



## 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](http://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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

A Bosch Company



9001621351

030509(C)







## إعداد المخبوزات

الوجبة	الكميات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
بيتتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	*150-140	30-20
بيتتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☉	*150-140	30-20
بيتتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☉	*150-140	35-20
قطع كيك صغيرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	*160-150	40-30
قطع كيك صغيرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☉	*160-150	35-25
قطع كيك صغيرة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☉	*160-150	35-25
تورته أسفنجية	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	**170-160	40-30
تورته أسفنجية	صينية قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☉	170-160	40-30
تورته أسفنجية، مستويان	صينيتان قابلتان لفصل الجوانب بقطر 26 سم	1+3	☉	**160-150	45-30
فطيرة تفاح مغطاة	صينيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	2	☐	200-180	80-60
فطيرة تفاح مغطاة	صينيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	3	☉	180-160	85-75
فطيرة تفاح مغطاة، مستويان	صينيتان معدنيتان سوداوان بقطر 20 سم	1+3	☉	190-170	90-70

\* إحماء لمدة 5 دقائق. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

\*\* إحماء. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

## الشواء

الوجبة	الكميات	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
تحميص خبز التوست إحماء لمدة 10 دقائق	الشبكة السلكية	4	☐	3	1.5-0.2
بيف بورجر، 12 قطعة بدون إحماء	الشبكة السلكية	4	☐	3	*30-25

\* قم بالقلب بعد مرور ثلثي الوقت الكلي للطهي.

الوجبة	الكمايات / 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

أخرج الطعام المجمد من العبوة ثم ضعه في إناء مناسب على الشبكة السلكية. قم بقلب أو تقليب الطعام أثناء ذلك مرة أو مرتين. ينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة على الوجهين عدة مرات. عند الحاجة قم بتقطيع الأطعمة أثناء ذلك أو أخرج قطع الطعام المذاب تجدها من الجهاز. دع الأطعمة المذاب تجدها لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لتهدأ، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

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

وإستخدام 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	الكمايات	الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة
مثلا جاتوه بالكريمة، التورتة، جاتوه بالشيكولاته أو جلاس بقاعدة سكرية، الفواكه، الدجاج، السجق واللحوم، الخبز والخبز الملفوف، الكيك والمخبوزات الأخرى	الشبكة السلكية	2	☐*	يظل مفتاح اختبار درجة الحرارة في وضع الإيقاف

### الأطباق المختبرة

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

### إعداد المخبوزات

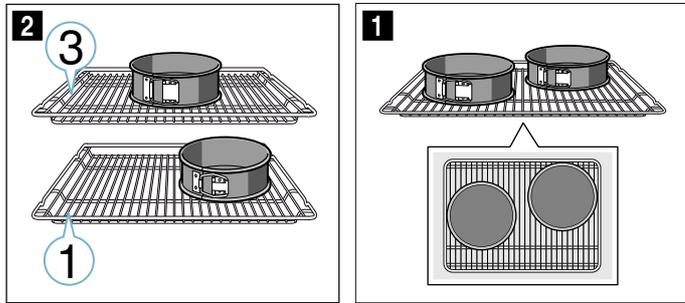
المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو صواني لا تتضج بالضرورة في وقت واحد.

مستويات الإدخال عند الخبز على مستويين:

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

الخبز باستخدام صينيتي كيك قابلتين لفصل الجوانب:

- على مستوى واحد (صورة 1)
- على مستويين (صورة 2)



### ملاحظات

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

### الشواء

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

## الأكريلاميد في المواد الغذائية

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

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة 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"> <li>■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.</li> <li>■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية.</li> <li>■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.</li> </ul>
إعدادات المخبوزات	<p>بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.</p>
بسكويت	<p>بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°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 الخبيز. قم بخبز حوالي 400-600 جم في كل لوح، حتى لا تجف رقائق البطاطس وتصير مقرمشة.</p>

## التجفيف

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 برائحتها أكثر. 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. 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 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 جيداً من الخضروات المسلوقة ثم قم بتوزيعها بالتساوي على الشبكة السلكية. قم بتجفيف الأعشاب بسيقانها. ضع الأعشاب بشكل متساو واجعلها متماسكة قليلاً على الشبكة السلكية.

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

## تخمير العجين

أثناء التشغيل ينشأ ماء متكثف ويتكون بخار الماء على الزجاج. امسح حيز الطهي بعد التخمير. 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.

يتخمّر العجين بشكل أسرع بوضوح من تخميره في درجة حرارة الغرفة، ولا يجف. اقتصِر 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.

الأسماك	الوزن	الكميات والأواني	الارتفاع	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °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

## 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 بنياً قاتماً 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.

الترمز بالموصفات الواردة في الجدول.

## الخضروات والأطباق الجانبية

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

الوجبة	الكميات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
الخضروات المشوية	اللوح متعدد الاستخدامات	4	☐	3	20-10
بطاطس فرن، أنصاف	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	180-160	60-45
منتجات البطاطس، مجمدة، مثل البوم فري، الكروكيت، البطاطس المحشية، الروستي	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	220-200	35-25
البوم فري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	1+3	☒	210-190	40-30

## الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك عمل الزبادي بنفسك.

2. اخلطه بمقدار 30 جم (ملعقة واحدة تقريباً) زبادي (في درجة حرارة التلاجة).
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 التلاجة ليبرد بعد تحضيره.

1. أخرج الكميات والقضبان من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغاً.
1. قم بتسخين 1 لتر لبن (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.

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

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 قرن صغير في تجويف بطن السمك كي يكسبها ثباتا واتزانًا. 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.

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.

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

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

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

#### 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
صدور 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	خطوة درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لحم دسم بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مفتوح	1	☒	-	160-140
لحم دسم بقشرة خارجية، مثل الكتف، 2 كجم	إناء مفتوح	1	☒	-	200-190
لحم خاصرة دسم، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	-	140-130
شرائح لحم استيك دسمة، بسمك 2 سم	الشبكة السلكية	4	☐	3	**25-20
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	3	☐	-	55-45
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	2	☐	-	*120-100
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	70-60
برجر، بارتفاع 3-4 سم	الشبكة السلكية	4	☐	3	**30-25
لحم بتلو روست، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	-	140-120
مفصل عجل، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☐	-	150-130
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	*80-70
لحم ضأن من الظهر بالعظم، 1,5 كجم، قطع متوسطة	الشبكة السلكية	2	☒	-	**/*55-45
سجق مشوي	الشبكة السلكية	3	☐	3	**25-20
لحم مفروم بالببيض، 1 كجم	إناء مفتوح	2	☒	-	70-80

\* بدون إقلاب

\*\* أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 1.

## التحمير في الإناء

- 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.

## ترمومتر 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 فضلاً عن معلومات أخرى مهمة.

## قيم الضبط الموصى بها

تسري قيم الضبط على الطيور أو اللحوم أو الأسماك غير المحشية بدرجة حرارة التلاجة الجاهزة للتحمير 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 وزناً، فاستخدم في جميع الأحوال درجة حرارة أقل. في حالة إعداد قطع عديدة استرشد بوزن القطعة الأثقل وزناً لاحتمال مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المختلفة بنفس الحجم تقريباً.

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 ائقب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. فهذا يساعد على خروج الدهون.

قم بتشريط الجلد عند إعداد صدر بطة. ولا تقم بقلب صدر البطة.

أضف قليلاً من الماء إلى الطيور في الوعاء. حيث ينبغي أن يكون قاع الإناء مغطى بارتفاع حوالي 1-2 سم.

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.

## اللحوم

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

أضف قليلاً من السائل لتحمير 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 أولاً.

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

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة من خلال الزجاج المتناثر!

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.

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

## الإناء المغلق

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

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.

## الشواء

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

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

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

اقلب قطع الشواء باستخدام ماشية شواء. عندما تقوم بالنزغ 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.

أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.	المخبوزات فاتحة للغاية من أعلى، وداكنة للغاية من أسفل.
أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبياً وقم بإطالة زمن الخبز.	المخبوزات داكنة للغاية من أعلى، وفاتحة للغاية من أسفل.
لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملح الكماليات.	المخبوزات التي يتم إعدادها في صينية أو قالب مستطيل تكون داكنة للغاية من الخلف.
قم في المرة القادمة باختبار درجة حرارة أقل نسبياً وإطالة زمن الخبز عند اللزوم.	المخبوزات داكنة للغاية في مجملها.
اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضاً ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.	المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.
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.	المخبوزات المحمرة بشكل غير متساوٍ.
اختر دائماً وضع الهواء الساخن عند الخبز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تتضح بالضرورة في وقت واحد.	الخبز كان على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميراً من الموجودة على اللوح السفلي.
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 باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.	فقد تبدو المخبوزات جيدة من الخارج، إلا أنها لم تتضح من الداخل.
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.	المخبوزات لا تتفصل عند القلب.

## السوفليه والجراتان

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.

استخدم 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، متبلة، مكونات مطهية	صينية الفرن	2	☐	220-200	60-30
مخبوزات محشوة، حلوة	صينية الفرن	2	☐	200-180	60-50
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	صينية الفرن	2	⊗	170-150	80-60
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم، مستويان	صينية الفرن	1+3	⊗	160-150	80-70

## الطيور واللحوم والأسماك

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

أضف تبعاً لحجم ونوع قطع اللحم ما يصل إلى ½ لتر من الماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يتم تجميع السوائل المتقاطرة. ويمكنك إعداد الصوص من عصارة التحمير هذه. فضلاً عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويظل حيز الطهي أكثر نظافة.

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.

## الخبز والخبز الملفوف

الوجبة	الكميات / 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 الخبيز	1+3	☉	-	*180-160	25-15
خبز ملفوف، طازج	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

## البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

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

\* إحماء

## نصائح لإعداد المخبوزات

تريد التحقق من نضج الكيك.	اغرس خلة خشبية في المخبوزات من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلّة، 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 تقريباً 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 والكميات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبيز.

## إعداد الفطائر على لوح الخبيز

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

\* قم بإحماء الفرن لمدة 10 دقائق

## مخبوزات صغيرة

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

## بسكويت

المدة بالدقائق	درجة الحرارة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكميات / الإناء	الوجبة
40-30	*150-140	☐	3	اللوح متعدد الاستخدامات	بيتي فور
45-30	*150-140	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	بيتي فور، مستويان
30-20	160-140	☐	3	اللوح متعدد الاستخدامات	بسكويت
35-25	150-130	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	بسكويت، مستويان
150-100	100-80	☒	3	اللوح متعدد الاستخدامات	مزيج المارينج
150-100	**100-90	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	كيك المارينج، مستويان
40-30	120-100	☐	2	اللوح متعدد الاستخدامات	حلوى الماكرون
45-35	120-100	☒	1+3	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	حلوى الماكرون، مستويان

\* إحماء لمدة 5 دقائق. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

\*\* إحماء

### صواني الخبيز

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

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

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

### الأطعمة المجمدة

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

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

### الخبز والخبز الملفوف

#### تنبيه!

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

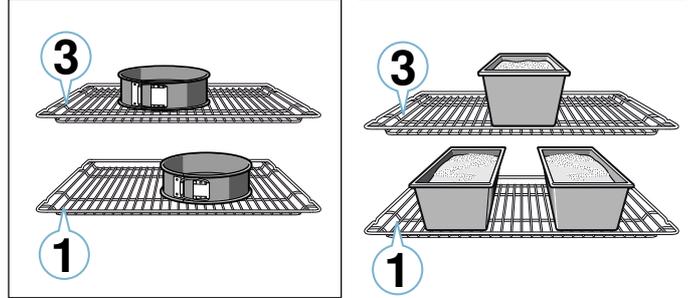
ويتم الوصول إلى أفضل النتائج مع بعض الأطعمة إذا تم إعدادها على عدة مراحل. وهذه الأطعمة مذكورة في الجدول.

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

### الخبيز على عدة مستويات

استخدم نوع التسخين «الهواء الساخن». المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو صواني لا تتضج بالضرورة في وقت واحد. إعداد المخبوزات على مستويين:

- اللوح متعدد الاستخدامات، المستوى 3
- لوح الخبيز، المستوى 1
- صواني على الشبكة السلكية
- الشبكة السلكية الأولى، المستوى 3
- الشبكة السلكية الثانية، المستوى 1



### الكماليات

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

احرص دائمًا 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 دائمًا 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 أيضًا على مراعاة الإرشادات الواردة في موضوع تخمير العجين.

### 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 بطبقة علوية	صينية مستديرة/مستطيلة	2	☼	170-150	80-60
قاعدة تورثة من عجين إسفنجي	صينية قاعدة تورثة	3	☼	180-160	40-30
تورثة الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 26 سم	2	☼	180-160	90-70
تارت	صينية التارت	1	☼	240-200	50-25
سكونز	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 28 سم	2	☼	160-150	35-25
كيك حلقي	صينية كيك حلقي	2	☼	170-150	80-60
تورثة إسفنجية، 3 بيضات	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 26 سم	2	☼	170-160	40-30
تورثة إسفنجية، 6 بيضات	صينية قابلة لفتح الجوانب بقطر 28 سم	2	☼	170-160*	45-35

\* إحماء

## خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجنيك أية زيارات غير ضرورية من فني خدمة العملاء. يمكنك معرفة رقم هاتف أقرب ورشة فنية معتمدة عن طريق الخط الساخن الخاص بنا.

### 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 بباب الفرن على الجانب. 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.

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

### طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

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

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

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

## الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

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

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

يتسم جهازك بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة ولا ينبعث منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظراً للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن 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، نقل 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 الواردة عقب جداول الضبط.

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

#### 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

## تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف

يجب تغيير لمبة حيز الطهي في حالة تلفها. يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين 230 فلت، 25 واط، التي تتحمل السخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة.  
أمسك لمبة الهالوجين بقطعة قماش جافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة. اقتصر على استخدام هذه اللمبات فقط.

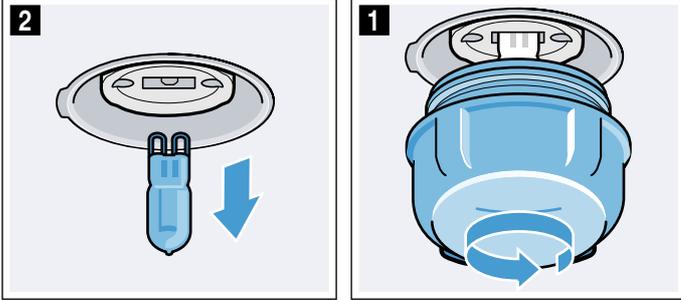
### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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.

### ⚠ 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. اخلع الغطاء الزجاجي بتدويره لليسار (صورة 1).
  3. اخلع الللمبة - لا تقم بتدويرها (صورة 2).
- قم بتركيب الللمبة الجديدة مع مراعاة موضع السنون حينئذ. اضغط على الللمبة للداخل بإحكام.



4. أعد تدوير الغطاء الزجاجي للداخل.
5. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى وأعد توصيل 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 تتمنى، فستجد في نهاية دليل الاستخدام الكثير من النصائح والإرشادات بخصوص طريقة الإعداد.

← «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 18

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.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تتطوي 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 بخدمة العملاء في حالة تعطل الجهاز.

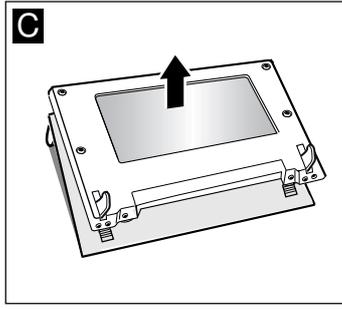
### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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.

## 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).

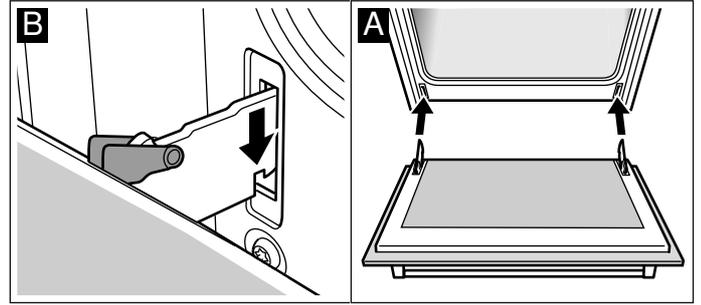


لا يجوز غسل الأجزاء المخلوطة. قم بتنظيف اللوحات الزجاجية باستخدام منظف زجاج وقطعة قماش ناعمة.

## ⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

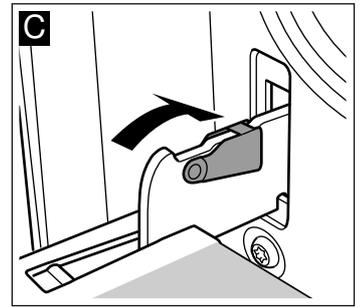
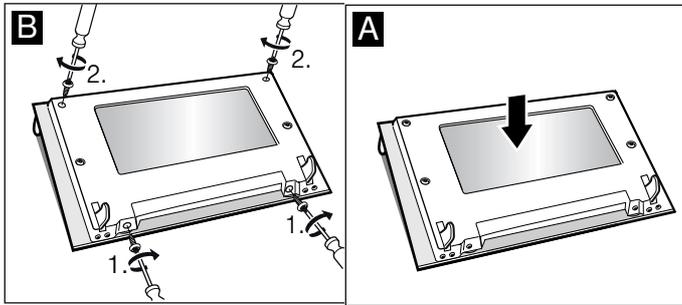
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

## التركيب



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

1. أعد تركيب الغطاء مرة أخرى (صورة A).
2. أعد احكام ربط البرغيين السفليين أولاً، ثم البرغيين العلويين (صورة B).



## ⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

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

3. قم بتركيب باب الفرن. للقيام بذلك، ارجع إلى موضوع **تركيب باب الفرن**. لا تستخدم الفرن مرة أخرى إلا بعد تركيب الألواح الزجاجية بشكل صحيح.

## أمان إضافي للباب

مع الأطعمة التي التي تحتاج لأوقات طهي طويلة، يمكن أن تصبح درجة حرارة باب الفرن مرتفعة للغاية.

عندما يكون الفرن مشغلاً، أبعد الأطفال الصغار عن الفرن وراقبهم.

توجد تجهيزات حماية إضافية تمنع حدوث تلامس مع أبواب الفرن. إذا كان هناك احتمال لمكوث الأطفال بالقرب من الفرن، فقم بتركيب تجهيزات الحماية هذه.

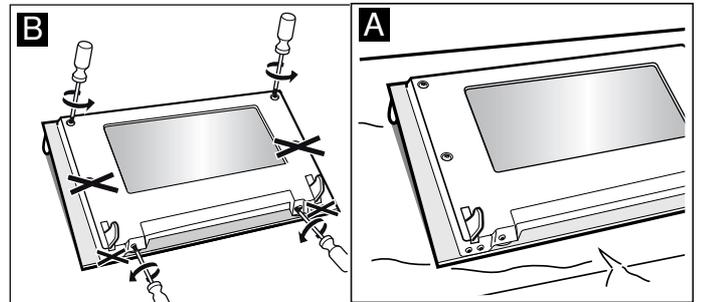
يمكنك الحصول على هذه الكماليات الخاصة (11023590) من خلال خدمة العملاء.

## 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**. ضع باب الفرن على قطعة قماش بحيث يكون المقبض لأسفل (صورة A).
2. قم بتدوير البرغيين السفليين أولاً، ثم البرغيين العلويين عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (صورة B).

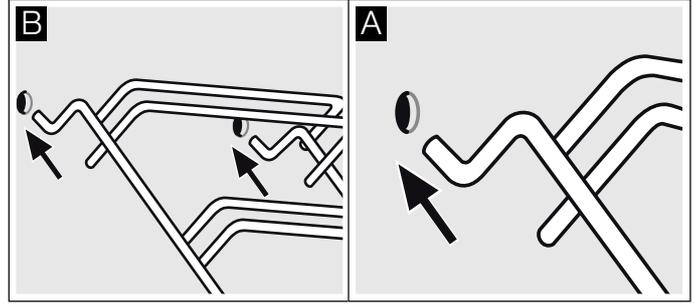


3. اخلع الغطاء (صورة C).

## باب الجهاز

### تركيب القضبان

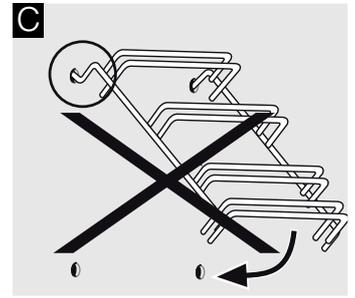
1. أدخل الخطافين بأعلى الهيكل في الفتحتين العلويتين. (صورة B-A)



**تحذير** ⚠️

#### التركيب الخاطئ

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

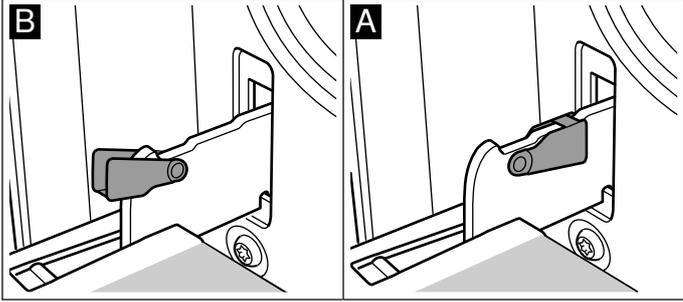


العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك باب الجهاز وتنظيفه.

### 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 ذراع التأمين (صورة A)، يكون باب الفرن مؤمناً. ولا يمكن فكه. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن (صورة B)، تكون المفصلات مؤمنة. ولا يمكن أن تتغلق بشكل ارتدادي.

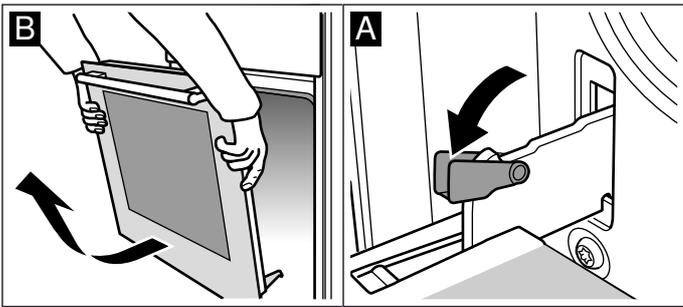


**تحذير - خطر الإصابة!** ⚠️

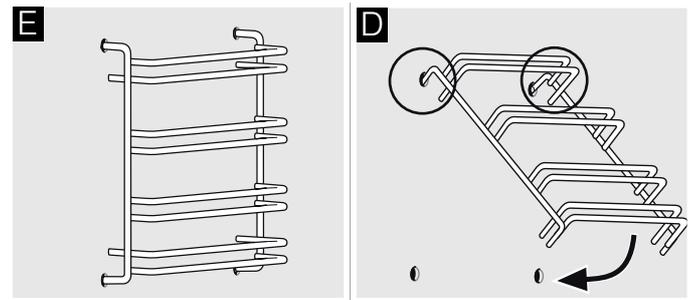
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الفرن، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

### فك الباب

1. افتح باب الفرن تماماً.
2. افتح كلا ذراعي التأمين يساراً ويميناً (صورة A).
3. أغلق باب الفرن حتى المصد. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج (صورة B).



2. يجب تركيب الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. عندئذ قم بكل حرص وبطء بتحريك القضبان لأسفل ثم ركبها في الفتحات السفلية (صورة D).
3. قم بتركيب كلا شبكتي القضبان في الجدران الجانبية للفرن (صورة E). في حالة التركيب الصحيح للقضبان تزداد المسافة بين مستويي الإدخال العلويين.



## القضبان

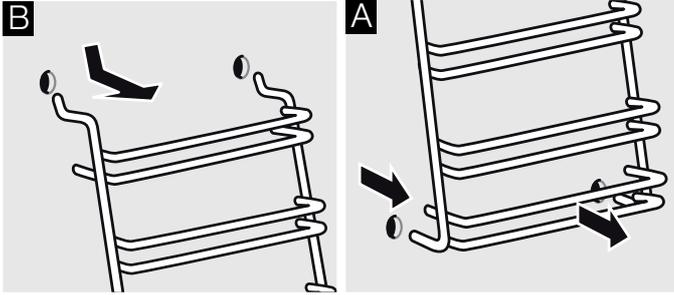
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية فك القضبان وتنظيفها.

### فك وتركيب القضبان

يمكنك إخراج القضبان لتنظيفها. يجب أن يكون الفرن بارداً.

#### فك القضبان

1. أمسك القضيب من أسفل بإحكام ثم اسحبه بعض الشيء إلى الأمام. اجذب قضبان التطويل الموجودة في حيز القضبان السفلي للخارج من فتحات التثبيت (صورة A).
2. بعد ذلك قم بطي القضبان لأعلى وأخرجها بحذر (صورة B).



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

محلل صابوني ساخن:  
انقعها ثم قم بتنظيفها بفرشاة تنظيف أو فرشاة.  
في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.  
الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

الكماليات

#### ملاحظات

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

### المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائماً 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 دائماً 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.

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. <b>تنبيه!</b> لا تستخدم أبدًا منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يتسبب ذلك في حدوث أضرار بطيئة الإيناميل. قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماما قبل التسخين القادم. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحا ليجف. <b>ملاحظة:</b> 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.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة 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.

## 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. تبعا 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 جيدا 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 ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

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

## التسخين السريع

يمكنك باستخدام التسخين السريع تقصير مدة التسخين.

بعد ذلك يفضل استخدام:

- هواء ساخن 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 الوظيفة على .
2. اضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة. فبدأ الفرن بالتسخين بعد ثوان معدودة.

عندما ينتهي التسخين السريع، ينطفئ بيان التسخين. أدخل الطبق في حيز الطهي.

## استعمال الجهاز

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

### تشغيل وإيقاف الجهاز

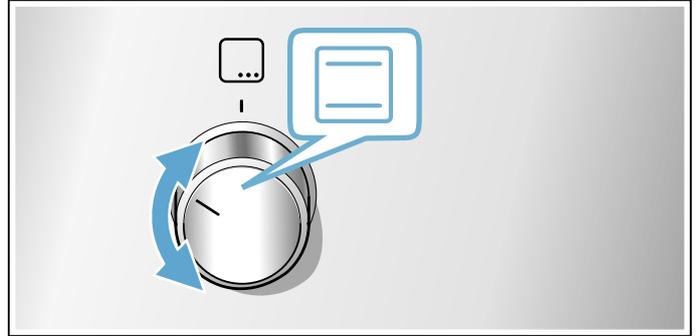
يعمل مفتاح اختيار الوظيفة على تشغيل وإيقاف الجهاز. بمجرد إدارته إلى أي وضع خارج وضع الصفر، يتم تشغيل الجهاز. لإيقاف الجهاز أدر مفتاح اختيار الوظيفة دائمًا على وضع الصفر.

### ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

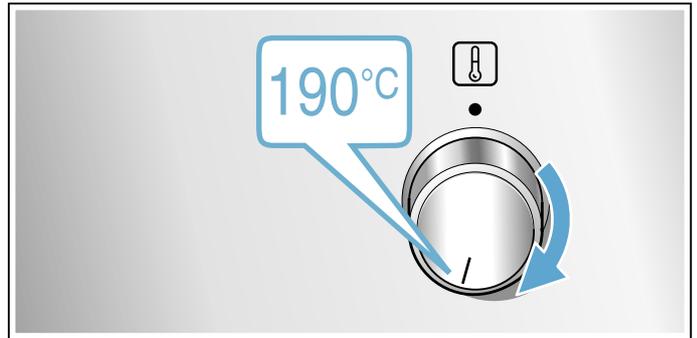
يمكنك ضبط جهازك بسهولة تامة بواسطة مفتاح اختيار الوظائف ودرجة الحرارة. تعرف في بداية دليل الاستعمال ما هو نوع التسخين الأنسب للطبق المعني.

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 عدة ثوان يبدأ الجهاز في التسخين.

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

### التغيير

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

## قبل الاستخدام لأول مرة

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

### 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 12

### أوضاع الضبط

نوع التسخين	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 
درجة الحرارة	الحد الأقصى
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.

### لوح البيززا

للبيززا والكيك الكبير المستدير.

### لوح الشواية

للشواء بدلاً من الشبكة السلكية أو كواقية من الرذاذ. يُستخدم فقط في اللوح متعدد الاستخدامات.

### قرص الخبيز

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

ويجب إحماء قرص الخبيز على درجة الحرارة الموصى بها.

### وعاء الشواء الزجاجي

لأطباق اليخنة والسوفليه.

### وعاء زجاجي

للسوفليه وأطباق الخضروات والمخبوزات.

### نظام المجاري أحادي المستوى

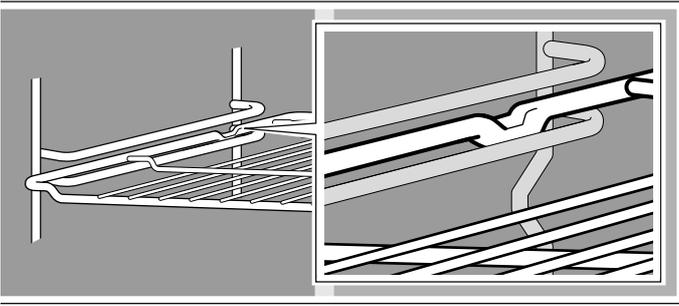
مع قضبان المجاري في المستوى 2 يمكنك سحب الكماليات للخارج لمسافة إضافية دون أن تنقلب.

### نظام المجاري ثنائي المستوى

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

### نظام المجاري ثلاثي المستوى

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



#### ملاحظات

- حافظ على بقاء لوح الخبيز ثابتاً 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.
- يراعى دائماً إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.
- أدخل الكماليات دائماً 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.

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

← «خدمة العملاء» في صفحة 18

#### 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.

للوّضع في اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون وعصارة اللحم المتقاطرة.

##### مقالي المحترفين

لإعداد الكميات الكبيرة. مثالية تماماً لتحضير المسقعة مثلاً.

##### غطاء لمقلاة المحترفين

الغطاء يحول مقلاة المحترفين إلى وعاء شواء للمحترفين.

## الكماليات

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

### الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

<p><b>الشبكة السلكية</b> للأواني وصواني الكيك وصواني الفرن. لقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.</p>	
<p><b>اللوح متعدد الاستخدامات</b> للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.</p>	

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

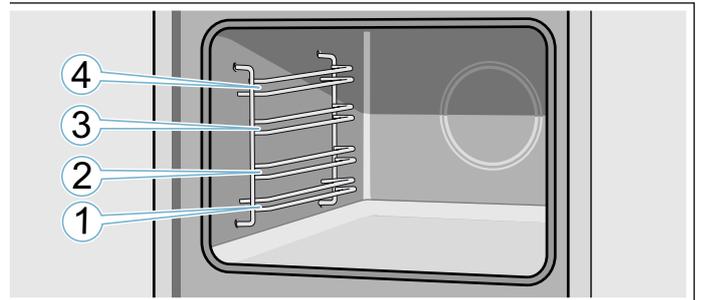
يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

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

### إدخال الكماليات

يوجد 4 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عد مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.

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



قم دائماً بإدخال الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

ويمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريباً دون أن تنقلب.

وعند إدخال الكماليات في حيز الطهي تأكد أن الحز الموجود بالكماليات جهة الخلف. فبهذه الوضعية فقط يمكن أن تثبتت في مكانها.

## أنواع التسخين والوظائف

باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى.

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. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في طريقة تدوير الهواء وتحديد فنة كفاءة استهلاك الطاقة.
	لشواء الأظعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
	لشواء الطيور والأسماك الكاملة وقطع اللحم الكبيرة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
	للتسخين العلوي/السفلي للخبيز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.
	لإذابة التجمد، مثل اللحوم والطيور والخبز والكيك. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.

### وظائف أخرى

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

الوظيفة	الاستخدام
	إجماء 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.

### 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، تنطفئ الإضاءة معه.

#### 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.

الوضع	المعنى
● وضع الصفر	الجهاز لا يقوم بالتسخين.
275-50 نطاق درجة الحرارة	درجة الحرارة القابلة للضبط في حيز الطهي بالدرجة المئوية م.
1، 2، 3 درجات الشواء	الدرجات القابلة للضبط للشواية، مساحة كبيرة  ومساحة صغيرة  (حسب نوع الجهاز).
1، II، III	درجة 1 = ضعيف درجة 2 = متوسط درجة 3 = قوي

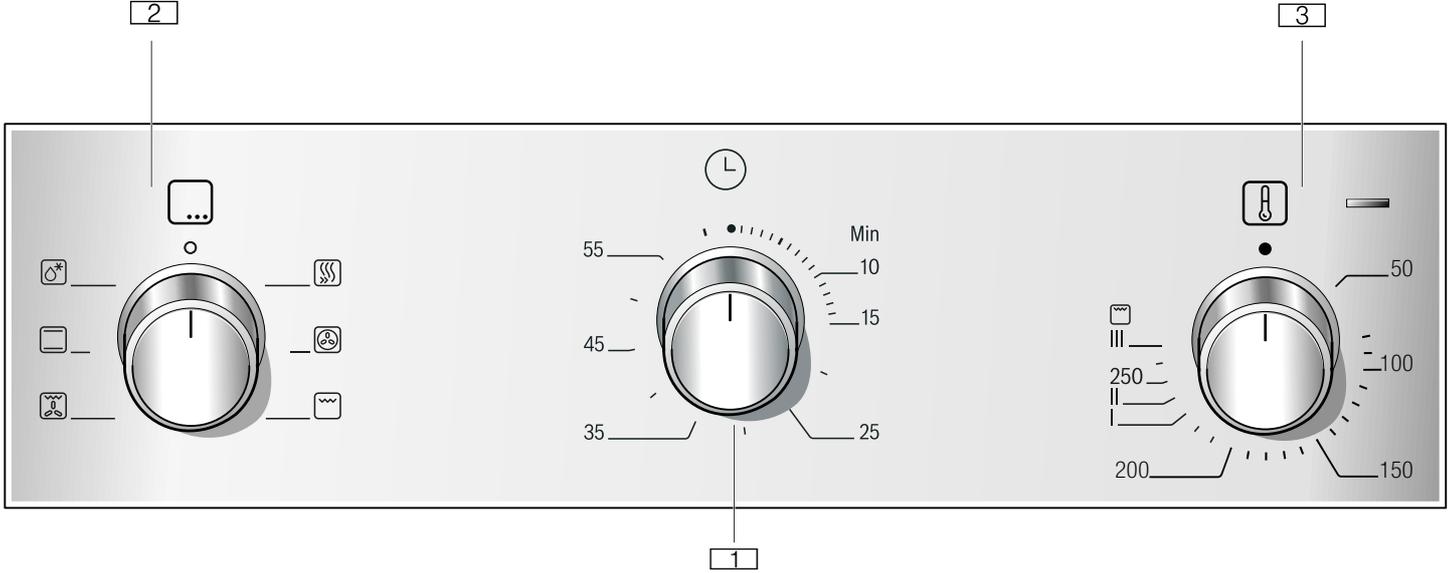
### بيان درجة الحرارة

عندما يقوم الجهاز بالتسخين تضيء لمبة البيان فوق مفتاح اختيار درجة الحرارة. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين. عند القيام بإجماء الفرن، يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال طعامك بمجرد انطفاء لمبة البيان للمرة الأولى.

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

## نطاق الاستعمال

يمكنك عن طريق نطاق الاستعمال ضبط الوظائف المختلفة لجهازك. ترى هنا عرضًا عامًا لنطاق الاستعمال ووضعيات عناصر الاستعمال.



## الميكاتي

يمكنك باستخدام الميكاتي ضبط مدة زمنية تصل إلى 60 دقيقة. ويعمل الميكاتي بشكل مستقل عن الفرن. ويمكن استخدامه كميكاتي للمطبخ.

الوظيفة	الوضع
وضع ضبط الإيقاف	• وضع الصفر
الإشارة بعد انتهاء المدة المضبوطة.	🔔 انتهاء المدة المضبوطة
بيان الوقت، بالدقائق.	🔔 - 60 بيان الدقائق

## كيفية الضبط

اضبط الميكاتي على المدة المرغوبة.

## انتهاء المدة

تصدر إشارة عند انتهاء المدة. يدور المفتاح تلقائياً إلى وضع الإيقاف •.

## التعرف على الجهاز

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

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

## 1 الميكاتي

يمكنك باستخدام الميكاتي الموجود بالفرن ضبط مدة زمنية تصل إلى 60 دقيقة. وليس للميكاتي أي تأثير على عملية تشغيل الفرن. ويمكن استخدامه كميكاتي للمطبخ فقط.

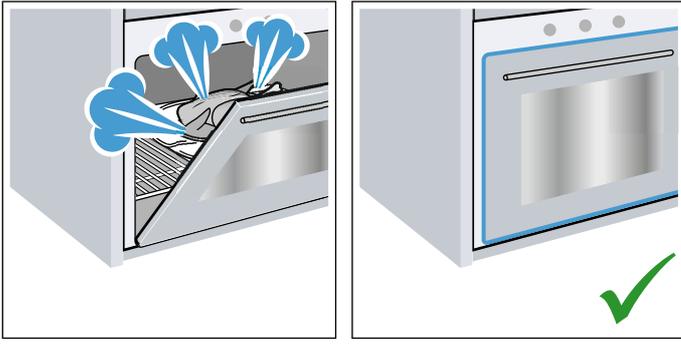
## 2 مفتاح اختيار الوظائف

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

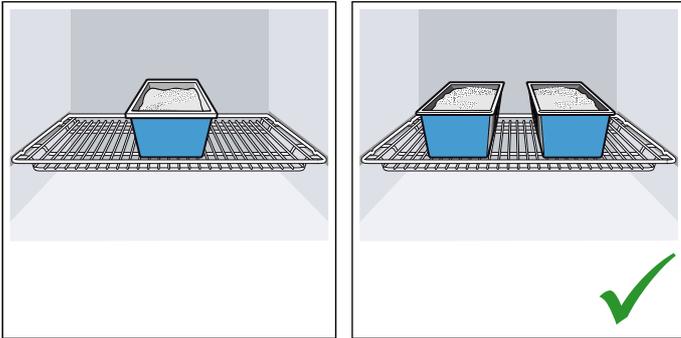
## 3 مفتاح اختيار درجة الحرارة

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.



- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل حيز الطهي محتفظًا بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضًا وضع صينيتين متجاورتين في حيز 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 طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

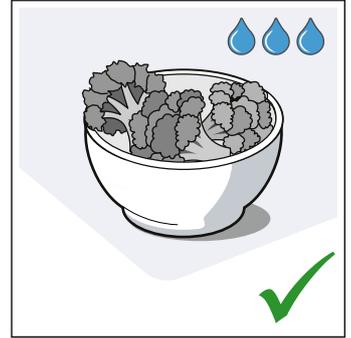
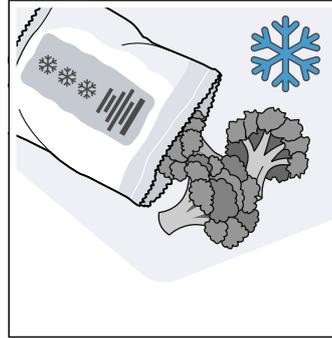


## حماية البيئة

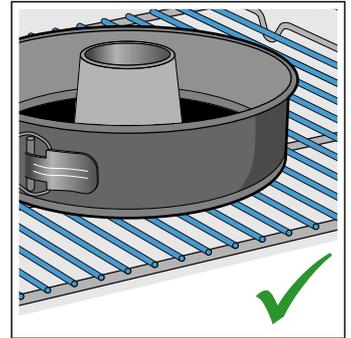
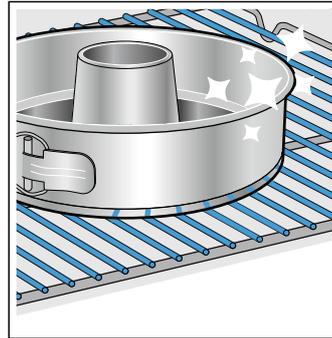
جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

### توفير الطاقة

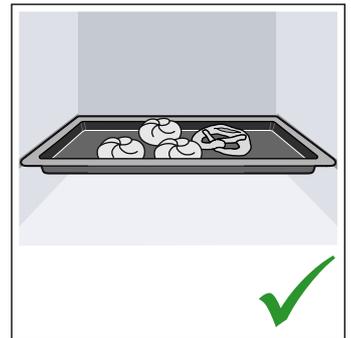
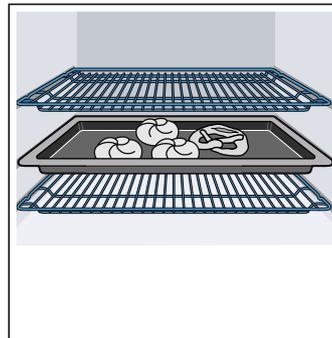
- لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة الطهي أو منصوصًا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- احرص على إذابة تجمد الأطعمة المجمدة قبل وضعها في حيز الطهي.



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



- أخرج الكماليات غير الضرورية من حيز الطهي.



- لا تفتح باب الجهاز قدر الإمكان أثناء التشغيل.

## التدابير الواجب مراعاتها أثناء النقل

قم بتثبيت جميع الأجزاء المتحركة داخل وفوق الجهاز باستخدام شريط لاصق، يسهل إزالته دون ترك أثر. أدخل جميع أجزاء الكماليات (مثل لوح الخبيز) 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.

## 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 تُلغى 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 H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> على الأقل.

### ⚠ تحذير – خطر على الحياة!

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

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

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

### ملاحظات

- يجب أن يكون القابض 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 مقابض/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 للقابض الكهربائي في أي وقت.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديل عليه أو قطعه.
- يجب عدم ملامسة السلك الكهربائي لأية مصادر حرارية.

## 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 أزمة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإناميل).
- 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 (الإناميل).
- 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 و باب الجهاز مفتوح: بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد و باب الفرن مغلق فقط. لا تحترق أي شيء في باب الجهاز. وبراعى 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.
- الاتساخ الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساخ الشديد لإطار الإحكام، لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح عند التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب. لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز بدون إطار الإحكام أو إذا كان به ضرر. ← «التنظيف» في صفحة 13
- 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!

- 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 و غلقه 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 بالبخر.
- 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 اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

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

الصور التي يحتوي عليها 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 قِبَل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 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. لا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز 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	خدمة العملاء
18	رقم المنتج E ورقم الصنع FD
18	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا
18	إرشادات عامة
19	الكبك والمخبوزات
22	السوفليه والجراتين
22	الطيور واللحوم والأسماك
25	الخضروات والأطباق الجانبية
25	الزبادي
26	الأكريلاميد في المواد الغذائية
26	التجفيف
26	تخمير العجين
27	إذابة التجمد
27	الأطباق المختبرة

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

4	الاستعمال المطابق للتعليمات
4	إرشادات الأمان المهمة
4	نقاط عامة
5	لمبة الهالوجين
5	أسباب الأضرار
5	نقاط عامة
6	التركيب والتوصيل
6	التوصيل الكهربائي
6	التدابير الواجب مراعاتها أثناء النقل
7	حماية البيئة
7	توفير الطاقة
7	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
8	التعرف على الجهاز
8	نطاق الاستعمال
8	أنواع التسخين والوظائف
9	درجة الحرارة
9	حيز الطهي
10	الكماليات
10	الكماليات المرفقة
10	إدخال الكماليات
10	الكماليات الخاصة
11	قبل الاستخدام لأول مرة
11	تنظيف حيز الطهي والكماليات
12	استعمال الجهاز
12	تشغيل وإيقاف الجهاز
12	ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة
12	التسخين السريع
13	التنظيف
13	المنظفات المناسبة
14	المحافظة على نظافة الجهاز
14	الفضبان
14	فك وتركيب الفضبان
15	باب الجهاز
15	فك وتركيب باب الفرن
16	فك وتركيب زجاج الباب
16	أمان إضافي للباب
17	الاختلالات، ما العمل؟
17	تغلب على الاختلالات بنفسك
17	تغيير لمبة حيز الطهي بالسقف





**BOSCH**

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



# الفرن المدمج

**HBF011BR1M**

**[ar]** دليل الاستعمال

الفرن المدمج