعلقة بنوع الإناء الموضوع فيه الطعام وجودة الطعام ودرجة حرارته وخصائصه. كثيرا ما ترد نطاقات زمنية. اضبط الفترة الأقصر في البداية، ثم قم بزيادتها إذا تطلب الأمر.

تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. في حالة عدم وجود قيم ضبط تناسب الطعام لديك، فاسترشد بصنف الطعام المشابه الوارد في الجدول.

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

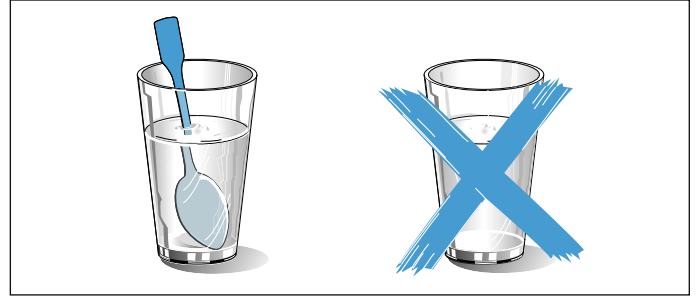
امسح حيز الطهي بعد الإعداد.

نوع التسخين المستخدم:

■ الميكروويف

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يمكن أن تتعرض السوائل إلى تأخر الغليان عند تسخينها. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ ويتناثر عندما يهتز الإناء قليلا. احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائما عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



تنبيه!

تكون الشرر: يجب أن يكون المعدن، مثل الملعقة الموجودة في زجاج، بعيدا عن جدران حيز الطهي والباب من الداخل بمقدار 2 سم على الأقل. يمكن أن يؤدي الشرر إلى انكسار زجاج الباب الداخلي.

الوجبة	الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
تسخين المشروبات						
200 مل (تقليب جيد)	إناء مفتوح	1	☰	-	الحد الأقصى	3-1
400 مل (تقليب جيد)	إناء مفتوح	1	☰	-	الحد الأقصى	6-2
تسخين طعام الرضع						
قنينات الحليب، 150 مل (تقليب جيد)	إناء مفتوح	1	☰	-	360	3-1
خضروات، باردة						
250 جم	إناء مغلق	1	☰	-	600	8-3
خضروات، مجمدة						
سانبة، 250 جم	إناء مغلق	1	☰	-	600	12-8
سبانخ بالكريمة، مجمدة في قالب، 450 جم	إناء مغلق	1	☰	-	600	16-11
أطباق، باردة						
طبق، وجبة واحدة	إناء مغلق	1	☰	-	600	8-4
حساء، يخني، 400 مل	إناء مغلق	1	☰	-	600	7-5
أطباق جانبية، مثل النودلز، الكبيبة، البطاطس والأرز	إناء مغلق	1	☰	-	600	10-5
السوفليه، 400 جم، مثل اللازانيا، جراتان البطاطس	إناء مفتوح	1	☰	-	600	10-5
أطباق، مجمدة						
طبق، وجبة واحدة	إناء مغلق	1	☰	-	600	15-11
حساء، يخني، 200 مل (تقليب جيد)	إناء مغلق	1	☰	-	600	6-4
أطباق جانبية، 500 جم، مثل النودلز، الكبيبة، البطاطس والأرز	إناء مغلق	1	☰	-	600	10-7
السوفليه، 400 جم، مثل اللازانيا، جراتان البطاطس	إناء مفتوح	1	☰	200-180	180	25-20

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
قطع طيور، 250 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	10
					90	15-10
بطة، 2 كجم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	10
					90	50-40
لحوم، قطع كاملة، مثل اللحم البقري (لحم نيئ) 800 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	15
					90	15-10
لحوم، قطع كاملة، مثل اللحم البقري (لحم نيئ) 1 كجم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	15
					90	30-20
لحوم، قطع كاملة، مثل اللحم البقري (لحم نيئ) 1,5 كجم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	15
					90	35-25
لحوم، قطع أو شرائح، مثل الجولاش (لحم نيئ)، 500 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	8
					90	10-5
لحم مفروم، مختلط، 200 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	90	15-8
لحم مفروم، مختلط، 500 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	5
					90	15-10
لحم مفروم، مختلط، 1000 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	10
					90	30-20
الأسماك						
سمكة، كاملة، 300 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	3
					90	15-10
سمك فيليه، 400 جم*	إناء مفتوح	1	☰	-	180	5
					90	15-10
الفاكهة، الخضروات						
ثمار عنبية، 300 جم	إناء مفتوح	1	☰	-	180	10-5
الخضروات، 600 جم	إناء مفتوح	1	☰	-	180	10
					90	13-8
أطعمة أخرى						
إذابة الزبد، 125 جم	إناء مفتوح	1	☰	-	90	9-7

* اقلب قطع الطيور بعد انقضاء 1/2 المدة

تسخين الأطعمة بالميكروويف

يمكنك تسخين الأطعمة بالميكروويف أو إذابة تجمدها وتسخينها في خطوة واحدة.

أخرج الأطعمة الجاهزة من عبوة التغليف. ويتم تسخين الأطعمة في الإناء المناسب للميكروويف بشكل وأسرع ومتساوي. يمكن تسخين مكونات الطعام المتنوعة سريعا بشكل مختلف.

الأطعمة المسطحة تطهو بشكل أسرع من الأطعمة المرتفعة. قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مسطح قدر الإمكان. لا يجوز ترصيص الأطعمة فوق بعضها.

قم بتغطية الطعام. ومن خلال ذلك يمكنك الوصول لنتيجة طهي أفضل. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب للإناء، استخدم طبق أو رقائق خاصة بالميكروويف.

قم بتقليب الطعام أو اقلبه مرتين أو ثلاث مرات أثناء ذلك. واترك الطعام ليهدأ بعد التسخين لمدة من دقيقة إلى دقيقتين بحيث يتسنى تعادل الحرارة.

عند تسخين طعام الأطفال الرضع، ضع الزجاجات على الشبكة السلوكية دون شفاطة أو غطاء. قم بتقليب الطعام ورجه جيدا بعد التسخين ثم افحص درجة الحرارة عند الضرورة.

تنبعث الحرارة من الأطعمة في الإناء. وقد يسخن الإناء بشدة أثناء تشغيل الميكروويف.

نصيحة: إذا كان لديك كميات أخرى بخلاف المذكورة في جدول الضبط، تسري القاعدة الرئيسية: ضعف الكمية يساوي ضعف المدة تقريبا.

الوجبة	الإثناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الحفظ					
الخضروات مثل الجزر	برطمانات زجاجية سعة 1 لتر	1	☼	170-160	إلى أن تخرج الفقاعات: 40-30
				120	بدءا 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
				-	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
				-	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
				-	السخونة المتبقية: 25

إذابة التجمد

كثيرا ما يجري إذابة التجمد بشكل أفضل على مراحل متعددة. يتم توضيح هذه الخطوات تباعا في الجدول.

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

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.

نصيحة: إذا كان لديك كميات أخرى بخلاف المذكورة في جدول الضبط، تسري القاعدة الرئيسية: ضعف الكمية يساوي ضعف المدة تقريبا.

نوع التسخين المستخدم:

■ ☼ الميكروويف

استخدم طريقة التشغيل «الميكروويف» لإذابة تجمد الفاكهة والخضروات والطيور واللحوم والأسماك والمخبوزات المجمدة.

أخرج الطعام المجمد من العبوة ثم ضعه في إناء مناسب للميكروويف على الشبكة السلوكية. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف.

← «الميكروويف» في صفحة 19

أدخل الشبكة السلوكية بحيث تكون كلمة "Microwave" موجهة لباب الجهاز والتفوس موجهة لأسفل.

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

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	الكماليات / الإثناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
خبز، خبز ملفوف						
خبز، 500 جم	إناء مفتوح	1	☼	-	180	3
				-	90	15-10
خبز ملفوف	الشبكة السلوكية	1	☼	160-140	90	4-2
الكيك						
كعك، طري، 500 جم	إناء مفتوح	1	☼	-	180	2
				-	90	15-10
كيك، جاف، 750 جم	إناء مفتوح	1	☼	-	90	15-10
اللحوم والطيور						
دجاجة، كاملة، 1,2 كجم*	إناء مفتوح	1	☼	-	180	10
				-	90	15-10

* اقلب قطع الطيور بعد انقضاء 1/2 المدة

نوع التسخين المستخدم:
 ■ ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

الوجبة	الكميات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالساعات
ثمر بيزور (حلقات تفاح، سُمك 3 مم، على كل شبكة سلكية 200 جم)	الشبكة السلكية	2	☼	80	7-4
فاكهة ذات نواة (الخوخ)	الشبكة السلكية	2	☼	80	10-8
خضروات جزرية (الجزر)، مبشورة، مسلوقة	الشبكة السلكية	2	☼	80	7-4
شرائح المشروم	الشبكة السلكية	2	☼	60	8-6
الأعشاب، نظيفة	2-1 شبكة سلكية	-	☼	60	6-2

الحفظ

يمكنك حفظ الفاكهة والخضروات بجهازك.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

الأوعية الزجاجية

اقتصر على استخدام برطمانات زجاجية نظيفة وسليمة. اقتصر على استخدام حلقات إحكام مطاطية نظيفة وسليمة ومن النوع المقاوم للحرارة. افحص المشابك والنوايض قبل الاستخدام.

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

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

تحضير الفاكهة والخضروات

اقتصر على استخدام ثمرات الفاكهة والخضروات السليمة. واغسلها جيدا. قم بتقسير الفاكهة أو الخضروات حسب الصنف وأخرج البذور وقم بنظفها 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. 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 تقريبا) في اللوح متعدد الاستخدامات. واضبط الوضع كما هو موضح في الجدول.

إنهاء حفظ الأطعمة

الفاكهة

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

الخضروات

بعد مدة زمنية قصيرة تتكون الفقاعات على فترات قصيرة. بمجرد تكون الفقاعات في جميع البرطمانات الزجاجية، قم بخفض درجة الحرارة على 120°م وارك 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 مبلل، فقد تنكسر. قم بتغطية البرطمانات الزجاجية لحمايتها من الهواء. ولا تقم بإزالة المشابك إلا بعد أن تبرد البرطمانات.

قيم الضبط الموصى بها

الفترات 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.

الوجبة	الكمايات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	1	☉	150-160	50-60
إعداد الفطائر على لوح الخبز					
كيك إسفنجي بطبقة علوية جافة	لوح الخبز	1	☉	160-180	20-40
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة	لوح الخبز	1	☉	170-180	25-35
مخبوزات صغيرة					
المافن	لوح مافن	2	☉	160-180	15-30
قطع كيك صغيرة	لوح الخبز	1	☉	150-160	25-35
باف باستري	لوح الخبز	2	☉	170-190	25-50
فطيرة عجينة الشو	لوح الخبز	1	☉	200-220	35-45
بسكويت	لوح الخبز	2	☉	140-160	15-30
بيتي فور	لوح الخبز	2	☉	140-150	25-40

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

الأكريلاميد في المواد الغذائية

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

نصائح للحد من الأكريلاميد عند تحضير الطعام

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

التجفيف

واستخدم مستويات الإدخال التالية للتجفيف:

- شبكة سلكية واحدة: المستوى 2
- شبكة 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.

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 بسبقانها. ضع الأعشاب بشكل متساو واجعلها متماسكة قليلاً على الشبكة السلكية.

قيم الضبط الموصى بها

أنواع التسخين المستخدمة:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الميكروويف

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
البودنج من مسحوق البودنج*	إناء مغلق	1	☰	-	600	8-5
الزبادي	قوالب التقسيم	أرضية حيز الطهي	☉	45-40	-	9-8 ساعات
أرز باللبن، 125 جم + 500 مل حليب*	إناء مغلق	1	☰	-	600	10
كمبوت الفواكه، 500 جم	إناء مغلق	1	☰	-	600	25-20
فشار للميكروويف، 1 كيس كل منه 100 جم**	إناء مفتوح	1	☰	-	600	12-9
						6-4

* قم بالتقليب مرة أو مرتين في تلك الأثناء

** ضع الكيس المغلق على الإناء

نوع التسخين الاقتصادي

الهواء الساخن الاقتصادي هو نوع تسخين ذكي 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 وقت الطهي أو أثناء الإحماء، يخفئ هذا التأثير.

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

أدخل الأطعمة في حيز الطهي البارد والفارغ. اختر درجة حرارة بين 125-275°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 فئة كفاءة استهلاك الطاقة.

الكماليات

احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المطبوع عليه كلمة "Microwave" مواجهاً لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز

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

صواني إعداد المخبوزات والأواني

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات 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 الخبز فضلاً عن عدم إكساب الكعك اللون البني بشكل متساو.

ورق إعداد المخبوزات

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

قيم الضبط الموصى بها

تجد هنا المعلومات اللازمة لتحضير مختلف الأطباق. 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 أزمان الخبز من خلال اختيار درجات حرارة أعلى نسبياً. فقد يبدو صنف الكيك أو المخبوزات ناضجاً من الخارج فقط، غير أنه لم ينضج من الداخل.

نوع التسخين المستخدم:

- الهواء الساخن الاقتصادي

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
إعداد الكيك في الصواني	صينية مستديرة/مستطيلة	1	☉	140-160	80-60
كيك إسفنجي في صينية	صينية قاعدة تورته	1	☉	140-160	40-20
قاعدة تورته من عجينة إسفنجي	صينية قاعدة تورته	1	☉	150-170	30-20
قاعدة كيك إسفنجي، بيضتان	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1	☉	160-170	35-25
تورته إسفنجية، 3 بيضات					

المدة بالدقائق	طاقة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة م° / درجة الشواء	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الوجبة
14-12	600	-	☞	1	إناء مغلق	ريزوتو، 250 جم + 900 مل ماء
27-22	180					
الحبوب						
8-6	600	-	☞	1	إناء مغلق	كسكسي، 250 جم + 500 مل ماء
10-8	600	-	☞	1	إناء مغلق	حبوب دخن كاملة، 250 جم + 600 مل ماء
15-10	180					
8-6	600	-	☞	1	إناء مغلق	عصيدة/سميد ذرة، 125 جم + 500 مل ماء*
13-11	600	-	☞	1	إناء مغلق	شعير مقشور، 250 جم + 750 مل ماء
20-15	180					
البيض						
8-6	360	-	☞	1	إناء مغلق	بيض أو مليت من بيضتين
* قم بالتقليب مرة أو مرتين في تلك الأثناء						

تحضير الأرز بالبن

1. قم بوزن الأرز وأضف 4 أضعاف من الحليب.
 2. املا الأرز والحليب في إناء مرتفع مناسب للميكروويف.
 3. اضبط الوضع كما هو موضح في الجدول.
 4. يجب التقليب بشدة بمجرد ارتفاع الحليب و قم بتقليل طاقة الميكروويف كما هو مذكور في الجدول.
- قم بالتقليب عدة مرات أثناء الغلي المتواصل.

الكمبوت

- قم بوزن الفاكهة في إناء مناسب للميكروويف وأضف ملعقة ماء لكل 100 جم. أضف التوابل والسكر حسب المذاق. قم بتغطية الإناء واضبط الوضع كما هو موضح في الجدول.
- كرر التقليب من مرتين إلى ثلاث مرات أثناء الطهي.

الفشار في الميكروويف

- استخدم إناء مسطح مقاوم للحرارة مثل غطاء صينية الفرن. لا تستخدم طبق بورسلين أو طبق مقوس بشدة.
- ضع كيس الفشار على الإناء بينما الجانب المميز موجه لأسفل. واضبط الوضع كما هو موضح في الجدول. يمكن مواصلة الوقت حسب الضرورة وفقا للمنتج والكمية.
- لكي لا يحترق الفشار، أخرج كيس الفشار بعد مرور 1 1/2 دقيقة وقم بتقليبه. امسح حيز الطهي بعد الإعداد.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!

يمكن أن تنفجر العبوة عند تسخين الأطعمة محكمة الغلق. تراعى دائما البيانات المدونة على العبوة. استخدم فوطة الفرن دائما لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.

الحلويات

يمكنك إعداد الزبادي وأطباق الحلويات المختلفة باستخدام جهازك. استخدم دائما إناء مناسب للميكروويف ومقاوم للحرارة للإعداد باستخدام الميكروويف. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف.

← «الميكروويف» في صفحة 19

في حالة وضع الإناء على الشبكة السلكية، فأدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المميز بكلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهًا لأسفل.

تحضير الزبادي

أخرج الكماليات والفضبان من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغًا. 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.
2. يكفي التسخين عند درجة حرارة 40°م في حالة استخدام حليب مبستر. اخلطه بمقدار 150 جم من الزبادي (في درجة حرارة التلاجة).
3. قم بصبه في أكواب أو أوعية زجاجية صغيرة وتغطيته برقائق تغليف بلاستيكية.
4. ضع الأكواب أو الأوعية الزجاجية على أرضية حيز الطهي واضبط وضعها كما هو موضح بالجدول.
5. واترك الزبادي في التلاجة ليبرد بعد تحضيره.

البودنغ من مسحوق البودنغ

قم بتقليب مسحوق البودنغ مع الحليب والسكر في إناء مرتفع مناسب للميكروويف وفقا للبيانات المدونة على العبوة. واضبط الوضع كما هو موضح في الجدول.





يجب التقليب بشدة بمجرد ارتفاع الحليب. كرر الأمر من مرتين إلى ثلاث مرات.

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 وفقا لوصفة خاصة بك، فاسترشد بصنف الطعام المشابه الوارد في الجدول.

أنواع التسخين المستخدمة:

-  الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
-  الشواء بتدوير الهواء
-  الشواية، سطح كبير
-  الميكروويف

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبيز
أدخل اللوحة متعددة 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 دائما بالمقاس المناسب.

قيم الضبط الموصى بها

سوف تتعرف في الجدول على نوع التسخين المثالي لمختلف الأطباق. تعتمد درجة الحرارة ومدة الطهي على كمية وخصائص الأطعمة. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولا بتجربة القيم الأقل نسبيا. درجة الحرارة

المدة بالدقائق	طاقة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة °م / درجة الشواء	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكمايات / الإناء	الوجبة
خضروات، طازجة						
12-8	600	-		1	إناء مغلق	خضروات، طازجة، 250 جم*
15-10	600	-		1	إناء مغلق	خضروات، طازجة، 500 جم*
خضروات، مجمدة						
18-13	600	-		1	إناء مغلق	سبانخ، 450 جم*
14-10	600	-		1	إناء مغلق	خضروات مشكلة، 250 جم + 25 مل ماء*
20-15	600	-		1	إناء مغلق	خضروات مشكلة، 500 جم + 25 مل ماء*
أطباق الخضروات المشوية						
15-10	-	3		3	اللوحة متعددة الاستخدامات	الخضروات المشوية
البطاطس						
60-45	-	180-160		1	اللوحة متعددة الاستخدامات	بطاطس فرن، أنصاف
20-15	360	220-200		2	اللوحة متعددة الاستخدامات	بطاطس فرن، أنصاف، 1 كجم
13-10	600	-		1	إناء مغلق	بطاطس مسلوقة، كاملة، 250 جم*
15-12	600	-		1	إناء مغلق	بطاطس مسلوقة مملحة، مقسمة لأرباع، 500 جم*
منتجات البطاطس، مجمدة						
30-20	-	200-180		2	اللوحة متعددة الاستخدامات	بطاطس روستي
28-18	-	220-200		2	اللوحة متعددة الاستخدامات	عبوات بطاطس، محشوة
25-15	-	230-210		1	لوح الخبيز	الكروكيت (يقرب أثناء الطهي)
30-20	-	210-200		1	لوح الخبيز	بطاطس اليوم الفري (يتم تغليبها من أن لآخر)
20-15	180	270-250		2	اللوحة متعددة الاستخدامات	بطاطس اليوم فري، 500 جم
40-30	-	220-200		1+3	اللوحة متعددة الاستخدامات + لوح الخبيز	بطاطس بوم فري، مستويان (يتم تغليبها من أن لآخر)
الأرز						
9-7	600	-		1	إناء مغلق	250 جم أرز طويل الحبة + 500 مل ماء
16-13	180	-		1	إناء مغلق	أرز بني، 250 جم + 650 مل ماء
30-25	180	-		1	إناء مغلق	

* قم بالتغليب مرة أو مرتين في تلك الأثناء

المدة بالدقائق	طاقة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة °م / درجة الشواء	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكميات / الإناء	الوجبة
سمك فيليه						
25-15	-	*1	☐	2	الشبكة السلكية	سمك فيليه، سادة، مشوي
4	600	-	☐	1	إناء مغلق	سمك فيليه، سادة، مطهو بالبخار، 400 جم
15-5	360					
شرائح سمك						
22-18	-	3	☐	2	الشبكة السلكية	شرائح سمك، بسمك 3 سم**
سمكة، مجمدة						
5	600	-	☐	1	إناء مغلق	سمكة، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط
12-7	360					
45-30	-	230-210	☐	1	إناء مغلق	سمك فيليه، سادة
15-10	600	-	☐	1	إناء مغلق	سمك فيليه، سادة، 400 جم
45-35	-	240-220	☐	2	الشبكة السلكية	سمك فيليه، مغطى بإضافات
20-15	360	220-200	☐	1	إناء مفتوح	سمك فيليه، مغطى بإضافات، 400 جم
25-15	-	240-220	☐	1	لوح الخبيز	أصابع السمك***
أطباق الأسماك						
25-20	360	-	☐	1	صينية إعداد التيرين	تيرين السمك، 1000 جم
* إحماء						
** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات تحتها في مستوى الإدخال 1						
*** قم في تلك الأثناء بقلب الطعام						

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 فضلا عن توفير الطاقة.

الإعداد بالاشتراك مع الميكروويف

إذا كنت ترغب في الطهي بالاشتراك مع الميكروويف، استخدم دائما إناء مغلق مناسب للميكروويف. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب للإناء، استخدم طبق أو رقائق خاصة بالميكروويف. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف.

الأطعمة المسطحة تطهو بشكل أسرع من الأطعمة المرتفعة. قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مسطح قدر الإمكان.

ينتج عن الحبوب رغوة كثيفة أثناء الطهي. استخدم مع جميع منتجات الحبوب، كالأرز مثلا، إناء مرتفع بغطاء.

ويتم الحفاظ على المذاق الخاص للطعام. وبذلك يمكنك الاقتصاد في استخدام الملح والتوابل.

إذا لم تجد قيم ضبط تناسب كميات الطعام الجاري تحضيرها، قم بإطالة أو تقليل مدة الطهي وفقا للقاعدة الرئيسية التالية، ضعف الكمية تساوي ضعف المدة تقريبا.

قم بتقليب الطعام أو اقلبه مرتين أو ثلاث أثناء الطهي. واترك الطعام ليهدأ بعد التسخين لمدة من دقيقتين إلى ثلاث دقائق بحيث تتعادل درجة الحرارة به.

تتبعث الحرارة من الأطعمة في الإناء. وقد يسخن الإناء بشدة أثناء تشغيل الميكروويف.

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 تتسخ بالضرورة في وقت واحد.

■ اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3

■ لوح الخبيز: المستوى 1

الكماليات

احرص دائما على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المطبوع عليه كلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والتفوس موجهًا لأسفل. ضع الإناء والصواني دائما على الشبكة السلكية.

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 مبلل أو بارد.

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

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

لإعداد سمكة كاملة يُفضل استخدام صينية تحمير عالية. ضع الصينية على الشبكة السلكية. وإذا لم يكن لديك 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 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.

التشويح باستخدام الميكروويف

يمكنك تشويح السمك بالميكروويف أيضاً.

للقيام بذلك استخدم إناء مغلق مناسب للميكروويف أو استعن بطبق أو رقائق خاصة بالميكروويف لتغطية الإناء. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف. ← «الميكروويف» في صفحة 19

يتم الحفاظ على المذاق الخاص للطعام ويمكنك الاقتصاد في استخدام الملح والتوابل. أضف من ملعقة إلى ثلاث ملاعق ماء أو عصير ليمون عند طهي سمكة كاملة.

اترك السمكة تهدأ بعد الطهي لمدة من 2-3 دقائق لتحقيق التوازن الحراري. أخرج الأطعمة الجاهزة من عبوة التغليف. ويتم طهيها في الإناء المناسب للميكروويف بشكل وأسرع ومتساوي.

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.

أنواع التسخين المستخدمة:

- ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- ☼ الشواء بتدوير الهواء
- ☼ الشواية، سطح كبير
- ☼ الميكروويف

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م / درجة الشواء	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
الأسماك						
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	إناء مفتوح	1	☼	190-170	-	30-20
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية	2	☼	250-230	90	20-15
سمكة، مطهوه بالبخار، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	إناء مغلق	1	☼	-	600 360	3 7-2
سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	إناء مفتوح	1	☼	190-170	-	40-30
سمكة، مطهوه بالبخار، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	إناء مغلق	1	☼	-	600 360	10 15-10

* إحماء

** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات تحتها في مستوى الإدخال 1

*** قم في تلك الأثناء بقلب الطعام

الوجبة	الكيميائيات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة م° / درجة الشواء	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
لحم ضأن						
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	☒	190-170	-	70-50
لحم ضأن من الظهر بالعظم**	إناء مفتوح	1	☒	190-180	-	50-40
لحم ضأن من الظهر بالعظم**	إناء مفتوح	1	☒	210-190	90	40-30
ريش ضأن***	الشبكة السلكية	2	☐	3	-	18-12
سجق						
سجق مشوي	الشبكة السلكية	2	☐	3	-	20-10
أطباق اللحوم						
لحم مفروم بالبيض، 1 كجم	إناء مفتوح	1	☒	180-170	-	80-70
لحم مفروم بالبيض، 1 كجم + 50 مل ماء	إناء مفتوح	1	☒	190-170	360	40-30

* إحماء

** بدون إقلاب

*** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات تحتها في مستوى الإدخال 1

**** قم بالقلب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي

نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

حيز الطهي يتسخ بشدة.	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.
اكتسب اللحم لوناً بنيًا فاتماً للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي و/أو أصبح اللحم جافاً للغاية.	تحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة. قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وتقصير مدة التحمير عند اللزوم.
الفترة رقيقة للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة أو قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة بعد انتهاء مدة التحمير.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أصغر نسبياً وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أكبر نسبياً وأضف عند اللزوم كمية أقل من السائل.
عند الطهي على نار هادئة يحترق اللحم.	يجب أن يكون إناء التحمير والغطاء متوائمين ويغلقان جيداً. قم بتقليل درجة الحرارة وأضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل أثناء الطهي على نار هادئة.
قطع اللحم غير مطهية تماماً.	قم بتقطيع قطع اللحم. قم بتحضير الصوص في إناء التحمير ثم ضع شرائح اللحم في الصوص. أكمل طهي اللحم باستخدام الميكروويف فقط.

الأسماك

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

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

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

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية في مستوى الإدخال المقرر بحيث تكون كلمة "Microwave" موجهة لباب الجهاز والتقوس موجهة لأسفل. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة موجهة لباب الجهاز.

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.

قيم الضبط الموصى بها

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

تسري قيم الضبط على اللحم بدرجة حرارة الثلاجة والذي يُوضع في حيز الطهي البارد. وهكذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20 في المائة من الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمدة الطهي المقررة عدة دقائق.

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

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

أقلب قطع اللحم والطعام المراد شوائبه بعد حوالي 1/2 حتى 2/3 المدة المقررة. إذا كنت تريد إعداد الطعام وفقاً لوصفة خاصة بك، فاسترشد بالأطعمة المشابهة. تجد معلومات إضافية في النصائح الخاصة بالتحمير والطهي على 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.

أنواع التسخين المستخدمة:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، سطح كبير
- الميكروويف

الوجبة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م / درجة الشواء	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
لحم دسم						
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	200-180	-	130-120
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مغلق	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	200-180	180	50-40
لحم دسم بقشرة خارجية، مثلاً الكنف، 2 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	200-190	-	140-130
لحم خاصرة دسم، 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	230-220	-	80-70
لحم خاصرة دسم، 1,5 كجم	إناء مغلق	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	240-230	90	60-50
لحم دسم فيليه، 400 جم	الشبكة السلكية	2	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	230-220	-	25-20
لحم دسم مدخن بالعظم، 1 كجم (مع إضافة قدر من الماء)	إناء مغلق	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	220-210	-	80-60
لحم دسم مدخن بالعظم، 1 كجم	إناء مفتوح	1	الميكروويف	-	360	50-40
شرائح لحم استيك دسمة، بسمك 2 سم	الشبكة السلكية	3	الشواية، سطح كبير	2	-	20-16
أفراص لحم دسم، بسمك 3 سم (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)	الشبكة السلكية	3	الشواية، سطح كبير	*3	-	12-8
لحم بقري						
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	220-210	-	50-40
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	220-200	-	140-130
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	230-220	-	70-60
استيك، بسمك 3 سم، متوسط	الشبكة السلكية	2	الشواية، سطح كبير	3	-	20-15
برجر، بارتفاع 3-4 سم****	الشبكة السلكية	2	الشواية، سطح كبير	3	-	30-20
لحم بتلو						
لحم بتلو روست، 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	170-160	-	120-100
لحم بتلو روست، 1,5 كجم	إناء مغلق	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	210-200	90	80-70
مفصل عجل، 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	220-200	180	30
					90	40-30

* إحماء

** بدون إقلاب

*** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات تحتها في مستوى الإدخال 1

**** قم بالقلب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي

التحمير على الشبكة السلوكية

يكتسب اللحم طعماً مقرمشاً للغاية من جميع الجوانب عند إعادته على الشبكة السلوكية.

أضف تبعاً 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. فضلاً عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

أدخل الشبكة السلوكية في مستوى الإدخال المقرر بحيث تكون كلمة "Microwave" موجهة لباب الجهاز والتقوس موجهة لأسفل. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى الإدخال أسفل الشبكة السلوكية بحيث تكون الحافة المائلة موجهة لباب الجهاز.

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.

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

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

أثناء التحمير يتبخّر 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 وتعطي مستوى تحمير أقل. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.

تراعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح

لتحمير اللحم يُفضل استخدام صينية تحمير عالية. ضع الصينية على الشبكة السلوكية. 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 السلوكية.

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 يتبخّر السائل في الإناء. أضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل بحرص.

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

التحمير بالاشتراك مع الميكروويف

يمكن إعداد أطعمة معينة بالاشتراك مع الميكروويف. ويتم تقليل مدة الطهي من خلال ذلك بشكل كبير.

وعلى عكس التشغيل التقليدي، تعتمد مدة الطهي على الوزن الإجمالي عند التحمير بالاشتراك مع الميكروويف.

نصيحة: إذا كان لديك كميات أخرى بخلاف المذكورة في جداول الضبط، تسري القاعدة الرئيسية: ضعف الكمية يساوي ضعف المدة تقريباً.

احرص دائماً على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف والمقاومة للحرارة. صواني التحمير المعدنية أو الأواني الرومانية هي فقط المناسبة للتحمير بدون الميكروويف. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف. ← «الميكروويف» في صفحة 19

تنبيه!

إذا استخدمت أحد أكياس الفرن، فلا تغلقه بالمشابك المعدنية. واستخدم خيط المطبخ. لا تستخدم أسياخ معدنية مع اللحم الملفوف. فقد ينتج عنها شرر.

الشواء

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

أدخل الشبكة السلوكية في مستوى الإدخال المقرر بحيث تكون كلمة "Microwave" موجهة لباب الجهاز والتقوس موجهة لأسفل. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلوكية بحيث تكون الحافة المائلة موجهة لباب الجهاز. يتم تجميع الدهون المتساقطة.

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

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنزغ 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.

نصائح

- بالنسبة للبط أو الأوز اثقب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. فهذا يساعد على خروج الدهون.
- قم بتشريط الجلد عند إعداد صدر بطة. ولا تقم بقلب صدر البطة.
- عندما تقوم بقلب الطيور احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أولاً.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة 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:

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الشواء بتدوير الهواء
- الشواية، سطح كبير

المدة بالدقائق	طاقة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة م° / درجة الشواء	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الوجبة
70-60	-	220-200	☐	1	إناء مفتوح	دجاج، 1 كجم
35-25	360	250-230	☐	1	إناء مغلق	دجاج، 1 كجم
20-15	-	*3	☐	2	الشبكة السلكية	فيليه صدر دجاج، كل منها 150 جم
30-25	180	210-190	☐	1	إناء مفتوح	صدر دجاج فيليه، قطعتان كل منهما 150 جم (شواء)
35-30	-	230-220	☐	2	الشبكة السلكية	قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم
30-20	360	210-190	☐	1	إناء مفتوح	قطع دجاج صغيرة، 4 قطع كل منها 250 جم
25-15	-	220-200	☐	2	اللوح متعدد الاستخدامات	أصابع دجاج، ناجتس، مجمدة
20-15	360	210-190	☐	1	اللوح متعدد الاستخدامات	أصابع دجاج، ناجتس، مجمدة، 250 جم
90-70	-	220-200	☐	1	إناء مفتوح	دجاج مسمنة، 1,5 كجم
30	360	220-200	☐	1	إناء مغلق	دجاج مسمنة، 1,5 كجم
25-15	180					
البط والأوز						
110-90	-	200-180	☐	1	إناء مفتوح	بطة، 2 كجم
80-60	180	190-170	☐	1	اللوح متعدد الاستخدامات	بطة، 2 كجم
30-25	-	250-230	☐	2	الشبكة السلكية	صدر بط، كل منها 300 جم
150-120	-	170-160	☐	1	إناء مفتوح	أوزة، 3 كجم
90-80	180	190-170	☐	1	إناء مفتوح	أوزة، 3 كجم
50-40	-	230-210	☐	2	الشبكة السلكية	أفخاذ أوز، كل منها 350 جم
40-30	180	190-170	☐	1	اللوح متعدد الاستخدامات	أفخاذ أوز، كل منها 350 جم
ديك رومي						
90-70	-	190-180	☐	1	إناء مفتوح	ديك رومي صغير، 2,5 كجم
50-45	360	230-210	☐	1	إناء مغلق	ديك رومي صغير، 2,5 كجم
100-80	-	260-240	☐	1	إناء مغلق	صدر ديك رومي، مخلي من العظم، 1 كجم
100-80	-	200-180	☐	1	إناء مفتوح	فخذ ديك رومي، بالعظم، 1 كجم
50-45	360	230-210	☐	1	إناء مغلق	فخذ ديك رومي، بالعظم، 1 كجم
* إحماء لمدة 5 دقائق						

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

عندما ينضج لحم الروست، ينبغي تركه بهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل حيز الطهي وهو مطفاً 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.

الطيور

نصيحة: إذا كان لديك كميات أخرى بخلاف المذكورة في جداول الضبط، تسري القاعدة الرئيسية: ضعف الكمية يساوي ضعف المدة تقريبا.

احرص دائما على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف والمقاومة للحرارة. صواني التحمير المعدنية أو الأواني الرومانية هي فقط المناسبة للتحمير بدون الميكروويف. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف. ← «الميكروويف» في صفحة 19

الشواء

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

أدخل الشبكة السلوكية في مستوى الإدخال المقرر بحيث تكون كلمة "Microwave" موجهة لباب الجهاز والتقوس موجهة لأسفل. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلوكية 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 السلوكية مباشرة.

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنزغ 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.

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي للطيور. 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 الطيور غير المحشية 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، تقل أزمدة الطهي المقررة عدة دقائق.

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

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

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

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

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

التحمير على الشبكة السلوكية

الشبكة السلوكية مناسبة جدا لتحمير نوع طيور كبير الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد.

أدخل الشبكة السلوكية في مستوى الإدخال المقرر بحيث تكون كلمة "Microwave" موجهة لباب الجهاز والتقوس موجهة لأسفل. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى الإدخال أسفل الشبكة السلوكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز.

أضف تبعا 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. فضلا عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

التحمير في الإناء

اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للفرن. 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 كالمراة ومن ثم فهي غير مثالية. حيث تتضخ 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 السلوكية. وإذا لم يكن لديك إناء مناسبًا، 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 مناسبًا للإناء وينغلق جيدا. ضع الإناء على الشبكة السلوكية.

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

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

التحمير بالاشتراك مع الميكروويف

يمكنك إعداد الطيور على نحو جيد بالاشتراك مع الميكروويف. ويتم تقليل مدة الطهي من خلال ذلك بشكل كبير.

وعلى عكس التشغيل التقليدي، تعتمد مدة الطهي على الوزن الإجمالي عند التحمير بالاشتراك مع الميكروويف.

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 متواءمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

الإعداد باستخدام الميكروويف

يمكنك تقليل مدة الطهي بشكل كبير إذا قمت بالإعداد باستخدام الميكروويف فقط أو بالاشتراك مع الميكروويف.

احرص دائما على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف والمقاومة للحرارة. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف.

← «الميكروويف» في صفحة 19

أخرج الأطعمة الجاهزة من عبوة التغليف. ويتم طهيها في الإناء المناسب للميكروويف بشكل وأسرع ومتساوي.

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 1
- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 2

يمكنك أيضا إعداد أطباق السوفليه في الحمام المائي في اللوح متعدد الاستخدامات. للقيام بذلك، أدخل اللوح متعدد الاستخدامات على ارتفاع المستوى 1.

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 المطبوع عليه كلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والنقوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائما على الشبكة السلكية.

اللوحة متعددة الاستخدامات

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

الإناء

استخدم إناء عريضا ومسطحا لإعداد المخبوزات المحشوة والجراتان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكنا بدرجة أكبر.

قيم الضبط الموصى بها

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



ملاحظة: لا يمكن تقصير أوقات الطهي من خلال زيادة درجات الحرارة. فقد يبدو صنف المخبوزات المحشوة أو السوفليه ناضجا من الخارج فقط، غير أنه نبي 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 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
-  الشواء بتدوير الهواء

المدة بالدقائق	طاقة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الوجبة
55-40	-	190-170		1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، متبلبة، مكونات مطهية
30-20	360	160-140		1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، متبلبة، مكونات مطهية
50-40	-	180-160		1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، حلوة
35-25	360	160-140		1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، حلوة
60-50	-	180-160		1	صينية الفرن	لازانيا، طازجة، 1 كجم
30-20	360	200-180		1	صينية الفرن	لازانيا، طازجة، 1 كجم
40-30	-	230-210		1	اللوحة متعددة الاستخدامات	لازانيا، مجمدة، 400 جم
65-55	-	180-170		1	صينية الفرن	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم
25-20	360	190-170		1	صينية الفرن	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم
50-40	-	*170-160		1	صينية الفرن	سوفليه

* إحماء

الكماليات

أحرص دائمًا على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المطبوع عليه كلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل. ضع الإناء والصواني دائماً على الشبكة السلكية.

اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز

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

استخدم اللوح متعدد الاستخدامات مع البيئزا ذات الطبقة العلوية الكبيرة.

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية قائمة اللون.

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

ورق إعداد المخبوزات

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

الأطعمة المجمدة

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

قيم الضبط الموصى بها

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

ملاحظة: لا يمكن تقصير أزمان 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 أزمان 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.

نوع التسخين المستخدم:

■ ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

الوجبة	الكماليات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
بيئزا						
بيئزا، طازجة	لوح الخبز	1	☼	230-220	-	30-25
بيئزا، طازجة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☼	200-180	-	45-35
بيئزا، طازجة، قاعدة رفيعة	لوح البيئزا	1	☼	240-230	-	30-20
بيئزا، باردة	الشبكة السلكية	1	☼	230-210	-	20-10
بيئزا، مجمدة						
بيئزا، قاعدة رفيعة، قطعة واحدة**	الشبكة السلكية	1	☼	230-210	-	25-15
بيئزا، قاعدة رفيعة، قطعتان	الشبكة السلكية + لوح الخبز	1+3	☼	220-200	-	25-15
بيئزا، قاعدة سميكة، قطعة واحدة**	الشبكة السلكية	1	☼	200-180	-	30-20
بيئزا، قاعدة سميكة، قطعتان	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	1+3	☼	180-160	-	35-25
بيئزا فرنساوي	الشبكة السلكية	1	☼	220-200	-	30-20
بيئزا فرنساوي، قطعتان	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	200-180	90	20-10
بيئزا صغيرة	الشبكة السلكية	1	☼	230-210	-	20-10
الكيك المتبل وفطيرة الكيش						
الكيك المتبل في الصينية	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	1	☼	190-170	-	60-50
فطيرة الكيش	صينية تارت، لوح أسود	1	☼	210-190	-	50-35
تارت فلامبيه	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	210-190*	-	25-15
معجنات بيروجي	صينية الفرن	1	☼	190-170	-	70-50
معجنات إمانادا	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	190-180	-	45-35
فطيرة بوريك	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	200-180	-	45-35

* إحماء

- الشواية، سطح كبير
- الشواية، سطح صغير

- أنواع التسخين المستخدمة:
- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- الشواء بتدوير الهواء

المدة بالدقائق	درجة الحرارة م° / درجة الشواء	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات	الوجبة
خبز					
15-10	*220-200	⊗	1	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	خبز أبيض، 750 جم
35-25	190-180				
15-10	*220-210	⊗	1	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	خبز أسمر، 1,5 كجم
50-40	190-180				
15-10	*220-210	⊗	1	اللوح متعدد الاستخدامات	خبز القمح الكامل، 1 كجم
50-40	190-180				
30-20	240-220	⊗	1	اللوح متعدد الاستخدامات	خبز مفرد
خبز ملفوف					
20-10	220-200	⊗	2	اللوح متعدد الاستخدامات	خبز ملفوف مطهي أو خبز باجيت مطهي، مخبوز مسبقا
25-15	*170-160	⊗	1	لوح الخبز	خبز ملفوف، حلو، طازج
30-20	*160-150	⊗	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	خبز ملفوف، حلو، طازج، مستويان
35-25	190-170	⊗	1	لوح الخبز	خبز ملفوف، طازج
20-10	220-200	⊗	2	اللوح متعدد الاستخدامات	خبز باجيت، مخبوز مسبقا، بارد
خبز ملفوف، مجمد					
25-15	220-200	⊗	2	اللوح متعدد الاستخدامات	خبز ملفوف مطهي أو خبز باجيت مطهي، مخبوز مسبقا
25-15	220-200	⊗	1	الشبكة السلكية	مخبوزات البريتزل، عجين
35-20	*170-150	⊗	1	لوح الخبز	مخبوزات كرواسون، عجين
التوست					
15-5	3	☐	2	الشبكة السلكية	توست، عليه إضافات، 4 قطعة
15-5	250	☒	2	الشبكة السلكية	توست، عليه إضافات، 12 قطعة
6-3	3	☐	3	الشبكة السلكية	تحميم خبز التوست
* إجماء					

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستوى الإدخال التالي لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

- المستوى 1

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.

البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

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

أحرص أيضا على مراعاة الإرشادات الواردة في موضوع تخمير العجين. اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك. فهي متواءمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.

الخبز بالاشتراك مع الميكروويف

يمكنك تقليل المدة بشكل كبير إذا قمت بالخبز بالاشتراك مع الميكروويف.

يمكنك استخدام صواني الفرن الاعتيادية المصنوعة من المعدن في التشغيل المشترك. إذا تكون الشرر بين صينية الخبز والشبكة السلكية، فتأكد من نظافة الصينية من الخارج. قم بتغيير وضع الصينية على الشبكة السلكية. إذا لم يفلح ذلك، استكمل الخبز بدون الميكروويف. وسوف تطول مدة الخبز.

إذا كنت تستخدم صواني من البلاستيك أو الخزف أو الزجاج، تقل مدة الخبز الواردة في جداول الضبط. ويتم تحمير الكيك المتبل من الأسفل بمقدار أقل.

يمكن الخبز بالاشتراك مع الميكروويف في مستوى واحد فقط.

المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ. اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضا ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائما بالمقاس المناسب. احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي. عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغي عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والسُمك.	الخبيز كان على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميرا من الموجودة على اللوح السفلي.
قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبيا ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبيا من السائل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم أولا بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.	فقد يبدو الكيك جيدا من الخارج، إلا أنه لم ينضج من الداخل.
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.	الكيك لا ينفصل عند قلبه.

الخبز والخبز الملفوف

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

الأطعمة المجمدة

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

قيم الضبط الموصى بها

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

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

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

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

تنبيه!

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

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

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستوى الإدخال التالي لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:

■ المستوى 1

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 الخبيز: المستوى 1

■ صواني على الشبكة السلكية

■ الشبكة السلكية الأولى: المستوى 3

■ الشبكة السلكية الثانية: المستوى 1

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

الكماليات

احرص دائما على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المطبوع عليه كلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والنقوس موجهًا لأسفل. ضع الإناء والصواني دائما 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

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية قائمة اللون.

الصواني الصاج البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبيز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل متساو.

الوجبة	الكمايات / الإثاء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
فطيرة محشوة، حلوة	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	180-170	-	60-40
فطيرة محشوة، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	210-190	-	50-35
فطيرة محشوة، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	220-200	90	25-20
مخبوزات صغيرة						
قطع كيك صغيرة	لوح الخبيز	1	☼	**150	-	30-20
قطع كيك صغيرة، 2 مستويات	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	**140	-	40-30
المافن	لوح مافن	2	☼	*180-160	-	25-15
قطع المافن، مستويان	ألواح مافن	1+3	☼	*170-150	-	30-20
مخبوزات صغيرة مضفرة	لوح الخبيز	1	☼	160-150	-	40-30
باف باستري	لوح الخبيز	2	☼	*190-170	-	45-20
باف باستري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	*190-170	-	45-20
فطيرة عجينة الشو	لوح الخبيز	1	☼	210-190	-	40-30
دانيش باستري	لوح الخبيز	1	☼	180-160	-	30-20
بسكويت						
بيتي فور	لوح الخبيز	1	☼	**150-140	-	35-25
بسكويت	لوح الخبيز	2	☼	160-140	-	30-15
بسكويت، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	150-130	-	35-20
كعك المارنج	لوح الخبيز	2	☼	*90-80	-	-120 150
كيك المارينج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	*90-80	-	-120 180
حلوى الماكرون	لوح الخبيز	2	☼	110-90	-	40-20
حلوى الماكرون، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☼	110-90	-	40-20
* إحماء						
** إحماء لمدة 5 دقائق، 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 بالخلية، 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 يفيض.	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.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكمايات 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.
الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكمايات.
الكيك بصفة إجمالية داكن اللون للغاية.	قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وإطالة زمن الخبيز عند اللزوم.

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.

نوع التسخين المستخدم:

■ ☼ الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

ملاحظة: لا يمكن تقصير أزمان الخبز من خلال اختبار درجات حرارة أعلى نسبيا. فقد يبدو صنف الكيك أو المخبوزات الصغيرة ناضجا 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 أزمان 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.

الوجبة	الكماليات / الإثناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	طاقة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
إعداد الكيك في الصواني						
كيك إسفنجي، عادي	صينية مستديرة/مستطيلة	1	☼	160-140	-	70-55
كيك إسفنجي، عادي	صينية مستديرة/مستطيلة	1	☼	180-160	90	40-30
كيك فواكه من عجين إسفنجي، رقيق	صينية كيك حلقي/صينية كيك قابلة لفصل الجوانب	1	☼	170-150	-	60-45
كيك فواكه من عجين إسفنجي، رقيق	صينية كيك حلقي/صينية كيك قابلة لفصل الجوانب	1	☼	190-170	90	45-35
قاعدة تورته من عجين إسفنجي	صينية قاعدة تورته	1	☼	160-140	-	40-20
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1	☼	170-160	-	85-65
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1	☼	180-160	90	55-45
كعكة سويسرية	لوح البيتزا	1	☼	200-180	-	60-50
تارت	صينية تارت، لوح أسود	1	☼	200-190	-	40-25
كعك مضفر حلقي	صينية كيك حلقي	1	☼	160-150	-	75-65
كعك مضفر في صينية قابلة لفصل الجوانب	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	1	☼	160-150	-	35-25
كيك إسفنجي، بيضتان	صينية قاعدة تورته	1	☼	*170-160	-	30-20
تورته إسفنجية، 3 بيضات	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1	☼	*170-160	-	45-30
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	1	☼	*170-150	-	50-30
إعداد الفطائر على لوح الخبز						
كيك إسفنجي بطبقة علوية	لوح الخبز	1	☼	170-150	-	40-20
كيك إسفنجي، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☼	170-150	-	50-35
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة	لوح الخبز	1	☼	180-160	-	45-30
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☼	170-150	-	55-40
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	170-150	-	85-65
كعكة سويسرية	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	200-180	-	55-45
كعك مضفر بطبقة علوية جافة	لوح الخبز	1	☼	170-150	-	35-20
كعك مضفر بطبقة علوية جافة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☼	170-160	-	35-25
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	180-160	-	60-50
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☼	160-150	-	60-45
فطيرة مضفرة، كعك مضفر	لوح الخبز	1	☼	160-150	-	45-35
كيك ستولن مصنوع من 500 جم دقيق	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☼	160-150	-	60-50

* إحماء

** إحماء لمدة 5 دقائق، 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 أيضًا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

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

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

الصواني السيليكون

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

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

الكيك والمخبوزات الصغيرة

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

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

الخبز بالاشتراك مع الميكروويف

يمكنك تقليل المدة بشكل كبير إذا قمت بالخبز بالاشتراك مع الميكروويف.

احرص دائمًا على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف والمقاومة للحرارة. تراعى الإرشادات المتعلقة بالأواني المناسبة للميكروويف.

← «الميكروويف» في صفحة 19

يمكنك استخدام صواني الفرن الاعتيادية المصنوعة من المعدن في التشغيل المشترك. إذا تكون الشرر بين صينية الخبز والشبكة السلكية، فتأكد من نظافة الصينية من الخارج. قم بتغيير وضع الصينية على الشبكة السلكية. إذا لم يفلح ذلك، استكمل الخبز بدون الميكروويف. وسوف تطول مدة الخبز.

إذا كنت تستخدم صواني من البلاستيك أو الخزف أو الزجاج، تقل مدة الخبز الواردة في جداول الضبط. ويتم تحمير الكعك من الأسفل بمقدار أقل.

يمكن الخبز بالاشتراك مع الميكروويف في مستوى واحد فقط.

مستويات الإدخال

استخدم مستويات الإدخال المقررة.

إعداد المخبوزات على مستوى واحد

استخدم مستوى الإدخال التالي لإعداد المخبوزات على مستوى واحد:
■ المستوى 1

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

لوحة الخبيز: 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 دائمًا على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح.

الشبكة السلكية

أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المطبوع عليه كلمة "Microwave" مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهًا لأسفل. ضع الإناء والصواني دائمًا على الشبكة السلكية.

اللوحة متعددة الاستخدامات أو لوح الخبيز

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

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

صواني إعداد المخبوزات

من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية قاتمة اللون.

الصواني الصباح البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبيز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل متساو.

ورق إعداد المخبوزات

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

قيم الضبط الموصى بها

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

اختيار الأطباق

في الجدول التالي تتعرف على قيم الضبط المناسبة للأطباق المذكورة.

الأطباق
بيتزا بقاعدة رقيقة، قطعة واحدة
لازانيا
دجاج، غير محشو
أجزاء الدجاج
قالب لحم مفروم طازج
طهي سمك فيليه ببطء
خضروات، طازجة
خضروات، مجمدة
بطاطس فرن، كاملة
البطاطس المسلوقة المملحة
أرز طويل الحبة
إذابة التجمد عن قطع الطيور
إذابة التجمد عن اللحم
إذابة التجمد عن السمك الفيليه

ضبط الأطباق

يتم توجيهك خلال عملية ضبط طعامك المختار بالكامل.

1. انقر على النطاق [٧٩].
يظهر الطبق الأول باللون الأبيض في وحدة العرض في المنتصف.
2. اضبط الطبق المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.
3. انقر على النطاق [٨٠].
يظهر الوزن في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.
4. اضبط وزن طعامك باستخدام طارة الاستعمال.
ويتم احتساب المدة مع الوزن أوتوماتيكياً.
5. أكد باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).
تظهر ملحوظة بالكماليات ومستوى الإدخال.
6. ابدأ التشغيل باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).
تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص. لا يظهر سطر التسخين مع الأطباق.
ويبدأ الجهاز في التسخين.

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

عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

استكمال الطهي

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

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

ملاحظة: يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.

عندما تصل نتيجة الطهي إلى مستوى يرضيك، انقر على النطاق [٧٩].

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

تأجيل وقت الانتهاء

مع بعض الأطباق يمكنك تأجيل وقت الانتهاء إلى وقت لاحق. انقر قبل البدء على النطاق [٨١] 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 ① on/off (تشغيل/إيقاف). لا يمكنك إيقاف التشغيل بعد ذلك باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).

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 اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 30

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.
يسخن حيز الطهي أثناء تشغيل الميكروويف.	وظيفة التنظيف مشغلة.	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.
تجنب تكون التكاثر أثناء تشغيل الميكروويف، يقوم الجهاز بتشغيل التسخين العلوي أوتوماتيكياً على درجة 600 واط والحد الأقصى. لا تتأثر نتيجة الطهي بذلك.		يمكنك إيقاف هذه الوظيفة في أوضاع الضبط الأساسية. ثراعى المعلومات المتعلقة بالميكروويف. ← «الميكروويف» في صفحة 19

مدة التشغيل القصوى

إذا لم تقم بتغيير أوضاع الضبط في جهازك لعدة ساعات، يتوقف الجهاز عن التسخين أوتوماتيكياً. وهذا يمنع دون التشغيل المستمر غير المرغوب.

عند الوصول إلى مدة التشغيل القصوى، يتم الاسترشاد بأوضاع الضبط ذات الصلة بطريقة التشغيل.

الوصول إلى مدة التشغيل القصوى

يظهر في وحدة العرض إرشاد يُفيد بأنه تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى. لمواصلة التشغيل، انقر على أي نطاق أو أدر طارة الاستعمال.

إذا لم تكن بحاجة لاستخدام الجهاز، أوقف تشغيله باستخدام الزر on/off (تشغيل/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 الإصابة!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا تحاول أبداً إصلاح الجهاز بنفسك. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. واتصل بخدمات العملاء في حالة تعطل الجهاز.

⚠ 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 بخدمات 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 (تشغيل/إيقاف).

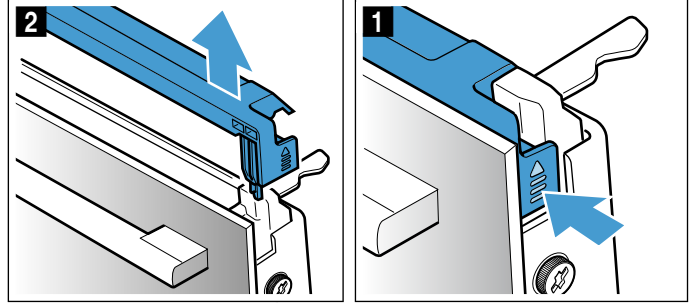
إذا كان الخلل عابراً وطرأ مرة واحدة، فسوف يختفي البيان. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء وأبلغه عندئذٍ ببلاغ الخطأ بدقة.

فك وتركيب زجاج الباب

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

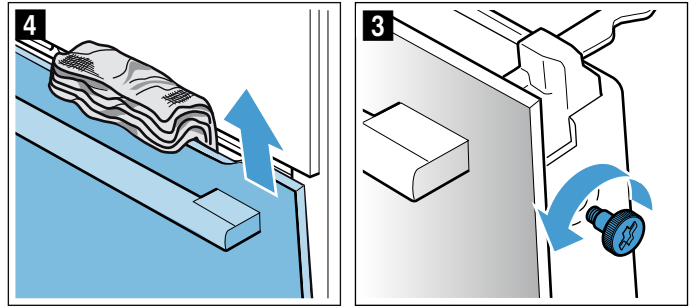
الفك من الجهاز

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



4. قم بخل وإخراج البراغي من باب الجهاز يساراً ويمينا (صورة 3).
5. قبل إعادة غلق الباب، قم بحشر فوطة مطبخ مطوية عدة طيات (صورة 4).

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

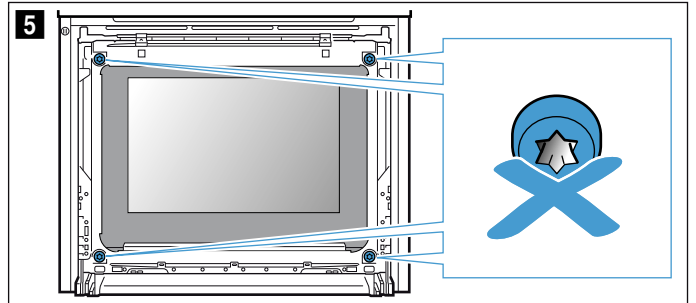


قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية بالغة!

فك البراغي يؤدي إلى عدم ضمان سلامة الجهاز. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج. لا تقم بفك البراغي أبداً.

لا تقم بفك الأربعة براغي السوداء الموجودة على الإطار (صورة 5).



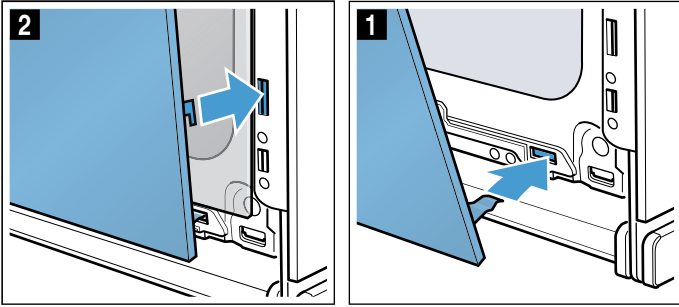
⚠ تحذير

خطر الإصابة!

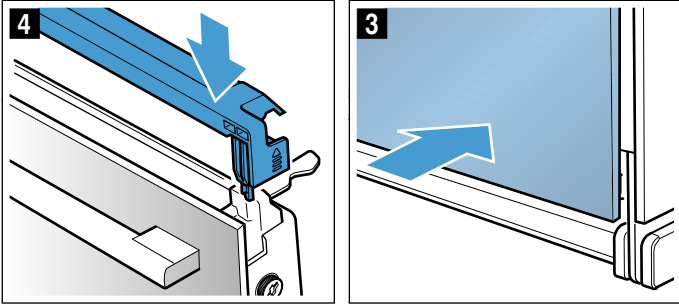
- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

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 قليلاً مرة أخرى وقم بإزالة فوطة المطبخ.
5. أعد ربط كلا البرغيين يساراً 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.

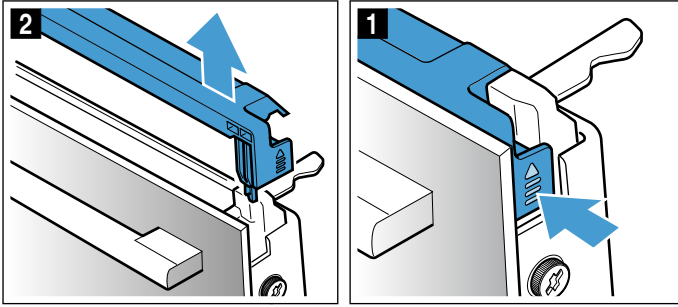
باب الجهاز

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

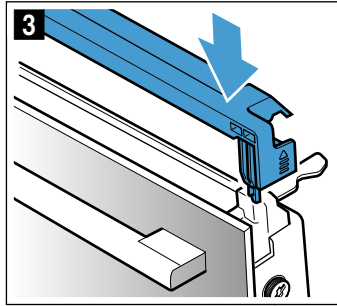
خلع غطاء الباب

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

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

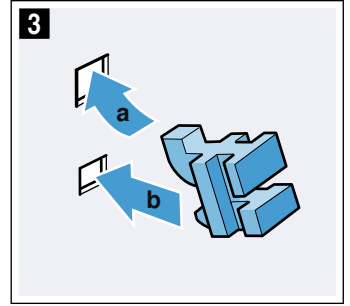


- ملاحظة:** قم بتنظيف التطعيم الاستانلس ستيل الموجود في الغطاء باستخدام منظف الاستانلس ستيل. وقم بتنظيف بقية غطاء الباب باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة.
4. افتح باب الجهاز قليلاً مرة أخرى. قم بتركيب الغطاء واضغط عليه إلى أن يثبت بصوت مسموع (صورة 3).



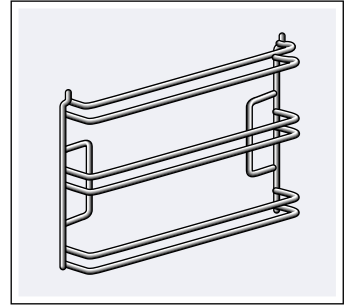
5. أغلق باب الجهاز.

3. قم بتركيب موضع التثبيت من الخلف مع الخطاف في الثقب العلوي a ثم اضغطه في الثقب السفلي b (صورة 3).



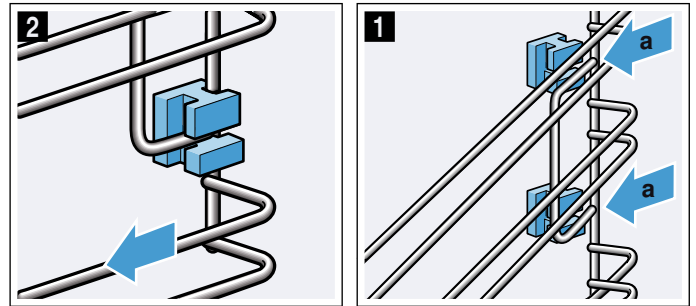
تركيب القضبان

يراعى عند التركيب أن يكون الجزء المائل من القضيب لأعلى.

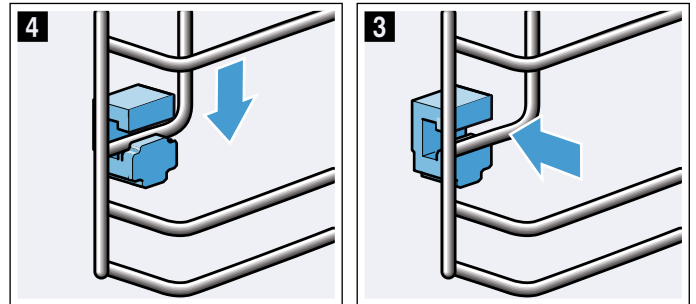


تتواءم القضبان يميناً ويساراً.

1. قم بتركيب القضيب في الخلف بشكل مائل وأدخله في الفتحة من أعلى ومن أسفل a (صورة 1).
2. اجذب القضيب إلى الأمام (صورة 2).



3. بعد ذلك قم بطيه إلى الأمام وتركيبه (صورة 3).
4. واضغط عليه لأسفل (صورة 4).



القضبان

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

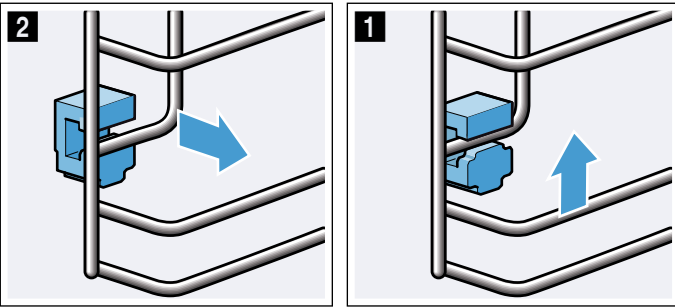
فك وتركيب القضبان

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

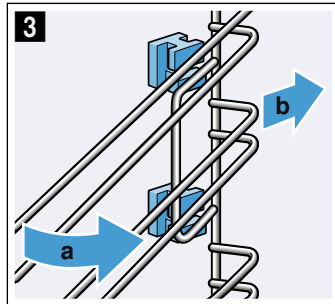
تصبح القضبان ساخنة للغاية. لا تلمس القضبان الساخنة أبدا. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

فك القضبان

1. اضغط القضيب من الأمام لأعلى (صورة 1)
2. وقم بفكه (صورة 2).



3. بعد ذلك قم بتحريك القضيب بالكامل إلى الخارج إلى a وقم بفكه من الخلف b (صورة 3).

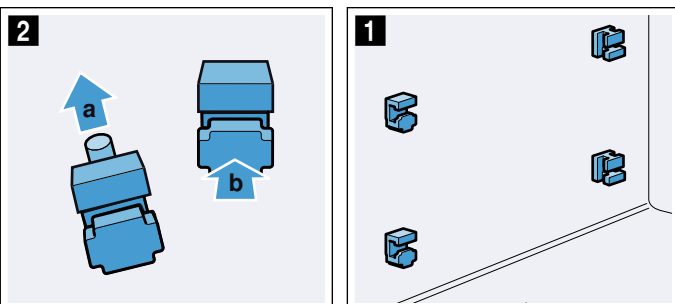


قم بتنظيف القضبان باستخدام منظف وإسفنجة تنظيف. واستخدم فرشاة في حالة الاتساخات العنيدة.

تركيب مواضع التثبيت

يجب تركيب مواضع التثبيت مرة أخرى بشكل صحيح إذا ما تعرضت للسقوط أثناء خلع القضبان.

1. تختلف مواضع التثبيت عن بعضها من الأمام والخلف (صورة 1).
2. أدخل موضع التثبيت من الأمام في الثقب المستدير بينما الخطاف موجه لأعلى a، وضعه بشكل مائل قليلا ثم قم بتعليقه من أسفل وأدخله بشكل مستقيم b (صورة 2).



القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفرشاة تنظيف أو فرشاة.
نظام المجاري	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 بفرشاة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.

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 تحفيف 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.

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 السائلة 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 وبيض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل إناء تحمير.

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 لطرز الجهاز ليست كل النطاقات موجودة بجهازك.

تنبيه!

أضرار بالسطح الخارجي

لا تستخدم أية

- منظفات خشنة أو خادشة،
- منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول،
- ليفات أو إسفنجات 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.

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)	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظم الأفران. 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 تماماً قبل التسخين القادم. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليبرد. ملاحظة: يمكن أن تتسبب بقايا الأطعمة في تكون طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكنك عند الحاجة إزالتها باستخدام حمض الليمون.
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.
إطار الباب الداخلي من الاستانلس ستيل	منظفات الاستانلس ستيل: تراعى إرشادات الجهة الصانعة. البقع اللونية يمكن إزالتها. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل.

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.

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 متوقفاً.

1. اضغط على النطاق ٥ لحوالي 3 ثوانٍ.
تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة.
2. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق ٥.
3. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
4. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.
انقر على النطاق ٥.
5. يظهر وضع الضبط التالي في وحدة العرض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.
قم بتصفح جميع أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة باستخدام طارة الاستعمال.
6. لغرض التأكيد في النهاية اضغط على النطاق ٥ لحوالي 3 ثوانٍ.
يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

إلغاء

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

لائحة أوضاع الضبط الأساسية

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

الضبط	الاختيار
اللغة	تتاح لغات أخرى
الوقت	الوقت بصيغة 24 ساعة
الإشارة الصوتية	المدة القصيرة (30 ثانية) المدة المتوسطة (1 دقيقة)* المدة الطويلة (5 دقائق)
صوت الأزرار	مشغلة متوقفة* (يظل الصوت مشغلاً مع الزر on/off (تشغيل/إيقاف))
شدة إضاءة وحدة العرض	5 درجات
بيان الساعة	إيقاف رقمي*
الإضاءة	متوقفة أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل*
مواصلة أوتوماتيكية	بدون مواصلة أوتوماتيكية* غلق الباب (فقط مع طريقة التشغيل «الميكروويف»)
قفل أمان الأطفال	قفل الأزرار فقط* تأمين قفل الباب وقفل الأزرار
العمل بعد التشغيل	أنواع التسخين* الميكروويف الطهي المشترك مع الميكروويف نظام AutoPilot

تحذير لوح الخبيز في الميكروويف	يُعرض* لا يظهر
الإعتماد الليلي	متوقف* مشغلة
شعار الماركة	يُعرض* لا يظهر
تجفيف الميكروويف	مشغل* متوقفة
فترة استمرار تشغيل المروحة	موصى بها* الحد الأدنى
وضع ضبط يوم العطلة	مشغلة متوقفة*
أوضاع ضبط المصنع	إعادة الضبط عدم إرجاع الضبط*

* 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 متوقفاً.

1. اضغط على النطاق ٥ لحوالي 3 ثوانٍ.
تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة.
2. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق ٥.
3. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
انقر على النطاق ٥.
4. يظهر وضع ضبط الوقت.
5. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
لغرض التأكيد اضغط على النطاق ٥ لحوالي 3 ثوانٍ.
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 فعالية

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

اضغط في كل مرة على النطاق ④ لحوالي 4 ثوان.

يظهر في وحدة العرض إرشاد للتأكيد.

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

وعند انتهاء المدة تصدر إشارة صوتية. الجهاز ينهي التشغيل. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية.

عندما تنتهي من إعداد الطبق، قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

التغيير والإلغاء

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

لتغيير المدة انقر على النطاق ⑤ وقم بتغييرها باستخدام طارة الاستعمال. يتم اعتماد التغيير مباشرة.

لتغيير التشكيلة قبل ذلك، أوقف التشغيل باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء). قم بتغيير التشكيلة باستخدام طارة الاستعمال.

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


إذا أردت إلغاء الطهي المشترك مع الميكروويف أوقف التشغيل باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء) واختر طريقة تشغيل أخرى.

التجفيف

قم بتجفيف حيز الطهي بعد التشغيل حتى لا تبقى به أية رطوبة.

بدء التجفيف

يتم تسخين حيز الطهي أثناء التجفيف بحيث تتبخر أية رطوبة موجودة به. افتح بعد ذلك باب الجهاز حتى يخرج بخار الماء من حيز الطهي.

1. اترك الجهاز يبرد.
2. قم بإزالة الاتساخات الخشنة فوراً من حيز الطهي، وامسح أية رطوبة موجودة بأرضية حيز الطهي.
3. عند الحاجة قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).
4. انقر على النطاق ④.
5. يظهر في وحدة العرض نوع التسخين الأول.
6. اضبط باستخدام طارة الاستعمال نوع التسخين «التجفيف» .
7. **ملاحظة:** درجة الحرارة والمدة مضبوطين مسبقاً ولا يمكن تغييرهما. ابدأ التشغيل باستخدام الزر > start/stop (بدء/إنهاء).
8. يبدأ التجفيف وينتهي أوتوماتيكياً بعد 10 دقائق.
9. افتح باب الجهاز وأتركه مفتوحاً لمدة دقيقة أو دقيقتين، حتى تخرج الرطوبة من حيز الطهي.

تجفيف حيز الطهي يدوياً

1. اترك الجهاز يبرد.
2. قم بإزالة الاتساخات الموجودة في حيز الطهي.
3. قم بتجفيف حيز الطهي باستخدام إسفنجة.
4. اترك باب الجهاز مفتوحاً لمدة ساعة، حتى يجف حيز الطهي بالكامل.

الكماليات المرفقة

يتناسب مع التشغيل باستخدام الميكروويف الشبكة السلكية الموردة فقط. قد يؤدي اللوح متعدد الاستخدامات ولوح الخبيز إلى تكون الشرر ومن ثم تعرض حيز الطهي للضرر.

عند التشغيل بالاشتراك مع الميكروويف أو طريقة التشغيل «الأطباق»، فيمكنك استخدام اللوح متعدد الاستخدامات ولوح الخبيز وغيرها من الكماليات المرفقة.

عند التشغيل باستخدام الميكروويف يفضل إدخال المحلق في المستوى 1، ما لم يذكر غير ذلك.

درجات الميكروويف

تتاح لك قدرات مختلفة للميكروويف بالدرجات، تناسب الأنواع المختلفة من الأطعمة وطرق التحضير.

يتطلب التشغيل باستخدام الميكروويف مدة دائما. يمكنك اعتماد المدة المقترحة أو تغييرها في النطاق المعني.

الدرجة	الاستخدام	المدة القصوى
90 واط	لإذابة تجمد الأطعمة الحساسة	1 ساعة 30 دقيقة
180 واط	لإذابة التجمد ومواصلة الطهي	1 ساعة 30 دقيقة
360 واط	لطهي اللحوم وتسخين الأطعمة الحساسة	1 ساعة 30 دقيقة
600 واط	لتسخين الأطعمة وطهيها	1 ساعة 30 دقيقة
الحد الأقصى	لتسخين السوائل	30 دقيقة

يقترن وضع الضبط الأقصى على تسخين السوائل فقط وليس لتسخين الأطعمة. يتم تقليل القدرة القصوى للميكروويف في الدقائق الأولى على قيمة 600 واط تدريجيا لغرض حماية الجهاز. ثم تتوفر القدرة الكاملة بعد انتهاء مدة التبريد مرة أخرى.

ضبط الميكروويف

احرص على مراعاة البيانات الخاصة بالإناء المعني قبل ضبط الميكروويف.

1. انقر على النطاق []

تظهر في وحدة العرض قدرة الميكروويف باللون الأبيض في المنتصف.

2. اضبط قدرة الميكروويف باستخدام طارة الاستعمال.

3. انقر على النطاق []

تظهر المدة في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

4. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.

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

تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص. لا يظهر خط التسخين مع الميكروويف.

يبدأ الجهاز في العمل.

وعند انتهاء المدة تصدر إشارة صوتية. الجهاز ينهي التشغيل. تظهر في وحدة العرض المدة 00 دقيقة 00 ثانية.

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

ملاحظة: إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء تشغيله، فسيتم إيقاف التشغيل. وبعد غلق الباب يجب عليك مواصلة التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).

إذا قمت بتغيير وضع الضبط الأساسي، فيجب مراعاة ألا يستمر تشغيل الميكروويف بدون أطعمة. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

لتجنب تكون التكاثر أثناء تشغيل الميكروويف، يقوم الجهاز بتشغيل عنصر التسخين أوتوماتيكيا على درجة 600 واط والحد الأقصى. يتعرض حيز الطهي والكماليات للسخونة. لا تتأثر نتيجة الطهي بذلك.

ملاحظة: يمكنك إيقاف هذه الوظيفة في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

تقوم وظيفة التجفيف بتشغيل عنصر التسخين تلقائيا عند الدرجات القصوى في طريقة تشغيل الميكروويف وتعمل على تسخين حيز الطهي. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

التغيير والإلغاء

بعد بدء التشغيل تظل المدة في المنتصف. عند تحريك طارة الاستعمال يتم مباشرة تغيير المدة واعتمادها.

لتغيير قدرة الميكروويف أوقف التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء) وقم بتغيير قدرة الميكروويف باستخدام طارة الاستعمال. واصل التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). يتم الاحتفاظ بالمدة.

إذا أردت إلغاء تشغيل الميكروويف أوقف التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء) واختر نوع تشغيل آخر.

ضبط طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف

يمكنك استخدام نوع تسخين أيضا بالاشتراك مع الميكروويف.

التشكيلات المتاحة هي:

- 90 واط + الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- 90 واط + شواية بتدوير الهواء
- 180 واط + شواية بتدوير الهواء
- 360 واط + شواية بتدوير الهواء

احرص على مراعاة البيانات الخاصة بالإناء المعني قبل ضبط طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف.

1. انقر على النطاق []

تظهر التشكيلة باللون الأبيض في منتصف وحدة العرض.

2. اضبط التشكيلة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.

3. انقر على النطاق []

تظهر في وحدة العرض درجة الحرارة باللون الأبيض في المنتصف.

4. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.

5. انقر على النطاق []

تظهر المدة في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

6. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.

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

تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.

يبدأ الجهاز في العمل.

الميكروويف

ضبط الميقاتي

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

الضبط

يبدأ وقت الميقاتي دائمًا عند صفر دقيقة.

كلما زادت القيمة، ازدادت المراحل الزمنية عند الضبط.

يمكن ضبط 24 ساعة كحد أقصى.

الإناء

حيث لا يتناسب جميع الأواني مع الميكروويف. اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف فقط لتسخين الأطعمة وعدم إلحاق ضرر بالجهاز.

ويدخل ضمن الأواني المناسبة الإناء المقاوم للحرارة سواء المصنوع من الزجاج أو الخزف الزجاجي أو البورسلين أو البلاستيك المقاوم للحرارة العالية. فهذه المواد تسمح بتمرير موجات الميكروويف. يمكنك استخدام الخزف شريطة أن يكون مصقولًا بالكامل ولا يوجد به شقوق.

كما يمكنك استخدام أواني تقديم الطعام. وبذلك توفر على نفسك إمكانية السكب. استخدم الأواني المزخرفة بحليات ذهبية أو فضة فقط إذا كانت الجهة الصانعة تضمن موائمتها للميكروويف.

يمكنك استخدام صواني الفرن الاعتيادية المصنوعة من المعدن للخبز في التشغيل المشترك. وبذلك يتم تحمير الكعك من أسفل أيضًا. الأواني المعدنية غير مناسبة للاستخدامات الأخرى. حيث لا يسمح المعدن بتمرير موجات الميكروويف. وتبقى الأطعمة باردة في الأواني المعدنية المغلقة.

تنبيه!

تكون الشرر: يجب أن يكون المعدن، مثل الملعقة الموجودة في زجاج، بعيدا عن جدران حيز الطهي والباب من الداخل بمقدار 2 سم على الأقل. يمكن أن يؤدي الشرر إلى انكسار زجاج الباب الداخلي.

اختبار الأواني

لا تقم أبدا بتشغيل الميكروويف بدون أطعمة. والاستثناء الوحيد عند إجراء اختبار قصير للأواني.

إذا ساورك الشك حول ما إذا كان الإناء مناسبًا للميكروويف أم لا، قم بإجراء هذا الاختبار.


1. ضع إناء فارغا في حيز الطهي لمدة من 1/2 - 1 دقيقة في أقصى قدرة.
2. افحص درجة حرارة الإناء خلال هذه الفترة.

يجب أن يبقى الإناء باردا وآمن للمس.

ويكون الإناء غير مناسب إذا كان ساخنا أو نشأ منه شرر. وأوقف الاختبار.


⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

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 أيضا.


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 تماما مرة أخرى. بعد اعتماد التغيير لا يضيء الرمز بعد ذلك.

4. يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تأجيل النهاية لوقت لاحق.



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

5. ابدأ التشغيل باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء). يظهر في وحدة العرض الوقت الذي يبدأ فيه 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 [⌚] ضبط المدة من جديد، أو مواصلة التشغيل بدون مدة عن طريق الزر [start/stop] (بدء/إنهاء).

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

التغيير والإلغاء

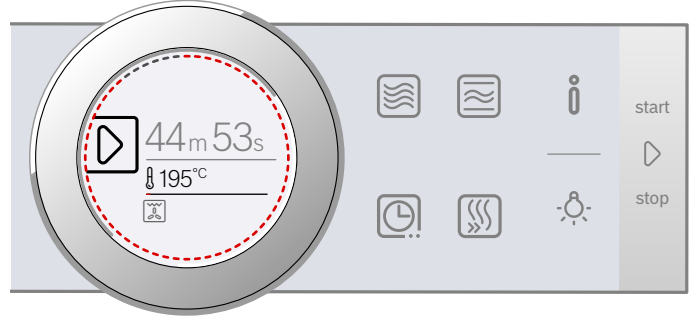
لتغيير وقت الانتهاء، قم بإيقاف التشغيل قبل ذلك باستخدام الزر

[start/stop] (بدء/إنهاء) وانقر مرتين على النطاق [⌚]. يظهر وقت الانتهاء في المنتصف باللون الأبيض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال. واصل التشغيل باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء).

إذا أردت محو وقت الانتهاء، فقم بإرجاع وقت الانتهاء تماماً مرة أخرى. باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء)، يمكنك بدء المدة المضبوطة مباشرةً.

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

بعد ثوان قليلة، يتم اعتماد القيمة أو انقر مرتين على النطاق [⌚]. تظهر المدة في وحدة العرض تحت طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة. ابدأ التشغيل باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء). تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التقاص.



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

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

التغيير والإلغاء

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

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

ضبط النهاية

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

ملاحظات

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

الضبط

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

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

1. اضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو الدرجة.
2. اضبط المدة الزمنية.
3. قبل التشغيل، انقر مجدداً على النطاق [⌚] لمرة واحدة. تظهر النهاية في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

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 النطاق [⌚]. يوجد نطاق خاص بالميقاتي فقط [⌚] ويمكن ضبطه في أي وقت.

بعد انقضاء المدة أو وقت الميقاتي تصدر إشارة صوتية. ويمكنك إلغاء الإشارة الصوتية مبكراً من خلال النقر على النطاق [⌚].

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تغيير مدة صدور الإشارة الصوتية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

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 مدة أقصاها 23 ساعة و 59 دقيقة.

المثال المبين في الصورة: مدة التشغيل 45 دقيقة.

1. اضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو الدرجة.

2. قبل التشغيل، انقر على النطاق [⌚].

تظهر المدة في وحدة العرض باللون الأبيض في المنتصف.

3. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.

التغيير

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

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

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

التسخين السريع

يمكنك باستخدام التسخين السريع تقصير مدة التسخين.

نوع التسخين المناسب للتسخين السريع هو:

■ [⌚] الهواء الساخن رباعي الاتجاهات

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 [⌚].

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

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

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

إلغاء

لإلغاء التسخين السريع انقر مجدداً على النطاق [⌚]. فينطفئ الرمز.

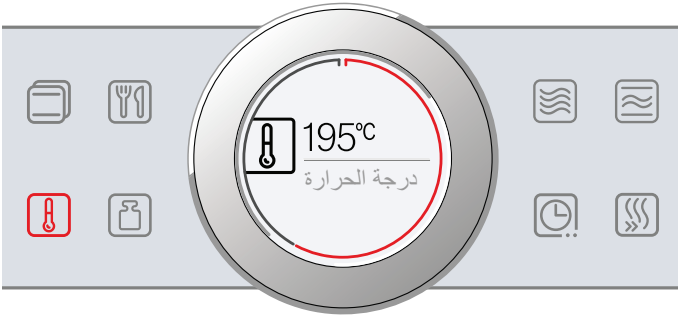


ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

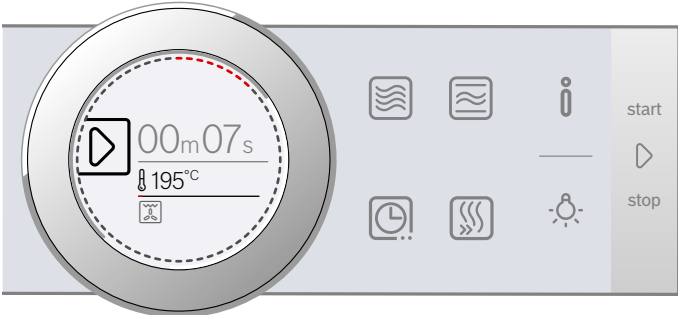
انقر على النطاق [8]، لاختيار أنواع التسخين. يضيء الرمز باللون الأحمر ويظهر نوع التسخين الأول مع درجة الحرارة المقترحة في وحدة العرض. مثال في الصورة: الشواء بتدوير الهواء [8] عند درجة حرارة 195°م. 1. اضبط نوع التسخين باستخدام طارة الاستعمال.



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



4. ابدأ التشغيل باستخدام الزر [start/stop] (بدء/إنهاء). الوقت في وحدة العرض يشير إلى مدة استمرار التشغيل.



ويبدأ الجهاز في التسخين.

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

ملاحظة: يمكنك أيضا ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.

← صفحة 17

استعمال الجهاز

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 والمبقاتي 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 [on/off] (تشغيل/إيقاف).

تضيء جميع النطاقات للمسبة باللون الأحمر. يظهر في وحدة العرض شعار بوش وبعد ذلك نوع التسخين الأول في لائحة الاختيار.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية تحديد طريقة التشغيل التي تظهر بعد تشغيل الجهاز. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

إيقاف الجهاز

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر [on/off] (تسخين/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 22

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.

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

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

تنظيف الكماليات

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

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام جهازك الجديد لأول مرة، يجب إجراء بعض أوضاع الضبط. 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 22

ضبط اللغة

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

1. اضبط اللغة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
2. وللتأكيد، انقر على النطاق ②. يظهر وضع الضبط التالي.

ضبط الوقت

يبدأ الوقت في «الساعة 12:00».

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

تنظيف حيز الطهي والكماليات

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

تنظيف حيز الطهي

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

تأكد من عدم وجود بقايا لمواد التغليف، كخرز البولسترين مثلاً في حيز الطهي، وقم 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 16

أوضاع الضبط

نوع التسخين	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات ⑤
درجة الحرارة	الحد الأقصى
المدة	1 ساعة

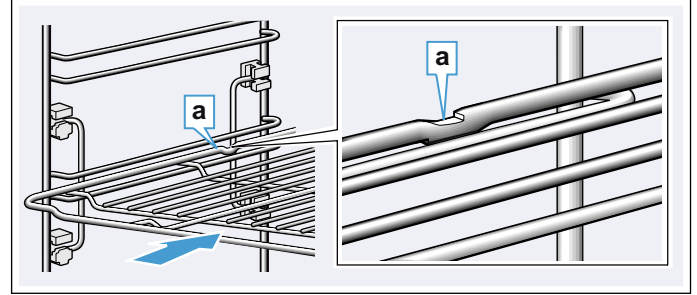
ملاحظات

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

وظيفة التثبيت

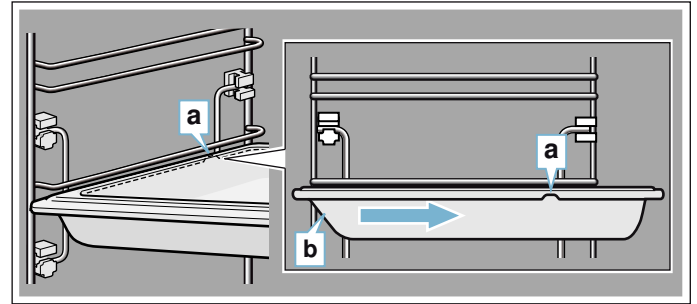
من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلوكية أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الشعار "microwave" في الأمام والتقوس موجها لأسفل.



تأكد عند إدخال الألواح أن الحز **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

يمكنك شراء الكماليات الخاصة من خدمة العملاء أو من متجر متخصص أو عبر الإنترنت. وستجد في كتيبائنا 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

الكماليات الخاصة

الشبكة السلوكية

للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن وللتحمير والشواء.

اللوحة متعددة الاستخدامات

للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلوكية.

لوحة الخبز

للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة.

الشبكة الداخلية

للحوم والطيور والأسماك.

للموضع 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.

لوحة 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.

لوحة البييتزا

للبييتزا والكيك الكبير المستدير.

لوحة الشواية

للشواء بدلا من الشبكة السلوكية أو كواقية من الرذاذ. يُستخدم فقط في اللوح متعدد الاستخدامات.

قرص الخبز

يمكن الحصول عليه لإعداد الخبز والخبز الملفوف والبييتزا التي تريد أن تكون قاعدتها مقرمشة.

ويجب إحماء قرص الخبز على درجة الحرارة الموصى بها.

وعاء الشواء الزجاجي (5,1 لتر)

لأطباق اليخنة والسوفليه. مناسب خصيصا لطريقة التشغيل «الأطباق».

الصحن الزجاجي

للمشويات الكبيرة والكيك الطري والسوفليه.

وعاء زجاجي

للسوفليه وأطباق الخضروات والمخبوزات.

أشرطة الزينة


لتزيين الأرضية المسطحة بوحدة المطبخ وقاعدة ارتكاز الجهاز.

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. الشبكة السلكية مناسبة لطريقة تشغيل الميكروويف.</p>	
<p>اللوح متعدد الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضًا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.</p>	

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

يمكنك لاحقًا 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.

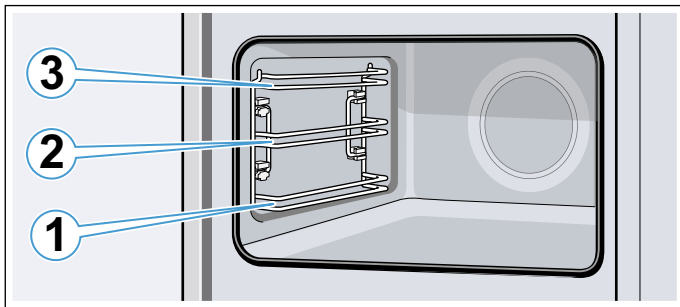
الميكروويف

يناسب مع التشغيل باستخدام الميكروويف الشبكة السلكية الموردة فقط. قد يؤدي اللوح متعدد الاستخدامات ولوح الخبيز إلى تكون الشرر ومن ثم تعرض حيز الطهي للضرر.

عند التشغيل بالاشتراك مع الميكروويف أو طريقة التشغيل «الأطباق»، فيمكنك استخدام اللوح متعدد الاستخدامات ولوح الخبيز وغيرها من الكماليات المرفقة.

إدخال الكماليات

يوجد 3 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عد مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.



في مستويات الإدخال 1 و 2 و 3 يتم دائمًا إدخال الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

معلومات أخرى

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

انقر على النطاق 0. يظهر الإرشاد لعدة ثوان في وحدة العرض. في حالة الإرشادات الطويلة قم بالنصح حتى النهاية عن طريق طارة الاستعمال.

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

وظائف حيز الطهي

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

فتح باب الجهاز

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

ملاحظة: مع طريقة التشغيل «الميكروويف» يجب عليك بعد غلق الباب مواصلة التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). ويمكنك تغيير وضع الضبط الأساسي الخاص بذلك. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

إضاءة حيز الطهي

عندما تقوم بفتح باب الجهاز يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي. إذا ظل الباب مفتوحًا لمدة أطول من 15 دقيقة تقريبًا، 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 عدم تشغيل إضاءة حيز الطهي عند التشغيل. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 22

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 22

أنواع التسخين

عند ضبط درجة حرارة تزيد على 275°م ودرجة شواية 3، يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة بعد حوالي 40 دقيقة على درجة حرارة 275°م تقريباً ودرجة شواية 1.

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.

نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
	275-30°م	للخبز والتحمير على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
	275-30°م	لطهي الموفر للأطعمة المختارة على مستوى واحد بدون إحماء. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي. الأداء الأكثر فعالية لنوع التسخين يكون في درجات الحرارة بين 125-275°م. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في طريقة تدوير الهواء وتحديد فئة كفاءة استهلاك الطاقة.
	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.
	70-30°م	لتسخين الأواني.
	150°م	بعد تشغيل فرن الميكروويف قم بتجفيف حيز الطهي، حتى لا تبقى به أية رطوبة.

القيم المقترحة

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

الميكروويف

قيم قدرة الميكروويف عبارة عن درجات وليست دائماً ماثلة لقيمة الواط الدقيقة التي يستخدمها الجهاز.

لكي تستخدم دائماً قدرة الميكروويف المناسبة، تجد هنا عرضاً عاماً لنطاقات الاستخدام المختلفة.

درجة الميكروويف	المدة القصوى	الاستخدام
90 واط	ساعة و 30 دقيقة	لإذابة تجمد الأطعمة الحساسة.
180 واط	ساعة و 30 دقيقة	لإذابة التجمد ومواصلة الطهي.
360 واط	ساعة و 30 دقيقة	لطهي اللحم وتسخين الأطعمة الحساسة.
600 واط	ساعة و 30 دقيقة	لتسخين وطهي الأطعمة.
أقصى قدرة واط	30 دقيقة	لتسخين السوائل.

قدرات الميكروويف المناسبة لذلك تتراوح بين 90 و 360 واط.

الطهي المشترك مع الميكروويف

يمكنك اختيار نوع من أنواع التسخين والطهي به بالاشتراك مع الميكروويف. بحيث يقوم الجهاز بالتسخين وفي الوقت نفسه يتم تشغيل الميكروويف. وبالتالي يتم الانتهاء من إعداد الطعام بشكل أسرع.

طارة الاستعمال

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

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

وحدة العرض

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

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

بيان درجة الحرارة	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.	خط التسخين
مع درجات الضبط مثلًا درجات الشواية، يمتلئ سطر التسخين على الفور باللون الأحمر.	بيان الحرارة المتبقية
عندما يكون الجهاز متوقفًا، يعرض السطر الدائري الحرارة المتبقية في حيز الطهي. وكلما انخفضت درجة الحرارة المتبقية، مال السطر الدائري للإعتماد، حتى يختفي تمامًا في أي لحظة.	

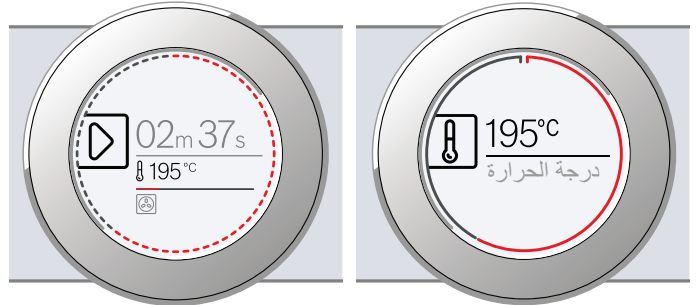
ملاحظة: بسبب القصور الحراري يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

طرق التشغيل

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

طريقة التشغيل	الاستخدام
أنواع التسخين ← «استعمال الجهاز» في صفحة 16	لتحضير طعامك بشكل مثالي هناك أنواع تسخين مختلفة مناسبة تمامًا.
نظام AutoPilot ← «الأطباق» في صفحة 28	هناك العديد من الأطباق مبرمج لها بالفعل قيم الضبط المناسبة لها.
الميكروويف ← «الميكروويف» في صفحة 19	يمكنك باستخدام الميكروويف طهي الأطعمة وتسخينها وإذابة تجمدها بشكل أسرع.
الطهي المشترك مع الميكروويف ← «الميكروويف» في صفحة 19	باستخدام هذه الطريقة يمكنك تشغيل نوع تسخين إضافي مع الميكروويف.

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



السطر الدائري

يوجد السطر الدائري في وحدة العرض من الخارج.

عندما تقوم بتغيير قيمة ما، يعرض لك السطر الدائري المكان الذي تتواجد به في لائحة الاختيار. وتبعا لنطاق الضبط يكون السطر الدائري متصلا 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.

نطاق الاستعمال

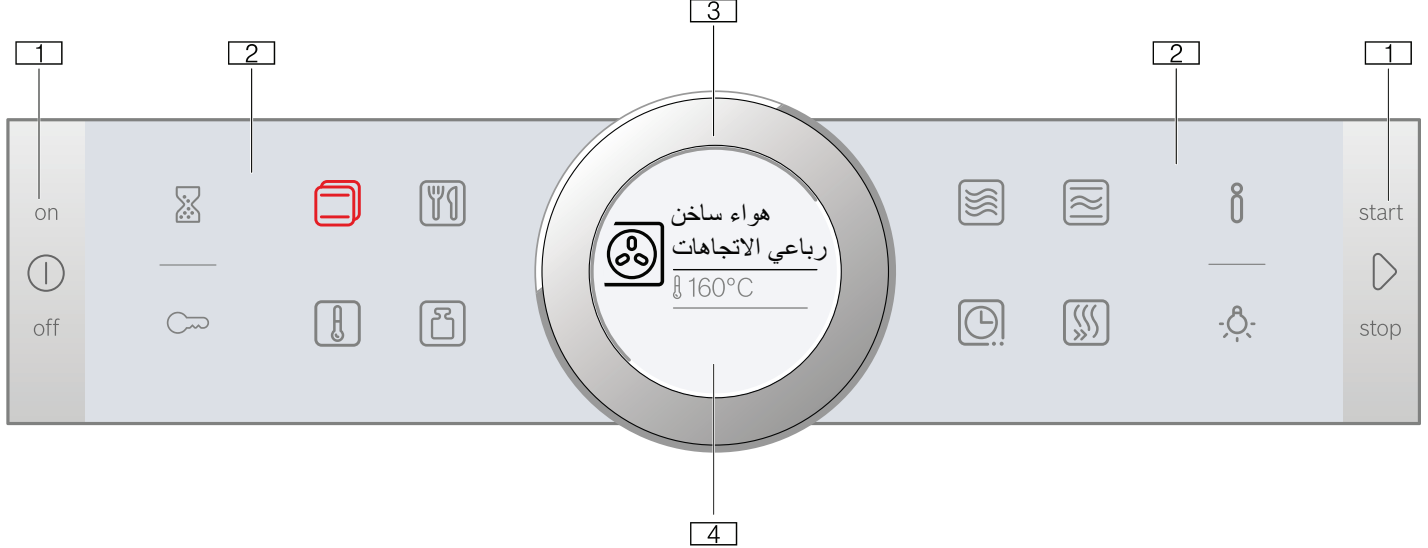
يمكنك عن طريق نطاق الاستعمال ضبط الوظائف المختلفة لجهازك بالاستعانة بالأزرار والنطاقات للمسوية وكذلك طارة الاستعمال. تعرض لك وحدة العرض أوضاع الضبط الحالية.

يوضح العرض العام نطاق الاستعمال بينما الجهاز مشغل مع نوع التسخين المختار.

التعرف على الجهاز

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

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



النطاقات للمسوية الخارجية		
اختيار الميقاتي	الميقاتي	⌚
تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال من خلال ضغطة طويلة (حوالي 4 ثوان)	قفل أمان الأطفال	🔒
عرض الإرشادات	معلومات	ℹ️
استدعاء أوضاع الضبط الأساسية من خلال ضغطة طويلة (حوالي 3 ثوان)	إضاءة حيز الطهي	💡
تشغيل وإطفاء إضاءة حيز الطهي	إضاءة حيز الطهي	💡
النطاقات للمسوية الداخلية		
اختيار طريقة التشغيل «أنواع التسخين»	أنواع التسخين	🔥
اختيار درجة الحرارة لحيز الطهي	درجة الحرارة	🌡️
اختيار طريقة التشغيل «الأطباق وبرامج الطهي»	نظام AutoPilot	🍳
اختيار الوزن مع طريقة التشغيل «الأطباق»	الوزن	📏
اختيار طريقة التشغيل «الميكروويف»	الميكروويف	📡
اختيار وظائف الوقت	وظائف الوقت	🕒
اختيار طريقة التشغيل «طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف»	الطهي المشترك مع الميكروويف	🔥📡
تشغيل أو إيقاف التسخين السريع لحيز الطهي	التسخين السريع	🔥⚡

يضيء النطاق للمسوي، الذي يمكن تغيير قيمته في وحدة العرض أو المعروض في الأمام، باللون الأحمر.

- الأزرار**
الأزرار الموجودة يسارًا ويمينًا بنطاق الاستعمال لها نقطة مقاومة. اضغط على الزر لغرض استعماله. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة ستانلس ستيل يكون هذان الزران أيضا نطاقات لمسوية دون نقطة مقاومة.
- النطاقات للمسوية**
توجد أسفل النطاقات للمسوية مستشعرات. لاختيار الوظيفة انقر فقط على الرمز المعني.
- طارة الاستعمال**
طارة الاستعمال مركبة بحيث يمكنك تدويرها لليساار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط عليها برفق وحركها بأصبعك في الاتجاه المرغوب.
- وحدة العرض**
ترى في وحدة العرض قيم الضبط الحالية وإمكانات الاختيار أو النصوص الإرشادية.

عناصر الاستعمال

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

الأزرار والنطاقات للمسوية

تتعرف هنا بشكل مختصر على مدلول الأزرار والنطاقات للمسوية المختلفة.

الرمز	المعنى
⌚	on/off (تشغيل/إيقاف)
▶	بدء/إنهاء
	بدء التشغيل وإيقافه أو إلغاء التشغيل من خلال الضغط لفترة طويلة (حوالي 3 ثوان)

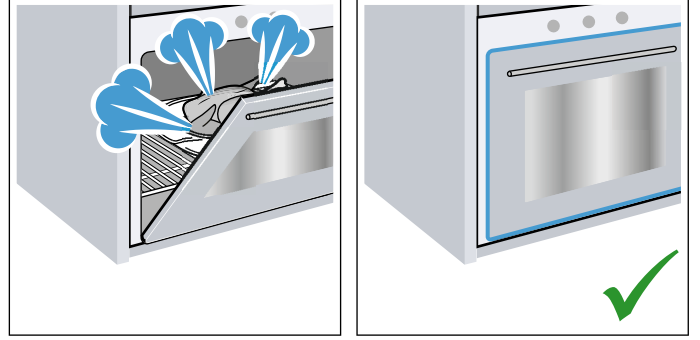
التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

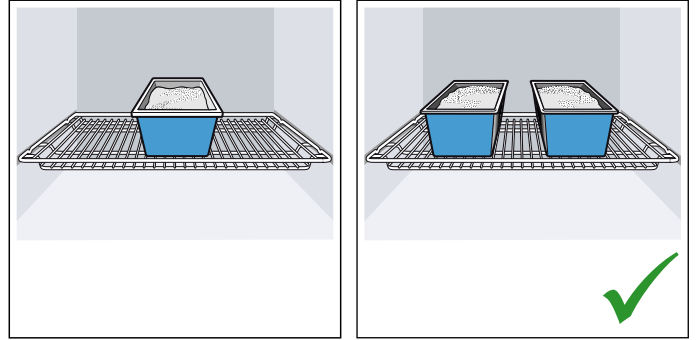
هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



■ لا تفتح باب الجهاز قدر الإمكان أثناء التشغيل.



■ من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل خبز الطهي محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين في خبز الطهي.



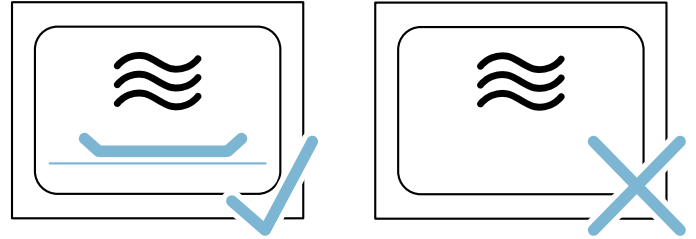
■ بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الجهاز قبل نهاية زمن الطهي بمدة 10 دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

حماية البيئة

الميكروويف

تنبيه!

- تكون الشرر: يجب أن يكون المعدن، مثل الملعقة الموجودة في زجاج، بعيدا عن جدران حيز الطهي والباب من الداخل بمقدار 2 سم على الأقل. يمكن أن يؤدي الشرر إلى انكسار زجاج الباب الداخلي.
- دمج الكماليات: لا تدمج الشبكة السلكية مع اللوح متعدد الاستخدامات. فقد يتكون الشرر عند إدخالهما بشكل مترابك مباشرة. أدخل كلاهما على ارتفاع قليل.
- طريقة تشغيل الميكروويف: يعتبر اللوح متعدد الاستخدامات ولوح الخبيز غير مناسب إذا ما تم التشغيل بطريقة الميكروويف فقط. يمكن أن يتكون شرر ويتعرض حيز الطهي للضرر. استخدم الشبكة السلكية الموردة كقاعدة أو استخدم الميكروويف بالاشتراك مع أحد أنواع التسخين.
- الصحن الألومنيوم: لا تستخدم الصحن الألومنيوم في الجهاز. يتعرض الجهاز للضرر من خلال الشرر المتصاعد.
- تشغيل الميكروويف بدون أطعمة: يؤدي تشغيل الجهاز دون وضع أطعمة في حيز الطهي إلى زيادة الحمل الكهربائي. لا تقم بتشغيل الميكروويف أبدا بدون وضع أطعمة. ويُسْتَنْى من ذلك اختبار الأواني لفترة قصيرة. ← «الميكروويف» في صفحة 19

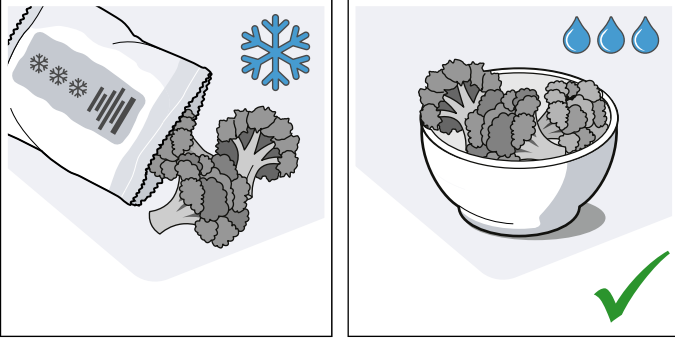


- فشار في الميكروويف: لا تضبط على طاقة أو مدة أكثر من اللازم للميكروويف. استخدم القدرة القصوى 600 واط. ضع كيس الفشار على طبق زجاجي دائما. قد ينكسر زجاج الباب بسبب التحميل الزائد. هذا الجهاز يطابق مواصفات EN 55011 أو CISPR 11. وهو منتج من المجموعة 2، الفئة B.
- تعني المجموعة 2 أنه يتم إنبعاث موجات الميكروويف لغرض تسخين الأطعمة. وتعني الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

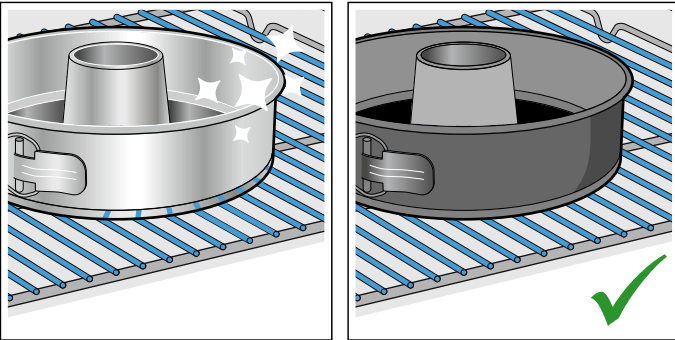
جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

توفير الطاقة

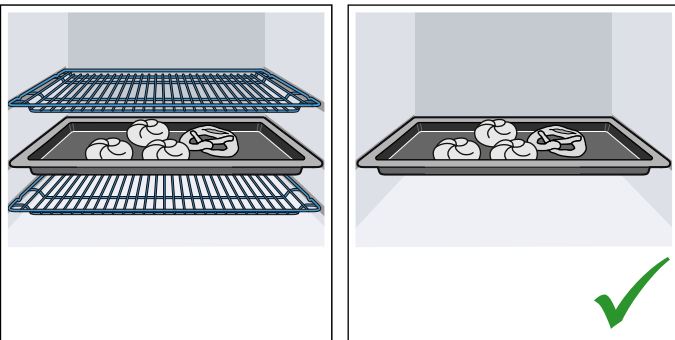
- لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كان ذلك مقرراً في وصفة الطهي أو منصوصاً عليه في جداول دليل الاستعمال.
- احرص على إذابة تجمد الأطعمة المجمدة قبل وضعها في حيز الطهي.



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



- أخرج الكماليات غير الضرورية من حيز الطهي.



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 رقائق 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 أزمئة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- رقائق الألومنيوم: لا يسمح بحدوث تلامس بين رقائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج الباب. فقد تترك بقعاً لونية دائمة على زجاج الباب.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق 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 لفترات 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 تحترق 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.
- الانتساخ الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الانتساخ الشديد لإطار الإحكام، لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح عند التشغيل. وقد تلحق أضراراً بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب. لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز بدون إطار الإحكام أو إذا كان به ضرر.
- 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!

- قد ينفجر الإناء غير المناسب. يمكن أن تتواجد ثقب دقيقة في المقابض والغطاء بالأواني المصنوعة من البورسلين والخزف. يوجد تجويف خلف هذه الثقب. قد تؤدي الرطوبة المتوغلّة داخل التجويف إلى انفجار الإناء. اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف.
- يمكن أن يؤدي الإناء أو الوعاء المصنوع من المعدن أو الإناء المشتمل على حليات معدنية إلى تكون شرر في طريقة تشغيل الميكروويف. ومن ثم يتعرض الجهاز للضرر. لا تستخدم الأواني المعدنية أبداً في طريقة تشغيل الميكروويف. اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف أو استخدم الميكروويف بالاشتراك مع أحد أنواع التسخين.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

يعمل الجهاز بجهد مرتفع. لا تلمس الجسم أبداً.

⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية بالغة!

- يمكن أن يتعرض سطح الجهاز للضرر عند التنظيف الخاطئ. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج. قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وأزل بقايا الأطعمة على الفور. ويجب المحافظة دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام الباب والباب ومصده.
- يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج عند تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبداً إذا كان باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب أو الإطار البلاستيكي به ضرر. اتصل بخدمة العملاء.
- تتسرب طاقة الميكروويف للخارج في حالة الأجهزة غير المزودة بغطاء للجسم. لا تقم بإزالة غطاء الجسم أبداً. اتصل بخدمة العملاء عند إجراء أعمال الصيانة والإصلاح.

الميكروويف

⚠️ تحذير - خطر الحريق!

- استخدام الجهاز بشكل غير مطابق للتعليمات يُمثل خطورة وقد يتسبب في وقوع أضرار.
- لا يجوز استخدام الميكروويف لتجفيف الأطعمة أو الملابس أو تسخين الأحذية المنزلية وأكياس الذرة والحبوب والأسفنجيات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها.
- فقد يحدث على سبيل المثال أن تشتعل الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب حتى بعد مرور ساعات. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.
- الأطعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتسخين الأطعمة في عبوات محافظة على السخونة.
- لا تقم أبداً بتسخين الأطعمة في أوعية بلاستيكية أو ورقية أو خامات أخرى قابلة للاشتعال دون مراقبة.
- لا تضبط على طاقة أو مدة أكثر من اللازم للميكروويف.
- التزم بالتعليمات الواردة في هذا الدليل.
- لا تقم أبداً بتجفيف الأطعمة باستخدام الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتسخين أو إذابة تجمد الأطعمة التي تحتوي على كمية قليلة من الماء مثل الخبز باستخدام طاقة أو مدة عالية للغاية للميكروويف.
- زيت الطعام يمكن أن يشتعل. لا تقم بتسخين زيت الطعام فقط باستخدام الميكروويف.

⚠️ تحذير - خطر الانفجار!

- يمكن أن تنفجر السوائل أو الأطعمة الأخرى الموضوعة في أواني محكمة الغلق. لا تقم أبداً بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى الموضوعة في أواني محكمة الغلق.

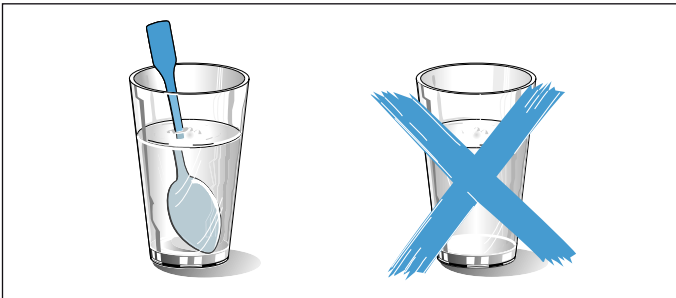
⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأطعمة التي تحتوي على قشرة صلبة أو جلد يمكن أن تنفجر أثناء التسخين أو بعده. لا تقم أبداً بطهي البيض بقشرته أو تقم بتسخين البيض المسلوق. لا تقم أبداً بطهي المحار والقشريات في الميكروويف. قم بنقب صفار البيض في حالة البيض العيون أو البيض في وعاء زجاجي بشكل مسبق. يمكن أن تنتشق القشرة عند تسخين الأطعمة المحتوية على قشرة صلبة أو جلد مثل التفاح أو الطماطم أو البطاطس أو النفاق. انقب القشرة أو الجلد قبل التسخين.

- لن تنتزع السخونة في طعام الأطفال بشكل متساوي. لا تقم أبداً بتسخين طعام الأطفال في أوعية مغلقة. أزل الغطاء أو البخار دائماً. قم بقلب الطعام وتقليبه جيداً بعد التسخين. افحص درجة الحرارة قبل تقديم الطعام للأطفال.
- تنبعث الحرارة من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء. استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- يمكن أن تنفجر العبوة عند تسخين الأطعمة محكمة الغلق. تراعى دائماً البيانات المدونة على العبوة. استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- تقوم وظيفة التجفيف بتشغيل عنصر التسخين تلقائياً عند الدرجات القصوى في طريقة تشغيل الميكروويف وتعمل على تسخين حيز الطهي. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- استخدام الجهاز بشكل غير مطابق للتعليمات يُمثل خطورة. لا يجوز استخدام الميكروويف لتجفيف الأطعمة أو الملابس أو تسخين الأحذية المنزلية وأكياس الذرة والحبوب والأسفنجيات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها.
- يمكن أن تؤدي الأحذية وأكياس الذرة والحبوب والأسفنجيات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها إلى نشوب حرائق إذا ما تعرضت للسخونة المفرطة مثلاً

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يمكن أن تتعرض السوائل إلى تأخر الغليان عند تسخينها. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ ويتناثر عندما يهتز الإناء قليلاً. احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائماً عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



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

تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة 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 قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن 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 13

28.....	الأطباق
28.....	إرشادات حول أوضاع الضبط
29.....	اختيار الأطباق
29.....	ضبط الأطباق
30.....	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا
30.....	الصواني السيليكون
30.....	الكيك والمخبوزات الصغيرة
33.....	الخبز والخبز الملفوف
34.....	البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل
36.....	المخبوزات المحشوة والسوفليه
37.....	الطيور
38.....	اللحوم
41.....	الأسماك
43.....	الخضروات والأطباق الجانبية
45.....	الحلويات
46.....	نوع التسخين الاقتصادي
47.....	الأكريلاميد في المواد الغذائية
47.....	التجفيف
48.....	الحفظ
49.....	إذابة التجمد
50.....	تسخين الأطعمة باستخدام الميكروويف
52.....	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

19	الميكروويف	19	الإناء
20	درجات الميكروويف	20	ضبط الميكروويف
20	ضبط طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف	21	التجفيف
21	قفل أمان الأطفال	21	التفعيل وإيقاف الفعالية
22	أوضاع الضبط الأساسية	22	تغيير أوضاع الضبط الأساسية
22	لائحة أوضاع الضبط الأساسية	22	انقطاع التيار الكهربائي
22	تغيير الوقت	23	المنظفات
23	المنظفات المناسبة	24	المحافظة على نظافة الجهاز
24	القضبان	24	فك وتركيب القضبان
25	باب الجهاز	25	خلع غطاء الباب
26	فك وتركيب زجاج الباب	27	الاختلالات، ما العمل؟
27	تغلب على الاختلالات بنفسك	27	مدة التشغيل القصوى
28	لمبات حيز الطهي	28	خدمة العملاء
28	رقم المنتج E ورقم الصنع FD		

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	5	إرشادات الأمان المهمة
5	نقاط عامة	6	الميكروويف
7	أسباب الأضرار	7	نقاط عامة
8	الميكروويف	8	حماية البيئة
8	توفير الطاقة	9	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
10	التعرف على الجهاز	10	نطاق الاستعمال
10	عناصر الاستعمال	11	وحدة العرض
11	طرق التشغيل	12	أنواع التسخين
12	الميكروويف	13	معلومات أخرى
13	وظائف حيز الطهي	13	الكماليات
13	الكماليات المرفقة	13	إدخال الكماليات
14	الكماليات الخاصة	15	قبل الاستخدام لأول مرة
15	التشغيل لأول مرة	15	تنظيف حيز الطهي والكماليات
16	استعمال الجهاز	16	تشغيل وإيقاف الجهاز
16	بدء التشغيل	16	ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة
17	التسخين السريع	17	وظائف الوقت
17	ضبط المدة الزمنية	18	ضبط النهاية
19	ضبط الميقاتي		



BOSCH

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



الفرن المدمج

CMG633B.1

[ar] دليل الاستعمال

الفرن المدمج