



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:

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



الفرن المدمج

HBF011B.1

دليل المستخدم وتعليمات التركيب [ar]



لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

- لا تستخدم الجهاز إلا:
- لتحضير مأكولات ومشروبات.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
- حتى ارتفاع يبلغ 4000 م فوق سطح البحر.
- لا تستخدم الجهاز:
- مع ميكانيكي تشغيل خارجي أو وحدة تحكم عن بعد.

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.

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 تم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

1.4 الاستخدام الآمن

احرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

⚠ تحذير - خطير نشوب حريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.
- لا تحفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.
- في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقاً، لإخماد أي لهب قد ينشأ.

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

- احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

فهرس المحتويات

دليل المستخدم

1	الأمان.....
2	تجنب الأضرار المادية.....
3	حماية البيئة والتوفير.....
4	التعرف.....
5	قبل الاستخدام لأول مرة.....
6	الاستعمال الأساسي.....
7	التسخين السريع.....
8	وظائف الوقت.....
9	التنظيف والعناية.....
10	القضاء.....
11	باب الجهاز.....
12	التغلب على الاختلالات.....
13	النقل والتخلص من الجهاز.....
14	خدمة العملاء.....
15	هكذا يتم الأمر.....
16	تعليمات التركيب.....

1 الأمان ⚠

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. التزم بدليل التركيب الفاسد.

تتمرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحضر فيها جزء من جسمك.

- لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- الاصطدام بباب الجهاز المفتوح قد يؤدي لوقوع إصابات.
- احتفظ بباب الجهاز مغلقاً أثناء التشغيل. قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- وارتد قفازات واقية إن أمكن.
- الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
- احرص على ارتداء قفازات واقية.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة قيّماً على أخطار.

- وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر أي عزل متضرر ل CABL الكهرباء سوف يشكل خطراً.
- لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تبني أو تسحق أو تغير وصلة الشبكة الكهربائية.
- الرطوبة التي تتواجد في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطراً.
- لا تشعل أبداً جهازاً متضرراً.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالقاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لـ CABL التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر.
- اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 15

ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.

- ولا تضع أبداً ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- احرص دائمًا على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه.

يمكن أن تسبب السخونة الزائدة للجهاز في نشوب حريق.

- لا تقم أبداً بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة مطبخ.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

▪ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

- استخدم دائمًا قوطعة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

▪ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن ينفتح باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة وألسنة اللهب.

- اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.

▪ لا تقم بتسمين المشروبات المقطرة (سبة < 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).

- افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواهات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

قد يتسرّب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز.

قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.

- افتح باب الجهاز بحرص.

▪ أبق الأطفال بعيداً.

وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.

- لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.

- لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.

1.5 لمبة الهاوجين

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!

تسخن لمبات حيز الطهي بشدة. ويظل خطر الإصابة بحرائق قائماً لبعض الوقت أيضاً بعد الإيقاف.

- لا تلمس الغطاء الزجاجي.
- تجنب ملامسة البشرة لـه أثناء التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

عند تغيير اللمية يسري في ملامسات دواة اللمية تيار كهربائي.

- قبل تغيير اللمية تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
- بالإضافة إلى ذلك ازع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحشو داخلها ويختنقوا.

- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بممواد التغليف للجهاز.

يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعلوها ومن ثم يختنقون.

- أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نقاط عامة

تنبيه!

وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50 °م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

- لا تضع على أرضية حيز الطهي كماليات أو ورق مخبوزات أو أي رقاائق من أي نوع.
- لا تضع الأواني على أرضية حيز الطهي إلا عند ضبط درجة حرارة أقل 50 °م.

عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.

- لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- لا تضع أبداً إماء به ماء على أرضية 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 أطعمة في حيز الطهي. يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تضرر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.

- بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.
- لا تنشر أي شيء في باب الجهاز.

فقط في حالة وجود رطوبة كبيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.

3 حماية البيئة والتوقيف

3.1 التخلص من مواد التغليف

كافحة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

- تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

3.2 توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.

لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.

- إذا لم تقم بإحماء الجهاز، فسوف توفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.

استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (إيتاميل).

- فهذه الصواني تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.

لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً قدر الإمكان.

- وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.

قم بخنزير الأطعمة المتعددة واحداً تلو الآخر أو بالتوالي.

- يصبح حيز الطهي ساخناً بعد عملية الخبز الأولى.

وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة

للفطيرة التالية.

مع أوقات الطهي الطويلة نسبياً أو قف الجهاز 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي.

- حيث تكفي الحرارة المتبقية لإنها طهي الوجبة.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.

- لا يلزم تسخين الكماليات غير الضرورية.

احرص على إذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل الإعداد.

- وبذلك يتم توفير الطاقة المستغلة في إذابة التجمد عن الأطعمة.

ملاحظة:

يطلب الجهاز:

- قدرة 1 واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع تشغيل وحدة العرض

- قدرة 0,5 واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع إيقاف وحدة العرض

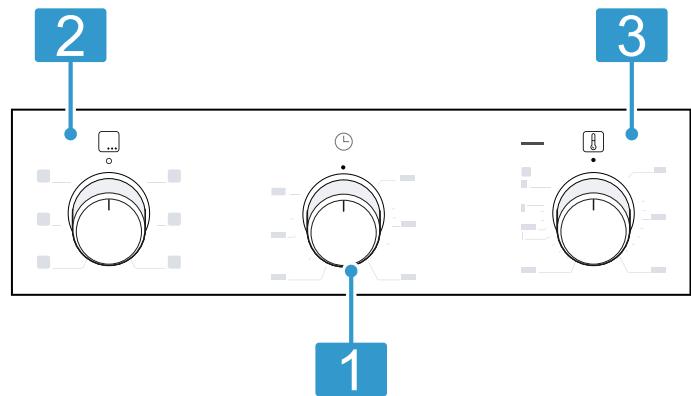
4 التعرّف

4.1 نطاقات الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلوماتٍ حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال.

عناصر الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلوماتٍ حول حالة التشغيل عبر عناصر الاستعمال.
يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



الميقاتي

يمكنك ضبط مدة زمنية باستخدام الميقاتي.
← "الميقاتي"، صفحة 7

1

مفتاح اختيار الوظيفة

باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى.
يمكنك إدارة مفتاح اختيار الوظيفة من وضع الصفر ° إلى اليمين أو اليسار.
تبعًا لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار الوظائف. للثبت علىوضع الداخلي أو الخارجي في وضع الصفر ° اضغط على مفتاح اختيار الوظائف.

← "أنواع التسخين والوظائف"، صفحة 6

2

مفتاح اختيار درجة الحرارة

باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة اضبط درجة الحرارة على نوع التسخين واختار أو ضع الضبط للوظائف الأخرى.
يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة من وضع الصفر • إلى جهة اليمين فقط حتى المصد، ولكن دون تجاوزه.
تبعًا لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار درجة الحرارة. للثبت علىوضع الداخلي أو الخارجي اضغط في وضع الصفر • على مفتاح اختيار درجة الحرارة.

← "درجة الحرارة ودرجات الضبط"، صفحة 6

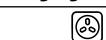
3

أنواع التسخين والوظائف

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

الاستخدام وطريقة العمل

نوع التسخين



الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات

قم بالخبز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الملقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.

قم بشواه الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. تحمير الأطعمة.
ويُسكن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.

قم بتحمير الطيور أو سمكة كاملة أو قطع اللحم الكبيرة.
ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.

قم بالخبز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. هذا النوع مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية البرطبة.
وتُبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.

الشواية، النطاق الكبير



الشواء بتدوير الهواء



التسخين العلوي/
السفلي



إذابة التجمد



وظائف أخرى

تجد هنا عرضاً عاماً حول الوظائف الأخرى لجهازك.

الاستخدام

الوظيفة



التسخين السريع

قم بإحماء حيز الطهي سريعاً بدون كماليات.
← "التسخين السريع"، صفحة 9

درجة الحرارة ودرجات الضبط
هناك أوضاع ضبط لأنواع التسخين والوظائف المختلفة.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
●	وضع الصفر	الجهاز لا يقوم بالتسخين.
275 - 50	نطاق درجة الحرارة	اضبط درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.
3 , 1 أو III	درجات الشواء	اضبط درجات الشواء للشواية، بالنطاق الكبير أو الشواية بالنطاق الصغير، تبعًا لنوع الجهاز. 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية

- يضيء بيان التسخين أيضًا إذا كان جهازك يشتمل على إضاءة حيز الطهي كوظيفة وتم ضبط درجة حرارة.
- الجهاز لا يقوم بالتسخين أثناء ذلك.
- بسبب القصور الحراري، يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

الميكانيكي

باستخدام الميكانيكي يمكنك ضبط مدة زمنية تصل إلى 60 دقيقة.

ملاحظة: وليس للميكانيكي أي تأثير على عملية تشغيل الفرن. ويمكن استخدامه كميقاتي للمطبخ فقط.

بيان التسخين

يوضح لك متى يقوم الجهاز بالتسخين. عندما يقوم الجهاز بالتسخين تضيء لمبة البيان فوق مفتاح اختيار درجة الحرارة. وتنتهي لمبة البيان خلال فترات التوقف عن التسخين.

عند الإحماء، يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال طعامك بمجرد انطفاء لمبة البيان للمرة الأولى.

ملاحظات

- يضيء بيان التسخين أيضًا عند ضبط وظيفة إضاءة حيز الطهي ودرجة الحرارة. الجهاز لا يقوم بالتسخين أثناء ذلك.

الوضع	الوظيفة	الشرح
●	وضع الصفر	إيقاف
△	انتهاء المدة المبرمجة	تصدر إشارة صوتية بعد انتهاء المدة المضبوطة.
△ - 60	المدة	مقاييس الوقت بالدقائق

باب الجهاز

عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتم موافلة التشغيل.

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد طبقاً لدرجة حرارة الجهاز. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

تنبيه!
لا تقوم بتغطية فتحة التهوية أعلى باب الجهاز. الجهاز مفروم السخونة.

▪ حافظ على نظافة فتحات التهوية.

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

الماء المتكتف

يظهر ماء متكتف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكتف أمر طبيعي ولن يؤثر سلبًا على أداء الجهاز. امسح الماء المتكتف بعد الطهي.

4.2 حيز الطهي

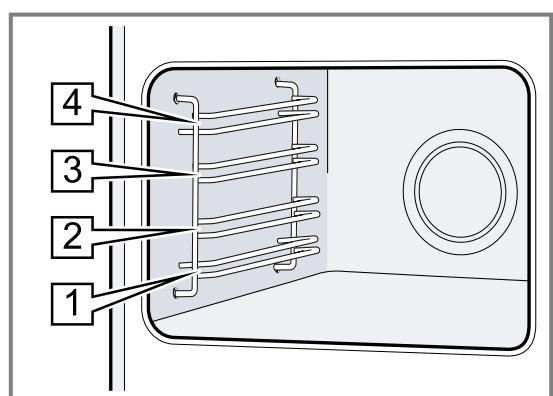
الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

القضبان

يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة. يوجد 4 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عدّ مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.

يمكنك فك القضبان لغرض التنظيف مثلًا.

← "القضبان", صفحة 11



4.3 الكماليات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتتناسب مع جهازك.

ملاحظة: قد تتشوه الكماليات من جراء السخونة الناتجة. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

تبعًا لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

الاستخدام	الملحقات
<ul style="list-style-type: none"> ▪ صواني إعداد المخبوزات ▪ صواني فرن ▪ الأواني ▪ اللحوم، مثل قطع اللحم أو قطع الشواء ▪ وجبات مجمدة 	الشبكة السلكية
<ul style="list-style-type: none"> ▪ كيك رطب ▪ بسكويت ▪ الفبز ▪ قطع لحم كبيرة ▪ وجبات مجمدة ▪ تجميع السوائل المتلقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية. 	اللوح متعدد الاستخدامات
<ul style="list-style-type: none"> ▪ كيك على شكل ألواح ▪ كيك إسفنجي عادي 	لوح الفبز

2. أدخل الكماليات دائمًا بشكل كامل، بحيث لا تلامس باب الجهاز.

ملاحظة: أخرج الكماليات غير الازمة من حيز الطهي أثناء التشغيل.

ملحقات أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتباتنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك.

www.bosch-home.com

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.

استخدام الكماليات

احرص على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبهذه الطريقة فقط يمكنك سحب الكماليات إلى المنتصف تقريبًا دون إمالتها.

1. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

شبكة الشواء
المفتوحة مواجهًا لباب الجهاز والتقوس
ـ موجهًا لأسفل.

اللوح
متعدد الاستخداما
ت أو لوح
الخبز

5 قبل الاستخدام لأول مرة

نُفذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظف الجهاز والملحقات.

5.1 قم بتنظيف الجهاز بعد أول استخدام

قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.

1. أخرج الملحقات وبقايا التغليف مثل فرز البوليستر من حيز الطهي.

2. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.

3. بمجرد أن يسخن الجهاز، قم بتهوية المطبخ.

4. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.
← "الاستعمال الأساسي"، صفحة 9

نوع التسخين الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 

درجة الحرارة أقصى

مدة 1 ساعة

5. أوقف الجهاز بعد المدة المحددة.

6. انتظر حتى يبرد الجهاز.

7. قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.

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

6 الاستعمال الأساسي

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

▪ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الجهاز في التسخين.

3. عند ما يصبح الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

نصيحة: يمكنك معرفة نوع التسخين المناسب لطعامك من خلال شرح أنواع التسخين.

تغيير نوع التسخين

يمكنك تغيير نوع التسخين في أي وقت.

▪ اضبط نوع التسخين المرغوب باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

تغيير درجة الحرارة

يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت.

▪ اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

6.1 تشغيل الجهاز

▪ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على أي وضع واستثناء وضع الصفر.^٥

▪ يتم تشغيل الجهاز.

6.2 إيقاف الجهاز

▪ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.^٥

▪ يتم إيقاف الجهاز.

6.3 أنواع التسخين ودرجة الحرارة

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

7 التسخين السريع

1. اضبط التسخين السريع ﴿﴾ باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

2. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

▪ بعد بضع ثوانٍ يبدأ التسخين السريع.

▪ عندما ينتهي التسخين السريع، ينطفئ بيان التسخين.

3. اضبط نوع التسخين المناسب باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

4. ضع الطعام في حيز الطهي.

لتحفيز الوقت، يمكنك تقليل مدة التسخين باستخدام التسخين السريع.

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

يُفضل استخدام أنواع التسخين التالية بعد التسخين السريع:

▪ الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات ﴿﴾

▪ التسخين العلوي/السفلي ﴿﴾

7.1 ضبط التسخين السريع

للحصول على نتيجة طهي متساوية لا تدخل الأطعمة في حيز الطهي إلا بعد التسخين السريع.

8 وظائف الوقت

ضبط الميكانيكي
يمكن ضبط الميكانيكي حتى 60 دقيقة عند تشغيل الجهاز أو إيقافه.

1. اضبط الميكانيكي على المدة المرغوبة.

2. بعد انقضاء وقت الميكانيكي:

- تصدر إشارة صوتية. ينتقل الميكانيكي إلى وضع الإيقاف • أو توماتيكياً.

يشتمل جهازك على وظيفة وقت يمكن استخدامها لضبط الميكانيكي.

8.1 الميكانيكي

يمكن استخدام الميكانيكي كميقاتي للمطبخ. يعمل الميكانيكي بالتزامن مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكن

ضبط الميكانيكي في أي وقت حتى عند توقف الجهاز.

ملاحظة: وليس للميكانيكي أي تأثير على عملية تشغيل الفرن. ويمكن استخدامه كميقاتي للمطبخ فقط.

9 التنظيف والعناية

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!
الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
▪ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

تنبيه!

المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.
▪ لا تستخدم منظفات أكاليل أو خادشة.

نظف جهازك واعتنى به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

9.1 مواد التنظيف

لا تستخدم مواد تنظيف غير مناسبة، لكي لا تتعرض للأسطح المختلفة الموجودة بالجهاز للضرر.

- يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).
- لا تستخدم منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماماً قبل التسخين القادر.
- تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل الاستخدام.

- لا تستخدم أية منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
- لا تستخدم منظفات خاصة إذا كان الجهاز لا يزال ساخناً.

احرص على مراعاة إرشادات تنظيف الجهاز.
← "تنظيف الجهاز", صفحة 11

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستainless ستيل	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستainless ستيل. مواد عناية مخصصة لغسل طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستainless ستيل للأسطح الساخنة 	← "تنظيف الجهاز", صفحة 11
طبقة المينا (الإيناميل)، البلاستيك أو الأسطح المطلية أو المطبوعة على الشاشة مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. 	← "تنظيف الجهاز", صفحة 11
الأزرار	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تخليه ولا تقم بحكه. 	← "باب الجهاز", صفحة 12

غطاء الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استainless ستيل. 	← "باب الجهاز", صفحة 12
غطاء الباب	<ul style="list-style-type: none"> من الاستainless ستيل: منظف الاستainless ستيل: من البلاستيك: محلول صابوني ساخن 	← "باب الجهاز", صفحة 12
مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن امسح مادة إزالة الترببات الجيرية من مقبض الباب مباشرة لتجنب الاتساخات العنيدة. 	

النـطـاق	الـمـنظـفـاتـ الـمـنـاسـبـة	إـرـشـادـات
الأسطح المطلية بطبقة المينا (الإيناميل)	▪ محلول صابوني ساخن ▪ ماء الفل ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساح الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. اترك غطاء الجهاز مفتوحاً للسماح بتجفيف الموقـد بعد التنـظـيف.
الـقـضـبـان	▪ محلول صابوني ساخن ▪ الغـطـاءـ الزـجاـجيـ بـلـمـبـةـ الفـرنـ	▪ تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتتشـأـ فـروـقـ لـوـنـيـةـ طـفـيـفـةـ. ولا تـأـثـرـ وـظـيـفـةـ الجـهاـزـ مـنـ جـرـاءـ ذـلـكـ. حواف ألوـاحـ الخـبـيزـ الرـفـيـعـةـ لا يـمـكـنـ طـلـائـهـ بـطـبـقـةـ المـيـناـ (ـالـإـيـنـامـيـلـ) بـشـكـلـ كـاـمـلـ وـقـدـ تـكـوـنـ خـشـنـةـ. ولا يـؤـثـرـ ذـلـكـ عـلـىـ خـصـائـصـ الـحـمـاـيـةـ مـنـ التـأـكـلـ. تـنـشـأـ طـبـقـةـ بـيـضـاءـ عـلـىـ سـطـحـ إـلـيـنـامـيـلـ (ـالـمـيـناـ) بـسـبـبـ بـقـايـاـ الـأـطـعـمـةـ. هـذـهـ الـطـبـقـةـ لـاـ تـشـكـلـ خـطـرـاـ عـلـىـ الصـمـةـ. ولا تـأـثـرـ وـظـيـفـةـ الجـهاـزـ مـنـ جـرـاءـ ذـلـكـ. يـمـكـنـ إـزـالـةـ هـذـهـ الـطـبـقـةـ باـسـتـخـدـامـ حـمـضـ الـلـيـمـونـ.
الـكـمـالـيـات	▪ محلول صابوني ساخن ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساح الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. نصيحة: لتنظيف القـضـبـانـ قـمـ بـفـكـهـاـ. ← "الـقـضـبـانـ", صـفـحةـ 11
الـقـضـبـان	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالمسح في حالة الاتساح الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل.

1. قـمـ بـتـنـظـيفـ الجـهاـزـ بـوـاسـطـةـ مـحـلـولـ صـابـوـنيـ سـاخـنـ.
وـفـوـطـةـ تـنـظـيفـ.
 - يـمـكـنـكـ اـسـتـخـدـامـ مـنـظـفـاتـ بـدـيـلـةـ مـعـ بـعـضـ الـأـسـطـعـ.
- ← "الـمـنظـفـاتـ الـمـنـاسـبـةـ", صـفـحةـ 10
2. قـمـ بـتـجـفـيفـهـاـ بـفـوـطـةـ نـاعـمـةـ.

9.3 تنـظـيفـ الأـسـطـعـ الاستـانـلسـ ستـيلـ

1. تـرـاعـيـ المـعـلـومـاتـ الـمـتـعـلـقـةـ بـمـوـادـ التـنـظـيفـ.
 2. قـمـ بـالـتـنـظـيفـ بـاستـخـدـامـ فـوـطـةـ إـسـفـنجـيـةـ وـمـحـلـولـ صـابـوـنيـ سـاخـنـ فـيـ اـتـجـاهـ التـجـليـخـ.
 3. وـقـمـ بـالـتـجـفـيفـ بـعـدـ ذـلـكـ بـاستـخـدـامـ فـوـطـةـ نـاعـمـةـ.
 4. ضـعـ طـبـقـةـ رـقـيقـةـ مـنـ مـادـةـ الـعـنـيـةـ بـالـإـسـتـانـلسـ ستـيلـ بـوـاسـطـةـ فـوـطـةـ نـاعـمـةـ.
- نصيحة:** يـمـكـنـكـ الـمـصـوـلـ عـلـىـ موـادـ الـعـنـيـةـ بـالـإـسـتـانـلسـ ستـيلـ لـدـىـ خـدـمـةـ الـعـمـلـاءـ أـوـ عـبـرـ الـمـتـجـرـ إـلـكـتـرـوـنـيـ.

9.2 تنـظـيفـ الجـهاـزـ

لتـجـنبـ حدـوثـ أـضـرـارـ بـالـجـهاـزـ، قـمـ بـتـنـظـيفـ الجـهاـزـ كـمـاـ هوـ مـقـرـرـ فـقـطـ وـبـاستـخـدـامـ الـمـنظـفـاتـ الـمـنـاسـبـةـ.

⚠ تحـذـيرـ - خـطـرـ إـصـابـةـ بـحـرـوقـ!
أـثـنـاءـ الـاستـخـدـامـ يـسـخـنـ الجـهاـزـ وـأـجـزـائـهـ الـتـيـ يـمـكـنـ الـوصـولـ إـلـيـهـ.

يـرجـيـ توـخيـ الـحـذـرـ لـتـجـنبـ لـمـسـ عـنـاصـرـ التـسـخـينـ.
يـجـبـ إـبعـادـ الـأـطـفـالـ الـأـقـلـ مـنـ 8ـ سـنـوـاتـ عـنـ الجـهاـزـ.

⚠ تحـذـيرـ - خـطـرـ نـشـوبـ حـرـيقـ!
يـقـاـيـاـ الـأـطـعـمـةـ السـائـبـةـ وـالـدـهـونـ وـعـصـارـاتـ الـلـحـومـ يـمـكـنـ أـنـ شـتـعلـ.
احـرـصـ قـبـلـ التـشـغـيلـ عـلـىـ إـزـالـةـ الـاتـسـاخـاتـ الـجـافـةـ مـنـ حـيـزـ الطـهـيـ وـمـنـ عـنـاصـرـ التـسـخـينـ وـمـنـ الـكـمـالـيـاتـ.

الـشـرـطـ: اـحـرـصـ عـلـىـ مـرـاعـاـتـ الـإـرـشـادـاتـ الـخـاصـةـ
بـالـمـنظـفـاتـ.
← "موـادـ التـنـظـيفـ", صـفـحةـ 9

10 القـضـبـانـ

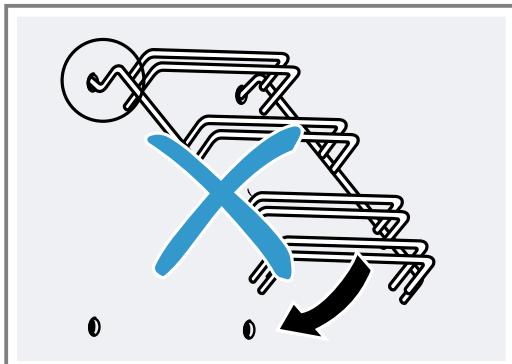
يمـكـنـكـ خـلـعـ القـضـبـانـ لـتـنـظـيفـهـ وـتـنـظـيفـ حـيـزـ الطـهـيـ جـيدـاـ.

10.1 فـكـ القـضـبـانـ

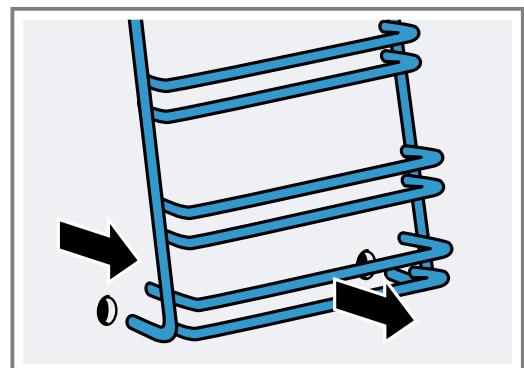
⚠ تحـذـيرـ - خـطـرـ إـصـابـةـ بـحـرـوقـ!

قد تكون القـضـبـانـ سـاخـنـةـ لـلـغاـيـةـ.
لا تـلـمـسـ القـضـبـانـ وـهـيـ سـاخـنـةـ أـبـدـاـ.
اتـرـكـ الجـهاـزـ يـبـرـدـ.
أـبـعـدـ الـأـطـفـالـ عـنـ الجـهاـزـ بـمـسـافـةـ آـمـنـةـ.

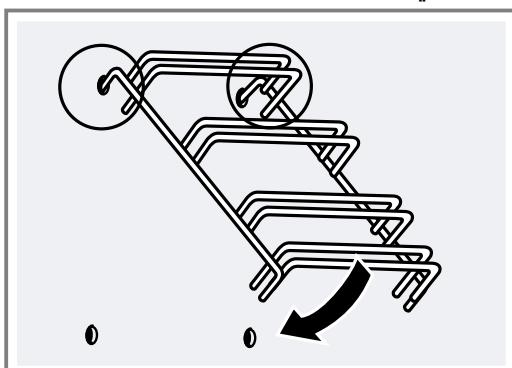
- 2. تنبيه!**
التركيب الخطأ
▪ تجنب تحريك القصبان قبل تثبيت الخطايفن في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. وإلا فقد تتعرض طبقة المينا (الإيناميل) للضرر وتنكسر.



1. أمسك القضيب لأسفل ثم اسحبه إلى الأمام بعض الشيء. اجذب قصبان التطويل الموجودة في حيز القصبان السفلي من فتحات التثبيت.

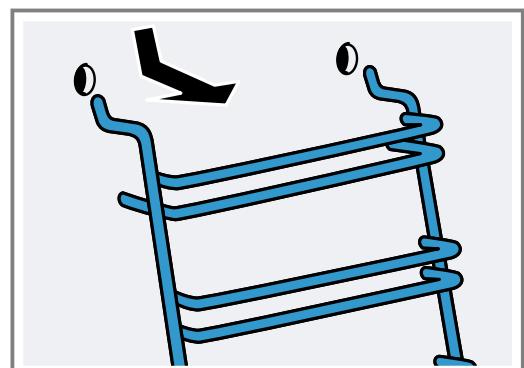


2. اسحب القضيب بالكامل لأسفل أولاً ثم للأمام واحلله.



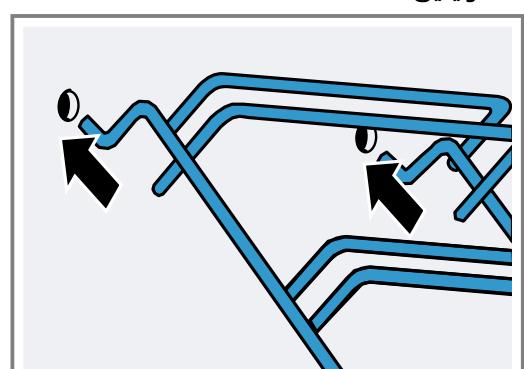
3.

- يجب تركيب الخطايفن في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. قم بكل حرص وببطء بتحريك القصبان لأسفل ثم ركبها في الفتحات السفلية.



10.2 تركيب القضبان

1. أدخل الخطايفن بأعلى القضيب في الفتحتين العلويتين.



في حالة التركيب الصحيح للقضبان تزداد المسافة بين مستوى الإدخال العلوين.

11 مفصلات الباب

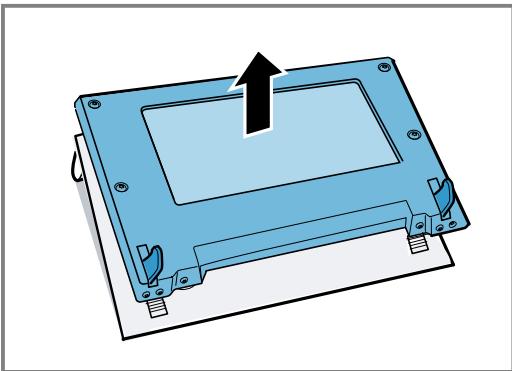
11.1 تحذير - خطر الإصابة!

- إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.
▪ تأكد عند فتح باب الجهاز أن ذراع القفل مغلق تماماً أو مفتوح تماماً.

بالطبع يكفي أن تقوم بتنظيف الجانب الخارجي لباب الجهاز. إذا كان باب الجهاز متسبباً بشدة من الخارج ومن الداخل، يمكنك فك باب الجهاز وتنظيفه.

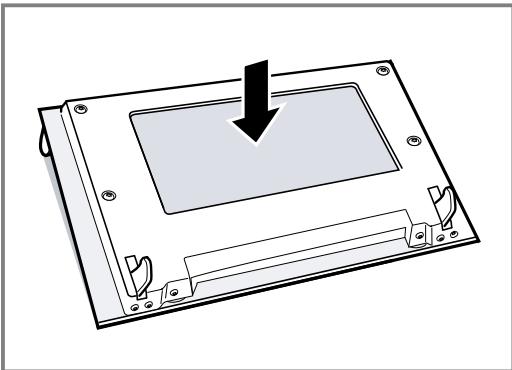
11 باب الجهاز

4. أخلع أرضية الباب بالكامل.

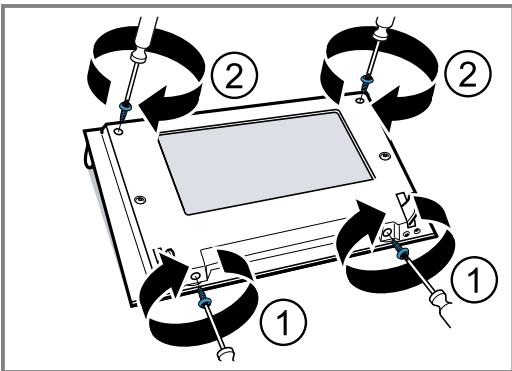


11.4 تركيب زجاج الباب

1. قم بتركيب أرضية الباب بالكامل مرة أخرى.



2. أحكم ربط البرغيين السفليين أولاً ثم البرغيين العلوين مرة أخرى.



3. قم بتركيب باب الفرن.

← "تركيب باب الجهاز", صفحة 13

ملاحظة: لا تستخدم الفرن إلا بعد تركيب الألواح بشكل صحيح.

11.5 تركيب باب الجهاز

أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

يمكن أن يسقط باب الفرن دون قصد أو تردد إحدى المفصلات فجأة.

في هذه الحالة لا تمسك الباب من المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

1. حيث يوجد ذراع تأمين بكل مفصلة من مفصلات باب الفرن. وعند غلق أذرع التأمين، يكون باب الفرن مؤمناً.

ولا يمكن فكه.

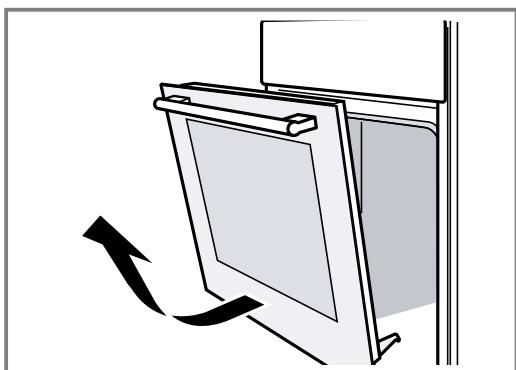
2. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن، تكون المفصلات مؤمنة. لا يمكن أن تنغلق المفصلات بشكل ارتدادي.

11.2 فك باب الجهاز

1. افتح باب الفرن بالكامل.

2. قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.

3.أغلق باب الفرن حتى النهاية. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك.أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



11.3 فك زجاج الباب

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.

لا ستدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.

قد تكون أجزاء باب الجهاز حادة الحواف.

استخدم القفازات.

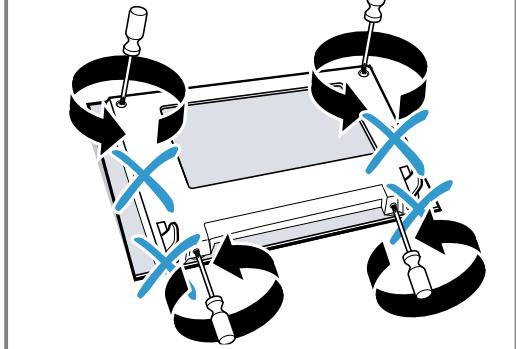
1. قم بفك باب الفرن.

← "فك باب الجهاز", صفحة 13

2. ضعه على فوطة بحيث يكون المقبض لأسفل.

3. أدر البرغيين السفليين أولاً ثم البرغيين العلوين

عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.



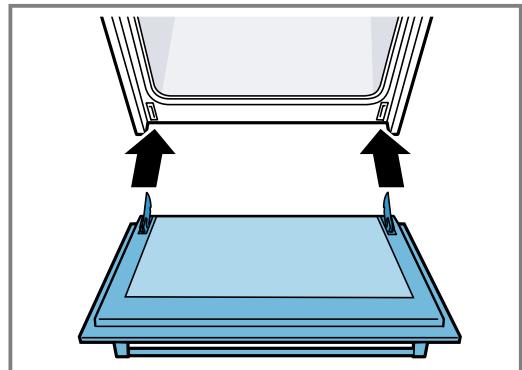
2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبيين.
3. أعد غلق كلًا ذراعي التأمين.
- 4.أغلق باب الجهاز.

11.6 أمان إضافي للباب

توجد تجهيزات حماية إضافية تمنع حدوث تلامس مع أبواب الفرن. في حالة وجود أطفال بالقرب من الفرن، قم بتركيب تجهيزات الحماية. يمكن الحصول على هذه الملحقات التكميلية 11023590 عن طريق خدمة العملاء.

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!**
قد ترتفع درجة سخونة باب الفرن بشدة في حالة الطهي لفترات طويلة.
▪ عندما يكون الفرن مشغلاً، راقب الأطفال الصغار.

1. عند تركيب باب الفرن، تحقق من إدخال المفصلتين في اتجاه الفتحة.



12 التغلب على الاختلالات

- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
▪ وحددهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك.
يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
▪ لا يُسمح إلا باستبدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
▪ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. أقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة!**
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
▪ وحددهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
▪ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
← "خدمة العملاء"، صفحة 15

12.1 الاختلالات الوظيفية

العطل السبب والتغلب على الأعطال

- الجهاز لا يعمل. لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء.
- وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.
- انطلاق مصهر في صندوق المصاهر.
- افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
- الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.
- افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.

- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
عند تغيير اللمة يسري في ملامسات دواة اللمة تيار كهربائي.

- قبل تغيير اللمة تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
- بالإضافة إلى ذلك انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

- المطلبات**
- تم فصل الجهاز عن الكهرباء.
 - تم تبريد حيز الطهي.
 - توجد لمة الهايوجين الجديدة للاستبدال.
 - 1. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
 - 2. أخلع الغطاء الزجاجي بتدويره لليسار.

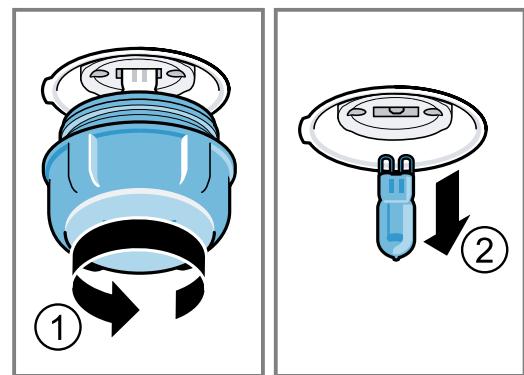
تغيير لمبة الفرن
إذا تعطلت الإضاءة في حيز الطهي، فاستبدل لمبة الفرن.
ملاحظة: يمكنك الحصول على لمبات الهايوجين 230 فلتر 25 واط مقاومة للسفونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللmbas. أمسك لمبات الهايوجين الجديدة فقط بمنديل نظيف وجاف. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي لللمبة.

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!**
أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي المذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

4. ركب لمبة الهايوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدواة.
5. تأكد أثنتين ذلك من وضع السنون.
6. يتم تجهيز الغطاء الزجاجي بحلقة إحكام حسب طراز الجهاز. ركب حلقة الإحكام.
7. يركب الغطاء الزجاجي.
8. أخرج فوطة الأوانى من حيز الطهي.
9. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء.

3. اسحب لمبة الهايوجين للخارج دون تدويرها.



13.2 نقل الجهاز

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

1. قم بتنشيط جميع الأجزاء المتحركة داخل وفوق الجهاز باستبدال شريط لاصق، يسهل إزالته دون ترك أثر.
2. أدخل جميع أجزاء الكماميات مثل لوح الخبز باستبدال ورق كرتون رقيق وضعها على الحواف وأدخلها في الأرفف المخصصة لها، وذلك لتجنب تعرض الجهاز للتلف.
3. ضع ورق كرتون أو ما شابه بين الجهة الأمامية والخلفية وذلك للحيلولة دون وقوع اصطدام بالجهة الداخلية لزجاج الباب.
4. قم بتنشيط الباب والغطاء العلوي، في حالة وجوده، باستبدال شريط لاصق على جوانب الجهاز.

في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

1. قم بتغليف الجهاز داخل عبوة واقية، لضمان توفير الحماية الكافية ضد أي ضرر أثناء النقل.
2. انقل الجهاز بالوضع الرأسى.
3. لا تمسك الجهاز من مقبض الباب أو من الوصلات الخلفية، حيث يمكن أن تتعرض للتلف.
4. لا تضع أية أشياء ثقيلة على الجهاز.

13 النقل والتخلص من الجهاز

تتعرّف هنا على كيفية تحضير جهازك للنقل. فضلاً عن ذلك تعرّف على كيفية التخلص من الأجهزة القديمة.

13.1 التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.

2. اقطع كابل الكهرباء.

3. تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/2019 المجموعية الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية

waste electrical and electronic equipment - WEEE

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام

لقواعد تسرى في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة

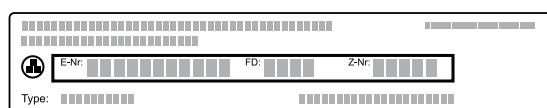
القديمة وإعادة استغلالها.



14 خدمة العملاء

14.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإلكتروني 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 تشغيل¹

سوق تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

عند ما تتوافق مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الفاصلين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G.

15 هكذا يتم الأمر

تجد هنا أوضاع الضيط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الأطعمة المختلفة. وقد تمت مواءمة التوصيات بما يناسب مع جهازك بشكل مثالي.

15.1 اتبع الخطوات التالية

ملاحظة:

عندما تستخدم الجهاز للمرة الأولى، احرص على مراعاة المعلومات المهمة التالية:

- ← "الأمان", صفحة 2
- ← "توفير الطاقة", صفحة 4
- ← "تجنب الأضرار المادية", صفحة 4

1. اختر الطعام المناسب من العرض العام للأطعمة.

ملاحظة: إذا لم تجد الطعام أو الوصفة التي تريد إعدادها أو تنفيذها، يمكنك الاسترشاد بطبق مشابه.

- 2. أخرج الكماليات من حيز الطهي.

- 3. اختر الإناء والكماليات المحددة في توصيات الضيط.

- 4. لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضيط تنص على ذلك.

- 5. ضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضيط.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

قد يتسرب البخار السافن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.

- افتح باب الجهاز بحرص.

- أبق الأطفال بعيداً.

عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز.

15.2 معلومات مفيدة

احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد الأطعمة.

▪ ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضيط. اختر قيمة منخفضة أولاً ثم اختر قيمة أعلى في المرة القادمة عند اللزوم.

لا يمكن تقصير أو قات الطهي من خلال زيادة درجات الحرارة. الأطعمة تبدو ناضجة من الخارج فقط، ولكنها لم تتنضج من الداخل.

▪ تسري قيم الضيط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الطاقة.

في العادة لا يكون الإحماء ضرورياً. ولكن إذا أردت إحماء الجهاز بالرغم من ذلك، فإن أ زمن الفحص المقرر تقل لعدة دقائق.

يكون التسخين ضرورياً مع بعض الأطعمة. لا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.

▪ أخرج الكماليات غير المستخدمة من مثالية فضلاً عن توفير الطاقة بنسبة تصل إلى 20%.

▪ اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية. حيث إنها متوازنة بشكل مثالي مع حيز الطهي وأنواع التسخين.

احرص على مراعاة إدخال الكماليات بشكل صحيح.

تكون الماء المتكثف

هنا تتعارف على كيفية تكون الماء المتكثف وكيفية تجنب الأضرار وتقليل تكون الماء المتكثف.

عندما تقوم بإعداد الطعام في حيز الطهي، يمكن أن يتكون الكثير من بخار الماء في حيز الطهي. نظراً لأن جهازك يتسم بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة، فلا ينبع منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظراً لفارق العالية في درجة الحرارة بين الميز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يتربس ماء متكتف على باب الجهاز أو نطاق الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. تكون الماء المتكثف يُعد ظاهرة طبيعية وفقاً لقوانين الطبيعة. لتجنب حدوث أضرار، قم بمسح الماء المتكتف. عندما تقوم بإحماء الجهاز، فإنك تقلل من تكون الماء المتكتف.

ورق إعداد المخبوزات

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

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتغاله.

▪ ولا تضع أبداً ورق إعداد المخبوزات دون ثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.

▪ احرص دائماً على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه.

إرشادات للفحص

استخدم مستويات الإدخال المقررة أثناء الفحص.

المستوى	الخبز على مستوى واحد
2	معجنات ناضجة/مخبوزات أو صينية على الشبكة السلكية
3 - 2	معجنات مفرودة/مخبوزات على لوحة الخبز
المستوى	الخبز على عدة مستويات
3	اللوحة متعدد الاستخدامات
1	لوحة الفحص
المستوى	الصوانى على الشبكة السلكية:
3	الشبكة السلكية الأولى
1	الشبكة السلكية الثانية

ملاحظات

▪ استخدم الهواء الساخن عند الفحص على عدة مستويات. الأطعمة التي تم إدخالها في الفرن في وقت واحد لا تنضح بالضرورة في وقت واحد.

▪ وفي مثل هذه الحالات يمكنك إخراج الأطعمة المظهورة ومواصلة طهي لوح خبز آخر. وعند اللزوم، يمكنك تغيير موضع واتجاه ألوان الخبز.

▪ ضع الصوانى بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطرى في حيز الطهي. من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير الطاقة.

▪ للحصول على نتيجة طهي مثالية تنصحك باستخدام صوانى إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

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

تنبيه!

- المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضرراً بالشبكة السلكية
- لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلة بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرةً.
- كلما زاد حجم الطيور أو اللحوم أو الأسماك، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.
- أقلب الطيور واللحوم والأسماك بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.
- أضف قليلاً من الماء إلى الطيور في الوعاء. قم بتنطية قاعدة الإناء بحوالي 2-1 سم بالسائل.
- عندما تقلب الطيور، احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد الأسفل أولًا.
- أقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شوأة. عندما تقوم بالنفخ في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص وتتصبح جافة.
- لا تضف الملح إلى الاستيك إلا بعد الانتهاء من شوائه. حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النikel
يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النikel إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة
التزم بهذه النصائح للحصول على نتائج جيدة عند التحمير والطهي على نار هادئة.

النصيحة

الموضوع

- | | |
|---|---|
| <p>▪ ادهن اللحم على حسب الرغبة بالدهن أو قم بتنططيته بشراائح لحم مقدد.</p> <p>▪ قم بقطيع القشرة الفارجية بشكل متقطع.</p> <p>▪ قم بتحمير قطعة اللحم بينما القشرة الفارجية لأسفل أولًا.</p> <p>▪ قم بإعداد الطعام المراد طهيه في وعاء تحمير مغلق على درجة حرارة أعلى نسبياً أو:</p> <p>▪ استخدم لوح الشواء.</p> <p>▪ إذا لزم الأمر قم بشراء لوح الشواية لاحقاً كملحق إضافي خاص.</p> | <p>▪ ينبغي عدم تجفيف اللحم الذي من الدهون.</p> <p>▪ عند الرغبة في إعداد قطعة لحم ذات قشرة، قم بتنفيذ الخطوات التالية:</p> <p>▪ ينبغي أن يظل حيز الطهي نظيفاً قدر الإمكان.</p> <p>▪ قد يتسرّب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.</p> <p>▪ أرفع الغطاء، كي يتتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.</p> <p>▪ أبق الأطفال بعيداً.</p> |
| <p>▪ عندما ينتهي التحمير، اترك اللحم 10 دقائق في حيز الطهي المغلق المتوقف ليهدأ. وبذلك توزع عصارة اللحم بشكل أفضل. لا تتضمن مدة الطهي المبينة فترة ترك الطعام ليهدأ.</p> <p>▪ قم بلف الطعام بعد إعداده في رفائق الألومنيوم.</p> | <p>▪ يجب أن يظل اللحم ساخناً وطرياً، مثل الروست بيف.</p> |

- تبعاً لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات.
- يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلاً عن ذلك تتبع كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.

احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء.

▪ ولا تقم أبداً بالشواء، وباب الجهاز مفتوح.

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

التحمير في الإناء

▪ عندما تقوم بإعداد الطعام في إناء، يمكنك إخراجه من حيز الطهي بشكل أسهل وتقديمه في الإناء مباشرةً. عند الإعداد في إناء مغلق، يظل حيز التنظيف أكثر نظافة.

نقطة عامة حول التحمير في إناء

- استخدم إناء مقاومة للسخونة ومناسباً للفرن.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- تأكد قبل ذلك أن الإناء يمكن أن يدخل في حيز الطهي.
- وأنسب الأواني هي المصنوعة من الزجاج.
- أوعية التحمير اللامعة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم غير مثالية إلا في أضيق الحدود. لأنها تعكس الحرارة كالمرآة. حيث يتضخم فيها الطعام بشكل أبطأ وتعطي مستوى تحمير أقل. قم بزيادة درجة الحرارة وفقاً لذلك وإطالة زمن الطهي.
- احرص على مراعاة بيانات الجهة الصانعة لإناء التحمير.

إناء مفتوح

- استخدم صينية تحمير مرتفعة.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- وإذا لم يكن لديك إناء مناسبًا، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

إناء مغلق

- استخدم غطاءً مناسباً وجيد الغلق.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- يمكن أن تصبح اللحوم أو الطيور أو الأسماك مقرمشة أيضاً عند إعدادها في وعاء تحمير مغلق. استخدم لهذا الغرض وعاء تحمير بغطاء زجاجي. اختر درجة حرارة عالية.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- إذا تم وضع إناء زجاجي ساخن على سطح مبتل أو بارد، يمكن أن ينكسر.
- ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواهات!

- قد يتسرّب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- أرفع الغطاء، كي يتتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.
- أبق الأطفال بعيداً.

إرشادات للتحمير والشواية

▪ تسرى قيم الضبط على الطيور أو اللحوم أو الأسماك غير المحتشية بدرجة حرارة الثلاثة الجاهزة للتحمير في الفرن والتي توضع في حيز الطهي البارد.

تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبز على كمية وخصائص العجينة. وهذا هو سبب تحديد نطاقات في المداول. أضبط المدة القصيرة في البداية. وفي المرة القادمة أضبط مدة طويلة عند اللزوم. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.

نصائح لإعداد المخبوزات
للحصول على نتيجة خبز جيدة قمنا هنا بتجمیع بعض النصائح لك.

النصيحة	الموضوع
ادهن فقط قاعدة الصينية القابلة لفصل الجوانب بالزبدة.	يجب أن يتمدد الكيك بشكل متساوي.
بعد الخبز افصل الكيك عن قالب الخبز بحذر باستخدام سكين.	
قطع المخبوزات الصغيرة اترك حول كل قطعة من المخبوزات مسافة لا تقل عن 2 سم. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات ولتحميرها من جميع الجهات.	يجب ألا تلتتصق بعضها أثناء الخبز.
اغرس خلة خشبية في أعلى نقطة بالكيك. إذا لم يتلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.	تحقق مما إذا كانت قد انتهت تسوية الكيك.
استرشد بصنف المخبوزات المشابه الموجود في جداول إعداد المخبوزات.	تريد إعداد المخبوزات بناءً على وصفة خاصة بك.
يجب أن يكون قالب مقاوماً للحرارة حتى درجة 250 °م. في هذه القوالب يتم تحمير الكيك بدرجة أقل.	استخدم قوالب الخبز المصنوعة من السيليكون أو الزجاج أو البلاستيك أو السيراميك.

نصائح لإعداد طعام خالي تقريباً من الأكريلاميد
مادة الأكريلاميد ضارة بالصحة وتنشأ عند تحضير منتجات الحبوب ومنتجات البطاطس على حرارة عالية جداً.

الطبق	النصيحة
نقطة عامة	<ul style="list-style-type: none"> اجعل أوقات الطهي قصيرة قدر الإمكان. قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونهابني ذهبي وليس قاتماً للغاية. استخدم قطع الطعام الكبيرة والسميكة. فهذه تحتوي على نسبة أقل من الأكريلاميد.
أعداد المخبوزات	<ul style="list-style-type: none"> أضبط التسخين العلوي/السفلي على 200 °م كحد أقصى. أضبط درجة الحرارة القصوى في وضع «الهواء الساخن» على 180 °م.
بسكويت	<ul style="list-style-type: none"> ادهن المخبوزات والبسكويت بالبيض أو صفار البيض. فهذا يقلل من تكون الأكريلاميد.
بطاطس البوم فري بالفرن	<ul style="list-style-type: none"> قم بتوزيع بطاطس البوم فري بالتساوي وفي طبقة واحدة على اللوح. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف البطاطس البوم فري.

15.3 مجموعة مختارة من الأطعمة
تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

الكيك والمخبوزات
توصيات الضبط الخاصة بالكيك والمخبوزات

توصيات الضبط إعداد الكيك في الصواني

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
كيك إسفنجي، عادي	صينية مستديرة أو مستطيلة	2	⑧	50-60 160-180
كيك إسفنجي، عادي، مستويان	صينية مستديرة أو مستطيلة	3+1	⑧	60-80 140-160
كيك إسفنجي، رقيق	صينية مستديرة أو مستطيلة	2	⑧	60-80 150-170
قاعدة تورته من عجين إسفنجي	صينية قاعدة تورته	3	□	30-40 160-180
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	□	70-90 160-180
فطائر محشوة	صينية التارت	1	□	25-50 200-240
فطيرة	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	2	□	25-35 160-180
كيك إسفنجي	صينية كيك حلقي	2	□	60-80 150-170

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة المدة، بوحدة °م بالدقائق	ن
تورتة إسفنجية، 3 بيضات	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	®,	160-170	30-40
تورتة إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	2	®,	160-170	35-45

كيك على شكل ألواح

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

¹ قم بإحماء الجهاز.

مخبوذات صغيرة مضفرة

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة المدة، بوحدة °م بالدقائق	ن
المافن	لوح المافن على الشبكة السلكية	2	□	170-190	20-40
قطع المافن، مستويان	لوح المافن على الشبكة السلكية	3+1	®,	160-170	30-40

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
مخبوذات صغيرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	⊗	25-35 150-170
بيتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	25-40 150-170
باf باستري	اللوح متعدد الاستخدامات	3	⊗	20-30 180-200
باf باستري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	25-35 180-200
فطيرة عجينة الشو، مثل البروفيتروں والإكليل	اللوح متعدد الاستخدامات	3	□	35-50 190-210
فطيرة عجينة الشو، مستويان، مثل البروفيتروں والإكليل	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	35-45 170-190

بسكويت

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
بيتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	□	30-40 140-150 ¹
بيتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	30-45 140-150 ¹
بسكويت	اللوح متعدد الاستخدامات	3	□	20-30 140-160
بسكويت، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	25-35 130-150
كعك المارينج	اللوح متعدد الاستخدامات	3	⊗	100-150 80-100
كيك المارينج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	100-150 90-100
ماكرون جوز الهند	اللوح متعدد الاستخدامات	2	□	30-40 100-120
ماكرون جوز الهند، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	35-45 100-120
بيتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	□	25-35 180-200

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق. مع الأجهزة المزودة بوظيفة التسخين السريع، لا تستخدم هذه الوظيفة للإحماء.

نصائح للخبز في المرة القادمة
إذا لم تكن نتيجة الخبز على ما يرام، فإليك هنا بعض النصائح.

النصيحة	الموضوع	النصيحة	الموضوع
<ul style="list-style-type: none"> أخفض درجة حرارة الكيك ناضج من الخارج، ولكنه لم ينضج من الداخل. أضف كمية سوائل أقل. مع الكيك بطبقة علوية طرية: قم بخنز القاعدة أولاً وقم برش القاعدة المخبوزة باللوز أو البسماط. ثم ضع الطبقة العلوية عليها. 	الكيك	<ul style="list-style-type: none"> احرص على مراعاة الإضافات المذكورة وإرشادات الإعداد الواردة في الوصفة. استخدم كمية أقل من السائل. أو: أخفض درجة حرارة الكبيز بمقدار 10 ° م وقم بإطالة زمن الكبيز. 	الكيك يهبط.
<ul style="list-style-type: none"> اترك الكيك بعد الكبيز يبرد لمدة 5 - 10 دقائق. افصل حافة الكيك بحذر باستخدام سكين. اقلب الكيك مرة أخرى وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. وفي المرة القادمة ادهن الصينية بالزبدة وقم برش البسماط. 	الكيك لا ينفصل عند قلبه.	<ul style="list-style-type: none"> قم بزيادة درجة حرارة الكبيز بمقدار 10 ° م، وتقصير زمن الكبيز. 	الكيك جاف جداً.
		<ul style="list-style-type: none"> راجع مستوى الإدخال والكماليات. قم بزيادة درجة حرارة الكبيز بمقدار 10 ° م. أو: قم بإطالة زمن الكبيز. 	الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.
		<ul style="list-style-type: none"> أدخل الكيك على مستوى أعلى، لكنه من أسفل داكن للغاية. 	الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.
		<ul style="list-style-type: none"> أدخل الكيك على مستوى أكثر انخفاضاً. أخفض درجة حرارة الكبيز وقم بإطالة زمن الكبيز. 	الكيك من أعلى داكن للغاية، لكنه من أسفل فاتح للغاية.

الخبز والخبز الملفوف

تسري القيم الفاصلة بعجين الفبز على أنواع العجين الموضوعة على لوح الكبيز وكذلك أنواع العجين الموضوعة في صينية مستطيلة.

تنبيه!

- عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
 - لا تضع أبداً إناء به ماء على أرضية حيز الطهي.

الطبق	النصيحة
	<ul style="list-style-type: none"> أخفض درجة حرارة الكبيز. قم بقطع ورق إعداد المخبوزات بالمقاس المناسب. ضع صينية الكبيز في المنتصف. قم بتشكيل قطع المخبوزات الصغيرة بنفس الحجم والسمك.
	<ul style="list-style-type: none"> المخبوزات محممة بشكل غير متساو. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات بالمقاس المناسب.
	<ul style="list-style-type: none"> أخفض درجة حرارة الكبيز. قم بتشكيل قطع المخبوزات الصغيرة بنفس الحجم والسمك.

توصيات الضبط الخبز والخبز الملفوف

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة ° م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
الخبز، 750 جم، في صينية مستطيلة ومنفصل	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	180-200	50-60
الخبز، 1000 جم، في صينية مستطيلة ومنفصل	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	200-220	35-50
الخبز، 1.500 جم، في صينية مستطيلة ومنفصل	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	180-200	60-70

¹ يجب أن تتم عملية الطهي على لوح الكبيز بالجهاز.

² قيم بإحجام الجهاز.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
خبز مفروم	اللوج متعدد الاستخدامات	3	⊗	20-25 220-230
خبز مفروم، محمد ¹	اللوج متعدد الاستخدامات	2	□	10-25 200-220 ²
خبز ملفوف، حلو، طازج	اللوج متعدد الاستخدامات	3	□	20-30 170-180 ²
خبز ملفوف، حلو، طازج، مستويان	اللوج متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	15-25 160-180 ²
خبز ملفوف، طازج	اللوج متعدد الاستخدامات	3	□	20-30 200-220
توست بطبيقة علوية، 4 قطع	الشبكة السلكية	3	□	15-20 200-220
توست بطبيقة علوية، 12 قطعة	الشبكة السلكية	3	□	15-25 220-240

¹ يجب أن تتم عملية الطهي على لوح الخبز بالجهاز.
² قم بإحماء الجهاز.

البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبول
تجد هنا المعلومات حول البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبول.

توصيات الضبط البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبول

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
بيتزا، طازجة	اللوج متعدد الاستخدامات	2	□	20-30 190-210
بيتزا، طازجة، مستويان	اللوج متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	35-45 160-180
بيتزا، طازجة، قاعدة رفيعة	اللوج متعدد الاستخدامات	2	□	15-25 250-270 ¹
بيتزا، باردة	اللوج متعدد الاستخدامات	2	□	10-15 190-210 ¹
بيتزا، مجمدة، قاعدة رفيعة، 1 قطعة	الشبكة السلكية	2	□	15-25 190-210
بيتزا، مجمدة، قاعدة رفيعة، قطعتان	اللوج متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	3+1	⊗	20-25 190-210
بيتزا، مجمدة، أرضية سميكية، 1 قطعة	الشبكة السلكية	2	□	20-30 200-210
بيتزا، مجمدة، أرضية سميكية، قطعتان	اللوج متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	3+1	⊗	20-30 170-190
قطع بيتزا صغيرة، مجمدة	اللوج متعدد الاستخدامات	3	□	10-20 190-210
الكيك المتبول في الصينية	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	3	□	50-60 170-190
فطيرة الكيش، فطيرة معجنات ببروجي	صينية التارت	1	□	40-50 210-230
معجنات ببروجي	صينية الفرن	2	⊗	55-65 170-190

¹ قم بإحماء الجهاز.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
معجنات إمبانادا	اللوج متعدد الاستخدامات	3	◎	35-45 180-190
فطيرة بوريك	اللوج متعدد الاستخدامات	1	□	30-40 210-220

¹ قم بإحماء الجهاز.

- صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2
- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 2

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

إذا تم وضع إناء زجاجي ساخن على سطح مبتل أو بارد، يمكن أن ينكسر.

▪ ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

السوفليه والجراتين

يعتمد الإعداد الجيد للمخبوزات المحشوة على حجم إناء الفرن وأرتفاع المخبوزات المحشوة. استخدم إناءً عريضاً ومسطحاً لإعداد السوفليه والجراتان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكناً بدرجة أكبر. يمكنك إعداد المخبوزات في الصواني أو باستخدام اللوح متعدد الاستخدامات.

توصيات الضبط

السوفليه والجراتين

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة،
مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية	صينية الفرن	2	□	30-60 200-220
مخبوزات محشوة، حلوة	صينية الفرن	2	□	50-60 180-200
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	صينية الفرن	2	◎	60-80 150-170
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم، مستويان	صينية الفرن	3+1	◎	70-80 150-160

قم بتشريح القشرة الخارجية للحم الدسم بشكل متقطع. عندما تقوم بقلب لحم الروست، احرص على مراعاة أن تكون القشرة لأسفل أولًا.

▪ عند ما ينضج لحم الروست، ينبغي تركه يهدأً لمدة 10 دقائق إضافية داخل حيز الطهي وهو مطفأً ومغلق. وبذلك تتوزع عصارة اللحم بشكل أفضل. قم بلف لحم الروست عند اللزوم في رقائق الومبنيوم. لا تتضمن مدة الطهي المبنية فترة ترك الطعام ليهدأ.

▪ 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 وخاصة صنع الإناء وما إذا كنت تستخدم غطاء. فإذا كنت تعدد 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 تعدد اللحم في إناء زجاجي.

▪ أثناء التحمير يتغير السائل في الإناء. أضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل الساخن بحرص.

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

لفرض الطهي على نار هادئة قم بتشويح اللحم حسب الحاجة بشكل مسبق. أضف إلى صوص الطهي على نار هادئة مقداراً من الماء أو الخل أو ما شابه. حيث يجب أن تكون قاعدة الإناء مغطاة بارتفاع 2-1 سم.

الطيور واللحوم والأسماك

تجد في الجدول معلومات خاصة بالطيور واللحوم والأسماك مع الأوزان المقترنة. عند ما تقوم بإعداد أطعمة بحجم أكبر أو أثقل مما في توصيات الضبط، استخدم في جميع الأحوال درجة حرارة منخفضة. في حالة إعداد قطع عديدة، استرشد بوزن القطعة الأثقل وزناً لاحتساب مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المفردة بنفس الحجم تقريباً.

نصائح لطهي الطيور واللحوم والأسماك

التزم بالتعليمات عند إعداد الطيور واللحوم والأسماك

الطيور

- بالنسبة للبط أو الأوز اثقب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. فهذا يساعد على خروج الدهون.
- قم بتشريح الجلد عند إعداد صدر بطة. ولا تقم بقلب صدر البطة.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة للغاية إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحي أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.

اللحم

- ادهن اللحم الخالي من الدهون على حسب الرغبة بالدهن أو قم بقصمه إلى شرائح.
- أضف قليلاً من السائل لتحمير اللحم الخالي من الدهون. في حالة الإناء الزجاجي ينبغي أن تكون قاعدة الإناء مغطاة بالسائل بارتفاع حوالي 1/2 سم.

- يكون السمك قد اكتمل نضجه عندما يتسعى لك فصل زعنفة الظهر بسهولة.
- أضف لغرض التشويق ملعقتين حتى ثلاثة ملاعق من السائل وقدراً من عصير الليمون أو الخل في الإناء.

- السمك**
 - لا تقلب السمكة الكاملة.
 - ضع السمكة بالكامل في حيز الطهي في الوضع الذي تسبح فيه، بحيث تكون زعنفة الظهر لأعلى.
 - ضع نصف اللوح بطاويس أو وعاء فرن صغير في تجويف بطん السمك كي يكسبها ثباتاً واتزانًا.

توصيات الضبط الطيور

النوع	درجة الحرارة المدة بالدقائق	نوع التسخين	درجة شواء	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الطعام
60-70	200-220	☒	2	إناء مفتوح	دجاج، 1,3 كجم، غير محسو	
30-35	220-230	☒	3	إناء مفتوح	قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	
20-25	190-210	☐	3	اللوح متعدد الاستخدامات	أصابع دجاج، ناجتس، مجمرة	
100-110	190-210	☒	2	إناء مفتوح	بطة، غير محسو، 2 كجم	
30-40	240-260	☒	3	إناء مفتوح	صدور بط، كل منها 300 جم، متوسطة	
120-140	170-190	☒	2	إناء مفتوح	أوزة، غير محسية، 3 كجم	
40-50	220-240	☒	3	إناء مفتوح	أفخاذ أوز، كل منها 350 جم	
80-100	180-200	☒	2	إناء مفتوح	ديك رومي صغير، 2,5 كجم	
80-100	240-260	☐	2	إناء مغلق	صدر ديك رومي، مخلٍ من العظم، 1 كجم	
90-100	180-200	☒	2	إناء مفتوح	فخذ ديك رومي، بالعظم، 1 كجم	

اللحم

النوع	درجة الحرارة المدة بالدقائق	نوع التسخين	درجة شواء	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الطعام
45-55	210-220	☐	3	إناء مفتوح	لحم بقرى فيليه، متوسط، 1 كجم	
100-120 ¹	200-220	☐	2	إناء مغلق	لحم بقرى روستو، 1,5 كجم	
60-70	200-220	☒	2	إناء مفتوح	روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	
25-30 ³	3 ²	☒	4	الشبكة السلكية	بيف برجر، ارتفاع 4-3 سم	
120-140	180-200	☐	2	إناء مفتوح	لحم بتلو روست، 1,5 كجم	
130-150	210-230	☐	2	إناء مغلق	مفصل عجل، 1,5 كجم	
70-80 ⁴	170-190	☒	2	إناء مفتوح	فخذ ضأن، مخلٍ من العظم، متوسط، 1,5 كجم	
45-55 ⁴	180-190	☒	2	إناء مفتوح	لحم ضأن من الظهر بالعظم، قطع متوسطة، 1,5 كجم لكل قطعة	
20-25 ³	3	☒	3	الشبكة السلكية	سجق مشوى	
70-80	170-180	☒	2	إناء مفتوح	لحم مفروم، 1 كجم	

¹ في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل

² أقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

³ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

⁴ لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

السمك

النوع	درجة الحرارة المدة بالدقائق	نوع التسخين	درجة شواء	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الطعام
20-25 ¹	2	☒	2	الشبكة السلكية	سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	

¹ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

النوع	درجة الحرارة المدة بالدقائق	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الطعام
45-50 ¹	180-200	□	2	الشبكة السلكية	سمكة، مشوية، كاملة، 1 كجم، مثل الدليس
50-60 ¹	170-190	□	2	الشبكة السلكية	سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون
20-25 ¹	2	□	3	الشبكة السلكية	سمك فيليه / كستلية، سُمك 2-3 سم، مشوي

¹ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

الموضع	النصيحة
صوص اللحم	<ul style="list-style-type: none"> ▪ اختر إناء صغير. ▪ أضف المزيد من السوائل أثناء التحمير.
صوص اللحم فاتح للغاية وخفيف جدًا.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لتغيير المزيج من السائل، اختر إناء أكبر نسبياً. ▪ أضف سوائل أقل أثناء التحمير.
عند طهي اللحم على الهادئ، يحترق اللحم.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ تأكد أن إناء التحمير والغطاء مناسبين لبعضهما البعض ويغلقان جيداً. ▪ قم بتنقیل درجة الحرارة. ▪ أضف سائل عند التحمير على الهادئ.

نصائح للتحمير في المرة القادمة
إذا لم تكن نتيجة التحمير على ما يرام من المرة الأولى، فإن عليك هنا بعض النصائح.

الموضع	النصيحة
اكتسبت قطعة اللحم لوئاً	<ul style="list-style-type: none"> ▪ اختر درجة حرارة أقل قليلاً للغاية واحترقت نسبياً.
بعض المواضع من سطحها الخارجي.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بتقصير مدة التحمير.
قطعة اللحم جافة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ اختر درجة حرارة أقل نسبياً. ▪ قم بتقصير مدة التحمير.
قشرة قطعة اللحم رفعية للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بزيادة درجة الحرارة. ▪ أو: ▪ بعد انتهاء مدة التحمير قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة.

الخضروات والأطباق الجانبية

تجد هنا المعلومات الالزمة لإعداد الخضروات التي يمكنك استخدامها كأطباق جانبية مع الوجبات.

توصيات الضبط

الخضروات والأطباق الجانبية
التزم بالمواصفات الواردة في الجدول.

النوع	درجة الحرارة المدة بالدقائق	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الطعام
10-20	3	□	4	اللوح متعدد الاستخدامات	الخضروات المشوية
25-35	190-210	⊕	3	اللوح متعدد الاستخدامات	بطاطس فرن، أنساص
25-35	200-220	□	3	اللوح متعدد الاستخدامات	منتجات البطاطس، مجمدة، مثل البوم فري، الكروكيت، البطاطس المحسنة، الروsti
30-40	190-210	⊕	3+1	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	البوم فري، مستويان

2. قم بتسخين لتر حليب بنسبة 3,5 % دسم على الموقد عند درجة حرارة 90 °م واتركه يبرد عند درجة حرارة 40 °م. قم بتسخين الحليب حتى درجة حرارة 40 °م فقط.
3. اخلط 30 جم زبادي في الحليب.

الزيادي
مع هذا الجهاز يمكنك إعداد الزيادي بنفسك.

تحضير الزيادي

1. أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.

6. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
7. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
8. اترك الزبادي يبرد في الثلاجة بعد تحضيره.

4. ضع الكمية في وعاء صغير، مثلًا في برطمانات صغيرة بغضائ.
5. قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.

توصيات الضبط الزبادي

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين / بوحدة ° م	درجة الحرارة بالدقائق المدة،
الزبادي	كوب / برطمان زجاجي	أرضية حيز الطهي	⊗	- 4-5 ساعات

التحضير للتجميف

1. استخدم الفواكه والخضروات والأعشاب السليمة فقط واغسلها جيداً. قم بتغطية الشبكة السلكية بورق إعداد المخبوزات أو الورق المضاد للدهون. دع الماء يتتساقط تماماً من الفواكه ثم جففها بعد ذلك.
2. قطع الفواكه عند اللزوم إلى أجزاء كبيرة متساوية أو شرائح رقيقة. ضع الفواكه غير المقشرة على الطasa بحيث تكون أسطبع القطع موجهة لأعلى. تأكد من عدم وضع الفواكه والمشروم على الشبكة السلكية فوق بعضهم البعض.
3. قم بتقطيع الخضروات إلى شرائح صغيرة واسلقها بعد ذلك. دع الماء يتتساقط جيداً من الخضروات المسلوقة ثم قم بتوزيعها بالتساوي على الشبكة السلكية.
4. قم بتجفيف الأعشاب بسيقانها. ضع الأعشاب بشكل متساو واجعلها متمسكة قليلاً على الشبكة السلكية.
5. اقلب الفواكه والخضروات كثيفة العصارة عدة مرات. أخرج الأطعمة المجففة من الورق مباشرة بعد التجفيف.

15.4 طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

المعلومات وتوصيات الضبط بخصوص طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى، مثل الطهي على الهادئ والحفظ.

التجميف

يمكنك تجفيف الطعام بشكل ممتاز باستخدام الهواء الساخن. عند استخدام هذا النوع من حفظ الأطعمة تتركز النكهات في الطعام من خلال امتصاص الماء. تعتمد درجة الحرارة والمدة المحددة على نوع الأطعمة المجففة ودرجة رطوبتها ونضجها وسمكتها. كلما زادت مدة تجفيف الطعام، يتم حفظ الطعام بشكل أفضل. كلما كانت القطع رقيقة، زادت سرعة الوصول لنهاية التجفيف وبالتالي تزيد النكهة في الطعام المجفف. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط.

توصيات الضبط

التجميف

سوف تجد في هذا الجدول أوضاع الضبط الازمة لتجفيف الأطعمة المختلفة. إذا كنت ترغب في تجفيف أطعمة أخرى، فاسترشد بالأطعمة المشابهة الواردة في الجدول.

ملاحظة:

واستخدم مستويات الإدخال التالية للتجفيف:

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

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة ° م	المدة، بالدقائق
3	الشبكة السلكية	3 3+1	⊗	80	4-8 ساعات
3	الشبكة السلكية	3 3+1	⊗	80	4-7 ساعات
3	الشبكة السلكية	3 3+1	⊗	80	5-8 ساعات
الأعشاب، نظيفة	الشبكة السلكية	3 3+1	⊗	60	2-5 ساعات

تخمير العجين

- قم بتخمير العجين دائمًا على خطوتين: مرّة وهي (عجينة كاملة) ومرة ثانية في قالب الخبز وهي (قطع).
1. ضع العجين في وعاء مقاوم للحرارة.
 2. وضعه على الشبكة السلكية.

قم بتخمير العجين في جهازك بدرجة أسرع منها في درجة حرارة الغرفة.

تخمير العجين

5. واصل إعداد العجين حتى تصل إلى الشكل النهائي للخبز.
 6. ضع العجين في مستوى الإدخال المحدد.
- نصيحة:** إذا أردت إحماء حيز الطهي، لا تدخل قطع العجين إلى الجهاز.

تعتمد درجة الحرارة ومدة التخمير على نوع وكمية المحتويات. لذلك فإن البيانات الموجودة في الجدول هي قيم مرجعية.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م	درجة الحرارة بالدقائق المدة،
العلب المخمر، خفيف	1. الوعاء 2. اللوح متعدد الاستخدامات	2.1 2.2	□.1 □.2	50 ¹ .1 2.50 ¹
	1. الوعاء 2. اللوح متعدد الاستخدامات	2.1 2.2	□.1 □.2	50 ¹ .1 2.50 ¹
تخمير العجين، ثقيل وغني بالدهون	1. الوعاء 2. اللوح متعدد الاستخدامات	2.1 2.2	□.1 □.2	1.60-75 2.45-60

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق.

- أخرج الطعام من عبوته ثم ضعه في إناء مناسب على الشبكة السلكية.
- قم بتقليل الطعام مرة أو مرتين من حين لآخر. اقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند الحاجة قم بتنطيط الأطعمة أثناء ذلك أو أخرج قطع الطعام المذاب تجمدها من الجهاز.
- دع الأطعمة المذاب تجمدها لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لتهدا، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

إذابة التجمد
مناسب لإذابة التجمد عن الفواكه والخضروات والمفبوزات المجمدة. أما الطيور واللحوم والأسماك، فيفضل إذابة تجمدها في الثلاجة. غير مناسب لتأرث الكريمة أو القشدة. واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:

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

ملاحظة: يتم إذابة تجمد الأطعمة المجمدة أو الموزعة بشكل مسطح بشكل أسرع من الأطعمة المجمدة في قولب.

توصيات الضبط إذابة التجمد

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م	درجة الحرارة بالدقائق المدة،
	الشبكة السلكية	2 3+1	□*	-

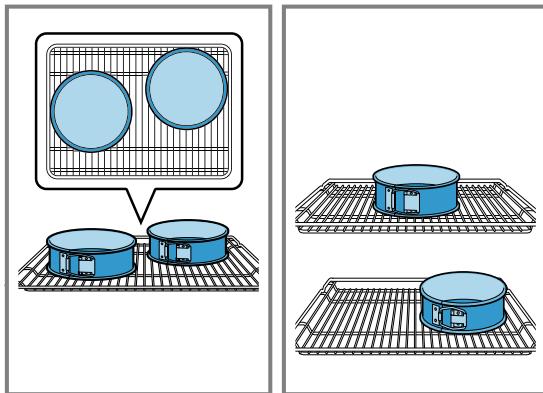
- مستويات الإدخال**
- مستويات الإدخال عند الخبز على مستوى واحد:
- اللوح متعدد الاستخدامات / لوح الخبز: المستوى 3
 - صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2
- ملاحظة:** المفبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضح بالضرورة في وقت واحد.

تم إعداد هذه العروض العامة لمعاهد الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز طبقاً للمواصفة EN 60350-1.

إعداد المفبوزات
تراعي هذه التعليمات عند إعداد مفبوزات من الأطباق المختبرة.

- مستويات الإدخال عند الخبز على مستوىين:
- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
 - لوح الخبز: المستوى 1
 - الصواني على الشبكة السلكية:
- الشبكة السلكية الأولى: المستوى 3
- الشبكة السلكية الثانية: المستوى 1
- الخبز باستخدام صيني قابلتين لفصل الموانب:

- إرشادات عامة**
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
 - تراعي الإرشادات الفاصلة بالإهماء الواردة في الجداول. وتسري قيم الضبط دون استخدام خاصية التسخين السريع.
 - لإعداد المفبوزات، استخدم أولاً القيمة الأدنى نسبياً لدرجات الحرارة المشار إليها.



إذا كان الجهاز يستطيع الطهي على عدة مستويات، ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطرى في حيز الطهي.

توصيات الضبط إعداد المخبوزات

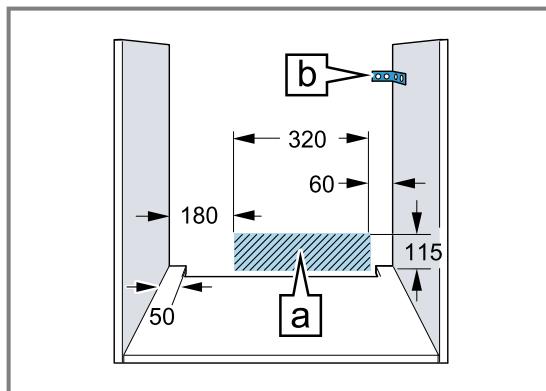
الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م بالدقائق	درجة الحرارة المدة
بيتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	<input type="checkbox"/>	140-150
بيتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150
بيتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150 ¹
كعك صغير	اللوح متعدد الاستخدامات	3	<input type="checkbox"/>	150 ¹
كعك صغير	اللوح متعدد الاستخدامات	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 ¹
كعك صغير، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 ¹
كيك إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	<input type="checkbox"/>	160-170 ²
كيك إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170 ²
كيك إسفنجي بالماء، مستويان	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160 ²

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق. مع الأجهزة المزودة بوظيفة التسخين السريع، لا تستخدم هذه الوظيفة للإحماء.
² قم بإحماء الجهاز. مع الأجهزة المزودة بوظيفة التسخين السريع، لا تستخدم هذه الوظيفة للإحماء.

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين بوحدة °م / درجة شواء	درجة الحرارة المدة بالدقائق
تحميص خبز التوست	الشبكة السلكية	4	<input type="checkbox"/>	3

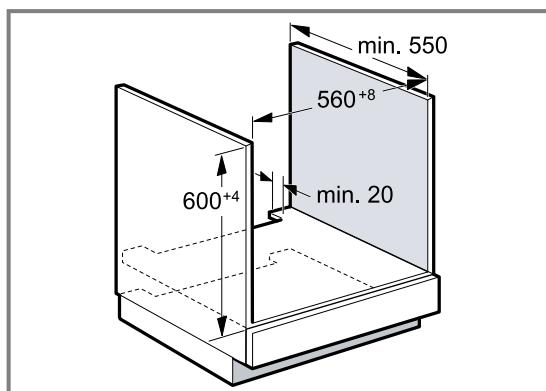
16 تعليمات التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



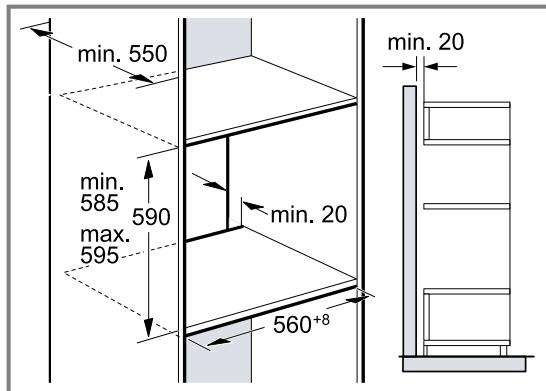
- يجب أن يكون مقبس توسيع الجهاز في نطاق المساحة المظللة A أو خارج منطقة التركيب.
- قم بثبيت وحدات المطبخ غير المثبتة في المائط باستخدام الزاوية المتوفرة بالأسواق.

16.3 تركيب الجهاز أسفل سطح عمل بالمطبخ



- لفرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفّر بالأرضية البنية فتحة تهوية.
- قم بثبيت سطح العمل على وحدة التركيب.
- يراعي دليل تركيب الموقد.

16.4 التركيب في خزانة مرتفعة



- لفرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفّر فتحة تهوية بالأرضيات البنية.
- إذا كانت الخزانة المرتفعة بها جدار خلفي إضافي فضلاً عن الجدران الخلفية الأساسية، فيجب خلع هذا الجدار الإضافي.
- قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

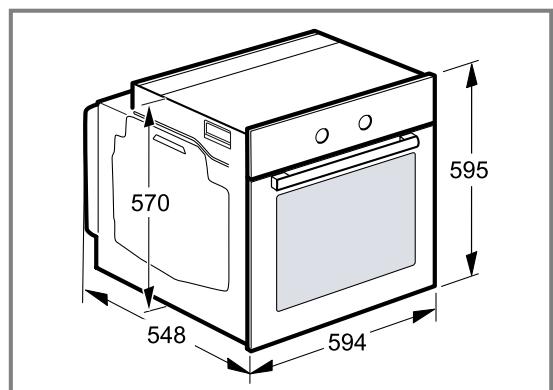


16.1 إرشادات مهمة

- هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى. لا تستخدم مقبض الباب لغرض نقل أو تركيب الجهاز. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب دليل التركيب هذا. ويتحمل الشخص القائم بالتركيب المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.
- يفحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- تراعي نشرات الترخيص الخاصة بأجزاء الكماليات.
- قم بإبعاد مواد التغليف والرفاقيات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- يجب أن تحمل وحدات التركيب السخونة حتى 90 °C، أما واجهات وحدات المطبخ المجاورة فيجب أن تحمل السخونة حتى 70 °C.
- لا تقوم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة، فهناك خطر التعرض لسخونة مفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشار. فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- لتجنب الإصابة بجروح قطعية، احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف.
- الأبعاد المبنية بالصور مقاسة بالمليمتر

16.2 أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز.



16.7 معلومات مهمة حول التوصيل بالكهرباء

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- في حالة ملامسة الأجزاء الناقلة للجهد الكهربائي يكون هناك خطر الصعق الكهربائي إلا بأيدي جافة.
- لا تمسك القابس الكهربائي إلا بأيدي جافة.
- لا تقوم مطلقاً بتنزق القابس الكهربائي من المقبس أثناء التشغيل.
- انزع السلك الكهربائي من القابس مباشرة وليس من السلك مطلقاً، وإلا فقد يتعرض للضرر.
- يجب أن يكون القابس الكهربائي والمقبس مناسبين لبعضهما البعض.
- يجب أن يكون من الممكن الوصول للقابس الكهربائي في أي وقت.
- يجب أن يكون المقطع العرضي للسلك كافياً.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديل عليه أو قطعه.
- يتم تغيير السلك الكهربائي (عند اللزوم) فقط من قبل كهربائي متخصص. يمكن الحصول على سلك كهربائي بديل من مركز خدمة العملاء.
- لا تستخدم مشترك كهربائي أو وصلات متعددة المخابح أو أسلاك إطالة.
- يجب أن يكون نظام التأرضي مركباً طبقاً للتعليمات.
- في حالة استخدام مفتاح حماية من التيار المتسرّب، استخدم فقط نوع مميز بهذه العلامة . حيث إن هذه العلامة هي فقط التي تضمن استيفاء التعليمات السارية حالياً.
- يجب عدم ملامسة السلك الكهربائي لأية مصادر حرارية.

16.8 سلك التوصيل بقابس مزود بموصل أرضي

لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل مطابق للتعليمات.

إذا تعذر الوصول للقابس بعد التركيب، فيجب في التركيب الكهربائي الثابت أن تتوافق تجهيزه فصل لم جميع المراحل وفقاً لللوائح التركيب.

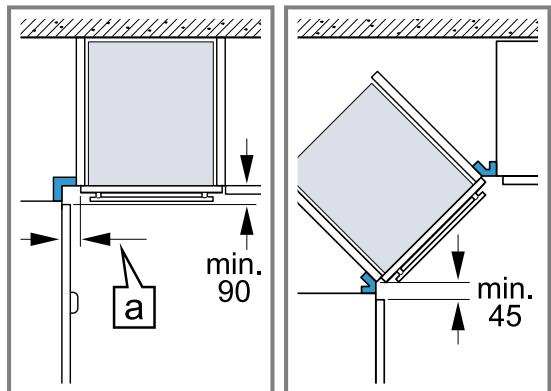
16.9 سلك التوصيل بدون قابس مزود بموصل أرضي

يتبعن أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب توفير تجهيزه فصل لم جميع المراحل طبقاً لتشريعات التركيب. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد (سلك منعدم الجهد) بمقبس التوصيل. فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.

قم بالتوصيل ذات الصلة بالجهد الكهربائي على لوحة الصناع. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواواد الأولان التالية:

نوع الكابل	لون الكابل
كابل الأرضي	أخضر-أصفر
سلك محايد (منعدم الجهد)	أزرق
طور (كابل خارجي)	بني

16.5 التثبيت في أحد الأرکان



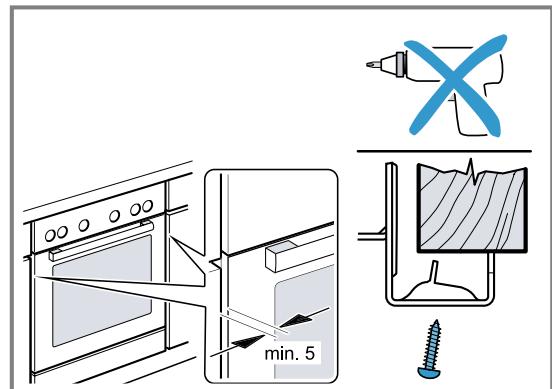
- يجب مراعاة الحد الأدنى للأبعاد عند التثبيت في أحد الأرکان للتمكن من فتح غطاء الجهاز. يرتبط المقاس بسمك لوحة التركيب والمقبس.

16.6 التوصيل بالكهرباء

- لكي يتسم التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة هذه الإرشادات.
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب التأكد من تأمين الشبكة الكهربائية المنزليّة لديك واتباع متطلبات الأمان السارية. يجب أن يقوم فني مؤهل بتركيب جهازك. يجب مراعاة لوائح مرفق إمداد الكهرباء المحلي والقوانين العامة أيضًا. عدم وجود الموصى بالأرضي أو التركيب الخاطئ يمكن أن يؤدي في بعض الحالات النادرة إلى وقوع أضرار مادية أو إصابات بالغة كالوفاة أوإصابة جسدية بسبب الصعق الكهربائي. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الأضرار التي تصيب الأشخاص أو الجهاز من جراء التوصيل الكهربائي الخاطئ أو غير السليم فنياً.
- 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 الكهرباء H05 V-F 3G بمقياس لا يقل عن 1,5 مم². يجب توصيل الموصى بالأرضي الأصفر الأحمر أو الأزرق، وأن يكون السلك جهة الجهاز أطول من السلكين الآخرين.
- طبقاً لتعليمات الأمان يجب أن يتوافر في موقع التركيب تجهيزه فصل لم جميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم. في حالة الوصلات التي تتم عن طريق مقبس كهربائي مؤرض ويسهل الوصول إليه في أي وقت، لا يلزم تركيب تجهيزه فصل.

- يجب ضمان الحماية من التلامس أثناء التركيب.
- حدد في علبة التوصيل موصل الأطوار والموصى المحايد (سلك محايد). فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
- قم بتوصيل الفرن حسب البيانات الواردة على لوحة الصناع.
- لتوصيل الجهاز ضعه أمام خزانة التركيب. يجب أن يكون طول السلك كافياً. تنبية! انتبه أثناء التركيب إلى عدم انحصر كابل الشبكة أو ملامسته لأجزاء الجهاز الساخنة.
- يجب أن تتم جميع الأعمال على الجهاز شاملة تغيير التوصيلات بمعرفة خدمة العملاء فقط.

16.10 تثیت الجهاز



- أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.
- أحکم ربط براغي الجهاز.
- لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة حماية.
- لا تقم بثبيت أشرطة حماية من السخونة على الجدران الجانبية لخزانة التركيب.
- لغرض الفك:
 - افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
 - قم بخل براغي التثبيت.
 - ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تماماً.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001665952 (030814)

ar