



**BOSCH**

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



# الفرن المدمج

**HBF011BR1M**

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]

# لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.



## فهرس المحتويات

### دليل المستخدم

1	الأمان .....	2
2	تجنب الأضرار المادية .....	4
3	حماية البيئة والتوفير .....	4
4	التعرّف .....	6
5	قبل الاستخدام لأول مرة .....	8
6	الاستعمال الأساسي .....	8
7	التسخين السريع .....	9
8	وظائف الوقت .....	9
9	التنظيف والعناية .....	9
10	القضبان .....	11
11	باب الجهاز .....	12
12	التغلب على الاختلالات .....	14
13	النقل والتخلص من الجهاز .....	15
14	خدمة العملاء .....	16
15	هكذا يتم الأمر .....	16
16	تعليمات التركيب .....	29

- 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 ميكاتي تشغيل خارجي أو وحدة تحكم عن بعد.

### 1.3 تقييد دائرة المستخدمين

- يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية 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 تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

### 1.4 الاستخدام الآمن

- احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.
- ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!**
- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.
- ◀ لا تحتفظ 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 السائلة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.
- ◀ احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

## 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 بشكلٍ مدمج داخل وحدات المطبخ. التزم بدليل التركيب الخاص.

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.

- ◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- ◀ الاصطدام بباب الجهاز المفتوح قد يؤدي لوقوع إصابات.
- ◀ احتفظ بباب الجهاز مغلقًا أثناء التشغيل.
- ◀ قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- ◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- ◀ وارْتِدِ 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 قنيًا 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 متضررًا، 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 لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مديبة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثنّي أو تسحق أو تغير وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز. أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 16

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

- ◀ ولا تضع أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- ◀ احرص دائما على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه.
- ◀ يمكن أن تتسبب السخونة الزائدة للجهاز في نشوب حريق.
- ◀ لا تقم أبدًا بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة مطبخ.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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.
- ◀ الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.
- ◀ استخدم دائما قفظة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- ◀ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن ينفث باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة والسنة اللهب.
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلا لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

- ◀ لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.
- ◀ قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.
- ◀ وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.
- ◀ لا تقم أبدا 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 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!

- عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.
- قبل تغيير اللمبة 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.

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينمشروا بداخلها ويختنقوا.
- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.
- أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

## 2 تجنب الأضرار المادية

### 2.1 نقاط عامة

#### تنبيه!

- فحصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبيز يترك بقعاً يتعذر إزالتها.
- عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).
- لا تستخدم أبداً منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماماً قبل التسخين القادم.
- في حالة الاتساخ الشديد لإطار الإحكام، يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. 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.
- قد يتعرض باب الجهاز للضرر من جراء استخدامه كموضع للجلوس أو التخزين.
- لا تضع أو تسند أو تُعلّق شيئاً على باب الجهاز أو تقف عليه.
- لا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- حسب طراز الجهاز، قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز.
- فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

- وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50 °م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمة إعداد المخبوزات والتخمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع على أرضية حيز الطهي كماليات أو ورق مخبوزات أو أي رقائق 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 إناء 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 تمسح أي شيء في باب الجهاز.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.

## 3 حماية البيئة والتوفير

### 3.2 توفير الطاقة

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

### 3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

- لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
  - إذا لم تقم بإحماء الجهاز، فسوف تُوفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.
  - استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل).
  - 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 بخبز الأطعمة المتعددة واحداً تلو الآخر أو بالتوازي.
  - يصبح حيز الطهي ساخناً بعد عملية الخبز الأولى. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة التالية.
  - مع أوقات الطهي الطويلة نسبياً أوقف الجهاز 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي.
  - حيث تكفي الحرارة المتبقية لإنهاء 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:**
- يتطلب 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

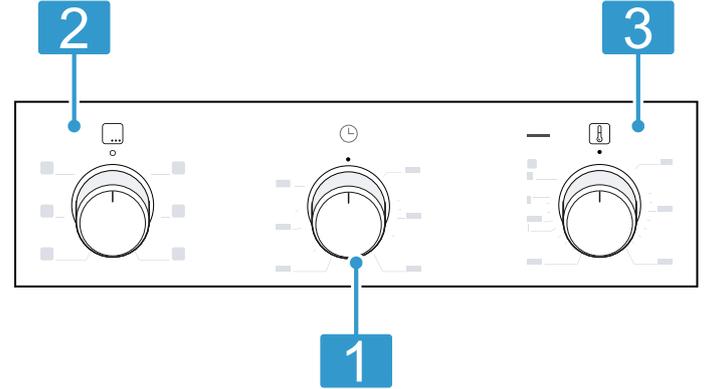
## 4 التعرّف

### 4.1 نطاقات الاستعمال

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

#### عناصر الاستعمال

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



1

#### الميقاتي

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

2

#### 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. تبعاً لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار الوظائف. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي في وضع الصفر ◊ اضغط على مفتاح اختيار الوظائف. ← "أنواع التسخين والوظائف"، صفحة 6

3

#### مفتاح اختيار درجة الحرارة

باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة اضبط درجة الحرارة على نوع التسخين واختر أوضاع الضبط للوظائف الأخرى. يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة من وضع الصفر ● إلى جهة اليمين فقط حتى المصدر، ولكن دون تجاوزه. تبعاً لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار درجة الحرارة. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي اضغط في وضع الصفر ● على مفتاح اختيار درجة الحرارة. ← "درجة الحرارة ودرجات الضبط"، صفحة 6

### أنواع التسخين والوظائف

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

الرمز	نوع التسخين	الاستخدام وطريقة العمل
	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات	قم بالخبيز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
	الشواية، النطاق الكبير	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. تحمير الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
	الشواء بتدوير الهواء	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.
	التسخين العلوي/ السفلي	قم بالخبيز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. هذا النوع مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.
	إذابة التجمد	قم بإذابة الأطعمة المجمدة برفق.

#### وظائف أخرى

تجد هنا عرضاً عاماً حول الوظائف الأخرى لجهازك.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
	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.
50 - 275	نطاق درجة الحرارة	اضبط درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.
1, 2, 3 أو ا، ال، اا	درجات الشواء	اضبط درجات الشواء للشواية، بالنطاق الكبير أو الشواية بالنطاق الصغير، تبعًا لنوع الجهاز. 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية

### بيان التسخين

- 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.

### الميكاتي

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

يوضع لك متى يقوم الجهاز بالتسخين. عندما يقوم الجهاز بالتسخين تضيء لمبة البيان فوق مفتاح اختيار درجة الحرارة. وتنطق لمبة البيان خلال فترات التوقف عن التسخين. عند الإجماع، 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 انقضاء المدة المضبوطة.
⏹ - 60	المدة	مقياس الوقت بالدقائق

### باب الجهاز

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

### مروحة التبريد

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

### تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحة التهوية أعلى باب الجهاز. الجهاز مفرط السخونة. ◀ حافظ على نظافة فتحات التهوية.

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

### الماء المتكثف

يظهر ماء متكثف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكثف أمر طبيعي ولن يؤثر سلبيًا على أداء الجهاز. امسح الماء المتكثف بعد الطهي.

### 4.2 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

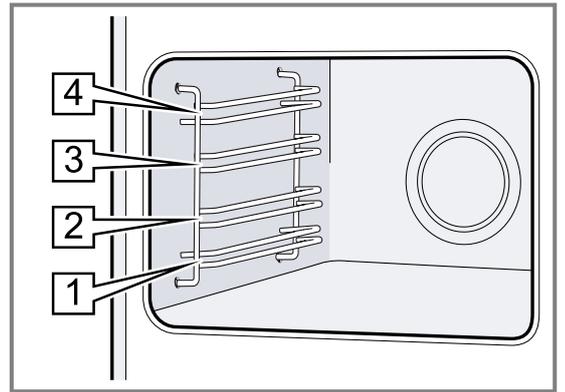
### القضبان

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 مثلاً.

← "القضبان"، صفحة 11



### 4.3 الكماليات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب 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.

الملحقات	الاستخدام
الشبكة السلكية	<ul style="list-style-type: none"> <li>صواني إعداد المخبوزات</li> <li>صواني فرن</li> <li>الأواني</li> <li>اللحوم، مثلًا قطع اللحم أو قطع الشواء</li> <li>وجبات مجمدة</li> </ul>
اللوح متعدد الاستخدامات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كيك رطب</li> <li>بسكويت</li> <li>الخبز</li> <li>قطع لحم كبيرة</li> <li>وجبات مجمدة</li> <li>تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.</li> </ul>

استخدام الكماليات	الإدخال.
أحرص على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبهذه الطريقة فقط يمكنك سحب الكماليات إلى المنتصف تقريبًا دون إملاتها.	1. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.
شبكة الشواء	أدخل شبكة الشواء بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهًا للأسفل.
اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز	أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائلة جهة غطاء الجهاز.

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

**ملاحظة:** أخرج الكماليات غير اللازمة 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 كتيبنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك. [www.bosch-home.com](http://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.

## 5 قبل الاستخدام لأول مرة

نقِّد أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظِّف 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 وبقياء مواد التغليف مثل خرز البولسترين 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 8

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

### 6.1 تشغيل الجهاز

أدر مفتاح اختيار الوظيفة على أي وضع باستثناء وضع الصفر.

✓ يتم تشغيل الجهاز.

### 6.2 إيقاف الجهاز

أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

✓ يتم إيقاف الجهاز.

### 6.3 أنواع التسخين ودرجة الحرارة

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

◀ 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.

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

✓ بعد بضع ثوان يبدأ الجهاز في التسخين.

3. عندما يصعب 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.

## 7 التسخين السريع

لتوفير الوقت، يمكنك تقليل مدة التسخين باستخدام التسخين السريع.

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

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.

1. اضبط التسخين السريع (⊞) باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

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

✓ بعد بضع ثوان 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.

## 8 وظائف الوقت

يشتمل جهازك على وظيفة وقت يمكن استخدامها لضبط الميقاتي.

### 8.1 الميقاتي

يمكن استخدام الميقاتي كميقاتي للمطبخ. يعمل الميقاتي بالتزامن مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكن ضبط الميقاتي في أي وقت حتى عند توقف الجهاز.

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

### ضبط الميقاتي

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

1. اضبط الميقاتي على المدة المرغوبة.

2. بعد انقضاء وقت الميقاتي:

- تصدر إشارة صوتية. ينتقل الميقاتي إلى وضع الإيقاف • أوتوماتيكياً.

## 9 التنظيف والعناية

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

### 9.1 مواد التنظيف

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

### ⚠ 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 أكالة أو خادشة.

◀ 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.

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 القادم.

تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.

◀ اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل الاستخدام.

## المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

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

## الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> <li>مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة</li> </ul>	لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل.
طبقة المينا (الإيناميل)، البلاستيك أو الأسطح المطلية أو المطبوعة على الشاشة مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> </ul>	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأزرار	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> </ul>	قم بالتنظيف بفرطاة تنظيف، ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تخلعه ولا تقم بحكه.

## غطاء الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> </ul>	لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل. <b>نصيحة:</b> من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← "باب الجهاز"، صفحة 12
غطاء الباب	<ul style="list-style-type: none"> <li>من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل: من البلاستيك: محلول صابوني ساخن</li> </ul>	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. <b>نصيحة:</b> اخلع لوح التغطية للتنظيف بشكل جيد. ← "باب الجهاز"، صفحة 12
مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> </ul>	امسح مادة إزالة الترسبات الجيرية من مقبض الباب مباشرة لتجنب الاتساخات العنيدة.

## الموقد

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
الأسطح المطلية بطبقة المينا (الإيناميل)	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> <li>ماء الخل</li> <li>منظف الفرن</li> </ul>	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. اترك غطاء الجهاز مفتوحاً للسماح بتجفيف الموقد بعد التنظيف.
الغطاء الزجاجي لمبة الفرن	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> </ul>	<p><b>ملاحظات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك.</li> <li>حواف ألواح الخبز الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل وقد تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.</li> <li>تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإيناميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطراً على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>محلول صابوني ساخن</li> </ul>	في حالة الاتساخ الشديد، استخدم منظف الفرن.

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
القضبـان	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. <b>نصيحة:</b> لتنظيف القضبـان قم بفكها. ← "القضبـان", صفحة 11
الكماليات	▪ محلول صابوني ساخن ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

## 9.2 تنظيف الجهاز

لتجنب حدوث أضرار بالجهاز، قم بتنظيف الجهاز كما هو مقرر فقط وباستخدام المنظفات المناسبة.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

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

**الشرط:** احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

← "مواد التنظيف", صفحة 9

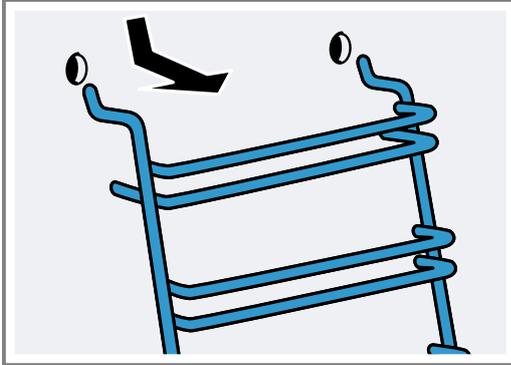
1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.  
- يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.  
← "المنظفات المناسبة", صفحة 10
2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

## 9.3 تنظيف الأسطح الاستانلس ستيل

1. تراعى المعلومات المتعلقة بمواد التنظيف.
  2. قم بالتنظيف باستخدام فوطة إسفنجية ومحلول صابوني ساخن في اتجاه التليخ.
  3. و قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.
  4. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة.
- نصيحة:** يمكنك الحصول على مواد العناية بالاستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر الإلكتروني.

## 10 القضبـان

2. اسحب القضيب بالكامل لأسفل أولاً ثم للأمام واخضعه.



يمكنك خلع القضبـان لتنظيفها وتنظيف حيز الطهي جيداً.

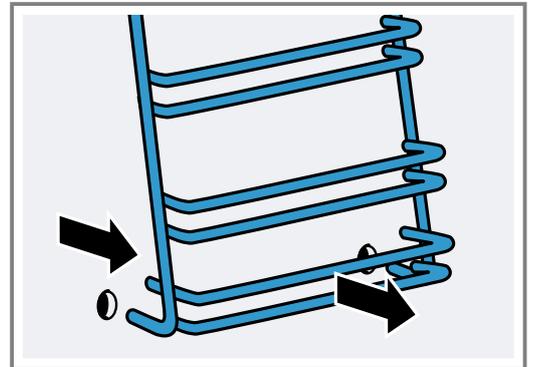
### 10.1 فك القضبـان

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

قد تكون القضبـان ساخنة للغاية.

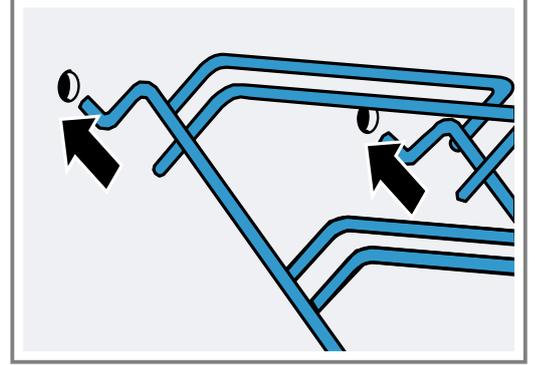
- ◀ لا تلمس القضبـان وهي ساخنة أبداً.
- ◀ اترك الجهاز يبرد.
- ◀ أبعد الأطفال عن الجهاز بمسافة آمنة.

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



## 10.2 تركيب القضبان

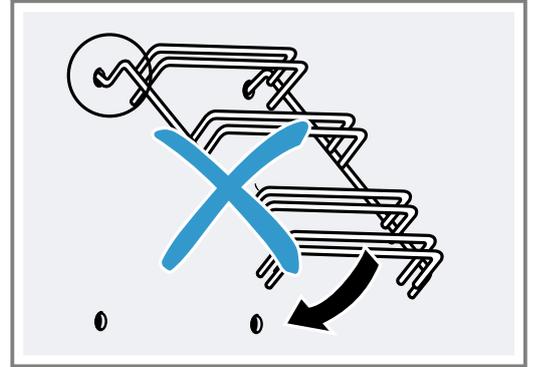
1. أدخل الخطافين بأعلى القضيب في الفتحتين العلويتين.



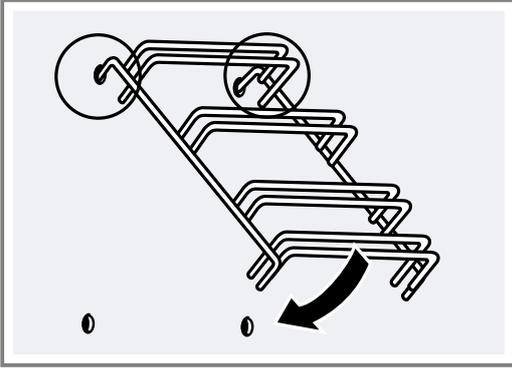
2. تنبيه!

التركيب الخطأ

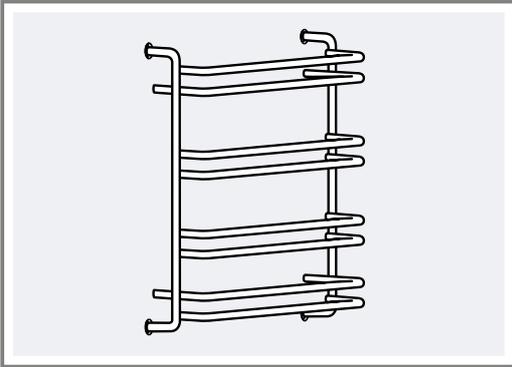
تجنب تركيب القضبان قبل تثبيت الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. وإلا فقد تتعرض طبقة المينا (الإيناميل) للضرر وتتكسر.



3. يجب تركيب الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. قم بكل حرص وبطء بتحريك القضبان لأسفل ثم ركبها في الفتحات السفلية.



4. قم بتركيب كلا شبكتي القضبان في الجدران الجانبية للفرن.



في حالة التركيب الصحيح للقضبان تزداد المسافة بين مستويي الإدخال العلويين.

## 11 باب الجهاز

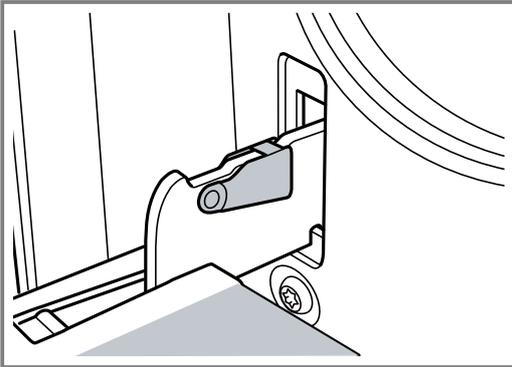
بالطبع يكفي أن تقوم بتنظيف الجانب الخارجي لباب الجهاز. إذا كان باب الجهاز متسخًا بشدة من الخارج ومن الداخل، يمكنك فك باب الجهاز وتنظيفه.

## 11.1 مفصلات الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

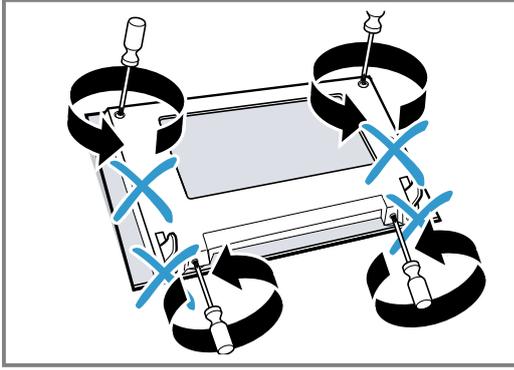
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد عند فتح باب الجهاز أن ذراع القفل مغلق تمامًا أو مفتوح تمامًا.

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

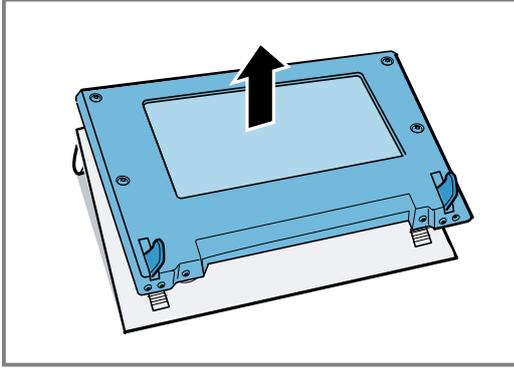


ولا يمكن فكه.

2. ضعه على فوطة بحيث يكون المقبض لأسفل.
3. أدر البرغيين السفليين أولاً ثم البرغيين العلويين عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

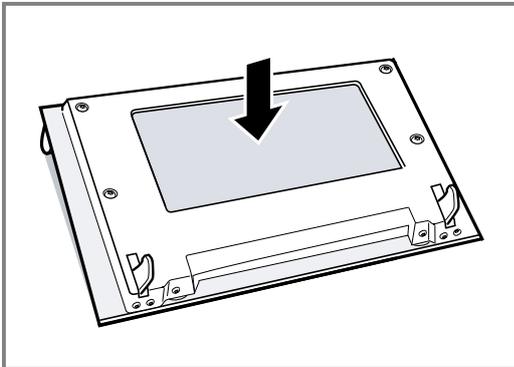


4. اخلع أرضية الباب بالكامل.

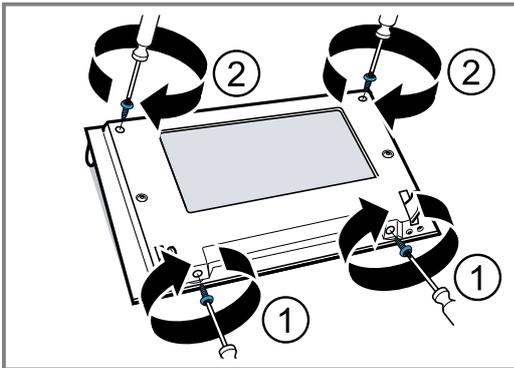


### 11.4 تركيب زجاج الباب

1. قم بتركيب أرضية الباب بالكامل مرة أخرى.



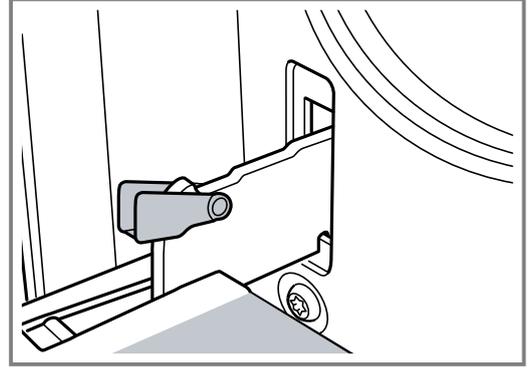
2. أحكم ربط البرغيين السفليين أولاً ثم البرغيين العلويين مرة أخرى.



3. قم بتركيب باب الفرن.

← "تركيب باب الجهاز", صفحة 14

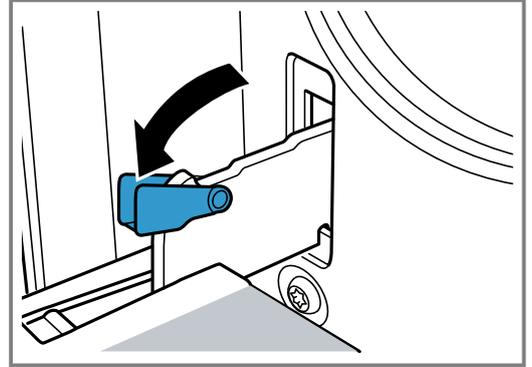
2. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن، تكون المفصلات مؤمنة.



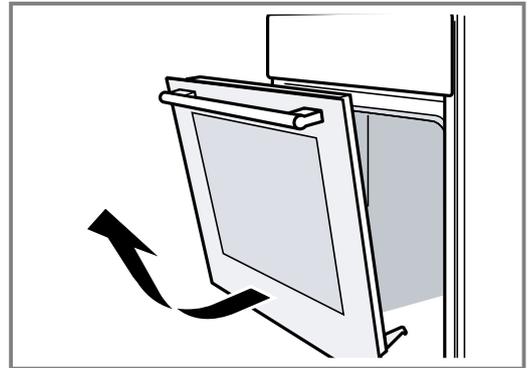
لا يمكن أن تنغلق المفصلات بشكل ارتدادي.

### 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.

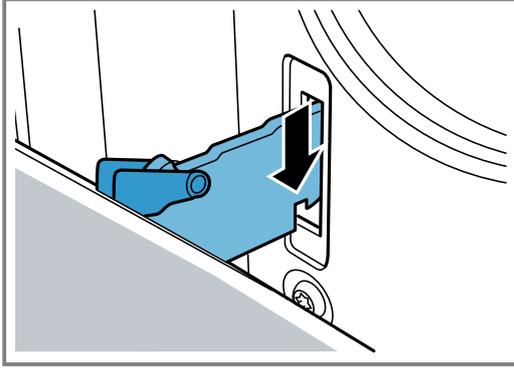
#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- ◀ زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
- ◀ لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تفسد سطح الزجاج.
- ◀ قد تكون أجزاء باب الجهاز حادة الحواف.
- ◀ استخدم القفازات.

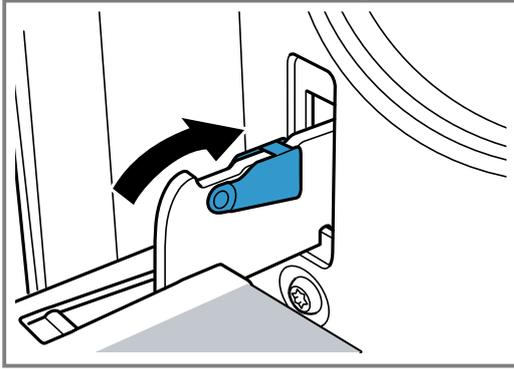
1. قم بفك باب الفرن.

← "فك باب الجهاز", صفحة 13

2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبين.



3. أعد غلق كلا ذراعي التأمين.



4. أغلق باب الجهاز.

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

### 11.5 تركيب باب الجهاز

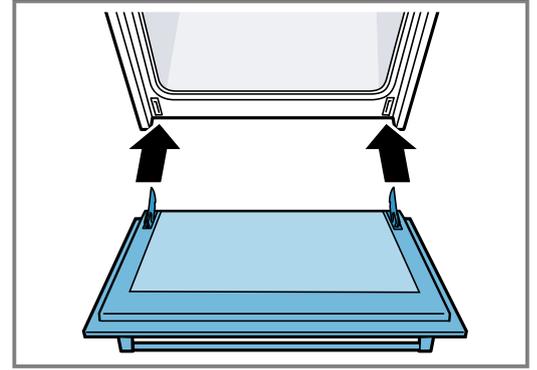
أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**

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

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

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



### 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 بحروق!**

قد ترتفع درجة سخونة باب الفرن بشدة في حالة الطهي لفترات طويلة.

◀ عندما يكون الفرن مشغلاً، راقب الأطفال الصغار.

## 12 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ 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 فنيًا على أخطار.

◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.

◀ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

← "خدمة العملاء"، صفحة 16

**⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا 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 متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

### 12.1 الاختلالات الوظيفية

#### السبب والتغلب على الأعطال

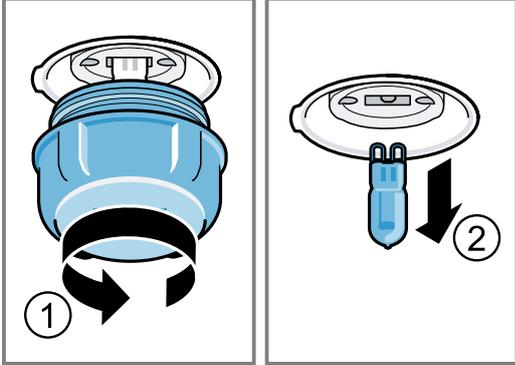
لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء.

◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.

#### العطل

الجهاز لا يعمل.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. أفحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر. الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.
	أفحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
<b>تغيير لمبة الفرن</b>	إذا تعطلت الإضاءة في حيز الطهي، فاستبدل لمبة الفرن. <b>ملاحظة:</b> يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين 230 فلت، 25 واط مقاومة للسخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات. أمسك لمبات الهالوجين الجديدة فقط بمنديل نظيف وجاف. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة.
	⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق! أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
	أفحص توصيل الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.
	⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي! عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.
	قبل تغيير اللمبة 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.
	<b>المتطلبات</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم فصل الجهاز عن الكهرباء.</li> <li>تم تبريد حيز الطهي.</li> <li>توجد لمبة الهالوجين الجديدة للاستبدال.</li> </ul>

- ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
  - اخلع الغطاء الزجاجي بتدويره لليسار.
  - اسحب لمبة الهالوجين للخارج دون تدويرها.
- 
- رُكِّب لمبة الهالوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدواة.
  - تأكد أثناء ذلك من وضع السنون.
  - يتم تجهيز الغطاء الزجاجي بحلقة إحكام حسب طراز الجهاز. رُكِّب حلقة الإحكام.
  - رُكِّب الغطاء الزجاجي.
  - أخرج فوطة الأواني من حيز الطهي.
  - قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء.

## 13 النقل والتخلص من الجهاز

تتعرف هنا على كيفية تحضير جهازك للنقل. فضلاً عن ذلك تعرف 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.
- انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
  - اقطع كابل الكهرباء.
  - تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



### 13.2 نقل الجهاز

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

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

### في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

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

## 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 للسلعة التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup> سوف 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. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين 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 الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الأطعمة المختلفة. وقد تمت موازنة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي.

### 15.1 اتبع الخطوات التالية

#### ملاحظة:

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

- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الطاقة.
- في العادة لا يكون الإحماء ضروريًا. ولكن إذا أردت إحماء الجهاز بالرغم من ذلك، فإن أزمته الخبز المقررة تقل لعدة دقائق.
- يكون التسخين ضروريا مع بعض الأطعمة. لا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي. وبذلك سوف تحصل على نتيجة طهي مثالية فضلا عن توفير الطاقة بنسبة تصل إلى 20%.
- اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية.
- حيث إنها متوائمة بشكل مثالي مع حيز الطهي وأنواع التسخين.
- احرص على مراعاة إدخال الكماليات بشكل صحيح.

#### تكون الماء المتكثف

هنا تتعرف 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. نظرًا لأن جهازك يتسم بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة، فلا ينبعث منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظرًا للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يتسرب ماء متكثف على باب الجهاز أو نطاق الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. تكون الماء المتكثف يُعد ظاهرة طبيعية وفقًا لقوانين الطبيعة. لتجنب حدوث أضرار، قم بمسح الماء المتكثف. عندما تقوم بإحماء الجهاز، فإنك تقلل من تكون الماء المتكثف.

#### ورق إعداد المخبوزات

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

- ← "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 المناسبة.
- استخدم الإناء والكماليات المحددة في توصيات الضبط.
- 4. لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
- 5. اضبط الجهاز وفقًا لتوصيات الضبط.
- 6. ⚠ **تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!**  
قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.  
◀ افتح باب الجهاز بحرص.  
◀ أبق الأطفال بعيدًا.  
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 الضبط. اختر قيمة منخفضة أو لا ثم اختر قيمة أعلى في المرة القادمة عند اللزوم.
- لا يمكن تقصير أوقات الطهي من خلال زيادة درجات الحرارة. الأطعمة تبدو ناضجة من الخارج فقط، ولكنها لم تنضج من الداخل.

<sup>1</sup> يسري على مصر

- تأكد قبل ذلك أن الإناء يمكن أن يدخل في حيز الطهي.
- وأنسب الأواني هي المصنوعة من الزجاج.
- أوعية التحمير اللمعة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم غير مثالية إلا في أضيق الحدود. لأنها تعكس الحرارة كالمرآة. حيث ينعج فيها الطعام بشكل أبطأ وتعطي مستوى تحمير أقل. قم بزيادة درجة الحرارة وفقًا 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 إناءً مناسبًا، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

#### إناء مغلق

- استخدم غطاءً مناسبًا وجيد الغلق.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- يمكن أن تصبغ اللحوم أو الطيور أو الأسماك مقرمشة أيضًا 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 باكتواءات!

- قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ارفع الغطاء، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيدا عن الجسم.
- أبق الأطفال بعيدًا.

#### إرشادات للتحمير والشواء

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

#### تنبيه!

- المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضررًا بالشبكة السلكية
- لا توضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها مباشرة على الشبكة السلكية مباشرة.
- محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.
- كلما زاد حجم الطيور أو اللحوم أو الأسماك، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.
- اقلب الطيور واللحوم والأسماك بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.
- أضف قليلا من الماء إلى الطيور في الوعاء. قم بتغطية قاعدة الإناء بحوالي 1-2 سم بالسائل.
- عندما تقلب الطيور، احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أو لا.
- اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنغز في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص وتصبح جافة.
- لا تضيف الملح إلى الاستيك إلا بعد الانتهاء من شوائه. حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.

#### إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

#### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.
- ولا تضع أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- احرص دائما على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه.

#### إرشادات للخبيز

استخدم مستويات الإدخال المقررة أثناء الخبيز.

الخبيز على مستوى واحد	المستوى
معجنات ناضجة/مخبوزات أو صينية على الشبكة السلكية	2
معجنات مفرودة/مخبوزات على لوح الخبيز	3 - 2
الخبيز على عدة مستويات	المستوى
اللوح متعدد الاستخدامات	3
لوح الخبيز	1
الصواني على الشبكة السلكية:	المستوى
الشبكة السلكية الأولى	3
الشبكة السلكية الثانية	1

#### ملاحظات

- استخدم الهواء الساخن عند الخبيز على عدة مستويات. الأطعمة التي تم إدخالها في الفرن في وقت واحد لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
- وفي مثل هذه الحالات يمكنك إخراج الأطعمة المظهوة ومواصلة طهي لوح خبيز آخر. وعند اللزوم، يمكنك تغيير موضع واتجاه ألواح الخبيز.
- ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي. من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير الطاقة.
- للحصول على نتيجة طهي مثالية ننصحك باستخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

#### التحمير والشواء على الشبكة السلكية

- إلشبكة السلكية مناسبة جدا لتحمير نوع طيور كبير الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد
- تبعًا لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلا عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.
- احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقا أثناء الشواء. ولا تقم أبدا بالشواء وباب الجهاز مفتوح.
- ضع الطعام المراد شواؤه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز. وبذلك يتم تجميع الدهون المتساقطة.

#### التحمير في الإناء

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

#### نقاط عامة حول التحمير في إناء

- استخدم إناءً مقاومة للسخونة ومناسبًا للفرن.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.

الطبق	النصيحة
بسكويت	■ ادهن المخبوزات والبسكويت بالبيض أو صفار البيض. فهذا يقلل من تكون الأكريلاميد.
بطاطس اليوم فري بالقرن	■ قم بتوزيع بطاطس اليوم فري بالتساوي وفي طبقة واحدة على اللوح. ■ قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف البطاطس اليوم فري.

### 15.3 مجموعة مختارة من الأطعمة

تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

#### الكيك والمخبوزات

توصيات الضبط الخاصة بالكيك والمخبوزات تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبز على كمية وخصائص العجينة. وهذا هو سبب تحديد نطاقات في الجداول. اضبط المدة القصيرة في البداية. وفي المرة القادمة اضبط مدة طويلة عند اللزوم. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.

#### نصائح لإعداد المخبوزات

للحصول على نتيجة خبز جيدة قمنا هنا بتجميع بعض النصائح لك.

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

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

الموضوع	النصيحة
ينبغي عدم تجفيف اللحم الخالي من الدهون.	■ ادهن اللحم على حسب الرغبة بالدهن أو قم بتغطيته بشرائح لحم مقدد.
عند الرغبة في إعداد قطعة لحم ذات قشرة، قم بتنفيذ الخطوات التالية:	■ قم بتقطيع القشرة الخارجية بشكل متقاطع. ■ قم بتحمير قطعة اللحم بينما القشرة الخارجية لأسفل أولاً.
ينبغي أن يظل حيز الطهي نظيفًا قدر الإمكان.	■ قم بإعداد الطعام المراد طهيه في وعاء تمير مغلق على درجة حرارة أعلى نسبيًا. ■ استخدم لوح الشواء. إذا لزم الأمر قم بشراء لوح الشواية لاحقًا كملحق إضافي خاص.
يجب أن يظل اللحم ساخنًا وطريًا، مثل الروست بيف.	■ عندما ينتهي التحمير، اترك اللحم 10 دقائق في حيز الطهي المغلق المتوقف ليهدأ. وبذلك تتوزع عصارة اللحم بشكل أفضل. لا تتضمن مدة الطهي المبينة فترة ترك الطعام ليهدأ. ■ قم بلف الطعام بعد إعداده في رقائق الألومنيوم.
<b>نصائح لإعداد طعام خالي تقريبًا من الأكريلاميد</b>	
مادة الأكريلاميد ضارة بالصحة وتنشأ عند تحضير منتجات الحبوب ومنتجات البطاطس على حرارة عالية جدًا.	
الطبق	النصيحة
نظرة عامة	■ اجعل أوقات الطهي قصيرة قدر الإمكان. ■ قم بطهي الوجبات حتى يصعب لونها بني ذهبي وليس قاتما للغاية. ■ استخدم قطع الطعام الكبيرة والسميكة. فهذه تحتوي على نسبة أقل من الأكريلاميد.
إعداد المخبوزات	■ اضبط التسخين العلوي/السفلي على 200 °م كحد أقصى. ■ اضبط درجة الحرارة القصوى في وضع «الهواء الساخن» على 180 °م.

توصيات الضبط  
إعداد الكيك في الصواني

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

كيك على شكل ألواح

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
كيك إسفنجي بطبقة علوية	اللوحة متعدد الاستخدامات	3	☐	160-180	20-45
كيك إسفنجي، مستويان	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☉	140-160	30-55
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة	اللوحة متعدد الاستخدامات	2	☐	170-190	25-35
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية جافة، مستويان	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☉	160-170	35-45
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوحة متعدد الاستخدامات	2	☐	160-180	60-90
كعك مضفر بطبقة علوية جافة	اللوحة متعدد الاستخدامات	3	☐	170-180	25-35
كعك مضفر بطبقة علوية جافة، مستويان	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☉	150-170	20-30
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة	اللوحة متعدد الاستخدامات	3	☐	160-180	30-50
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة، مستويان	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☉	150-170	40-65

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز.

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
فطيرة مضمرة، كعك مضمّر	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	160-170	35-40
سويس رول	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	170-190 <sup>1</sup>	15-20
فطيرة محشوة، حلوة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190-210	55-65
فطيرة محشوة، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	200-220	35-40

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز.

## مخبوزات صغيرة مضمرة

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
المافن	لوح المافن علي الشبكة السلكية	2	☐	170-190	20-40
قطع المافن، مستويان	لوح المافن علي الشبكة السلكية	3+1	☒	160-170	30-40
مخبوزات صغيرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	150-170	25-35
بيتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☒	150-170	25-40
باف باستري	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	180-200	20-30
باف باستري، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☒	180-200	25-35
فطيرة عجينة الشو، مثل البروفيتول والإكلير	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	190-210	35-50
فطيرة عجينة الشو، مستويان، مثل البروفيتول والإكلير	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☒	170-190	35-45

## بسكويت

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بيتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	30-40
بيتي فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☒	140-150 <sup>1</sup>	30-45
بسكويت	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	140-160	20-30
بسكويت، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☒	130-150	25-35

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

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
كعك المارينج	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☼	80-100	100-150
كيك المارينج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☼	90-100	100-150
ماكرون جوز الهند	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	100-120	30-40
ماكرون جوز الهند، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☼	100-120	35-45
بتي فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	180-200	25-35

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

الموضوع	النصيحة
نصائح للخبيز في المرة القادمة إذا لم تكن نتيجة الخبيز على ما يرام، فإليك هنا بعض النصائح.	
الكيك يهبط.	<ul style="list-style-type: none"> <li>احرص على مراعاة الإضافات المذكورة وإرشادات الإعداد الواردة في الوصفة.</li> <li>استخدم كمية أقل من السائل.</li> <li>أو:</li> <li>أخفض درجة حرارة الخبيز بمقدار 10 °م وقم بإطالة زمن الخبيز.</li> </ul>
الكيك جاف جدًا.	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بزيادة درجة حرارة الخبيز بمقدار 10 °م، وتقصير زمن الخبيز.</li> </ul>
الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع مستوى الإدخال والكماليات.</li> <li>قم بزيادة درجة حرارة الخبيز بمقدار 10 °م.</li> <li>أو:</li> <li>قم بإطالة زمن الخبيز.</li> </ul>
الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أدخل الكيك على مستوى أعلى.</li> </ul>
الكيك من أعلى داكن للغاية، لكنه من أسفل فاتح للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أدخل الكيك على مستوى أكثر انخفاضًا.</li> <li>أخفض درجة حرارة الخبيز وقم بإطالة زمن الخبيز.</li> </ul>
الموضوع	النصيحة
المخبوزات محمرة بشكل غير متساو.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أخفض درجة حرارة الخبيز.</li> <li>قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات بالمقاس المناسب.</li> <li>ضع صينية الخبيز في المنتصف.</li> <li>قم بتشكيل قطع المخبوزات الصغيرة بنفس الحجم والسُمك.</li> </ul>
الكيك ناضج من الخارج، ولكنه لم ينضج من الداخل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أخفض درجة حرارة الخبيز وقم بإطالة زمن الخبيز.</li> <li>أضف كمية سوائل أقل.</li> <li>مع الكيك بطبقة علوية طرية:</li> <li>قم بخبز القاعدة أولاً.</li> <li>وقم برش القاعدة المخبوزة باللوز أو البقسماط.</li> <li>ثم ضع الطبقة العلوية عليها.</li> </ul>
الكيك لا ينفصل عند قلبه.	<ul style="list-style-type: none"> <li>اترك الكيك بعد الخبيز يبرد لمدة 5 - 10 دقائق.</li> <li>افصل حافة الكيك بحذر باستخدام سكين.</li> <li>اقلب الكيك مرة أخرى وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة.</li> <li>وفي المرة القادمة ادهن الصينية بالزبدة وقم برش البقسماط.</li> </ul>

**الخبز والخبز الملفوف**

تسري القيم الخاصة بعجين الخبز على أنواع العجين الموضوعة على لوح الخبيز 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.

**توصيات الضبط****الخبز والخبز الملفوف**

الطبق	الكَماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
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
خبز مفرد	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☼	220-230	20-25
خبز مفرد، مجمد <sup>1</sup>	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	200-220 <sup>2</sup>	10-25
خبز ملفوف، حلو، طازج	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	170-180 <sup>2</sup>	20-30
خبز ملفوف، حلو، طازج، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☼	160-180 <sup>2</sup>	15-25
خبز ملفوف، طازج	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	200-220	20-30
توست بطبقة علوية، 4 قطع	الشبكة السلكية	3	☐	200-220	15-20
توست بطبقة علوية، 12 قطعة	الشبكة السلكية	3	☐	220-240	15-25

<sup>1</sup> يجب أن تتم عملية الطهي على لوح الخبيز بالجهاز.  
<sup>2</sup> قم بإحماء الجهاز.

**البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل**

تجد هنا المعلومات حول البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل.

**توصيات الضبط****البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل**

الطبق	الكَماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بيتزا، طازجة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190-210	20-30
بيتزا، طازجة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☼	160-180	35-45

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	250-270 <sup>1</sup>	15-25
بيتزا، باردة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190-210 <sup>1</sup>	10-15
بيتزا، مجمدة، قاعدة رقيقة، 1 قطعة	الشبكة السلكية	2	☐	190-210	15-25
بيتزا، مجمدة، قاعدة رقيقة، قطعتان	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	3+1	☒	190-210	20-25
بيتزا، مجمدة، أرضية سميكة، 1 قطعة	الشبكة السلكية	2	☐	200-210	20-30
بيتزا، مجمدة، أرضية سميكة، قطعتان	اللوح متعدد الاستخدامات + الشبكة السلكية	3+1	☒	170-190	20-30
قطع بيتزا صغيرة، مجمدة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	190-210	10-20
الكيك المتبل في الصينية	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	3	☐	170-190	50-60
فطيرة الكيش، فطيرة	صينية التارت	1	☐	210-230	40-50
معجنات بيروجي	صينية الفرن	2	☒	170-190	55-65
معجنات إمبانادا	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☒	180-190	35-45
فطيرة بوريك	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☐	210-220	30-40

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز.

## السوفليه والجراتين

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

- 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.

## توصيات الضبط

### السوفليه والجراتين

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

## الطيور واللحوم والأسماك

تجد في الجدول معلومات خاصة بالطيور واللحوم والأسماك مع الأوزان المقترحة.

عندما 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 بتشريط 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 بتقسيمه 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.
- قم بتشريط القشرة الخارجية للحم الدسم بشكل متقاطع. عندما تقوم بقلب لحم الروست، احرص على مراعاة أن تكون القشرة لأسفل أولاً.
- عندما ينضج لحم الروست، ينبغي تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل حيز الطهي وهو مغطى ومغلق. وبذلك تتوزع عصارة اللحم بشكل أفضل. قم بلف لحم الروست عند اللزوم في رقائق ألومنيوم. لا تتضمن مدة الطهي المبينة فترة ترك الطعام ليهدأ.

## توصيات الضبط

## الطيور

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

## اللحم

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	3	☐	210-220	45-55

- 1 في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل
- 2 اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.
- 3 أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.
- 4 لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

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

<sup>1</sup> في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل.  
<sup>2</sup> اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.  
<sup>3</sup> أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.  
<sup>4</sup> لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

## السّمك

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية	2	☐	2	20-25 <sup>1</sup>
سمكة، مشوية، كاملة، 1 كجم، مثل الدنيس	الشبكة السلكية	2	☒	180-200	45-50 <sup>1</sup>
سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	الشبكة السلكية	2	☒	170-190	50-60 <sup>1</sup>
سمك فيليه / كستلتية، سُمك 2-3 سم، مشوي	الشبكة السلكية	3	☐	2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

## نصائح للتحمير في المرة القادمة

إذا لم تكن نتيجة التحمير على ما يرام من المرة الأولى، فإليك هنا بعض النصائح.

الموضوع	النصيحة
صوص اللحم احترق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>اختر إناء صغير.</li> <li>أضف المزيد من السوائل أثناء التحمير.</li> </ul>
صوص اللحم فاتح للغاية وخفيف جدًا.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لتبخير المزيد من السائل، اختر إناء أكبر نسبيًا.</li> <li>أضف سوائل أقل أثناء التحمير.</li> </ul>
عند طهي اللحم على الهادئ، يحترق اللحم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تأكد أن إناء التحمير والغطاء مناسبين لبعضهما البعض ويغلقان جيدًا.</li> <li>قم بتقليل درجة الحرارة.</li> <li>أضف سائل عند التحمير على الهادئ.</li> </ul>

الموضوع	النصيحة
اكتسبت قطعة اللحم لونًا قاتمًا للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>اختر درجة حرارة أقل نسبيًا.</li> <li>قم بتقصير مدة التحمير.</li> </ul>
قطعة اللحم جافة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>اختر درجة حرارة أقل نسبيًا.</li> <li>قم بتقصير مدة التحمير.</li> </ul>
قشرة قطعة اللحم رفعية للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بزيادة درجة الحرارة.</li> <li>أو:</li> <li>بعد انتهاء مدة التحمير قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة.</li> </ul>

## الخضروات والأطباق الجانبية

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

### توصيات الضبط

### الخضروات والأطباق الجانبية

الترم بالمواصفات الواردة في الجدول.

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

### الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك إعداد الزبادي بنفسك.

### تحضير الزبادي

3. اخلط 30 جم زبادي في الحليب.
4. ضع الكمية في وعاء صغير، مثلاً في برطمانات صغيرة يغطاء.
5. قم بتغطية الأوعية برفائيق التغطية، مثل رفائيق التغليف البلاستيكية.
6. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
7. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
8. اترك الزبادي يبرد في الثلاجة بعد تحضيره.

1. أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.
2. قم بتسخين لتر حليب بنسبة 3,5% دسم على الموقد عند درجة حرارة 90°م و اتركه يبرد عند درجة حرارة 40°م. قم بتسخين الحليب حتى درجة حرارة 40°م فقط.

### توصيات الضبط

### الزبادي

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

## 15.4 طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

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

### التجفيف

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 وشمكها. 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.

### التحضير للتجفيف

1. 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.
2. أقطع الفواكه عند اللزوم إلى أجزاء كبيرة متساوية أو شرائح رقيقة. ضع الفواكه غير المقشرة على الطاسة بحيث تكون أسطح 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 يتساقط جيداً من الخضروات المسلوقة ثم قم بتوزيعها بالتساوي على الشبكة السلكية.
4. قم بتجفيف الأعشاب بسيقانها. ضع الأعشاب بشكل متساو واجعلها متماسكة قليلاً على الشبكة السلكية.
5. اقلب الفواكه والخضروات كثيفة العصارة عدة مرات. أخرج الأطعمة المجففة من الورق مباشرة بعد التجفيف.

## توصيات الضبط

### التجفيف

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

### ملاحظة:

- استخدم مستويات الإدخال التالية للتجفيف:
- شبكة سلكية واحدة: المستوى 3
- شبكتان سلكيتان: المستوى 1+3

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
ثمار ببذور، مثل حلقات تفاح، سُمك 3 مم، على كل شبكة سلكية 200 جم	الشبكة السلكية	3 3+1	☉	80	4-8 ساعات
خضروات جذرية، مثل الجزر، مبشورة، مسلوقة	الشبكة السلكية	3 3+1	☉	80	4-7 ساعات
شرائح المشروم	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 في جهازك بدرجة أسرع منها في درجة حرارة الغرفة.

### تخمير العجين

قم بتخمير العجين دائماً على خطوتين: مرة وهي (عجينة) كاملة ومرة ثانية في قالب الخبز وهي (قطع).

1. ضع العجين في وعاء مقاوم للحرارة.
2. وضعه على الشبكة السلكية.
3. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.

## توصيات الضبط

### تخمير العجين

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

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
العجين المخمر، خفيف	1. الوعاء 2. اللوح متعدد الاستخدامات	2.1	☐.1	50 <sup>1</sup>	1. 25-30
		2.2	☐.2	2.50 <sup>1</sup>	2. 10-20
تخمير العجين، ثقيل وغني بالدهون	1. الوعاء 2. اللوح متعدد الاستخدامات	2.1	☐.1	50 <sup>1</sup>	1. 60-75
		2.2	☐.2	2.50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق.

### إذابة التجمد

- أخرج الطعام من عبوته ثم ضعه في إناء مناسب على الشبكة السلكية.
- قم بتقليب الطعام مرة أو مرتين من حين لآخر. اقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند الحاجة قم بتقطيع 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 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.

- استخدم 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 قوالب.

## توصيات الضبط

## إذابة التجمد

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
المخبوزات والكعك والخبز والفاكهة والخضروات واللحوم	الشبكة السلكية	2 3+1	☼*	-	-

## 15.5 الأطباق المختبرة

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

## إعداد المخبوزات

تراعى هذه التعليمات عند إعداد مخبوزات من الأطباق المختبرة.

## إرشادات عامة

- 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.
- إعداد المخبوزات، استخدم أولاً القيمة الأدنى نسبياً لدرجات الحرارة المشار إليها.

## مستويات الإدخال

مستويات الإدخال عند الخبز على مستوى واحد:

- اللوح متعدد الاستخدامات / لوح الخبز: المستوى 3
- صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2

**ملاحظة:** المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.

## توصيات الضبط

## إعداد المخبوزات

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بيتا فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	140-150	30-40
بيتا فور	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☼	140-150	30-40
بيتا فور، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☼	140-150 <sup>1</sup>	30-45
كعك صغير	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
كعك صغير	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☼	150 <sup>1</sup>	25-35
كعك صغير، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	☼	150 <sup>1</sup>	25-35

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

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
كيك إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40
كيك إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☒	160-170 <sup>2</sup>	30-40
كيك إسفنجي بالماء، مستويان	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	3+1	☒	150-160 <sup>2</sup>	30-45

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

## الشواء

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
تحميص خبز التوست	الشبكة السلكية	4	☐	3	0.2-1.5

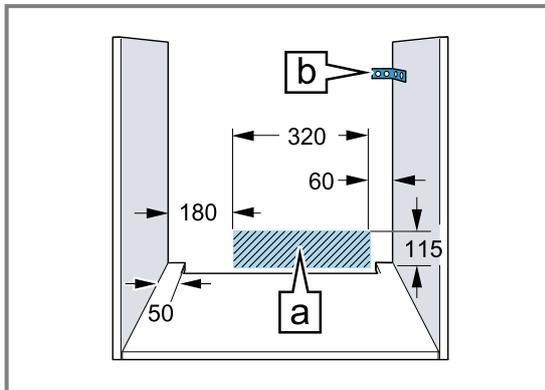
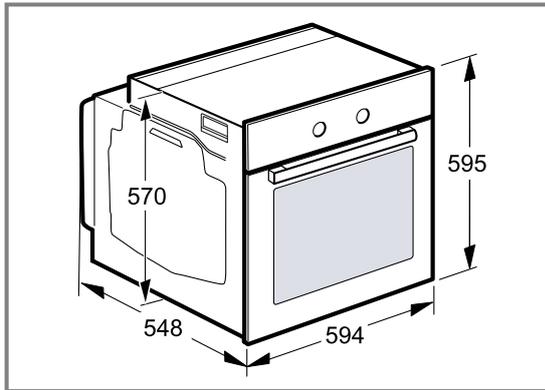
## 16 تعليمات التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



### 16.2 أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز.

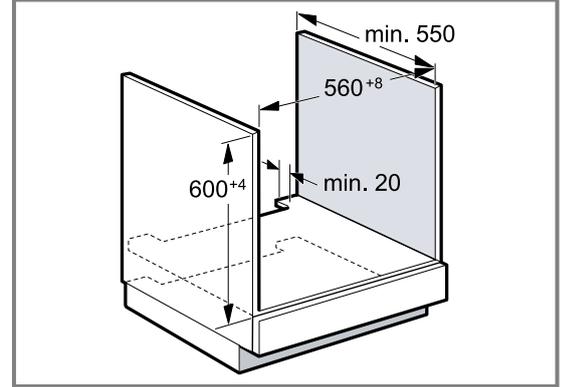


- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة A أو خارج منطقة التركيب.
- قم بتثبيت وحدات المطبخ غير المثبتة في الحائط باستخدام الزاوية المتوفرة بالأسواق B.

### 16.1 إرشادات مهمة

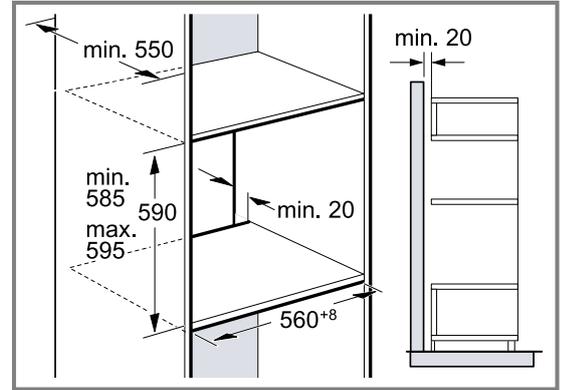
- هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى. لا تستخدم مقبض الباب لغرض نقل أو تركيب الجهاز. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب دليل التركيب هذا. ويتحمل الشخص القائم بالتركيب المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.
- افحص الجهاز بعد إخراجته من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- تراعى نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.
- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- يجب أن تتحمل وحدات التركيب سخونة حتى 90°م، أما واجهات وحدات المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة حتى 70°م.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة، فهناك خطر التعرض لسخونة مفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وبقم بإزالة النشارة. 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 المبينة بالصورة مقياسة بالمليمتير

## 16.3 تركيب الجهاز أسفل سطح عمل بالمطبخ



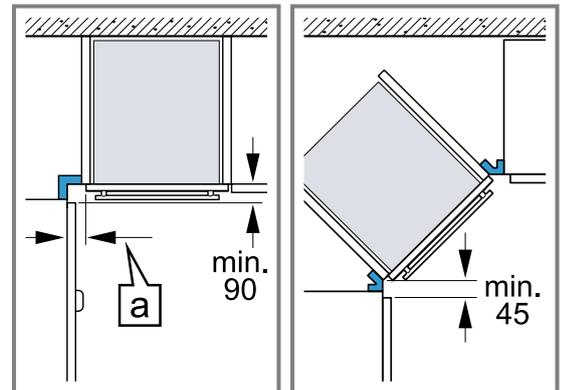
- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفر بالأرضية البينية فتحة تهوية.
- قم بتثبيت سطح العمل على وحدة التركيب.
- يراعى دليل تركيب الموقد.

## 16.4 التركيب في خزانة مرتفعة



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

## 16.5 التثبيت في أحد الأركان



- يجب مراعاة الحد الأدنى للأبعاد عند التثبيت في أحد الأركان للتمكن من فتح غطاء الجهاز. يرتبط المقياس [a] بسُمك لوح وحدة التركيب وبالمقبض.

## 16.6 التوصيل بالكهرباء

لكي يتسنى التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة هذه الإرشادات.

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب التأكد من تأريض الشبكة الكهربائية المنزلية لديك واتباع متطلبات الأمان السارية. يجب أن يقوم فني مؤهل بتركيب جهازك. يجب مراعاة لوائح مرفق إمداد الكهرباء المحلي والقوانين العامة أيضاً. عدم وجود الموصل الأرضي أو التركيب الخاطئ يمكن أن يؤدي في بعض الحالات النادرة إلى وقوع أضرار مادية أو إصابات بالغة كالوفاة أو إصابة 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 V-F 3G بمقاس لا يقل عن 1,5 مم<sup>2</sup>. يجب توصيل الموصل الأرضي الأصفر-الأحمر أولاً، وأن يكون السلك جهة الجهاز أطول من السلكين الآخرين.
- طبقاً لتعليمات الأمان يجب أن يتوافر في موقع التركيب تجهيزة فصل لجميع 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 تجهيزة فصل.
- يجب ضمان الحماية من التلامس أثناء التركيب.
- حدد في علبة التوصيل موصل الأطوار والموصل المحايد (سلك محايد). فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
- قم بتوصيل الفرن حسب البيانات الواردة على لوحة الصنع.
- لتوصيل الجهاز ضعه أمام خزانة التركيب. يجب أن يكون طول السلك كافياً. تنبيه! انتبه أثناء التركيب إلى عدم انحصار كابل الشبكة أو ملامسته لأجزاء الجهاز الساخنة.
- يجب أن تتم جميع الأعمال على الجهاز شاملة تغيير التوصيلات بمعرفة خدمة العملاء فقط.

## 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.
- لا تمسك القابض الكهربائي إلا بأيدي جافة.
- لا تقم مطلقاً بنزع القابض الكهربائي من المقبس أثناء التشغيل.
- انزع السلك الكهربائي من القابض مباشرة وليس من السلك مطلقاً، وإلا فقد يتعرض للضرر.
- يجب أن يكون القابض الكهربائي والمقبس مناسبين لبعضهما البعض.
- يجب أن يكون من الممكن الوصول للقابض الكهربائي في أي وقت.
- يجب أن يكون المقطع العرضي للسلك كافياً.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديلات عليه أو قطعه.
- يتم تغيير السلك الكهربائي (عند اللزوم) فقط من قبل كهربائي متخصص. يمكن الحصول على سلك كهربائي بديل من مركز خدمة العملاء.

- ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تمامًا.

- لا تستخدم مشترك كهربائي أو وصلات متعددة المخارج أو أسلاك إطالة.
- يجب أن يكون نظام التأريض مركباً طبقاً للتعليمات.
- 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 عدم ملامسة السلك الكهربائي لأية مصادر حرارية.

## 16.8 سلك التوصيل بقابس مزود بموصل أرضي

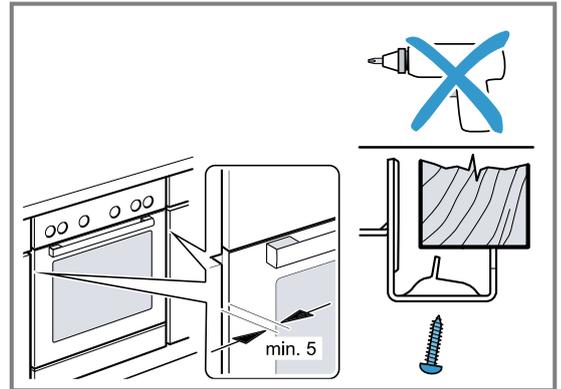
لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل مطابق للتعليمات. إذا تعذر الوصول للقباس بعد التركيب، فيجب في التركيب الكهربائي الثابت أن تتوافر تجهيزة فصل لجميع المراحل وفقاً للوائح التركيب.

## 16.9 سلك التوصيل بدون قابس مزود بموصل أرضي

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب توفير تجهيزة فصل لجميع 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 وفقاً لمخطط التوصيل فقط. تجد المعلومات ذات الصلة بالجهد الكهربائي على لوحة الصنع. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:

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

## 16.10 تثبيت الجهاز



- أدخل الجهاز بالكامل و قم بمحاذاته في المنتصف.
- أحكم ربط براغي الجهاز.
- لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية.
- لا تقم بتثبيت أشرطة حماية من السخونة على الجدران الجانبية لخزانة التركيب.
- لغرض الفك:
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- قم بحل براغي التثبيت.



## 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)

**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](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



**9001859183** (030814)

ar