



BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001552706
220726(B)

تخمير العجين

تتخمّر العجين بشكل أسرع من تخميرها في درجة حرارة الغرفة، ولا تجف. اقتصّر على بدء التشغيل عندما يكون حيز الطهي بارداً تماماً. اترك العجين يتخمّر مرتين دائماً. يرجى الالتزام بالتعليمات الواردة في جداول الضبط لعملية التخمير الأولى والثانية (تخمير العجين، تخمير قطع العجين).

تخمير العجين

ضع العجين في وعاء مقاوم للحرارة وضعه على الشبكة السلكية. واضبط الوضع كما هو موضح في الجدول. تجنب فتح باب الجهاز أثناء عملية التخمير، وإلا فقد تتسرب الرطوبة. تجنب تغطية العجين.

أثناء التشغيل ينشأ ماء متكثف ويتكون بخار الماء على الزجاج. امسح حيز الطهي بعد الطهي. قم بحل بقايا الرواسب الجيرية باستخدام قليل من الخل ثم اشطفه بماء نقي.

تخمير قطع العجين

قم بوضع المخبوزات في مستويات الإدخال المحددة بالجدول. عندما ترغب في عمل إحماء، يتم تخمير قطع العجين خارج الجهاز في مكان دافئ.

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

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	الخطوة	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
العجين المخمر، خفيف	الوعاء	2	☐	.1	*-	30-25
	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	☐	.2	*-	20-10
تخمير العجين، ثقيل وغني بالدهون	الوعاء	2	☐	.1	*-	75-60
	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	☐	.2	*-	60-45

* مع ☐ تسخين حتى 50°م

إذابة التجمد

لإذابة التجمد عن الفواكه والخضروات والمخبوزات المجمدة. أما الطيور واللحوم والأسماك، فيُفضل إذابة تجمدها في الثلاجة. غير مناسب لتارت الكريمة أو القشدة.

واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:

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

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

الأطعمة المجمدة	الكماليات	الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة
مثلاً جاتوه بالكريمة، التورته، جاتوه بالشيكولاته أو جلاس بقاعدة سكرية، الفواكه، الدجاج، السجق واللحوم، الخبز والخبز الملفوف، الكيك والمخبوزات الأخرى	الشبكة السلكية	2	☐*	يظل مفتاح اختيار درجة الحرارة في وضع الإيقاف

درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس واليوم فري والخبز التوست 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

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 قاتما للغاية. ■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.
إعداد المخبوزات	<p>بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.</p>
بسكويت	<p>بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 170°م. 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 بخبز حوالي 400-600 جم في كل لوح، حتى لا تجف رقائق البطاطس وتصير مقرمشة.</p>

التجفيف

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

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

اقطعها عند اللزوم إلى أجزاء كبيرة متساوية أو شرائح رقيقة. ضع الفواكه غير المقشرة على قشرتها بحيث تكون أسطح القطع 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 جيدا من الخضروات المسلوقة ثم قم بتوزيعها بالتساوي على الشبكة السلكية.

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

واستخدم مستويات الإدخال التالية للتجفيف:

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

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

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 قطع الطعام التي تقطعها رقيقة، تم تجفيفها بشكل أسرع واحتفظت بنكهتها أكثر. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط.

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

نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالساعات	الكماليات	الفواكه والخضروات والأعشاب
⊗	80	4-8	2-1 شبكة سلكية	ثمار ببذور (حلقات تفاح، سُمك 3 مم، على كل شبكة سلكية 200 جم)
⊗	80	4-7	2-1 شبكة سلكية	خضروات جذرية (الجزر)، مبشورة، مسلوقة
⊗	80	5-8	2-1 شبكة سلكية	المشروم، شرائح
⊗	60	2-5	2-1 شبكة سلكية	الأعشاب، نظيفة

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 قاتمًا 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.
القشرة رفيعة للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة أو قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة بعد انتهاء مدة التحمير.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أصغر نسبياً وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص 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.

التزم بالموصفات الواردة في الجدول.

الخضروات والأطباق الجانبية

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

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الخضروات المشوية	اللوح متعدد الاستخدامات	5	☐	3	10-20
بطاطس فرن، أنصاف	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	160-180	45-60
منتجات البطاطس، مجمدة، مثل البوم فري، الكروكيت، البطاطس المحشية، الروستي	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	200-220	25-35
البوم فري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☒	190-210	30-40

الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك عمل الزبادي بنفسك.

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

1. قم بتسخين 1 لترين (3,5% دهون) على الموقد على درجة حرارة 90°م، ثم قم بتبريده عند درجة حرارة 40°م. يكفي التسخين عند درجة حرارة 40°م في حالة استخدام حليب مبستر.

2. اخلطه بمقدار 30 جم (ملعقة واحدة تقريباً) زبادي (بدرجة حرارة الثلاجة).
3. قم بصبه في أكواب أو برطمانات زجاجية صغيرة بأغطية وقم بتغطيتها.
4. ضع الأكواب أو الأوعية الزجاجية على أرضية حيز الطهي واضبط وضعها كما هو موضح بالجدول.
5. واترك الزبادي في الثلاجة ليبرد بعد تحضيره.

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة
الزبادي	كوب/برطمان زجاجي	أرضية حيز الطهي	☐	-	4-5 ساعة

الطيور

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
دجاج، 1.3 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	220-200	70-60
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	الشبكة السلكية	3	☒	230-220	35-30
أصابع دجاج، ناجتس، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	210-190	25-20
بطة، 2 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	210-190	110-100
صدر بط، قطع متوسطة، 300 جم لكل قطعة	الشبكة السلكية	3	☒	260-240	40-30
أوزة، 3 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	190-170	140-120
أفخاذ أوز، كل منها 350 جم	الشبكة السلكية	3	☒	240-220	50-40
ديك رومي صغير، 2,5 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	200-180	100-80
صدر ديك رومي، مخلي من العظم، 1 كجم	إناء مغلق	2	☐	260-240	100-80
فخذ ديك رومي، بالعظم، 1 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	200-180	100-90

اللحوم

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	الخطوة	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	3	☐	-	220-210	55-45
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	220-200	120-100
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	220-200	70-60
برجر، بارتفاع 3-4 سم	الشبكة السلكية	4	☒	-	3	**30-25
لحم بتلو روست، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	-	200-180	140-120
مفصل عجل، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	-	230-210	150-130
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	190-170	*80-70
لحم ضأن من الظهر بالعظم، قطع متوسطة، 1,5 كجم لكل قطعة	الشبكة السلكية	2	☒	-	190-180	**/*55-45
سجق مشوي	الشبكة السلكية	3	☒	-	3	**25-20
لحم مفروم بالبيض، 1 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	180-170	80-70

* بدون إقلاب
** أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 1

الأسماك

الأسماك	الوزن	الكماليات والأواني	الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م، درجة الشواء	المدة بالدقائق
سمكة، كاملة	كل منها حوالي 300 جم	الشبكة السلكية	2	☒	2	25-20
	1,0 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	200-180	50-45
	1,5 كجم	الشبكة السلكية	2	☒	190-170	60-50
شرائح سمك، بسمك 3 سم		الشبكة السلكية	3	☒	2	25-20

تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة للغاية إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحى أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.

اللحوم

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

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

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

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

يتم التحميم 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.

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

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

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

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

الأسماك

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 ثباتا واتزاناً.

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

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

الشواء

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

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

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

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

لا تضيف الملح إلى اللحم إلا بعد الانتهاء من شوائه. 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.
- لا تضع لوح الخبيز أو اللوح متعدد الاستخدامات عند الشواء في مستوى أعلى من مستوى الإدخال 3. فالسخونة الزائدة تتسبب في تشوه اللوح وقد يتعرض حيز الطهي للضرر عند إخراج اللوح.

ترموتر الشواء

يمكن أن تحصل على ترمومتر للشواء تبعاً لتجهيزات جهازك. يمكنك باستخدام ترمومتر الشواء إتمام الطهي في الوقت المضبوط. اقرأ الإرشادات المهمة الخاصة باستخدام ترمومتر الشواء الواردة في الفصل المعني. ففي ذلك الفصل سوف تتعرف على المعلومات اللازمة لاستخدام ترمومتر الشواء وأنواع التسخين المتاحة فضلا عن معلومات أخرى مهمة.

قيم الضبط الموصى بها

تسري قيم الضبط على الطيور أو اللحوم أو الأسماك غير المحشية بدرجة حرارة الثلاثية الجاهزة للتحميم في الفرن والتي توضع في حيز الطهي البارد.

تجد في الجدول معلومات خاصة بالطيور واللحوم والأسماك مع الأوزان المقترحة. وعندما تريد إعداد طيور أو لحوم أو أسماك 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.

كلما زاد حجم نوع الطيور أو اللحوم أو الأسماك، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.

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

الطيور

بالنسبة للبط أو الأوز اثنق 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 أو لا.

فقد تبدو المخبوزات جيدة من الخارج، إلا أنها لم تنضج من الداخل.	قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبياً ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبياً من السائل. بالنسبة للمخبوزات ذات الطبقة العلوية الرطبة قم أولاً بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. قم برشه باللون أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.
المخبوزات لا تنفصل عند القلب.	اترك المخبوزات تبرد بعد إعدادها لمدة من 5 حتى 10 دقائق أخرى. وإذا استمر تعذر فصله بعد ذلك، فقم بفصل الكيك من الجوانب مرة أخرى بحرص باستخدام سكين. اقلب المخبوزات مجدداً وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. قم في المرة القادمة بدهن الصينية بالزبدة ونثر الخبز المدقوق عليها.

السوفليه والجراتين

استخدم دائماً مستويات الإدخال المقررة.
يمكنك إعداد الأطعمة على مستوى واحد في الصواني أو باستخدام اللوح متعدد الاستخدامات.
■ صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2
■ اللوح متعدد الاستخدامات، المستوى 3
من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير الطاقة. ضع الصواني بجانب بعضها البعض في حيز الطهي.

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد السوفليه. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة.
يعتمد الإعداد الجيد للمخبوزات المحشوة على حجم إناء الفرن ومستوى إدخال السوفليه.
استخدام إناء عريضا ومسطحا لإعداد السوفليه والجراتان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكنا بدرجة أكبر.

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م المدة بالدقائق
مخبوزات محشوة، متبلية، مكونات مطهية	صينية الفرن	2	□	60-30
مخبوزات محشوة، حلوة	صينية الفرن	2	□	60-50
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	صينية الفرن	2	⊗	80-60
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم، مستويان	صينية الفرن	1+3	⊗	80-70

الطيور واللحوم والأسماك

اقتصر على استخدام الأواني المناسبة للأفران. الإناء المصنوع من الزجاج هو الأنسب. تأكد ما إذا كان الإناء مناسب لحيز الطهي.
أوعية التحمير البراقة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم تعكس الحرارة كالمرآة ومن ثم فهي غير مثالية. تنضج الطيور واللحوم والأسماك بشكل أبطأ وتعطي مستوى تحمير أقل. استخدم معها درجة حرارة أعلى و/أو زمن طهي أطول.
تراجعى بيانات الجهة الصانعة الخاصة بإناء التحمير.

الإناء المفتوح
لإعداد الطيور واللحوم والأسماك استخدم صينية تحمير مرتفعة. 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.

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

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

التحمير على الشبكة السلكية

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

ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرة. إذا كنت تشوي قطعة واحدة، يفضل أن تضعها في النطاق الأوسط للشبكة السلكية.

أدخل بشكل إضافي اللوح متعدد الاستخدامات على ارتفاع المستوى 1. حيث يتجمع فيه صوص اللحم ويظل الفرن نظيفاً.

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

التحمير في الإناء

⚠ تحذير - خطر الإصابة من خلال الزجاج المنناثر!
ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح مبلل أو بارد.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!
قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. ارفع الغطاء من الخلف، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.

البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكامليات/الإناء	الوجبة
30-20	210-190	☐	2	اللوح متعدد الاستخدامات	بيتزا، طازجة
45-35	180-160	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	بيتزا، طازجة، مستويان
30-20	*270-250	☐	2	اللوح متعدد الاستخدامات	بيتزا، طازجة، قاعدة رفيعة
15-10	*210-190	☐	3	اللوح متعدد الاستخدامات	بيتزا، باردة
25-15	210-190	☐	2	الشبكة السلكية	بيتزا، مجمدة، قاعدة رفيعة، قطعة واحدة
25-20	210-190	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	بيتزا، مجمدة، قاعدة رفيعة، 2 قطعة
30-20	210-200	☐	2	الشبكة السلكية	بيتزا، مجمدة، قاعدة سميكة، قطعة واحدة
30-20	190-170	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	بيتزا، مجمدة، قاعدة سميكة، 2 قطعة
20-10	210-190	☐	3	اللوح متعدد الاستخدامات	فطائر بيتزا صغيرة
60-50	190-170	☐	3	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 28 سم	الكيك المتبل في الصينية
50-40	230-210	☐	1	صينية التارت	فطيرة الكيش
65-55	190-170	☒	2	صينية الفرن	التارت
45-35	190-180	☒	3	اللوح متعدد الاستخدامات	معجنات إيمانادا
40-30	240-220	☐	2	اللوح متعدد الاستخدامات	فطيرة بوريك

* إحماء

نصائح لإعداد المخبوزات

تريد التحقق من نضج الكيك.	اغرس خلة خشبية في المخبوزات من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون المخبوزات قد نضجت.
المخبوزات تهبط من المنتصف.	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.
المخبوزات مرتفعة من المنتصف ولكنها منخفضة عند الحواف.	ادهن فقط قاعدة صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبيز، افصل المخبوزات 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 تقريبًا بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.
المخبوزات جافة للغاية.	اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبيز.
المخبوزات فاتحة للغاية في مجملها.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبيز.
المخبوزات فاتحة للغاية من أعلى، وداكنة للغاية من أسفل.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.
المخبوزات داكنة للغاية من أعلى، وفاتحة للغاية من أسفل.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبيًا وقم بإطالة زمن الخبيز.
المخبوزات التي يتم إعدادها في صينية أو قالب مستطيل تكون داكنة للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكامليات.
المخبوزات داكنة للغاية في مجملها.	قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبيًا وإطالة زمن الخبيز عند اللزوم.
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.
الخبز كان على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميرا من الموجودة على اللوح السفلي.	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.

مخبوزات صغيرة

الوجبة	الكَماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
المافن	لوح مافن	2	☐	190-170	40-20
قطع المافن، مستويان	ألواح مافن	1+3	☒	170-160	40-30
مخبوزات صغيرة مضفرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	170-150	35-25
مخبوزات صغيرة مضفرة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	170-150	40-25
باف باستري	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	200-180	30-20
باف باستري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	200-180	35-25
باف باستري، 3 مستويات	ألواح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5	☒	190-170	45-30
فطيرة عجينة الشو	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	210-190	50-35
فطيرة عجينة الشو، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	210-190	45-35

بسكويت

الوجبة	الكَماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
بيتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	*150-140	40-30
بيتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	*150-140	45-30
بيتي فور، 3 مستويات	ألواح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5	☒	*140-130	55-40
بسكويت	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	160-140	30-20
بسكويت، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	150-130	35-25
بسكويت، 3 مستويات	ألواح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5	☒	150-130	40-30
كعك المارنج	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	100-80	150-100
كيك المارنج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	*100-90	150-100
حلوى الماكرون	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	120-100	40-30
حلوى الماكرون، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	120-100	45-35
حلوى الماكرون، 3 مستويات	ألواح خبز + لوح متعدد الاستخدامات	1+3+5	☒	120-100	50-40

* إحماء

الخبز والخبز الملفوف

الوجبة	الكَماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	الخطوة	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الخبز، 750 جم (في صينية مستطيلة ومنفصل)	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	☒	-	200-180	60-50
الخبز، 1000 جم (في صينية مستطيلة ومنفصل)	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	☒	-	220-200	50-35
الخبز، 1500 جم (في صينية مستطيلة ومنفصل)	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	☒	-	200-180	70-60
خبز مفرد	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	-	250-240	30-25
خبز ملفوف، حلو، طازج	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	-	*180-170	30-20
خبز ملفوف، حلو، طازج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☒	-	*180-160	25-15
خبز ملفوف، حلو	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	-	220-200	30-20
توست، عليه إضافات، 4 قطعة	الشبكة السلكية	3	☐	-	220-200	20-15
توست، عليه إضافات، 12 قطعة	الشبكة السلكية	3	☐	-	240-220	25-15

* إحماء

صواني الخبز

الأطعمة المجمدة يتم خبزها مسبقاً بشكل غير متساو بعض الشيء. وتظل درجة التحمير غير متجانسة حتى بعد إتمام الخبز.

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

الخبز والخبز الملفوف

تنبيه!

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

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 الموضوعه على لوح الخبز وكذلك أنواع العجين الموضوعه في صينية مستطيلة.

الصواني الصاج البيضاء والصواني الخزفية والصواني الزجاجية من شأنها إطالة زمن الخبز وعدم تحمير سطح المخبوزات بشكل متساو. إذا أردت استخدام صواني إعداد المخبوزات المصنوعة من السليكون، اتبع المعلومات والوصفات الواردة في دليل الجهة الصانعة. وتكون الصواني المصنوعة من السليكون عادةً أصغر حجماً من الصواني العادية. ومن ثم قد تختلف بيانات الكمية وتعليمات وصفة الطهي.

الأطعمة المجمدة

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

إعداد الكيك في الصواني

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
كيك إسفنجي، عادي	صينية مستديرة/ مستطيلة	2	☐	180-160	60-50
كيك إسفنجي، عادي، مستويان	صينية مستديرة/ مستطيلة	1+3	☐	160-140	80-60
كيك إسفنجي، رقيق	صينية مستديرة/ مستطيلة	2	☐	170-150	80-60
قاعدة تورته من عجين إسفنجي	صينية قاعدة تورته	3	☐	180-160	40-30
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	180-160	90-70
التارت	صينية التارت	1	☐	240-200	50-25
كعك مضفر	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 28 سم	2	☐	160-150	35-25
كيك حلقي	صينية كيك حلقي	2	☐	170-150	80-60
تورته إسفنجية، 3 بيضات	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	170-160	40-30
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 28 سم	2	☐	170-160	45-35

إعداد الفطائر على لوح الخبز

الوجبة	الكماليات/الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
كيك إسفنجي بطبقة علوية	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	180-160	45-20
مخبوزات صغيرة مضفرة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☐	160-140	55-30
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190-170	35-25
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☐	170-160	45-35
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	180-160	90-60
كعك مضفر بطبقة علوية جافة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	180-170	35-25
كعك مضفر بطبقة علوية جافة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☐	170-150	30-20
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	180-160	50-30
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	1+3	☐	170-150	65-40
كعك مضفر/ فطيرة مضفرة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	170-160	40-35
سويس رول	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190-170*	20-15
فطيرة محشوة، حلوة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	210-190	65-55
فطيرة محشوة، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	220-200	40-35

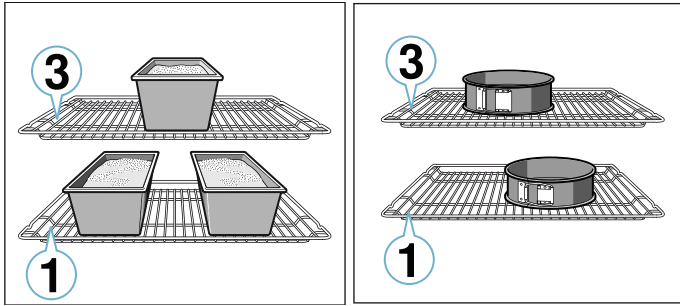
* قم بإحماء الفرن لمدة 10 دقائق

الخبيز على مستوى واحد

- لإعداد المخبوزات على مستوى واحد استخدم مستويات الإدخال التالية:
- المستوى 2، المخبوزات المرتفعة أو قالب على الشبكة السلكية
 - المستوى 3، المخبوزات المسطحة أو لوح الخبيز

الخبيز على عدة مستويات

- استخدم نوع التسخين «الهواء الساخن». المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد. إعداد المخبوزات على مستويين:
- اللوح متعدد الاستخدامات، المستوى 3
 - لوح الخبيز، المستوى 1
 - صواني على الشبكة السلكية
 - الشبكة السلكية الأولى، المستوى 3
 - الشبكة الثانية، المستوى 1



إعداد المخبوزات على ثلاثة مستويات:

- لوح الخبيز، المستوى 5
- اللوح متعدد الاستخدامات، المستوى 3
- لوح الخبيز، المستوى 1

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

الكماليات

- اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية لجهازك. فهي متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وطرق التشغيل.
- احرص دائماً على استخدام الكماليات المناسبة وأدخلها بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 10

ورق الخبيز

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

الكيك والمخبوزات

يتيح لك جهازك أنواع تسخين عديدة لإعداد الكيك والمخبوزات الصغيرة. تجد في جداول الضبط أوضاع ضبط مثالية للعديد من الأطعمة. احرص أيضاً على مراعاة الإرشادات الواردة في موضوع تخمير العجين.

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 تتركب عليه. وهناك أيضاً نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

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

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

إرشادات عامة

قيم الضبط الموصى بها

تجد في الجدول نوع التسخين المثالي لمختلف الأطعمة. ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. ينبغي تجربة القيمة المنخفضة أولاً. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات. إذا لزم الأمر اضبط درجة حرارة أعلى في المرة التالية.

ملاحظة: لا يمكن تقصير أوقات الطهي من خلال زيادة درجات الحرارة. الأطعمة تبدو ناضجة من الخارج، ولكنها لم تنضج من الداخل.

تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. وبذلك يمكنك توفير الطاقة. إذا قمت بإحماء الجهاز، تقل أزمنا الخبيز 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 استخدام وصفة خاصة، فاسترشد بالأطعمة المشابهة في الجدول. تجد المعلومات الإضافية في النصائح الموجودة في نهاية جداول الضبط.

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

نوع التسخين «هواء ساخن خفيف»

عندما تقوم باستخدام نوع التسخين «هواء تسخين خفيف»، قم بوضع الأطعمة في حيز الطهي البارد والفارغ. احتفظ بباب الفرن مغلقاً أثناء عملية الطهي. قم بالطهي على مستوى واحد فقط.

خدمة العملاء

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

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام جهة اليمين بجانب باب الفرن. يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

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

خدمة العملاء

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

بيانات الاتصال لجميع البلدان تجدها في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.

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

تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف

يجب تغيير لمبة حيز الطهي في حالة تلفها. يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين 230 فلط، 25 واط، التي تتحمل السخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة.

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

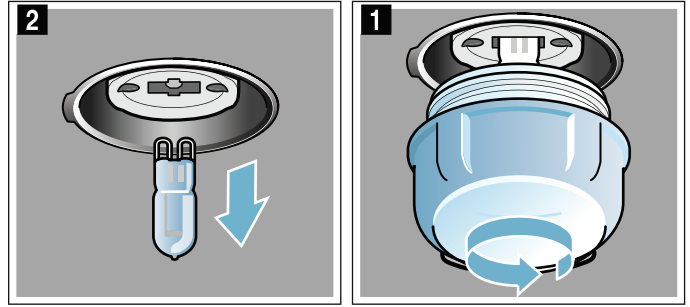
⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

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



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

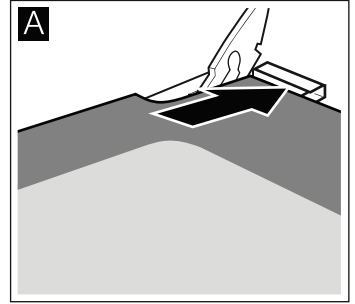
الاختلالات، ما العمل؟

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

تغلب على الاختلالات بنفسك

يمكنك في أغلب الأحيان التغلب بكل سهولة على الاختلالات الفنية التي تطرأ على الجهاز.

إذا خرج أحد أطباقك على غير ما كنت تتمني، فستجد في نهاية دليل الاستخدام الكثير من النصائح والإرشادات بخصوص طريقة الإعداد. ← «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 21



2. قم بتركيب وتثبيت الغطاء بأعلى باب الفرن. يرجى مراعاة تثبيت الحزوز على الجوانب بشكل صحيح.

3. قم بتركيب باب الفرن مرة ثانية. للقيام بذلك، ارجع إلى موضوع **تركيب باب الفرن**.

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

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق من عمل إضاءة المطبخ أو أجهزة المطبخ الأخرى.
تومض الساعة في وحدة العرض.	انقطاع التيار الكهربائي.	اضبط الساعة من جديد.
يتعذر ضبط الجهاز. يضيء في وحدة العرض رمز مفتاح أو SAFE.	قفل أمان الأطفال مفعّل.	قم بإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، عن طريق الضغط على الزر المزود برمز مفتاح لمدة 4 ثوان.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

بلاغات الخطأ في وحدة العرض

عندما يظهر في وحدة العرض بلاغ خطأ مصحوباً بالرمز "E"، على سبيل المثال E15-3E، اضغط على الزر (L). فيتم إرجاع ضبط بلاغ الخطأ. اضبط الساعة من جديد إذا لزم الأمر.

فإذا كان مجرد خلل يظهر لمرة واحدة، يمكنك إعادة استخدام جهازك كالمعتاد. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء وأبلغه عندئذٍ ببلاغ الخطأ بدقة وكذلك رقم المنتج. لجهازك. ← «خدمة العملاء» في صفحة 20

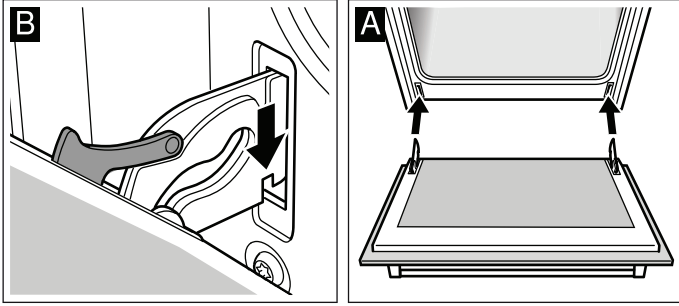
باب الجهاز

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

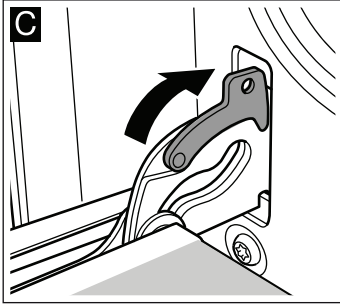
فك وتركيب باب الفرن

يمكنك فك باب الفرن لغرض التنظيف ولفك زجاج الباب.

حيث يوجد ذراع تأمين بكل مفصلة من مفصلات باب الفرن. وعند غلق أذرع التأمين (صورة A)، يكون باب الفرن مؤمنًا. ولا يمكن فكه. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن (صورة B)، تكون المفصلات مؤمنة. ولا يمكن أن تنغلق بشكل ارتدادي.



3. أعد غلق كلا ذراعي التأمين (صورة C). أغلق باب الفرن.



⚠ تحذير - خطر حدوث إصابات!

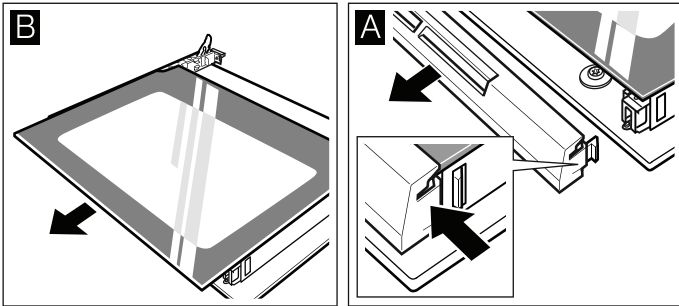
في حالة سقوط باب الفرن للخارج دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، لا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

فك وتركيب زجاج الباب

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

الفك

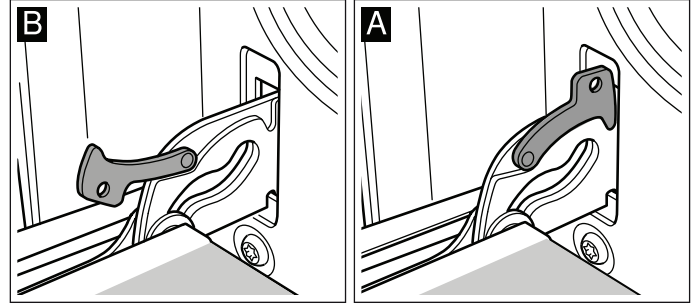
1. قم بفك باب الفرن. للقيام بذلك، ارجع إلى موضوع **فك باب الفرن**.
2. ضع باب الفرن على قطعة قماش بحيث يكون المقبض لأسفل. اخلع الغطاء بأعلى باب الفرن. وللقيام بذلك اضغط بأصابعك يسارًا ويمينا. اسحب الغطاء للخارج (صورة A).
3. ارفع اللوح الزجاجي العلوي واسحبه للخارج (صورة B).



قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

⚠ تحذير - خطر حدوث إصابات!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

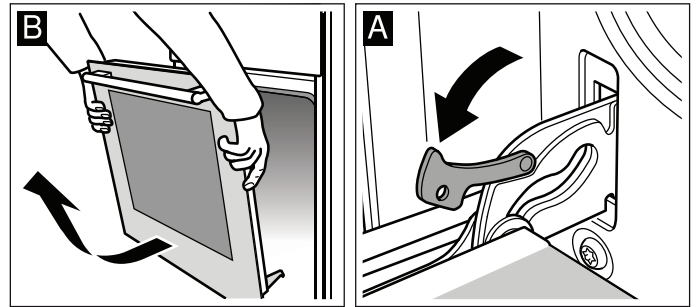


⚠ تحذير - خطر حدوث إصابات!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد دائمًا من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الفرن، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

فك الباب

1. افتح باب الفرن تمامًا.
2. افتح كلا ذراعي التأمين يسارًا ويمينا (صورة A).
3. أغلق باب الفرن حتى المصدر. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج (صورة B).



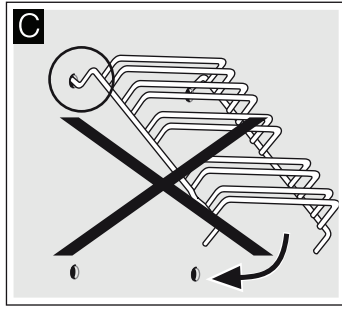
تركيب الباب

أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

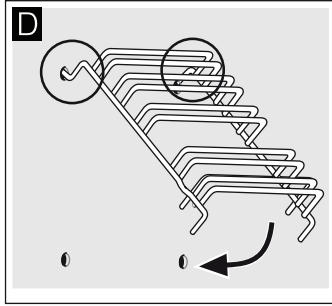
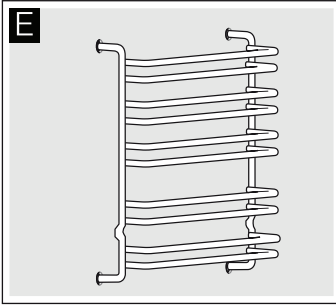
1. عند تركيب باب الفرن، تحقق من إدخال المفصلتين بشكل مستقيم في الفتحة (صورة A).
2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبين (صورة B).

⚠ تحذير - التركيب الخطأ!

تجنب تحريك القضببان، قبل تثبيت الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. فقد ينتج عنه تضرر طبقة المينا (الإيناميل) وتمزقها (صورة C).



2. يجب تركيب الخطافين داخل الفتحتين العلويتين بشكل كامل. عندئذ قم بكل حرص وببطء بتحريك القضببان لأسفل ثم ركبها في الفتحات السفلية (صورة D).
3. ثم قم بتركيب كلا القضيبين بالجدران الجانبية للفرن (صورة E). في حالة التركيب الصحيح للقضببان تزداد المسافة بين مستويي الإدخال العلويين.

**القضببان**

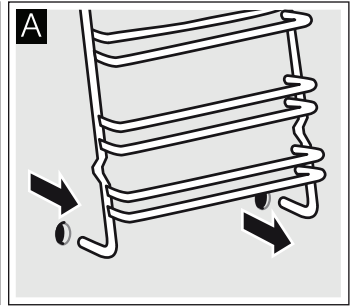
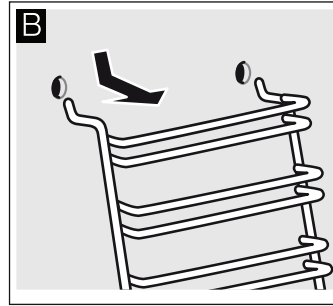
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك القضببان وتنظيفها.

فك وتركيب القضببان

يمكنك إخراج القضببان لتنظيفها. يجب أن يكون الفرن بارداً.

فك القضببان

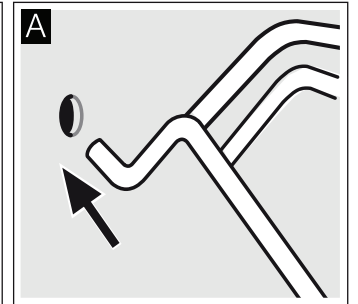
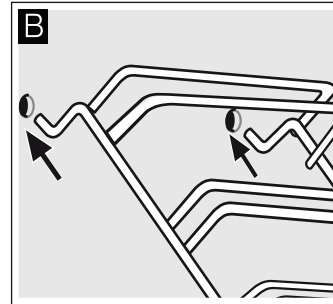
1. اجذب القضيب لأسفل جهة الخارج ثم اسحب إلى الأمام بعض الشيء. اجذب قضبان التطويل الموجودة في حيز القضببان السفلي للخارج من فتحات التثبيت (صورة A).
2. بعد ذلك قم بطي القضببان لأعلى وأخرجها بحذر (صورة B).



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

تركيب القضببان

1. أدخل الخطافين في الفتحتين العلويتين بحذر. (الصور A-B).




وظيفة المساعدة في التنظيف للتطهير الرطب

تمنحك وظيفة المساعدة في التنظيف للتطهير الرطب السهولة في تنظيف حيز الطهي. يتم في البداية نزع الاتساخات من خلال تبخير المحلول الصابوني. وبذلك يمكن إزالتها بسهولة.

⚠️ خطر الإصابة بحروق! وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

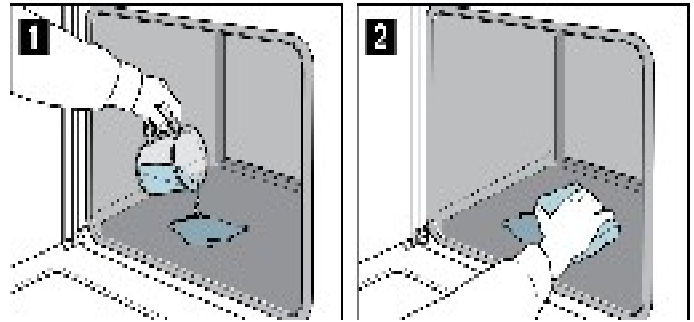
ضبط وظيفة المساعدة في التنظيف

< لا يمكن استخدام وظيفة المساعدة في التنظيف للتطهير الرطب إلا في حيز الطهي البارد. اترك حيز الطهي يبرد تماماً.

1. أخرج الكماليات من حيز الطهي .
 2. اخلط 0,4 لتر ماء (وليس ماء مُقطر) مع قطرة من مادة التنظيف وقم بصبه على أرضية حيز الطهي في المنتصف (صور 1).
 3. أغلق باب الجهاز .
 4. اختر الوظيفة  باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة.
- تظهر المدة في شاشة البيان .
بعد عدة ثوان يبدأ عمل وظيفة المساعدة في التنظيف. يظهر العد التنازلي للبرنامج في شاشة البيان.
- يتم ضبط المدة مسبقاً ولا يمكن تغييرها .
لا يمكن تأخير وقت الانتهاء

إذا كان حيز الطهي غير بارد تماماً ، يومض في شاشة البيان الرمز **h**. انتظر حتى يبرد حيز الطهي وبضيء الرمز **_ _** في شاشة البيان. أطفئ الفرن واضبط وظيفة المساعدة في التنظيف من جديد.

بعد انتهاء التنظيف تصدر إشارة صوتية. يظهر في شاشة البيان **bb:bb** وأوقف الجهاز من خلال ضبط مفتاح اختيار الوظيفة على الصفرة.



التنظيف اللاحق

يجب إزالة الماء المتبقي في حيز الطهي على الفور. لا تترك الماء المتبقي في حيز الطهي لفترة طويلة (مثلاً طوال الليل). لا يسمح بتشغيل الفرن إذا كان حيز الطهي لا يزال رطباً أو مبللاً .

- 1 افتح باب الجهاز واستخدم فوطة إسفنجية ماصة لامتصاص الماء المتبقي (صورة 2).

2 قم بتنظيف الأسطح الناعمة في حيز الطهي بفوطة تنظيف الأطباق أو بفرشاة ناعمة. قم بإزالة البقايا العنيدة بسلك من الاستانلس ستيل.

3 قم بإزالة الرواسب الكلسية بفوطة مشبعة بالخل. بعد ذلك اشطف بماء بارد وقم بالتجفيف بفوطة ناعمة (أسفل إطار

إحكام الباب أيضاً) .

4 افتح باب الجهاز في وضع الثبات (حوالي 30 درجة) و اتركه مفتوحاً لمدة ساعة تقريباً حتى تجف أسطح المينا في حيز الطهي

كما يمكنك إجراء التجفيف السريع لحيز الطهي.

التجفيف السريع لحيز الطهي

1 افتح باب الجهاز في وضع الثبات (حوالي 30 درجة) بعد انقضاء

وظيفة المساعدة في التنظيف

2 اضبط وضع الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات على 50° م

3. أطفئ الفرن بعد 5 دقائق وأغلق باب الجهاز .

إزالة الاتساخات العنيدة

هناك إمكانيات متعددة لإزالة الاتساخات العنيدة للغاية.

■ اترك المحلول الصابوني يتفاعل لبعض الوقت قبل بدء وظيفة

المساعدة في التنظيف

■ قم بفرك المواضع المتسخة على الأسطح الناعمة بمادة تنظيف

قبل بدء وظيفة المساعدة في التنظيف .

■ كرر وظيفة المساعدة في التنظيف بعد أن يبرد حيز الطهي.

ملاحظات

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

المحافظة على نظافة الجهاز

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

⚠ تحذير - خطر الحريق!

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

نصائح

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

النطاق	التنظيف
زجاج الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.
مقبض الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. إذا وصلت مواد إزالة الترسبات الجيرية إلى مقبض الباب، 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 منظف الأفران. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحا 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 بفتحك!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بفتحك.
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.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
نظام الإخراج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة. لا تقم بإزالة شحم التزليق على قضبان الإخراج، ويفضل تنظيفها وهي بالداخل. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.

التنظيف

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

المنظفات المناسبة

كي لا تتعرض الأسطح المختلفة للضرر بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات الواردة في الجدول. تبعاً 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 إسفنجيات تنظيف خشنة،
- أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار،
- منظفات خاصة للتنظيف الحراري.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

النطاق التنظيف

الجهاز من الخارج

الواجهة الاستانلس ستيل	محلل صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية ويقع 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	محلل صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأسطح المطلية	محلل صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم.
نطاق الاستعمال	محلل صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.

قفل أمان الأطفال

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

ملاحظات


- الموعد الذي قد يكون موصلاً لا يتأثر بوظيفة قفل أمان الأطفال بالفرن.
- لا يعود قفل أمان الأطفال إلى حالته الفعالة بعد انقطاع التيار الكهربائي.


التفعيل وإيقاف الفعالية

لتفعيل قفل أمان الأطفال يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظائف على وضع الصفر.

اضغط على الزر  لمدة 4 ثوانٍ تقريباً.

يظهر في وحدة العرض **SAFE**. قفل أمان الأطفال فعال.

ملاحظة: إذا كان وقت الميقاتي مضبوطاً ، فإنه يواصل الانقضاء. طالما أن قفل أمان الأطفال فعالاً، فمن الممكن تغيير وقت الميقاتي.

لإيقاف الفعالية اضغط مجدداً على الزر  لمدة 4 ثوانٍ تقريباً، حتى ينطفئ **SAFE** في وحدة العرض.

يمكن ضبط ما يصل إلى 23 ساعة و 59 دقيقة كحد أقصى. يمكن ضبط مدة الميقاتي على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية حتى 10 دقائق. بعد ذلك تصبح هذه المراحل أكبر كلما ازدادت القيمة.

اعتمادا على أول زر تقوم بالضغط عليه، تبدأ مدة الميقاتي بقيمة أخرى مقترحة:

5 دقائق مع الزر - و 10 دقائق مع الزر +.

1. انقر على الزر ⊕ حتى يتم تمييز رمز الميقاتي ⊕.

2. اضبط مدة الميقاتي باستخدام الزر - أو +.

تبدأ مدة الميقاتي بعد عدة ثوان.

نصيحة: إذا كان وقت الميقاتي المضبوط مرتبط بتشغيل الجهاز، فقم باستخدام المدة. وبذلك يتوقف الجهاز أوتوماتيكيا.

انتهاء مدة الميقاتي

تصدر إشارة صوتية. تصبح مدة الميقاتي صفر في وحدة العرض.

قم بإيقاف الميقاتي باستخدام أي زر.

التغيير والإلغاء

يمكنك تغيير مدة الميقاتي باستخدام الزر - أو + في أي وقت. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

للإلغاء قم بإرجاع ضبط مدة الميقاتي على صفر باستخدام الزر - الميقاتي متوقف.

ضبط الوقت

تومض الساعة في وحدة العرض بعد التوصيل أو بعد انقطاع الكهرباء. اضبط الساعة مجددا.

يحب أن يكون مفتاح اختيار الوظائف على وضع الصفر.

1. انقر على الزر ⊕.

تتوقف الساعة عن الوميض.

2. اضبط الساعة باستخدام الزر - أو +.

بعد عدة ثواني يعتمد الجهاز الوقت.

تغيير الوقت

يمكنك تغيير الساعة مرة أخرى حسب الحاجة، على سبيل المثال من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي.

لهذا الغرض انقر والجهاز متوقف على الزر ⊕ حتى يومض الوقت، و قم بتغيير الوقت باستخدام الزر - أو +.

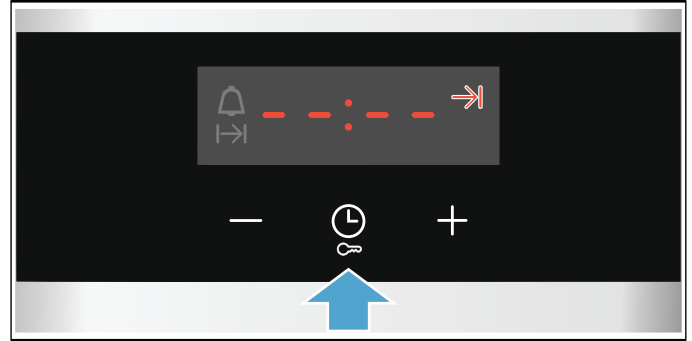
المثال المبين في الصورة: الساعة 10:30، المدة المضبوطة هي 45 دقيقة والمطلوب أن يكون الطبق جاهزا في الساعة 12:30.

1. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو المرحلة.

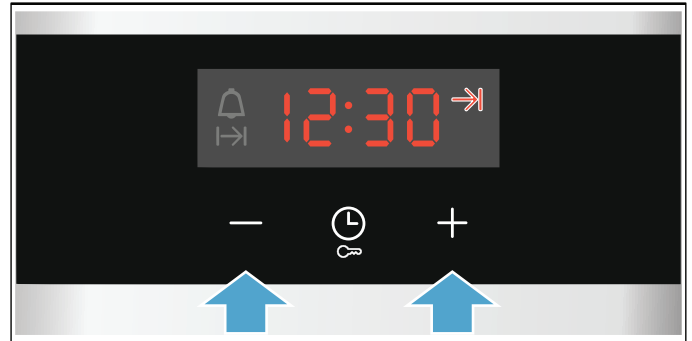
2. انقر مرتين على الزر ⊕ واضبط المدة باستخدام الزر - أو +.

3. انقر مرة واحدة مجددا على الزر ⊕.

في وحدة العرض يتم تمييز وقت الانتهاء →.



4. يمكن تأجيل الانتهاء إلى وقت لاحق باستخدام الزر + أو -.



وبعد عدة ثوان يقوم الجهاز باعتماد أوضاع الضبط. يظهر في وحدة العرض وقت الانتهاء. بمجرد تشغيل الجهاز، تبدأ المدة في الانقضاء.

انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.

وبمجرد انتهاء الإشارة الصوتية، يمكنك باستخدام الزر + ضبط مدة جديدة.

عندما ينتهي الطبق الذي تعده، قم بإيقاف الجهاز، عن طريق إدارة مفتاح اختيار الوظائف إلى وضع الصفر.

التغيير والإلغاء

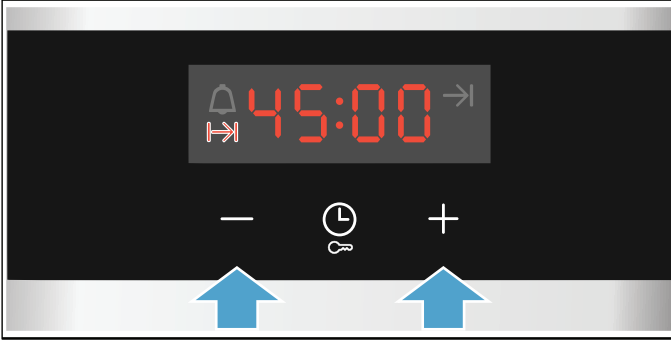
باستخدام الزر - أو + يمكنك تغيير وقت الانتهاء. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. لا يمكن بعد ذلك تغيير وقت الانتهاء، إذا بدأت المدة في الانقضاء. فقد لا تحصل على نتيجة طهي صحيحة.

للإلغاء قم باستخدام الزر - بإرجاع وقت الانتهاء تماما إلى الوقت الحالي زائد المدة. يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.

ضبط الميقاتي

يمكنك استخدام الميقاتي بينما الجهاز مشغل أو متوقف. إلا أنه لا يُسمح بضبط أي مدة أو وقت انتهاء.

3. اضبط المدة باستخدام الزر - أو +.



بعد عدة ثوان يبدأ الجهاز في التسخين. تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.

انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.

وبمجرد انتهاء الإشارة الصوتية، يمكنك باستخدام الزر + ضبط مدة جديدة.

عندما ينتهي الطبق الذي تعده، قم بإيقاف الجهاز، عن طريق إدارة مفتاح اختيار الوظائف إلى وضع الصفر.

التغيير والإلغاء

باستخدام الزر - أو + يمكنك تغيير المدة في أي وقت. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

للإلغاء قم بإرجاع المدة إلى الصفر باستخدام الزر -. ويواصل الجهاز التسخين بدون مدة.

ضبط النهاية

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

ملاحظات

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

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

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. وهو يعمل دون الارتباط بالتشغيل ولا يؤثر على الجهاز.
الوقت ⌚	طالما أنه لا توجد وظيفة مشغلة في المقدمة، يعرض لك الجهاز الوقت في وحدة العرض.

لا يمكن استدعاء المدة باستخدام الزر ⌚ إلا بعد ضبط نوع تسخين. بعد ضبط المدة يمكن استدعاء وقت الانتهاء.

بعد انقضاء المدة أو وقت الميقاتي تصدر إشارة صوتية. يمكنك إنهاء الإشارة الصوتية مبكراً من خلال النقر على الزر ⌚.

ضبط المدة الزمنية

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

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

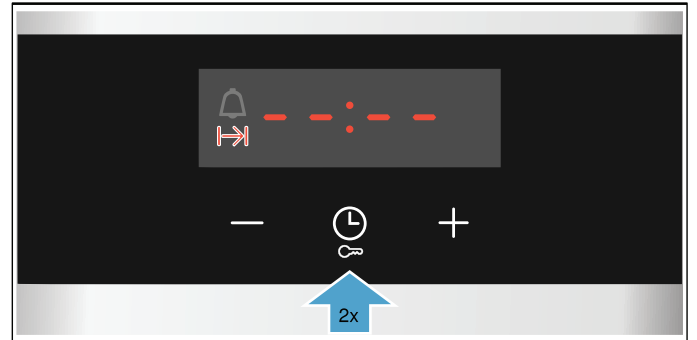
وبحسب أول زر تقوم بالضغط عليه، تبدأ مدة الميقاتي بقيمة أخرى مقترحة:

10 دقائق مع الزر - و 30 دقيقة مع الزر +.

المثال المبين في الصورة: مدة التشغيل 45 دقيقة.

1. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو المرحلة.
2. انقر مرتين على الزر ⌚.

فيتم في وحدة العرض تمييز المدة |→|.



استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيفية ضبط جهازك.

تشغيل وإيقاف الجهاز

يعمل مفتاح اختيار الوظائف على تشغيل وإيقاف الجهاز. بمجرد إدارته إلى أي وضع خارج وضع الصفر، يتم تشغيل الجهاز. لإيقاف الجهاز أدر مفتاح اختيار الوظائف دائماً على وضع الصفر.

ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

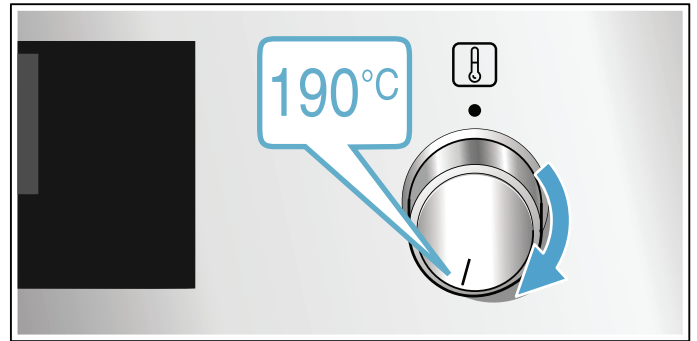
اضبط جهازك بسهولة تامة بواسطة مفتاح اختيار الوظائف ودرجة الحرارة. تعرف في بداية دليل الاستعمال ما هو نوع التسخين الأنسب للطبق المعني. ← «التعرف على الجهاز» في صفحة 8

المثال الموضح في الصورة: التسخين العلوي/السفلي □ مع درجة حرارة 190°م.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.



2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواء عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.



بعد بضع ثوان يبدأ الجهاز في التسخين.

عندما ينتهي الطبق الذي تعده، قم بإيقاف الجهاز، عن طريق إدارة مفتاح اختيار الوظائف إلى وضع الصفر.

ملاحظة: يمكنك أيضاً ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز. ← «وظائف الوقت» في صفحة 13

التغيير

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواية في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

التسخين السريع

يمكنك باستخدام التسخين السريع تقصير مدة التسخين.

بعد ذلك يفضل استخدام:

- الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات □
- التسخين العلوي/السفلي □

استخدم التسخين السريع فقط عند ضبط درجات حرارة أعلى من 100°م.

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

1. اضبط مفتاح اختيار الوظائف على □.

2. اضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة. فيبدأ الفرن بالتسخين بعد ثوان معدودة.

عندما تقوم بإنهاء التسخين السريع تصدر إشارة صوتية. أدخل الطبق في حيز الطهي.

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 الجهاز بالكهرباء، تظهر الساعة في وحدة العرض. اضبط الوقت الحالي.

ضبط الوقت

انتبه إلى أن مفتاح اختيار الوظائف على وضع الصفر.

يبدأ الوقت في «الساعة 12:00».

1. اضبط الساعة باستخدام الزر + أو -.

2. انقر على الزر ⊕ للتأكيد.

فيظهر الوقت الحالي في وحدة العرض.

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، كخز 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 12

أوضاع الضبط

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

قم بإيقاف الجهاز بعد انتهاء المدة المحددة.

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.

ملاحظة: بعض الكماليات الخاصة لا تناسب بعض الأجهزة. يرجى دائماً عند الشراء ذكر المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. ← «خدمة العملاء» في صفحة 20

الكماليات الخاصة

الشبكة السلكية

للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن وللتحمير والشواء.

لوح الخبيز

للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة.

اللوح متعدد الاستخدامات

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

الشبكة الداخلية

للحوم والطيور والأسماك.

للووضع في اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون وعصارة اللحم المتقاطرة.

اللوح متعدد الاستخدامات، المزود بطبقة مانعة للالتصاق

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

لوح الخبيز، المزود بطبقة مانعة للالتصاق

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

اللوح العميق للمحترفين

لإعداد الكميات الكبيرة، مثالية تماماً لتحضير المسقعة مثلاً.

مقلاة المحترفين مع الشبكة الداخلية

لإعداد الكميات الكبيرة.

غطاء لمقلاة المحترفين

الغطاء يحول مقلاة المحترفين إلى وعاء شواء للمحترفين.

لوح البيترزا

للبيترزا والكيك الكبير المستدير.

لوح الشواية

للسواء بدلا من الشبكة السلكية أو كواقية من الرذاذ. يُستخدم فقط في اللوح متعدد الاستخدامات.

قرص الخبيز

يمكن الحصول عليه لإعداد الخبز البيتي والخبز الملفوف والبيترزا التي تريد أن تكون قاعدتها مقرمشة. ويجب إحماء قرص الخبيز على درجة الحرارة الموصى بها.

وعاء الشواء الزجاجي

لأطباق اليخنة والسوفليه.

نظام الإخراج أحادي المستوى

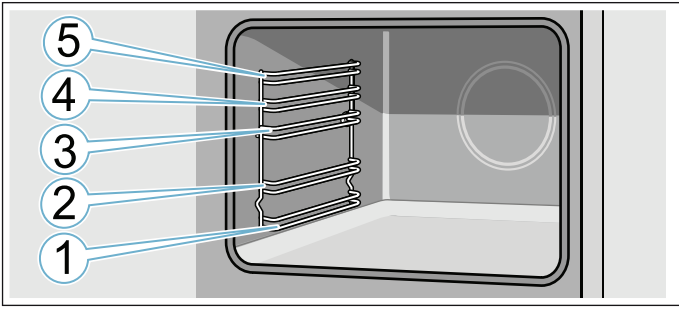
مع القضبان القابلة للإخراج في المستوى 2 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.

نظام الإخراج ثنائي المستوى

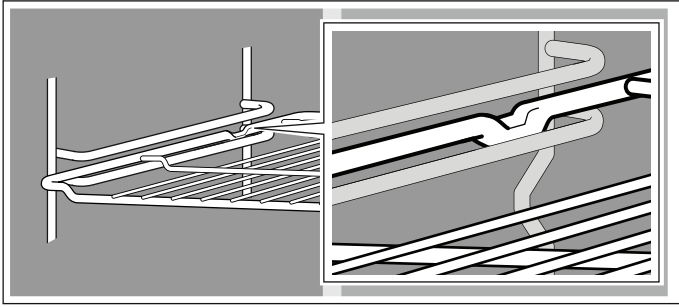
مع القضبان القابلة للإخراج في المستويات 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.

نظام الإخراج ثلاثي المستوى

مع القضبان القابلة للإخراج في المستويات 1 و 2 و 3 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.



قم دائما بإدخال الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال. ويمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريبا دون أن تنقلب. وعند إدخال الكماليات في حيز الطهي تأكد أن الحز الموجود بالكماليات جهة الخلف. فبهذه الوضعية فقط يمكن أن تثبت في مكانها.



ملاحظات

- حافظ على بقاء لوح الخبيز ثابتا على الجوانب بكلتا اليدين وأدخله في الإطار بالتوازي. لا تقم بتحريك لوح الخبيز للأمام أو للخلف بشكل جانبي عند إدخاله. وإلا ستجد صعوبة عند إدخال لوح الخبيز. وقد تتعرض الأسطح المطلية بطبقة المينا (الإيناميل) للضرر.
- براعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.
- أدخل الكماليات دائما بشكل كامل في حيز الطهي، بحيث لا تلامس باب الجهاز.
- أخرج من حيز الطهي الكماليات غير اللازمة أثناء التشغيل.

الكماليات الخاصة

يمكنك الحصول على الكماليات الخاصة من خدمة العملاء أو من متجر متخصص أو عبر الإنترنت. وستجد في كتيباتنا 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.

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.

الكماليات

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

الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

<p>الشبكة السلكية للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن. لقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.</p>	
<p>اللوح متعدد الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.</p>	
<p>لوح الخبيز للكيك الذي يتم إعداده على ألواح البسكويت والمخبوزات الصغيرة.</p>	

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

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

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

إدخال الكماليات

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

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


أنواع التسخين والوظائف

باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى. كي تصل دائماً إلى نوع التسخين المناسب للطبق الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام.

نوع التسخين	الاستخدام
	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات للخبيز والتحمير على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
	هواء ساخن خفيف 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. يستخدم نوع التسخين لاحتساب فئة فعالية الطاقة.
	الشواية، سطح كبير لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
	الشواء بتدوير الهواء لشواء الطيور والأسماك الكاملة وقطع اللحم الكبيرة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
	التسخين العلوي/السفلي للخبيز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
	خاصية التنظيف بالماء تعمل خاصية التنظيف بالماء على التخلص من مشقة عملية تنظيف حجرة الطهي

وظائف أخرى

يوفر لك فرنك الجديد المزيد من الوظائف الأخرى، التي سوف نوضحها لكم في إيجاز.

الوظيفة	الاستخدام
	التسخين السريع قم بإحماء حيز الطهي سريعاً، بدون كماليات.

درجة الحرارة



يمكنك ضبط درجة الحرارة في حيز الطهي باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة. بالإضافة إلى ذلك يمكن بواسطته اختيار الدرجات الخاصة بالوظائف الأخرى.

في درجات الحرارة المرتفعة للغاية يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة قليلاً بعد فترة أطول نسبياً.

المعنى

الوضع

المعنى	الوضع
●	وضع الصفر
●	نطاق درجة الحرارة
●	درجات الشواء

275-50
درجة الحرارة القابلة للضبط في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.
الدرجات القابلة للضبط للشواية، مساحة كبيرة  ومساحة صغيرة  (حسب نوع الجهاز).
درجة 1 = ضعيف
درجة 2 = متوسط
درجة 3 = قوي

عند القيام بإحماء الفرن، يكون الوقت المثالي لإدخال طعامك قد اقترب بمجرد انطفاء الرمز للمرة الأولى.

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

حيز الطهي

الوظائف المختلفة 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

عندما تقوم بفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتم مواصلة التشغيل.

إضاءة حيز الطهي

في معظم أنواع التسخين والوظائف تكون إضاءة حيز الطهي مشغلة أثناء التشغيل. عند إنهاء التشغيل باستخدام مفتاح اختيار الوظائف، تنطفأ الإضاءة معه.

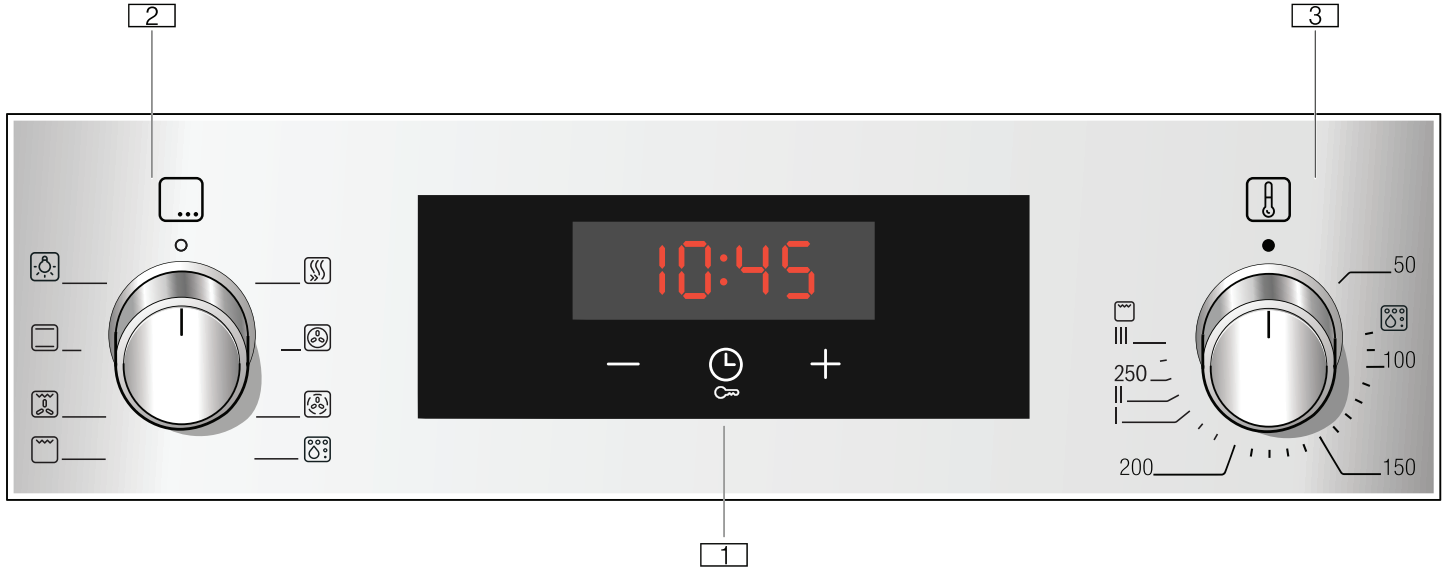
بيان درجة الحرارة

عندما يقوم الجهاز بالتسخين، يضيء الرمز  في وحدة العرض. وفي فترات التوقف عن التسخين.

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.



الأزرار ووحدة العرض

يمكنك ضبط الوظائف الإضافية المختلفة بجهازك باستخدام الأزرار. وسوف يظهر بوحدة العرض القيم الخاصة بذلك.

الرمز	المعنى
🕒	وظائف الوقت اختر المنبه ⏰ والمدة ← والنهاية → والوقت من خلال النقر عدة مرات.
🔒	قفل أمان الأطفال قم بتعطيل وإتاحة وظائف الفرن عن طريق نطاق الاستعمال، من خلال الضغط لمدة طويلة لمدة 4 ثواني تقريبا.
-	ناقص تقليل قيم الضبط.
+	زائد زيادة قيم الضبط.

الأزرار

توجد مستشعرات تحت كل زر. ينبغي ألا تضغط بقوة عليها. المس فقط الرمز المعني.

وحدة العرض

القيمة التي يتم ضبطها الآن أو الآخذة في الانقضاء في المقدمة بوحدة العرض.

لاستخدام وظائف الوقت المختلفة انقر عدة مرات على الزر ⏰. يضيء الرمز المعني الذي تظهر قيمته حاليا في المقدمة.

1 الأزرار ووحدة العرض

الأزرار عبارة عن نطاقات لمسية يوجد تحتها مستشعرات. انقر فقط على الرمز لاختيار الوظيفة. تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت.

2 مفتاح اختيار الوظائف

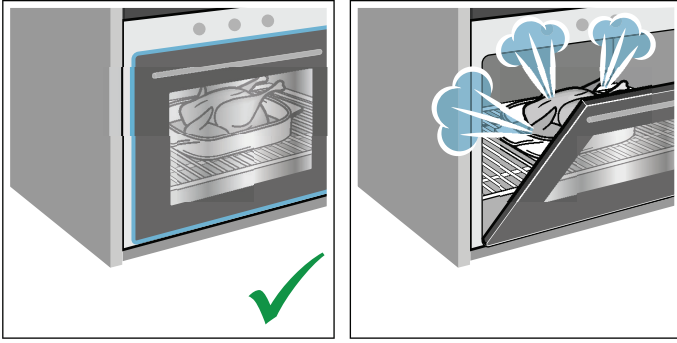
باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط نوع التسخين أو وظائف أخرى. يمكنك إدارة مفتاح اختيار الوظائف من وضع الصفر إلى جهة اليسار أو اليمين.

3 مفتاح اختيار درجة الحرارة

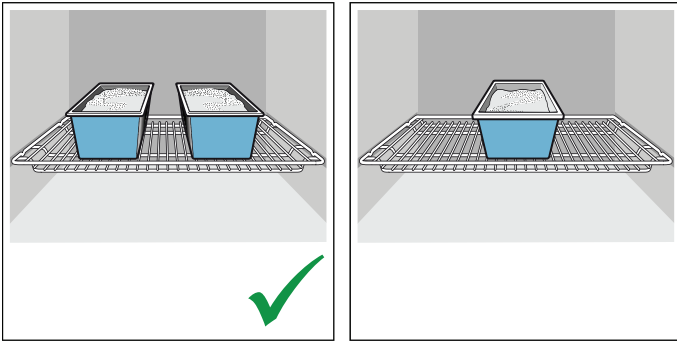
باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة يمكنك ضبط درجة الحرارة على نوع التسخين أو اختيار وضع الضبط لوظائف أخرى. يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة من وضع الصفر إلى جهة اليمين فقط، حتى المصدر. ولا تتجاوز المصدر.

ملاحظة: في بعض الأجهزة يمكن خفض مفاتيح التشغيل. ولتثبيتها على الوضع الداخلي أو الخارجي اضغط على مفتاح التشغيل المعني في وضع الصفر.

■ لا تفتح باب الجهاز قدر الإمكان أثناء التشغيل.



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



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

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

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



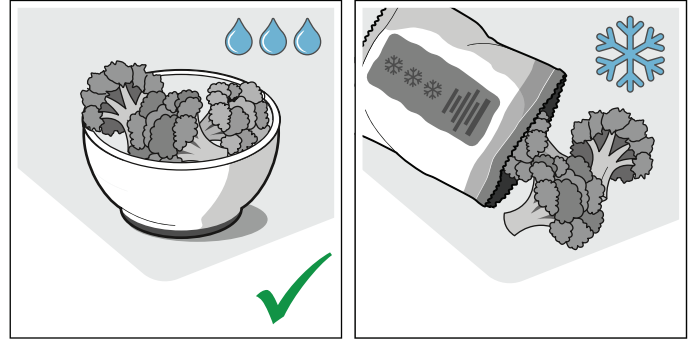
حماية البيئة



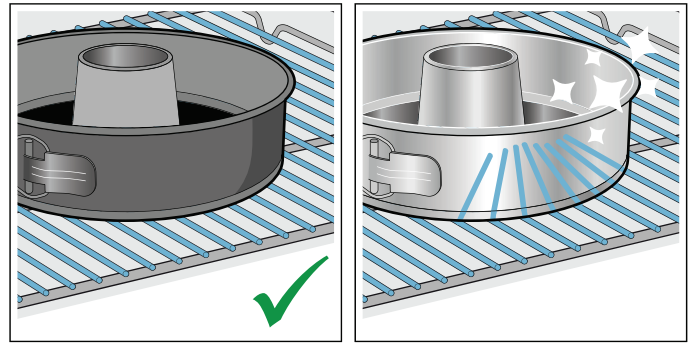
جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

توفير الطاقة

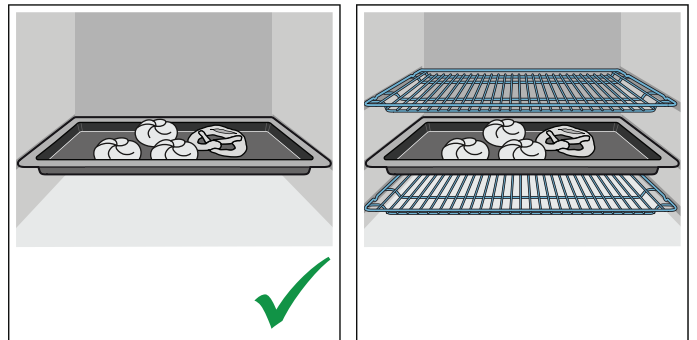
■ لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة الطهي أو منصوصًا عليه في جداول دليل الاستعمال.
■ احرص على إذابة تجمد الأطعمة المجمدة قبل وضعها في خبز الطهي.



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



■ أخرج الكماليات غير الضرورية من خبز الطهي.



التركيب والتوصيل

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

لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة أثاث. حيث يكون هناك خطر من جراء السخونة المفرطة.

التوصيل الكهربائي

لا يجوز أن يتم توصيل الجهاز إلا بمعرفة فني مؤهل. يجب الالتزام بتعليمات مرفق الإمداد بالكهرباء المختص.

سوف تلغى حقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بطريقة خاطئة.

تنبيه!

في حالة تلف كابل الشبكة، يلزم استبداله عبر الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء الخاص بها أو من خلال شخص مؤهل بشكل مماثل.

- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز توصيله إلا بمقبس كهرباء مؤرض.
- يجب أن يكون كابل التوصيل من النوع 1,5 H05 V V-F 3G 2م² على الأقل.


⚠ تحذير - خطر على الحياة!

في حالة ملامسة الأجزاء الناقلة للجهد الكهربائي يكون هناك خطر الصعق الكهربائي.

- لا تمسك القابس الكهربائي إلا بأيدي جافة.
- انزع السلك الكهربائي دائماً من القابس مباشرة وليس من السلك مطلقاً، وإلا فقد يتعرض للضرر.
- لا تقم مطلقاً بنزع القابس الكهربائي أثناء التشغيل.

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

ملاحظات

- يجب أن يكون القابس الكهربائي والمقبس مناسبين لبعضهما البعض.
- يجب أن يكون المقطع العرضي للسلك كافياً.
- يجب أن يكون نظام التأريض مركباً طبقاً للتعليمات.
- يتم تغيير السلك الكهربائي (عند اللزوم) فقط من قبل كهربائي متخصص. يمكن الحصول على سلك كهربائي بديل من مركز خدمة العملاء.
- لا تستخدم مقابس/وصلات متعددة المخارج أو وصلات تطويل.
- في حالة استخدام مفتاح حماية من التيار المتسرب استخدم فقط نوع مميز بهذه العلامة .
- حيث إن هذه العلامة هي فقط التي تضمن استيفاء التعليمات السارية حالياً.
- يجب أن يكون من الممكن الوصول للقابس الكهربائي في أي وقت.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديل عليه أو قطعه.
- يجب عدم ملامسة السلك الكهربائي لأيّة مصادر حرارية.

التدابير الواجب مراعاتها أثناء النقل

قم بتثبيت جميع الأجزاء المتحركة داخل وفوق الجهاز باستخدام شريط لاصق، يسهل إزالته دون ترك أثر. أدخل جميع الأجزاء الكماليات (مثل لوح الخبزين) باستخدام ورق كرتون رقيق وضعها على الحواف وأدخلها في الأرفف المخصصة لها، وذلك لتجنب تعرض الجهاز للتلف. يلزم وضع ورق كرتون أو ما شابه بين الجهة الأمامية والخلفية وذلك للحيلولة دون وقوع اصطدام بالجهة الداخلية للباب الزجاجي. قم بتثبيت الباب والغطاء العلوي في حالة وجوده باستخدام شريط لاصق على جوانب الجهاز.

احتفظ بعبوة التغليف الأصلي للجهاز. يتم نقل الجهاز في عبوة التغليف الأصلية فقط. تراعى أسهم النقل الإرشادية المدونة على العبوة.

في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

قم بتغليف الجهاز داخل عبوة واقية، لضمان توفير الحماية الكافية ضد أي ضرر أثناء النقل.

يتم نقل الجهاز بالوضع الرأسي. لا تمسك الجهاز من مقبض الباب أو من الوصلات الخلفية، حيث يمكن أن تتعرض للتلف. تجنب وضع أية أشياء ثقيلة على الجهاز.

أسباب الأضرار

نقاط عامة

تنبيه!

- الكماليات أو الرقائق أو ورق إعداد المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمدة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- 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 تغيير 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 تحشر أي شيء في باب الجهاز. ویراعی 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 الخبز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبز تترك بقعاً يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- الاتساع الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساع الشديد لإطار الإحكام لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح عند التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب. ← «التنظيف» في صفحة 15
- 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 حدوث إصابات!

- 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.
- الاصطدام بباب الجهاز المفتوح قد يؤدي لوقوع إصابات. يجب أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء وبعد التشغيل.

تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

لمبة الهالوجين

تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

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.

الصور التي يحتوي علىها هذا الدليل استرشادية.

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 10

إرشادات الأمان المهمة

نقاط عامة

⚠ تحذير - خطر الحريق!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

فهرس المحتويات

18	باب الجهاز	4	الاستعمال المطابق للتعليمات
18	فك وتركيب باب الفرن	4	إرشادات الأمان المهمة
18	فك وتركيب زجاج الباب	4	نقاط عامة
19	الاختلالات، ما العمل؟	5	لمبة الهالوجين
19	تغلب على الاختلالات بنفسك	5	أسباب الأضرار
20	تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف	5	نقاط عامة
20	خدمة العملاء	6	التركيب والتوصيل
20	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	6	التوصيل الكهربائي
	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي	6	التدابير الواجب مراعاتها أثناء النقل
21	الخاص بنا	7	حماية البيئة
21	إرشادات عامة	7	توفير الطاقة
21	الكبك والمخبوزات	7	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
25	السوفليه والجراتين	8	التعرف على الجهاز
25	الطيور واللحوم والأسماك	8	نطاق الاستعمال
28	الخضروات والأطباق الجانبية	8	الأزرار ووحدة العرض
28	الزيادي	9	أنواع التسخين والوظائف
29	الأكريلاميد في المواد الغذائية	9	درجة الحرارة
29	التجفيف	9	حيز الطهي
30	تخمير العجين	10	الكماليات
30	إذابة التجمد	10	الكماليات المرفقة
		10	إدخال الكماليات
		10	الكماليات الخاصة
		11	قبل الاستخدام لأول مرة
		11	التشغيل لأول مرة
		11	تنظيف حيز الطهي والكماليات
		12	استعمال الجهاز
		12	تشغيل وإيقاف الجهاز
		12	ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة
		12	التسخين السريع
		13	وظائف الوقت
		13	ضبط المدة الزمنية
		13	ضبط النهاية
		14	ضبط الميقاتي
		14	ضبط الوقت
		15	قفل أمان الأطفال
		15	التفعيل وإيقاف الفعالية
		15	التنظيف
		15	المنظفات المناسبة
		16	المحافظة على نظافة الجهاز
		17	القضبان
		17	فك وتركيب القضبان

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.



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



الفرن
HBF113BR0M, HBF113B.0Q



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]