



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



9001969381 (051229) REG25

ar

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
بيتزا، طازجة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190-210	25-35
فطيرة بوريك	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☑	190-200	25-30
مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية	صينية الفرن	2	☐	200-220	30-60
دجاج، 1,3 كجم، غير محشو	إناء مفتوح	2	☑	200-220	60-70
دجاج، 1,3 كجم، غير محشو	إناء مفتوح	2	☑	200-210	70-85
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	إناء مفتوح	3	☑	220-230	35-40
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	الشبكة السلكية اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	210-220	40-50 ¹
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	2	☑	200-220	130-150
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	الشبكة السلكية اللوح متعدد الاستخدامات	3	☑	200-220	60-70
بيف بروج، ارتفاع 3-4 سم	الشبكة السلكية	4	☐	Max	³ 25-30 ²
فخذ ضأن، بالعظم، متوسط، 1,5 كجم ⁴	إناء مفتوح	2	☑	190-210	75-85
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية ⁵	2	☑	160-180	20-30
سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون	الشبكة السلكية ⁵	2	☑	170-190	30-40
بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☑	250-270	8-15
بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	250-270	15-20

الحلويات

توصيات الضبط لإعداد الحلويات

الزبادي

يمكنك تحضير الزبادي باستخدام هذا الجهاز.

تحضير الزبادي

1. أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.

الزبادي

- ضع مقدار الزبادي الذي سبق إعداده في وعاء صغير، مثلاً في فنجان أو برطمانات صغيرة.
- قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.
- ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
- اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
- اترك الزبادي يبرد في الثلاجة بعد تحضيره.

الأطعمة	الكماليات / الأواني	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، ساعة.
الزبادي	صواني التقسيم + الشبكة السلكية	2	☑	50	6-8
الزبادي	صواني التقسيم	أرضية حيز الطهي	☐	50	6-8

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

² إقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

³ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات تحتها في مستوى الإدخال 1.

⁴ لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

⁵ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين	مستوى الإدخال	الكماليات / الإناء	الطعام
25-45	160	☉	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	قطع كيك صغيرة، 20، 4x5 قطعة
30-40	160-170	☉	2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته إسفنجية، 3 بيضات
55-65	180	☉	2	صينية مستديرة أو مسطحة	كيك إسفنجي عادي 1300 جم
25-35	150	☉	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	بسكويت 20 4x5 قطعة (كل منها 25 جم)
50-70	150-170	☐	2	صينية مستديرة أو مسطحة	كيك إسفنجي، عادي
60-80	150-170	☐	2	صينية مستديرة أو مسطحة	كيك إسفنجي بطبقة علوية
50-65	140-150	☉	3+1	صينية مستديرة أو مسطحة	كيك إسفنجي، عادي، مستويان
55-80	170-190	☐	2	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة
35-40	150-160 ¹	☉	3	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	تورته إسفنجية، 6 بيضات
40-50	150-160 ¹	☐	2	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	تورته إسفنجية، 6 بيضات
10-20	150-170	☉	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	سويس رول
35-40	160-170 ¹	☐	2	اللوغ متعدد الاستخدامات	كيك على شكل ألواح
20-35	170-190	☐	2	لوغ المافن على الشبكة السلكية	المافن
25-35	160-180	☐	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	مخبوزات صغيرة، مع الخميرة
20-30	160-170	☉	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	مخبوزات صغيرة، مع الخميرة
20-35	170-190	☉	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	باف باستري
35-50	190-210	☐	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	فطيرة عجينة الشو
15-25	140-160	☐	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	بسكويت
15-25	140-160	☉	3+1	اللوغ متعدد الاستخدامات + لوغ الخبز	بسكويت، مستويان
15-25	140-160	☉	5+3+1	2 مرة لوغ الخبز + اللوغ متعدد الاستخدامات	بسكويت، 3 مستويات
120-140	80-90	☉	3	اللوغ متعدد الاستخدامات	كعك المارينج
10-15 20-30	210-220 180-190	☉	2	اللوغ متعدد الاستخدامات أو صينية مسطحة	خبز، 1000 جم (في صينية مسطحة ودون قالب)

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.

- ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبيًا.
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. إذا كنت تريد الإحماء بالرغم من ذلك، فلا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.

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 المتيلة بتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

- يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.
- يمكنك شراء الكماليات المناسبة من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.
- ← "ملحقات أخرى"، الصفحة 8

٢٠-٢ إرشادات الطهي

استخدم مستويات الإدخال المقررة أثناء الخبز.

الارتفاع	الخبيز على مستوى واحد
2	المخبوزات المرتفعة أو قالب المرتفع على الشبكة السلكية: المستوى
3	المخبوزات المسطحة أو في لوح الخبيز: المستوى

الارتفاع	إعداد المخبوزات على مستويين
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	لوح الخبيز

الارتفاع	الصواني على الشبكة السلكية:
3	الشبكة السلكية الأولى
1	الشبكة السلكية الثانية

الارتفاع	إعداد المخبوزات على ثلاثة مستويات
5	لوح الخبيز
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	لوح الخبيز

ملاحظات

- استخدم الهواء الساخن عند الخبيز على عدة مستويات. المخبوزات التي تم إدخالها في الفرن في وقت واحد لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
- ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي.
- للحصول على نتيجة طهي مثالية ننصحك باستخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

٢٠-٣ 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.

توصيات الضبط للأطعمة المختلفة

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
فطيرة	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	3	☉	170	25-35

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

- الشبكة 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. فضلًا عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.
- احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقًا أثناء الشواء. ولا تقم أبداً بالشواء وباب الجهاز مفتوح.
- ضع الطعام المراد شواؤه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز. وبذلك يتم تجميع الدهون المتساقطة.

التحمير في الإناء

عند الإعداد في إناء مغلق، يظل حيز التنظيف أكثر نظافة. احرص على مراعاة بيانات الجهة الصانعة لإناء التحمير. وأنسب الأواني هي المصنوعة من الزجاج.

إناء مفتوح

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

إناء مغلق

- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- يمكن أن تصبغ اللحوم أو الطيور أو الأسماك مقرمشة أيضاً عند إعدادها في وعاء تحمير مغلق. استخدم لهذا الغرض وعاء تحمير بغطاء زجاجي. اضبط درجة حرارة أعلى نسبيًا.

⚠ 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!

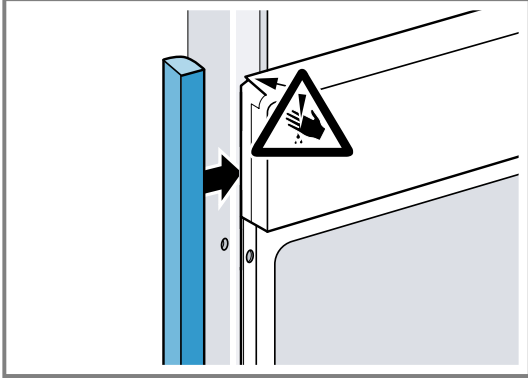
- قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ارفع الغطاء، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.
- أبق الأطفال بعيداً.

٢٠-٤ مجموعة مختارة من الأطعمة

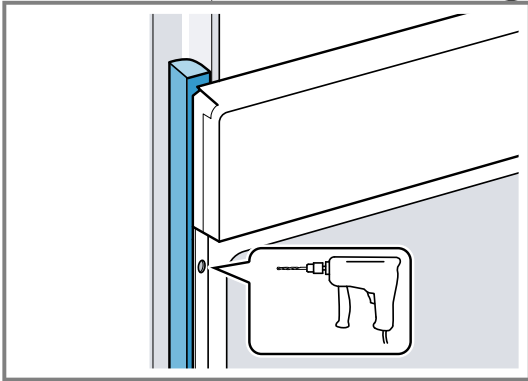
تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

١٠-١٩ في حالة المطابخ غير المزودة بمقبض مسك والمزودة بمقبض رأسي:

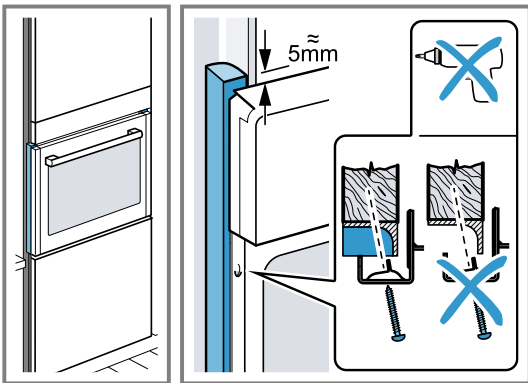
1. قم بتثبيت قطعة حشو مناسبة على الجانبين لتغطية الحواف الحادة المحتملة وضمان التركيب الآمن.



2. قم بتثبيت قطعة الحشو على وحدة المطبخ.
3. اثنقب قطعة الحشو ووحدة المطبخ بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملولبة.



4. قم بتثبيت الجهاز ببرغي مناسب.



١١-١٩ فك الجهاز

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. قم بحل براغي التثبيت.
3. ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تمامًا.

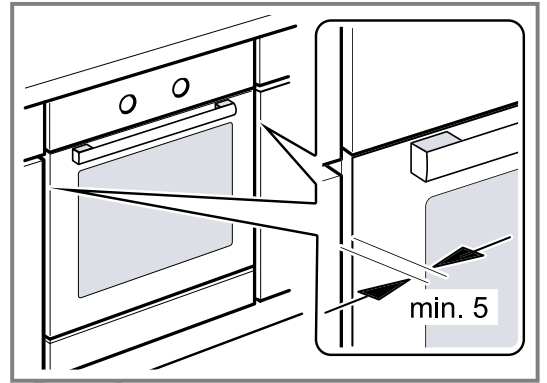
التوصيل الكهربائي للجهاز بدون قابس مؤرض

ملاحظة: لا يجوز أن يتم توصيل الجهاز إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح. يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزة فصل طبقاً لتشريعات البناء.

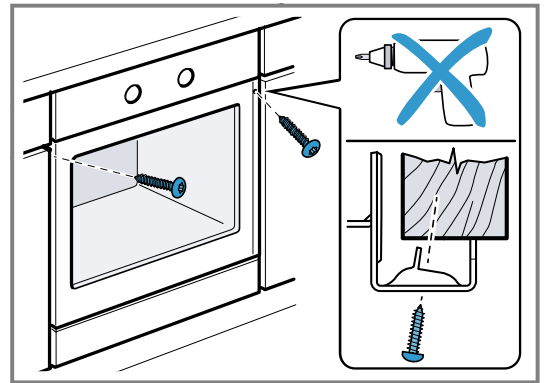
1. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد («صفر») بمقبس التوصيل. فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
2. قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل. لمعرفة الجهد الكهربائي انظر لوحة الصنع.
3. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:
 - ◀ أخضر-أصفر = موصل أرضي ⊕
 - ◀ أزرق = موصل محايد («صفر»)
 - ◀ بني = طور (كابل خارجي)

٩-١٩ تركيب الجهاز

1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.



2. أحكم ربط براغي الجهاز.



ملاحظة: لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية. ولا يجوز تركيب أشرطة عزل حراري بالجران الجانبية للخرانة المحيطة.

٢٠ هكذا يتم الأمر

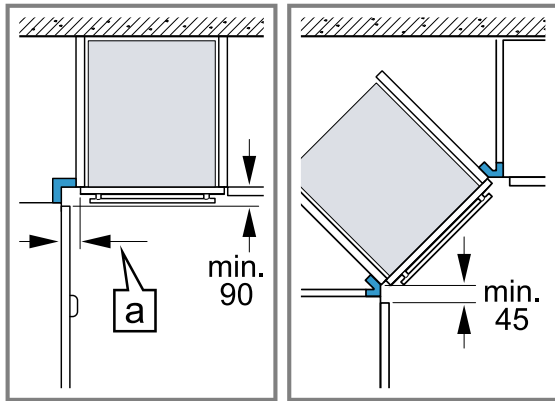
١-٢٠ إرشادات التحضير العامة

اجرّص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد جميع الأطعمة.

تجد هنا أوضاع الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الأطعمة المختلفة. وقد قمنا بمواءمة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي.

٧-١٩ التثبيت في أحد الأركان

احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب في أحد الأركان.

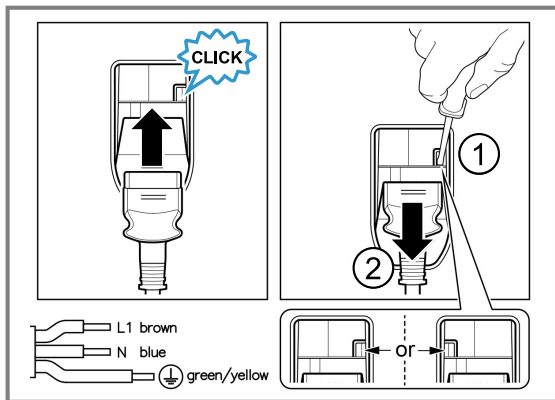


- كي يتسنى فتح باب الجهاز، احرص عند التركيب في أحد الأركان على مراعاة الحد الأدنى للأبعاد. يرتبط البعد [a] بسّمك واجهة وحدة المطبخ والمقبض.

٨-١٩ التوصيل الكهربائي

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

- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصل أرضي.
- ويجب أن تتم عملية التأمين بالمصهر وفقاً لبيان القدرة المدون على لوحة الصنع وطبقاً للوائح المحلية.
- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- يجب توصيل الجهاز باستخدام كابل التوصيل المورد فقط.
- يجب تركيب سلك التوصيل بموخرة الجهاز حتى يثبت بصوت مسموع. يتوفر لدى خدمة العملاء كابل توصيل بطول 3 م.



- لا يجوز استبدال كابل التوصيل إلا بكابل أصلي، يمكن الحصول عليه من خدمة العملاء. يتوفر هذا الكابل لدى خدمة العملاء كابل توصيل.
- يجب ضمان الحماية من التلامس طوال عملية التركيب.

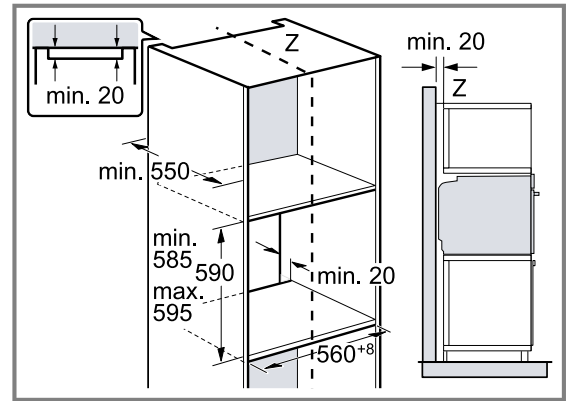
التوصيل الكهربائي للجهاز بقابس مؤرض

ملاحظة: لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح.

- أدخل القابس الكهربائي في المقبس المؤرض.
- إذا كان الجهاز مركباً وجب أن يكون قابس الكهرباء لكابل التوصيل بالشبكة حر الحركة، أو إذا تعدد تسهيل الوصول إليه، يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزة فصل طبقاً لتشريعات البناء.

٥-١٩ التركيب في خزانة مرتفعة

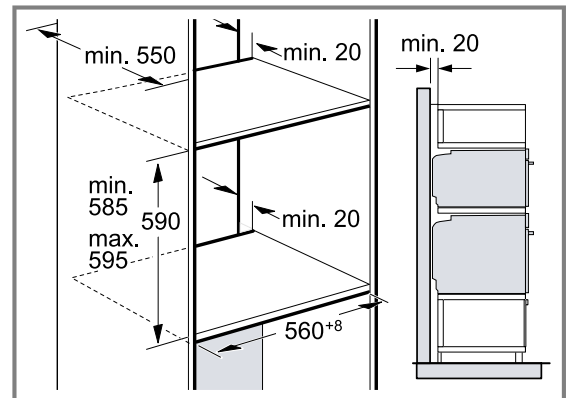
احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب في خزانة مرتفعة.



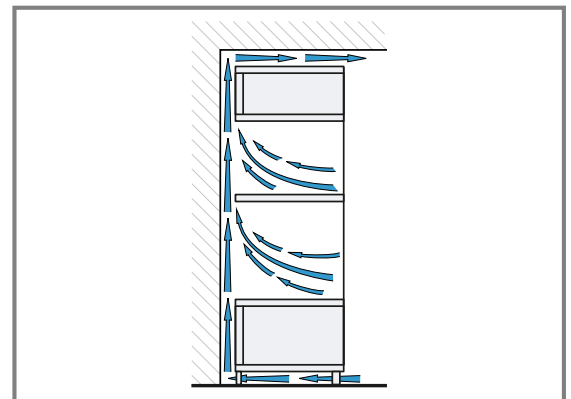
- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر بالأرضيات البينية فتحة تهوية.
- قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

٦-١٩ تركيب جهازين فوق بعضهما البعض

يمكن تركيب جهازك أيضاً فوق أو أسفل جهاز آخر. احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند تركيب أجهزة فوق بعضها البعض.



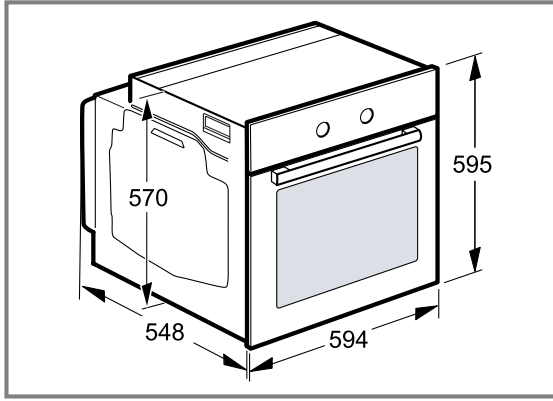
- لغرض تهوية الأجهزة يجب أن تتوفر فتحة تهوية بالأرضيات البينية.
- لضمان التهوية الكافية للجهازين، يجب عمل فتحة تهوية لا تقل عن 200 سم² في منطقة القاعدة. لهذا الغرض، اقطع غطاء القاعدة أو قم بتثبيت شبكة تهوية.
- احرص على ضمان أن يتم تغيير الهواء طبقاً للمخططات.



- قم بتركيب الأجهزة على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

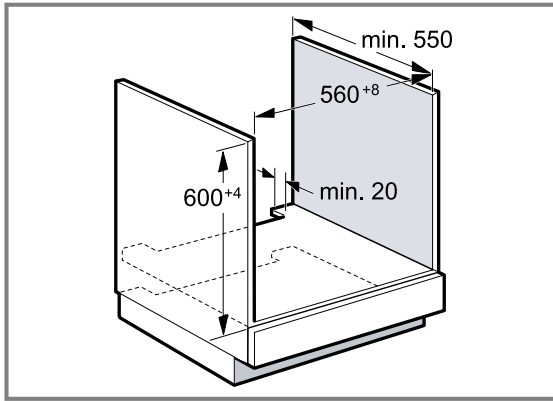
٢-١٩ أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز



٣-١٩ التركيب أسفل سطح العمل

احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب أسفل سطح العمل.





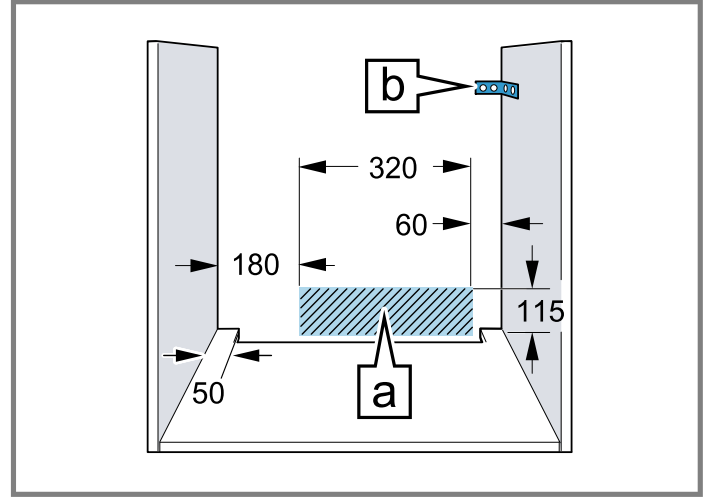
- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفر بالأرضية البينية فتحة تهوية.
- عند التشغيل المشترك مع المواقد الحثية لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية.
- يجب تثبيت سطح العمل في وحدة التركيب.
- يراعى دليل التركيب المورد مع الموقد.
- ويجب مراعاة الإرشادات الوطنية المختلفة لتركيب الموقد.
- يجب مراعاة عمق سطح العمل بحد أدنى 600 مم.
- عند التركيب تحت سطح موقد الغاز، يجب التأكد من أن الجهاز لا يلامس وصلة الغاز لسطح الطهي.
- واتصل بفني مرخص لتركيبات الغاز عند اللزوم.

٤-١٩ التركيب أسفل موقد غاز

احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب لموقد الغاز لديك.

- عند تركيب الجهاز أسفل موقد غاز، التزم بالحد الأدنى للأبعاد، بما في ذلك هيكل الدعم حسب اللزوم.
- تحقق من دليل استعمال موقد الغاز لديك.
- التزم بأبعاد سطح العمل لديك
- ويجب تغيير وصلة الغاز حسب نوع الجهاز. وعندئذ، يرجى الاتصال بأحد الفنيين المدربين.

- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. و قم بإزالة النشارة. فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- يُسمح بتركيب الجهاز على ارتفاع أقل من 850 مم فوق سطح الأرض.
- ضع الجهاز على سطح متمازٍ أفقيًا.
- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة  أو خارج نطاق منطقة التركيب.
- يجب تثبيت قطع الأثاث غير المثبتة في الحائط بواسطة الزاوية المتوفرة بالأسواق .



- لتجنب الإصابة بجروح قطعية، احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب يمكن أن تكون حادة الحواف.
- الأبعاد المبينة بالصورة مُقاسة بالمليمتر.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- بعد تركيب الجهاز، يجب ألا يُتاح للأطفال الوصول إلى الفتحات الموجودة على الجدار الخلفي للجهاز ولا حتى الأدراج الموجودة أسفله أو خزانات المطبخ. ويجب ضمان ذلك من خلال التركيب. يلزم وجود جدار خلفي مغلق في حالة تركيب وحدة طهي.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهايئ غير معتمد.
- لا تستخدم كابل إطالة أو مقبلاً متعددًا.
- لا تستخدم إلا المهائيات وكابلات الكهرباء المصنَّح بها من الجهة المُنْتِجة.
- إذا كان كابل الكهرباء أقصر من اللازم ولا يتوفر كابل كهرباء أطول، فاتصل بشركة متخصصة في التوصيلات الكهربائية كي تُعدّل التركيبات المنزلية.

تنبيه

- قد ينكسر مقبض الباب عند حمل الجهاز منه. لا يستطيع مقبض تحمل وزن الجهاز.
- لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب.

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.



2. أدخل جميع أجزاء الكماليات مثل لوح الخبيز باستخدام 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 للميلولة دون وقوع اصطدام بالجهة الداخلية لزجاج الباب.
4. قم بتثبيت الباب والغطاء العلوي، في حالة وجوده، باستخدام 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 الرأسي.
3. لا تمسك الجهاز من مقبض الباب أو من الوصلات الخلفية، حيث يمكن أن تتعرض للتلف.
4. لا تضع أية أشياء ثقيلة على الجهاز.

٢-١٧ نقل الجهاز

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

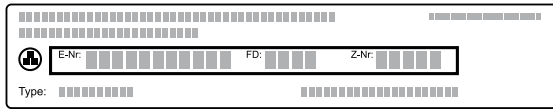
1. قم بتثبيت جميع الأجزاء المتحركة داخل وفوق الجهاز باستخدام شريط لاصق، يسهل إزالته دون ترك أثر.

١٨ خدمة العملاء

جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني. يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G.

١-١٨ رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)، اللذين تجدهما على لوحة الصنع للجهاز. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



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

يمكنك الحصول من خدمة العملاء لدينا على قطع غيار أصلية ذات صلة بالأداء الوظيفي وقابلة للتخزين حتى 15 عامًا بعد تسويق جهازك. للمزيد من المعلومات، يُرجى التواصل مع خدمة العملاء لدينا.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن

١٩ دليل التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



mm

١-١٩ إرشادات عامة للتركيب

- افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- تراعى نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات. قطع الأثاث المدمجة يجب أن تتحمل سخونة حتى 95°م، أما واجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة حتى 70°م.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة المطبخ. حيث يكون هناك خطر من جراثيم السخونة المفرطة.

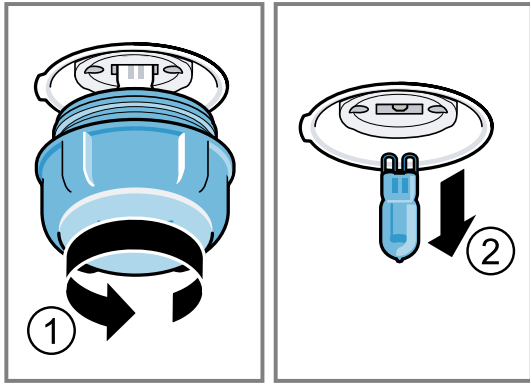
- احرص على مراعاة هذه الإرشادات قبل البدء في تركيب الجهاز.
- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب إرشادات التركيب هذه. ويعتبر الشخص القائم بالتركيب هو المسؤول عن الأضرار التي قد تنشأ عن التركيب الخاطئ.

¹ يسري على مصر

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا يتوقف الجهاز بالكامل بعد انقضاء المدة.	يتوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء المدة. لا تنطفئ لمبة الفرن ومروحة التبريد. في حالة أنواع التسخين مع تدوير الهواء، تستمر المروحة الموجودة في الجدار الخلفي لحيز الطهي في التشغيل. <ul style="list-style-type: none"> أدر مفتاح اختبار الوظيفة على وضع الصفر. يتم إيقاف الجهاز. يتم إطفاء لمبة الفرن والمروحة في الجدار الخلفي. وتتوقف مروحة التبريد أوتوماتيكياً بمجرد تبريد الجهاز.
يضيء في وحدة العرض ∞ ويتعذر ضبط الجهاز.	قفل أمان الأطفال مفعّل. <ul style="list-style-type: none"> قم بإلغاء تفعيل قفل أمان الأطفال بواسطة الزر ∞. ← "قفل أمان الأطفال"، الصفحة 12
يظهر في وحدة العرض E L.	توصية التنظيف <ul style="list-style-type: none"> قم بإجراء وظيفة التنظيف بالكامل. اضغط على الزر - لحوالي 4 ثوانٍ لإعادة ضبط البلاغ على وحدة العرض. ← "توصية التنظيف"، الصفحة 15
يظهر في وحدة العرض بلاغ يبدأ بحرف E، مثل 23-50E.	خلل بالوحدة الإلكترونية <ol style="list-style-type: none"> 1. اضغط على الزر ①. إذا لزم الأمر، اضبط الوقت من جديد. إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي بلاغ الخطأ. 2. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. أدخل بلاغ الخطأ الدقيق ورقم المنتج لجهازك. ← "خدمة العملاء"، الصفحة 20

الشروط الأساسية

- الجهاز مفصول عن الشبكة الكهربائية.
- حيز الطهي بارد.
- توجد لمبات هالوجين تحتاج إلى تغيير.
- 1. لتجنب حدوث أضرار، ضع فوطة أواني في حيز الطهي.
- 2. قم بفك الغطاء الزجاجي بإدارته جهة اليسار ①.
- 3. قم بفك لمبة الهالوجين بدون إدارتها ②.



4. قم بتركيب لمبة الهالوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدواية.
- انتبه إلى وضع السنون.
5. يتم تجهيز الغطاء الزجاجي بحلقة إحكام حسب طراز الجهاز. قم بتركيب حلقة الإحكام.
6. اربط الغطاء الزجاجي.
7. أخرج فوطة الأواني من حيز الطهي.
8. قم بتوصيل الجهاز بالشبكة المنزلية.

٢-١٦ تغيير لمبة الفرن

إذا كانت إضاءة حيز الطهي معطلة، قم بتغيير لمبة الفرن. **ملاحظة:** يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين المقاومة للحرارة 230 فلت، 40-43 واط من مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات. لا تمسك لمبات الهالوجين الجديدة إلا باستخدام فوطة نظيفة وجافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة.

⚠ 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 الصعق الكهربائي!

عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.

- قبل تغيير اللمبة تأكد من 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 الإصابة!

قد يتعرض الغطاء الزجاجي للكسر من جراء العوامل الخارجية أو يتحطم بسبب الضغط الزائد عن الحد عند التركيب أو الفك.

- توخ الحذر عند تركيب أو فك الغطاء الزجاجي.
- استخدم قفازات أو فوطة أطباق.

١٧ النقل والتخلص من الجهاز

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

١-١٧ التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد 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 تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

8. أغلق باب الجهاز.
ملاحظة: لا تستخدم حيز الطهي مرة أخرى إلا بعد تركيب الألواح الزجاجية بشكل صحيح.

١٥ القضبان

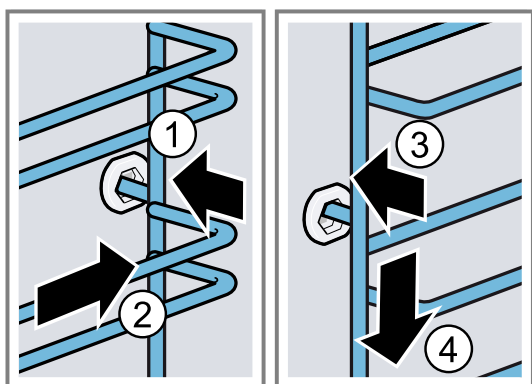
لتنظيف القضبان وحيز الطهي أو أو لتغيير القضبان، وقم بفتحها.

3. قم بتنظيف القضبان.
 ← "مواد التنظيف"، الصفحة 13

٢-١٥ تركيب القضبان

ملاحظات

- تتواءم القضبان يميناً أو يساراً فقط.
 - تأكد من وجود القضبان المثنية للأمام مع كلا الهيكلين.
1. أدخل القضيب من المنتصف في الفتحة الخلفية ①، حتى يستقر القضيب على جدار حيز الطهي واضغط عليه للخلف ②.
 2. قم بتركيب القضيب في الفتحة الأمامية ③، حتى يستقر القضيب على جدار حيز الطهي واضغط عليه لأسفل ④.

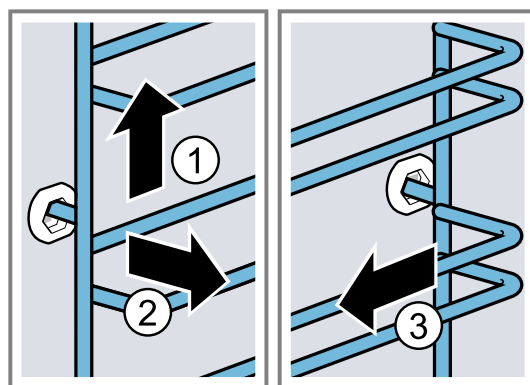


١-١٥ فك القضبان

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- تصبح القضبان ساخنة للغاية
- لا تلمس القضبان الساخنة أبداً.
- احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد.
- أبق الأطفال بعيداً.

1. ارفع القضبان من الأمام برفق ① واخلعها ②.
2. اسحب القضبان إلى الأمام ③ وأخرجها.



١٦ 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.
- وحدد هم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
- ← "خدمة العملاء"، الصفحة 20

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدد هم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

١-١٦ الاختلالات الوظيفية

السبب والتغلب على الأعطال

العطل

انطلاق مصهر في صندوق المصاهر.

الجهاز لا يعمل.

افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.

الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.

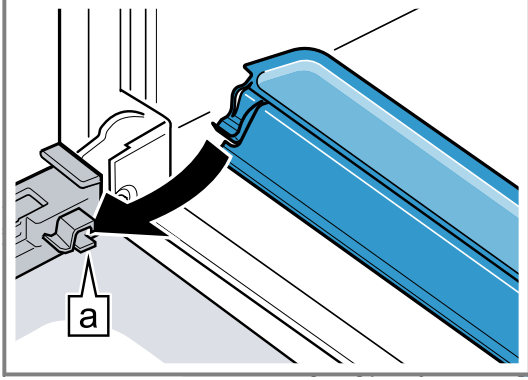
افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.

الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.

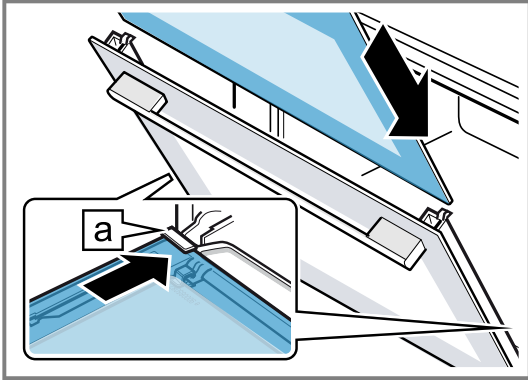
تومض الساعة في وحدة العرض.

اضبط الساعة من جديد.

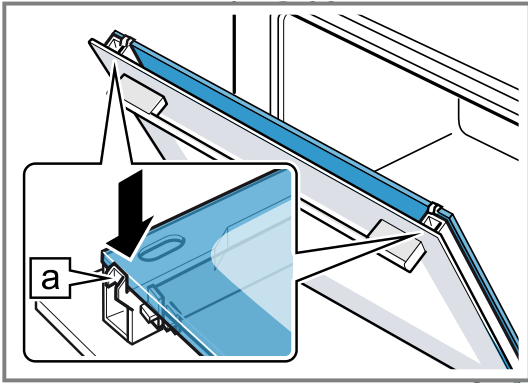
2. قم بتركيب شريط الماء المتكثف بشكل رأسي في الحامل [a] وأدره لأسفل.



3. أدخل لوح الزجاج الداخلي في الحامل الأيسر والأيمن [a].



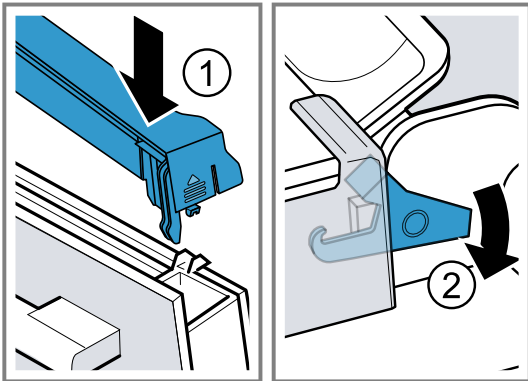
4. اضغط على لوح الزجاج الداخلي من أعلى، حتى يثبت في الحامل الأيسر والأيمن [a].



5. قم بتركيب غطاء الباب واضغط عليه ①، حتى يثبت بصوت مسموع.

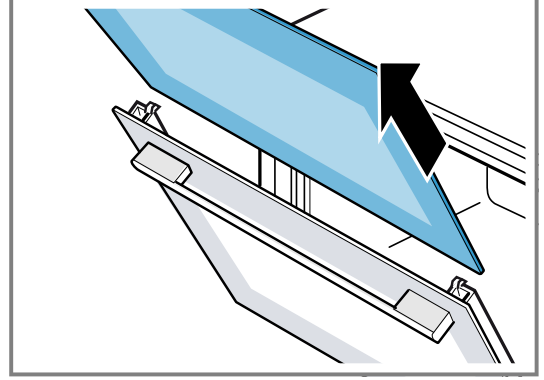
6. افتح باب الجهاز تماما.

7. أغلق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ②.



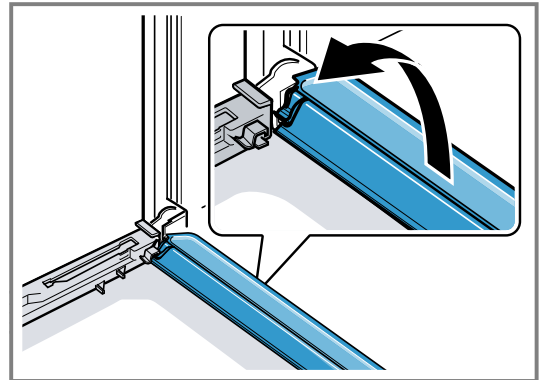
✓ أذرع التأمين مغلقة. باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.

6. اخلع لوح الزجاج الداخلي ① وضعه بحذر على سطح مستو.



7. يمكنك عند الحاجة فك شريط الماء المتكثف لتنظيفه.

- ◀ افتح باب الجهاز.
- ◀ اطو شريط الماء المتكثف لأعلى واخلعه.



8. ⚠ 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.

قم بتنظيف زجاج الباب المفكوك من كلا الجانبين باستخدام منشفة زجاج وفضة ناعمة.

9. قم بتنظيف شريط الماء المتكثف باستخدام منديل ومحلول صابوني ساخن.

10. قم بتنظيف باب الجهاز.

← "المنظفات المناسبة"، الصفحة 13

11. قم بتجفيف زجاج الباب وتركيبه مرة أخرى.

14-4 تركيب زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

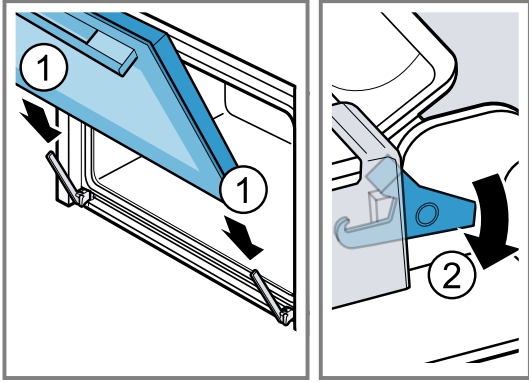
◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
 الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
 ◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.

ملاحظة

تبعاً لنوع الجهاز يحتوي الجهاز على إطار إحكام الباب.

1. افتح باب الجهاز تماما.

3. أغلق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ②.



✓ أذرع التأمين مغلقة. باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.
4. أغلق باب الجهاز.

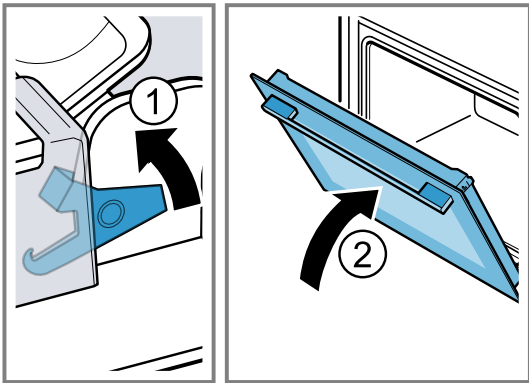
٣-١٤ فك زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

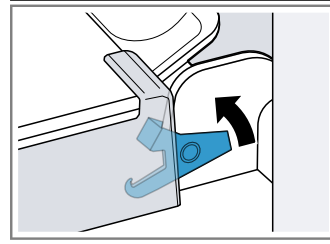
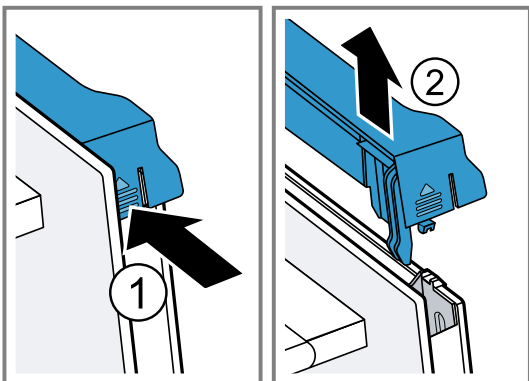
تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.

ملاحظة: تبعًا لنوع الجهاز يحتوي الجهاز على إطار إحكام الباب.

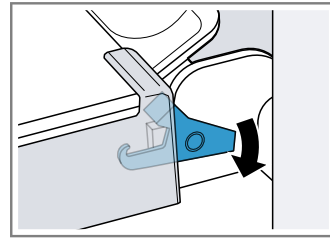
1. افتح باب الجهاز تمامًا.
2. افتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ①.
- ✓ ذراع التأمين مفتوح. المفصلات مؤمنة ولا يمكن أن تتغلق بشكل ارتدادي.
3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية ②.



4. اضغط على غطاء الباب يسارًا ويمينًا من الخارج ①، حتى يخرج من موضع تثبيته.
5. اخلع غطاء الباب ②.



المفصلة مؤمنة ولا يمكن غلقها.

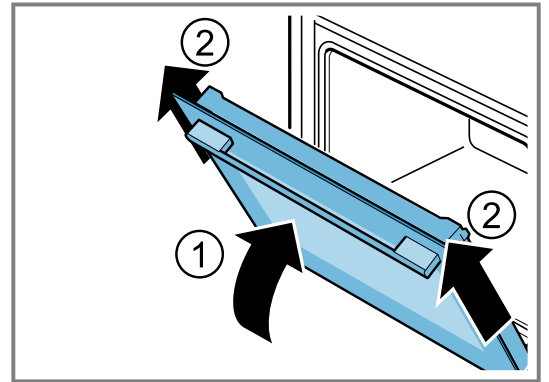


باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.

ذراع التأمين مفتوح

ذراع التأمين مغلق

- ✓ ذراع التأمين مفتوح. المفصلات مؤمنة ولا يمكن أن تتغلق بشكل ارتدادي.
3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية ①. أمسك باب الجهاز بكلتا يديك اليسرى واليمنى واسحبه لأعلى ②.



4. ضع باب الجهاز بحذر على سطح مستو.

٢-١٤ تركيب باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!


تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.
◀ تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

1. قم بتحريك باب الجهاز على كلتا المفصلتين ①. حرك باب الجهاز حتى النهاية.
2. افتح باب الجهاز تمامًا.

7. أوقف الجهاز بعد مرور ساعة واحدة.
8. عندما يبرد الجهاز بدرجة كافية، امسح حيز الطهي بفوطة رطبة.
- ملاحظة:** يمكن أن تتكون بقع على الأسطح ذاتية التنظيف. بقايا السكر وبياض البيض لا تتحلل وتظل ملتصقة بالأسطح. البقع المائية للون الأحمر تكون عبارة عن بقايا مواد غذائية تحتوي على ملح، وهي ليست صداً. البقع ليست ضارة بالصحة. البقع لا تقلل من كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف.
9. قم بتركيب القضبان.
← "القضبان"، الصفحة 18

3. إزالة الاتساخات الجافة باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة:
 - من أسطح المينا (الإيناميل) الملساء
 - من باب الجهاز من الداخل
 - من الغطاء الزجاجي للمبة الفرنهكذا يمكنك تجنب البقع غير القابلة للإزالة.
4. أخرج الأغراض من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغاً.
5. اضبط وضع الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات.
6. اضبط درجة الحرارة القصوى.
- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الجهاز في التسخين.

١٣ وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف للترطب

3. اضبط الوظيفة  باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة ومفتاح اختيار الوظيفة.
- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
- ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
- ملاحظة:** يتم ضبط المدة مسبقاً ولا يمكن تغييرها. لا يمكن تأجيل وقت الانتهاء.
- إذا لم يبرد حيز الطهي تماماً، سيومض h في شاشة البيان.

٣-١٣ تنظيف الجهاز بعد الاستخدام

- تنبيه**
- ينشأ الصداً إذا ظل حيز الطهي رطباً لفترة طويلة.
- ◀ بعد استخدام تدعيم التنظيف، امسح حيز الطهي واتركه يجف تماماً.

الشرط الأساسي: يتم تبريد حيز الطهي.

1. افتح باب الجهاز وامسح الماء المتبقي بفوطة إسفنجية قادرة على الامتصاص.
2. قم بتنظيف الأسطح الملساء في حيز الطهي باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة. قم بإزالة البقايا العنيدة باستخدام ليفة من الاستانلس ستيل.
3. قم بإزالة الترسبات الكلسية بفوطة مشبعة بالخل. امسح بماء نقي وقم بكم المنطقة أسفل إطار إحكام الباب بفوطة ناعمة لتجفيفها.
4. عند تنظيف حيز الطهي بالقدر الكافي:
 - ◀ لكي يبرد حيز الطهي، افتح باب الجهاز لمدة ساعة واحدة تقريباً في وضع السكون بزاوية 30° تقريباً.
 - ◀ لتسريع وتيرة تجفيف الجهاز، قم بتسخين الجهاز لمدة 5 دقائق باستخدام وضع **التسخين ثلاثي الاتجاهات**  بدرجة 50° م في ظل فتح الباب.

تمثل وظيفة المساعدة على التنظيف بديلاً سريعاً لتنظيف حيز الطهي من حين لآخر. تقوم وظيفة المساعدة على التنظيف بمسح الاتساخات من خلال تبخير المحلول الصابوني. وبذلك يمكن إزالة الاتساخات بسهولة.

١-١٣ توصية التنظيف

يرصد الجهاز طريقة ومدة تشغيل الجهاز وتوصي عند الحاجة باستخدام وظيفة التنظيف.

- ◀ إذا أضاءت في وحدة العرض أثناء إيقاف الجهاز، فاستخدم وظيفة التنظيف في أسرع وقت ممكن.
- ◀ يستمر ظهور البلاغ في وحدة العرض حتى يتم إعادة ضبطه حتى وإن كانت وظيفة التنظيف قيد التنفيذ. لإعادة ضبط توصية التنظيف، استمر في الضغط على الزر - لحوالي 4 ثوانٍ. ويتوقف الإرشاد عن الظهور، حتى يقوم الجهاز مجدداً برصد عدد كثير من مرات التشغيل.

ملاحظة: يتم إعادة ضبط وظيفة التنظيف بعد انقطاع التيار الكهربائي. يفضل أن تبدأ وظيفة التنظيف بعد عودة التيار المنقطع.

٢-١٣ ضبط وظيفة المساعدة على التنظيف

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

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

- ◀ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

الشرط الأساسي: يجب أن يكون حيز الطهي بارداً تماماً.

1. أخرج الكماليات من حيز الطهي.
2. أضف قطرة من مادة التنظيف على 0,4 لتر ماء واسكب الخليط في منتصف أرضية حيز الطهي. لا تستخدم ماءً مقطراً.

١٤ باب الجهاز

لتنظيف باب الجهاز جيداً، يمكنك فك أجزاء باب الجهاز من بعضها.

١-١٤ فك باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.

- ◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
- ◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

1. افتح باب الجهاز تماماً.

2. ⚠ **تحذير - خطر الإصابة!**
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.
- ◀ تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

افتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
		نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← "باب الجهاز", الصفحة 15
غطاء الباب	<ul style="list-style-type: none"> من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل من البلاستيك: محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك غطاء الباب. ← "باب الجهاز", الصفحة 15
مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لتجنب البقع الدائمة قم بإزالة مواد إزالة الترسبات الجيرية من مقبض الباب على الفور.
إطار إحكام الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

حيز الطهي

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
أسطح المينا (الإيناميل)	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن ماء الخل منظف الفرن لولب الصلب 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. لتجفيف حيز الطهي بعد التنظيف، اترك باب الجهاز مفتوحًا. ملاحظات
		<ul style="list-style-type: none"> تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل ويمكن أن تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل. تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإيناميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطرًا على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.
الأسطح ذاتية التنظيف	-	تراجع الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف. ← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي", الصفحة 14
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	في حالة الاتساخ الشديد، استخدم منظف الفرن.
القضبان	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن لولب الصلب 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. نصيحة: لتنظيف القضبان قم بفكها. ← "القضبان", الصفحة 18
الكماليات	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن منظف الفرن لولب الصلب 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

٣-١٢ تنظيف الجهاز

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
← اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

⚠ 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 الأساسي: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

← "مواد التنظيف", الصفحة 13

1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.

← يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
← "المنظفات المناسبة", الصفحة 13

2. قم بالتجفيف بفوطة ناعمة.

٤-١٢ تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفاة من الفزف وتتشمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف الرذاذ المتطاير أثناء الخبيز والقلي أو الشواء وتحللها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

تنبيه

وقد تنشأ أضرار بالأسطح إذا لم تقم بتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف بصفة منتظمة.

← عندما يظهر على الأسطح ذاتية التنظيف بقع داكنة، قم بتسخين حيز الطهي.

← لا تستخدم منظفات الأفران أو منتجات تنظيف خادشة. إذا وصلت منظفات الأفران إلى الأسطح ذاتية التنظيف سهواً، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحكها.

1. أخرج الكماليات والأواني من حيز الطهي.
2. قم بفك القضبان وأخرجها من حيز الطهي.
← "القضبان", الصفحة 18

البيان	وضع الضبط الأساسي	الاختيار
5c	فترة الانتظار حتى اعتماد وضع ضبط	4 = طويلة للغاية 1 = 3 ثوان 2 = 6 ثوان 3 = 10 ثوان
6c	قفل أمان الأطفال قابل للضبط	0 = لا 1 = نعم

ملاحظة: بعد انقطاع التيار الكهربائي يتم إرجاع أوضاع الضبط الأساسية إلى أوضاع ضبط المصنع.

إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ قم بتشغيل الجهاز وإيقافه باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

٢-١١ تغيير وضع الضبط الأساسي

الشرط الأساسي: يتم إيقاف الجهاز.

1. احتفظ بالزر ① مضغوطًا لمدة 4 ثوان تقريبًا.
- ✓ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول، مثل 1/1.
2. قم بتغيير وضع الضبط باستخدام الزر - أو +.
3. باستخدام الزر ① انتقل إلى وضع الضبط الأساسي التالي.
4. لتخزين التغييرات، احتفظ بالزر ① مضغوطًا لمدة 4 ثوان تقريبًا.

١٢ التنظيف والعناية

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

١-١٢ مواد التنظيف

لعدم الإضرار بالأسطح المختلفة بالجهاز، لا تستخدم أي منظفات غير مناسبة.

⚠ 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 خادشة أو مواد تنظيف حادة.

٢-١٢ المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك. احرص على مراعاة دليل تنظيف الجهاز.

واجهة الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن ▪ مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة 	لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل.
البلاستيك أو الأسطح المطلية مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.

باب الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن ▪ لولب الصلب 	لا تستخدم كاشطة زجاج.

¹ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)

الرقم	الطبق	الإناء	الوزن المعايير	إضافة السائل	مستوى الإدخال	إرشادات
10	رقبة ضأن مشوية بدون عظم، متبل	وعاء تحمير بغطاء زجاجي	وزن اللحم	قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات.	2	لا تقلي اللحم قبل ذلك.

9-4 ضبط البرنامج

ملاحظة: بعد تشغيل البرنامج لا يمكنك تعديل البرنامج ولا الوزن.

1. اضبط البرامج [9] باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط البرامج [9] باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضبط البرنامج المرغوب باستخدام الزر - أو +.
4. اضغط على الزر kg.

5. اضبط وزن طعامك باستخدام الزر - أو +. اضبط دائمًا الوزن الأعلى التالي. يمكنك ضبط الوزن في النطاق المخصص فقط.
 - ✓ تظهر المدة المحسوبة في وحدة العرض. ولا يمكن تغيير المدة.
 - ✓ بعد بضع ثوان يبدأ تشغيل البرنامج وتتناقص المدة.
 - ✓ عند انتهاء البرنامج، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة بقيمة صفر في وحدة العرض.
6. عندما ينتهي البرنامج:
 - ◀ لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي زر.
 - ◀ لضبط مدة عملية استكمال الطهي، اضغط على الزر +. يواصل الجهاز التسخين باستخدام أوضاع ضبط البرنامج.
 - ◀ عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز.

10 قفل أمان الأطفال

قم بتأمين جهازك، حتى لا يقوم الأطفال بتشغيل الجهاز أو تغيير أوضاع الضبط دون قصد.

10-1 تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

الشرط الأساسي: مفتاح اختيار الوظيفة مضبوط على وضع الصفر 0.

- ◀ استمر في الضغط على الزر ∞ حتى يظهر ∞ في وحدة العرض.
 - ◀ لإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر ∞ مضغوطًا، حتى يظهر ∞ في وحدة العرض.
- ملاحظة:** بعد انقطاع التيار الكهربائي، تتوقف فعالية قفل أمان الأطفال.

11 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

11-1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرة عامة حول أوضاع الضبط الأساسية وإعدادات ضبط المصنع. تتوقف أوضاع الضبط الأساسية على تجهيزات جهازك.

البيان	وضع الضبط الأساسي	الاختيار
1c	بيان الوقت	0 = إخفاء الساعة 1 = عرض الساعة ¹
2c	مدة الإشارة الصوتية بعد انتهاء المدة أو زمن الميقاتي	1 = 10 ثوان 2 = 30 ثانية ¹ 3 = 2 دقيقة
3c	نخمة الأزرار عند الضغط على أي زر	0 = متوقفة 1 = مشغلة ¹
4c	فترة استمرار تشغيل مروحة التبريد	1 = قصيرة 2 = متوسطة ¹ 3 = طويلة

¹ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)

يجب ضبط وزن الطعام فقط للحصول على نتيجة طهي مثالية.

ملاحظة: تتوقف نتيجة الطهي على جودة المواد الغذائية وخصائصها. استخدم المواد الغذائية الطازجة، ويفضل أن تكون في درجة حرارة التلاجة.

الإناء المصنوع من الخامة الالية غير مناسب:

- الألومنيوم الفاتح أو اللامع
- القدر الفخار غير المزجج
- البلاستيك أو المقابض البلاستيكية

٢-٩ أوضاع ضبط البرامج

يختار الجهاز نوع التسخين المثالي ودرجة الحرارة والمدة.

٣-٩ جدول البرامج

أرقام البرامج مخصصة لأطباق معينة. يمكنك ضبط الوزن في نطاق يتراوح بين 0,5 كجم و 2,5 كجم.

الرقم	الطبق	الإناء	الوزن المعايير	إضافة السائل	مستوى الإدخال	إرشادات
01	دجاج، غير محشو جاهز للطهي، متبل	وعاء تحمير بغطاء زجاجي	وزن الدجاجة	لا	2	ضع الدجاجة في الإناء بحيث يكون الصدر لأعلى.
02	صدر ديك رومي بالقطعة، متبل	وعاء تحمير بغطاء زجاجي	وزن صدر الديك الرومي	قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات.	2	لا تقلي اللحم قبل ذلك.
03	طاجن بالخضار نباتية	وعاء تحمير مرتفع بغطاء	الوزن الإجمالي	حسب الوصفة	2	قم بتقطيع الخضروات التي تأخذ وقتًا طويلاً في الطهي، مثل الجزر إلى قطع أصغر من الخضروات التي تطهى في وقت قصير مثل الطماطم.
04	حساء الخضار مع اللحم مكعبات لحم بقرى أو لحم ضأن مع الخضروات	وعاء تحمير مرتفع بغطاء	الوزن الإجمالي	حسب الوصفة	2	قم بوضع قطع اللحم وتغطيتها بالخضروات. لا تقلي اللحم قبل ذلك.
05	قالب لحم مفروم، طازج عجة بلحم بقرى أو لحم ضأن	وعاء تحمير بغطاء	وزن قطعة اللحم	لا	2	-
06	استيك لحم بقرى مثل لحم الضلع العلوي أو الكتف أو الرأس أو اللحم بالخل	وعاء تحمير بغطاء	وزن اللحم	قم بتغطية اللحم بالصوص تقريباً.	2	لا تقلي اللحم قبل ذلك.
07	لحم بقرى ملفوف محشو بالخضروات أو اللحوم	وعاء تحمير بغطاء	وزن اللحم الملفوف المحشو	قم بتغطية اللحم الملفوف، مثلاً بالمرق أو الماء	2	لا تقلي اللحم قبل ذلك.
08	فخذ ضأن، طهي كامل بدون عظم، متبل	وعاء تحمير بغطاء	وزن اللحم	قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات.	2	لا تقلي اللحم قبل ذلك.
09	لحم بتلو، قليل الدهن مثل الخاصرة أو لحم الخاصرة	وعاء تحمير بغطاء	وزن اللحم	قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات.	2	لا تقلي اللحم قبل ذلك.

إلغاء الميقاتي

يمكن إلغاء زمن الميقاتي في أي وقت.

- الشرط الأساسي:** فيتم في وحدة العرض تمييز ⑧
 ◀ أعد ضبط زمن الميقاتي على الصفر باستخدام الزر -.
 ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان ويختفي ⑧.

3-8 ضبط المدة

يمكن ضبط مدة تشغيل تصل إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.
الشرط الأساسي: يتم ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو الدرجة.

1. كرر الضغط على ⑧ حتى يبرز ⑧ في وحدة العرض.
 2. اضبط المدة باستخدام الزر - أو الزر +.

البرنامج الإضافي	القيمة الموصى بها
-	10 دقائق
+	30 دقيقة

- يمكن ضبط المدة على مراحل بالدقائق حتى الوصول لمدة ساعة واحدة، وبعد ذلك يمكن ضبطها على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق.
 ✓ بعد بضع ثوان يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
 ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
 3. عند انقضاء المدة:

- ◀ اضغط على زر لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 ◀ اضغط على الزر + لضبط المدة مرة أخرى.
 ◀ عندما يصبح الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

تغيير المدة

يمكن تغيير المدة في أي وقت.

- الشرط الأساسي:** فيتم في وحدة العرض تمييز ⑧.
 ◀ قم بتغيير المدة باستخدام الزر - أو +.
 ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان.

إلغاء المدة

يمكن إلغاء المدة في أي وقت.

- الشرط الأساسي:** فيتم في وحدة العرض تمييز ⑧.
 ◀ أعد ضبط المدة على الصفر باستخدام الزر -.
 ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان ويقوم بالتسخين دون مدة.

4-8 ضبط النهاية

يمكنك تأجيل الوقت الذي تنتهي فيه المدة حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

ملاحظات

- لا يمكن ضبط النهاية في أنواع التسخين المزودة بوظيفة الشواء.
- للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا تقم بتأجيل نهاية المدة إذا كان التشغيل قد بدأ بالفعل.
- لكي لا يفسد الطعام، لا تتركه لمدة طويلة للغاية في حيز الطهي.

الشروط الأساسية

- يتم ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو المرحلة.
- تم ضبط المدة.
- 1. كرر الضغط على الزر ⑧، حتى يتم تحديد ⑧ في الشاشة.
- 2. اضغط على الزر - أو +.
- ✓ تعرض وحدة العرض النهاية المحتسبة.
- 3. قم بتأجيل نهاية المدة باستخدام الزر - أو +.
- ✓ بعد بضع ثوان يعتمد الجهاز وضع الضبط وتعرض وحدة العرض النهاية المضبوطة.
- ✓ عندما يتم الوصول إلى وقت التشغيل المحتسب، يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
- 4. عندما تنقضي المدة:
 - ◀ لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي زر.
 - ◀ لضبط مدة زمنية جديدة، اضغط على الزر +.
 - ◀ عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز.

تغيير النهاية

للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا يمكنك تغيير النهاية المضبوطة حتى يبدأ التشغيل وتنقضي المدة.

- الشرط الأساسي:** يتم تمييز ⑧ في وحدة العرض.
 ◀ قم بتأجيل نهاية المدة باستخدام الزر - أو +.
 ✓ بعد بضع ثوان يعتمد الجهاز التغيير.

إلغاء النهاية

يمكنك محو النهاية المضبوطة في أي وقت.

- الشرط الأساسي:** يتم تمييز ⑧ في وحدة العرض.
 ◀ قم بإرجاع النهاية باستخدام الزر - إلى الوقت الحالي والمدة المضبوطة.
 ✓ بعد بضع ثوان يعتمد الجهاز التغيير ويبدأ في التسخين.
 يبدأ العد التنازلي للمدة.

0-8 ضبط الوقت

يومض الوقت في وحدة العرض بعد توصيل الجهاز أو بعد انقطاع الكهرباء. يبدأ الوقت في الساعة 12:00. اضبط الوقت الحالي.

- الشرط الأساسي:** يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر 0.
 1. اضبط الوقت باستخدام الزر - أو +.
 2. اضغط على الزر ⑧.
 ✓ تعرض وحدة العرض الوقت المضبوط.

تغيير الوقت

يمكنك تغيير الساعة في أي وقت.

- الشرط الأساسي:** يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر 0.
 1. كرر الضغط على الزر ⑧، حتى يتم تحديد ⑧ في وحدة العرض.
 2. قم بتغيير الوقت باستخدام الزر - أو +.
 ✓ بعد بضع ثوان يعتمد الجهاز التغيير.

9 البرامج

يدعمك جهازك من خلال البرامج أثناء إعداد الأطعمة المختلفة ويختار أوتوماتيكياً أوضاع الضبط المثالية.

1-9 الأثناء المناسب للبرامج

استخدم الإناء المقاوم للحرارة والمناسب لدرجات الحرارة التي تصل إلى 300 °م.
 أنسب الأواني هي المصنوعة من الزجاج أو الخزف الزجاجي.
 يجب أن تغطي قطعة اللحم ثلي أرضية الإناء تقريباً.

3. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.
← "الاستعمال الأساسي"، الصفحة 9

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

4. قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.
5. أوقف الجهاز بعد المدة المحددة.
6. وعندما يبرد الجهاز، قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
7. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

1. اضبط الوقت باستخدام الزر - أو +.
2. اضغط على الزر ⊕.
- ✓ تعرض وحدة العرض الوقت المضبوط.

٢-٦ تنظيف الجهاز بعد أول استخدام

- قم بتنظيف حيز الطهي والكماليات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.
1. تعرف على معلومات المنتج وأخرج الكماليات من حيز الطهي. تخلص من بقايا مواد التغليف مثل خرز البولسترين والشريط اللاصق الموجودة داخل الجهاز وخارجه.
 2. امسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.

٧ الاستعمال الأساسي

١-٧ تشغيل الجهاز وإيقافه

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى أي وضع غير وضع الصفر ٥ لتشغيل الجهاز.
2. أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الصفر ٥ لإيقاف الجهاز.

ملاحظة: يمكنك أيضاً ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.
← "وظائف الوقت"، الصفحة 9

تغيير نوع التسخين

- يمكنك تغيير نوع التسخين في أي وقت.
- ◀ قم بتغيير نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يعتمد الجهاز التغيير.

تغيير درجة الحرارة

- يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت.
- ◀ قم بتغيير درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يعتمد الجهاز التغيير.

٢-٧ ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
 2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواء باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الجهاز في التسخين.
 3. عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز.
- نصيحة:** تجد نوع التسخين الأنسب لطعامك في وصف نوع التسخين.

٨ وظائف الوقت

تميّز ما إذا كان وقت الميقاتي هو الذي انقضى أو المدة.

1. كمر الضغط على ⊕ حتى يبرز ⊗ في وحدة العرض.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام الزر - أو +.

الزر	القيمة الموصى بها
-	5 دقائق
+	10 دقائق

- يمكن ضبط مدة الميقاتي على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية حتى 10 دقائق. بعد ذلك تصبح هذه المراحل أكبر كلما ازدادت القيمة.
- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الميقاتي وتتناقص مدة الميقاتي.
 - ✓ عند انقضاء مدة الميقاتي، تصدر إشارة صوتية ويظهر وقت الميقاتي على القيمة صفر في وحدة العرض.
 - 3. بعد انقضاء وقت الميقاتي:
◀ اضغط على أي زر لإيقاف الميقاتي.

تغيير وقت المنبه

- يمكن تغيير زمن الميقاتي في أي وقت.
- الشرط الأساسي:** فيتم في وحدة العرض تمييز ⊗.
- ◀ قم بتغيير زمن الميقاتي باستخدام الزر - أو +.
 - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوانٍ.

يحتوي جهازك على وظائف مختلفة خاصة بالوقت، يمكنك بواسطتها التحكم في التشغيل.

١-٨ عرض عام لوظائف الوقت

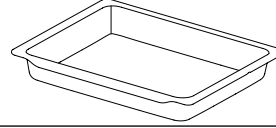
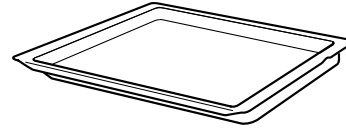
باستخدام الزر ⊕ اختر وظائف الوقت المختلفة.

وظيفة الوقت	الاستخدام
الميقاتي ⊗	يمكنك ضبط الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. فهو لا يؤثر على الجهاز.
المدة ⊕	إذا قمت بضبط مدة للتشغيل، فسيوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء هذه المدة أوتوماتيكياً.
إنهاء ⊕	يمكنك ضبط وقت للمدة ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.
الوقت ⊕	يمكنك ضبط الوقت.

٢-٨ ضبط الميقاتي

ويعمل الميقاتي بشكل مستقل عن التشغيل. يمكن ضبط الميقاتي حتى 23 ساعة و 59 دقيقة عند تشغيل الجهاز أو إيقافه. وللميقاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها

الملحقات	الاستخدام
اللووح متعدد الاستخدامات	<ul style="list-style-type: none"> كيك رطب المخبوزات الخبز قطع لحم كبيرة وجبات مجمدة تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.
مقلاة عميقة	<ul style="list-style-type: none"> للكميات الكبيرة السوفليه، الجراتين اللحم الخضروات



١-٠ وظيفة التثبيت

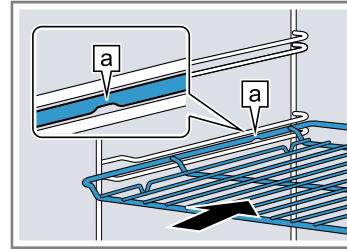
تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. يمكنك إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبًا، حتى تثبت في مكانها. لا تعمل وظيفة الحماية من الانقلاب إلا عند تركيب الكماليات بشكل صحيح في حيز الطهي.

٢-٠ إدخال الكماليات في حيز الطهي

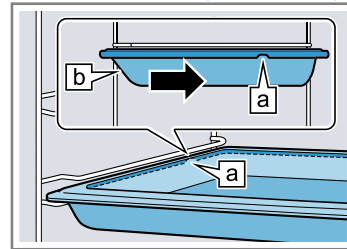
احرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبذلك فقط يمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريبًا دون أن تنقلب.

- أدر الكماليات بحيث يكون الحز a بالخلف ويشير إلى أسفل.
- أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

الشبكة السلكية
أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس - موجهًا لأسفل.



اللووح مثلًا اللووح متعدد الاستخدامات أو لووح الخبيز
أدخل اللووح بحيث تكون الحافة المائلة b جهة باب الجهاز.



٣-٠ ملحقات أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيباتنا 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.

ضبط الوقت

يومض الوقت في وحدة العرض بعد توصيل الجهاز أو بعد انقطاع الكهرباء. يبدأ الوقت في الساعة 12:00. اضبط الوقت المالي.

الشرط الأساسي: يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر 0.

٦ قبل الاستخدام لأول مرة

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

١-٦ التشغيل لأول مرة

عند تشغيل الجهاز لأول مرة يجب عليك إجراء أوضاع الضبط، قبل استخدام جهازك.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
☞	وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب	اضبط وظيفة التنظيف.
☞	موضع الشواية	موضع شعلة الشواية لشوي الطعام عند أقصى درجة حرارة (حسب نوع الجهاز).
☞	البرامج	اضبط وظيفة البرنامج.

بيان التسخين

يوضع لك متى يقوم الجهاز بالتسخين. يمتلئ السطر الموجود أسفل وحدة العرض على 3 خطوات من اليسار إلى اليمين باللون الأحمر، وذلك مع ارتفاع درجة حرارة حيز الطهي. أثناء مراحل تسخين إحدى طرق التشغيل يقل السطر بمقدار خطوة. عند القيام بإحماء الفرن، يكون الوقت المثالي لإدخال طعامك قد اقترب بمجرد امتلاء جميع النطاقات الثلاثة للسطر باللون الأحمر.

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

0-5 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

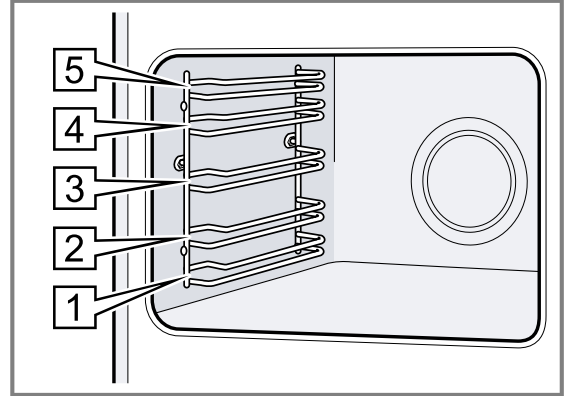
القضبان

يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة.

← "الملحقات"، الصفحة 7

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

يمكنك فك القضبان، لتنظيفها على سبيل المثال.



الأسطح ذاتية التنظيف

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مغطاة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحللها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

الإضاءة

تضيء لمبة الفرن حيز الطهي. في معظم أنواع التسخين والوظائف تكون الإضاءة مشغلة أثناء التشغيل. عند إنهاء التشغيل باستخدام مفتاح اختيار الوظائف، تنطفئ الإضاءة معه.

ويمكنك من خلال الوضع **لمبة الفرن** بمفتاح اختيار الوظيفة تشغيل الإضاءة دون تسخين الفرن.

ملاحظة: وتعمل مروحة التبريد حتى مع الوضع **لمبة الفرن**.

مروحة التبريد

تعمل مروحة التبريد تلقائياً أثناء التشغيل. ويخرج الهواء من فوق الباب.

تنبيه

لا تقم بتغطية فتحات التهوية فوق باب الجهاز. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة. حافظ على خلو فتحات التهوية.

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

باب الجهاز

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

0 الملحقات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

ملاحظة: قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

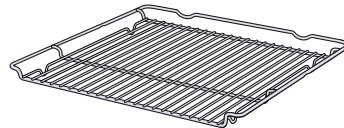
قد تختلف الملحقات الموردة حسب موديل الجهاز.

الاستخدام

- قوالب الكيك
- صواني الفرن
- الإناء
- اللحوم، مثلاً قطع اللحم أو قطع الشواء
- وجبات مجمدة

الملحقات

الشبكة السلكية



الرمز	الوظيفة	الرمز	الوظيفة
	لاختيار وظائف الوقت المختلفة، كرر الضغط على الزر ⑤.	kg	اختر الوزن المخصص للبرامج. ← "البرامج"، الصفحة 10
-	قم بتقليل قيم الضبط.	☞	استمر في الضغط على قفل أمان الأطفال لحوالي 3 ثوان لتفعيله أو إيقاف تفعيله. ← "قفل أمان الأطفال"، الصفحة 12
+	قم بزيادة قيم الضبط.		

٣-٤ 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
⑤	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات	قم بالخبز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
⑥	الهواء الساخن المعتدل	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق وبدون إحماء على مستوى واحد. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي. يتم إعداد الطعام المراد طهيه على مراحل بالاستعانة بالحرارة المتبقية. احتفظ باب الجهاز مغلقاً أثناء الطهي. إذا فتحت باب الجهاز ولو لفترة وجيزة، سيستمر الجهاز في التسخين دون الاستفادة من أي حرارة متبقية. اختر درجة حرارة بين 120 °م و 230 °م. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
⑤	درجة البيتا	قم بإعداد البيتا والأطعمة التي تحتاج إلى حرارة شديدة من أسفل. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
□	التسخين السفلي	قم بتحميم الأطعمة لاحقاً أو طهيها في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل.
□	الشواية، النطاق الكبير	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. تحميم الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
□	الشواء بتدوير الهواء	قم بتحميم 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 بالخبز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. نوع التسخين مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.

وظائف أخرى

تجد هنا عرضاً عاماً حول الوظائف الأخرى لجهازك.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
☼	لمبة الفرن	قم بإضاءة حيز الطهي بدون تسخين. ← "الإضاءة"، الصفحة 7
⑦	البرامج	استخدم قيم الضبط المبرمجة للأطعمة المختلفة.
⑧	وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب	اضبط وظيفة التنظيف لإتاحة التنظيف السهل لنطاق الطهي.

٤-٤ درجة الحرارة ودرجات الضبط

تتوفر أوضاع ضبط متنوعة لأنواع التسخين والوظائف.

ملاحظة: عند ضبط درجة حرارة تزيد على 250 °م، يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة بعد حوالي 10 دقائق على درجة حرارة 240 °م تقريباً. إذا كان جهازك يشتمل على نوع التسخين «التسخين العلوي/السفلي» أو «التسخين السفلي»، فلن يحدث فيه هذا الانخفاض.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
•	وضع الصفر	الجهاز لا يقوم بالتسخين.
275 - 50	نطاق درجة الحرارة	اضبط درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المثوية °م.

٣ حماية البيئة والتوفير

✓ يصبح حيز الطهي ساخنًا بعد عملية الخبز الأولى. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للبطيرة التالية.

مع أوقات الطهي الطويلة نسبيًا، 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: وفقًا لتوجيه الاتحاد الأوروبي الخاص بالتصميم البيئي 2023/826، يكون هذا الجهاز في حالة مختلفة عند إيقاف تشغيله. يشار إلى ذلك أدناه بوضع توفير الطاقة. حتى عندما تكون الوظيفة الرئيسية غير نشطة، يحتاج الجهاز إلى طاقة من أجل:

▪ الكشف عن تشغيل زر المستشعر

▪ مراقبة فتح الباب

▪ تحرير الوقت (بدون عرض)

وبالتالي، بحكم التعريف، لا توجد حالة "إيقاف" ولا حالة "استعداد"، وهذا هو سبب استخدام مصطلح وضع توفير الطاقة. يجب تطبيق المواصفات EN IEC 60350-1:2023 لقياس وضع توفير الطاقة.

١-٣ التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

• تخأص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

٢-٣ 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 تُوفّر ما يصل إلى 20% من الطاقة.

استخدم صواني الخبز القائمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل).

✓ فهذه الصواني تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.

لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادرًا قدر الإمكان.

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

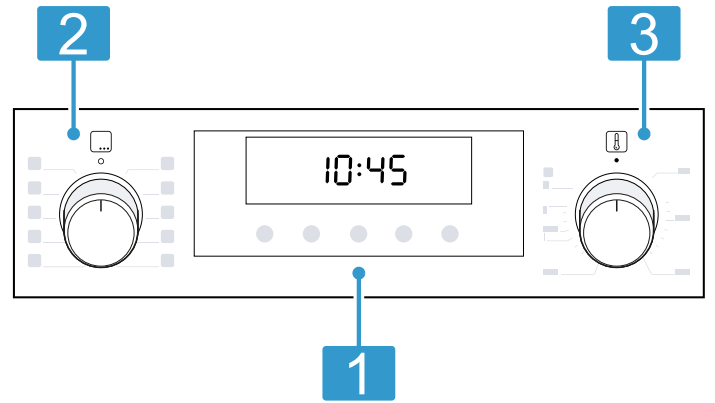
قم بخبز الأطعمة المتعددة واحدًا تلو الآخر أو بالتوازي.

٤ التعرّف

١-٤ عناصر الاستعمال

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

ملاحظة: يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



مفتاح اختيار الوظيفة

باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى.

2 يمكنك إدارة مفتاح اختيار الوظيفة من وضع الصفرة إلى اليمين أو اليسار.

تبعًا لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار الوظيفة. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي في وضع الصفرة اضغط على مفتاح اختيار الوظائف.

مفتاح اختيار درجة الحرارة

باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة اضبط درجة الحرارة على نوع التسخين واختر أوضاع الضبط للوظائف الأخرى.

3 يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة من وضع الصفرة إلى جهة اليمين فقط حتى المصدر، ولكن دون تجاوزه.

تبعًا لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار درجة الحرارة. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي اضغط في وضع الصفرة على مفتاح اختيار درجة الحرارة.

٢-٤ الأزرار ووحدة العرض

باستخدام الأزرار يمكنك ضبط الوظائف المختلفة لجهازك. تظهر أوضاع الضبط في وحدة العرض.

عندما تكون هناك وظيفة فعالة، يضيء الرمز المعني في وحدة العرض. يضيء رمز الساعة فقط عندما تقوم بتغيير الوقت.

الرمز الوظيفة

⌚ اختر الوقت ⌚، الميقاتي ⌚، المدة ⌚ والنهائية ⌚.

الأزرار ووحدة العرض

1 الأزرار عبارة عن أسطح حساسة للمس. لاختيار الوظيفة، اضغط برفق على النطاق المعني.

تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت.

← "الأزرار ووحدة العرض"، الصفحة 5

◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

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

◀ إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

◀ اتصل بخدمة العملاء. -الصفحة 20
بعد تركيب الجهاز، يجب ألا يُتاح للأطفال الوصول إلى الفتحات الموجودة على الجدار الخلفي للجهاز.
◀ التزم بدليل التركيب الخاص.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.

◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.
◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.

2 تجنب الأضرار المادية

2-1 نقاط عامة

تنبيه

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وتلحق ضرراً دائماً في الجهاز. قد يفتح باب الجهاز فجأة أو يسقط من جراء الانفجار. قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق. قد ينشوه حيز الطهي للداخل بشدة من جرار الضغط المنخفض الناشئ.

◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).

يتسبب الماء الموجود بأرضية حيز الطهي إلى إلحاق الضرر بطبقة الإيناميل أثناء تشغيل الجهاز بدرجات حرارة تزيد على 120°م.

◀ لا تبدأ التشغيل عند وجود ماء بأرضية حيز الطهي.
◀ امسح الماء الموجود على أرضية حيز الطهي قبل التشغيل.

وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50°م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمدة 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 لتكوين الصدا.

◀ اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه.
◀ لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.

◀ لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.
◀ لا تحشر أي شيء في باب الجهاز.

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 تُعلق 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.

فقد تظهر بقعاً لونية دائمة على زجاج الباب من خلال رقائق الألومنيوم.

◀ لا يسمح بحدوث تلامس بين رقائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج الباب.

⚠️ تحذير - خطر نشوب حريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.
- لا تحتفظ أبدًا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.
- في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقًا، 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.
- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.
- ولا تضع أبدًا 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.

⚠️ 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 دائمًا قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يفتح باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة وألسنة اللهب.
- اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- افتح باب الجهاز بحرص.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.
- لا تلمس أبدًا 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 أبدًا 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. قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- وارتد قفازات واقية إن أمكن.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
- لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
- احرص على ارتداء قفازات واقية.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وقد يفتح باب الجهاز فجأة أو يسقط.
- قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق.
- ← "تجنب الأضرار المادية"، الصفحة 4
- اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- افتح باب الجهاز بحرص.

⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدد أفراد الطاقم الفني المدربين من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.
- 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 مدببة أو حواف حادة.
- لا تثني أو تسحق أو تغيّر 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 تقم أبدًا بتشغيل جهاز تالف.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.



يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت.
امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.

فهرس المحتويات

12	أوضاع الضبط الأساسية	11	دليل المستخدم
13	التنظيف والعناية	12	1 الأمان
15	وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب	13	2 تجنب الأضرار المادية
15	باب الجهاز	14	3 حماية البيئة والتوفير
18	القضبان	15	4 التعرّف
18	التغلب على الاختلالات	16	5 الملحقات
19	النقل والتخلص من الجهاز	17	6 قبل الاستخدام لأول مرة
20	خدمة العملاء	18	7 الاستعمال الأساسي
20	دليل التركيب	19	8 وظائف الوقت
20	إرشادات عامة للتركيب	19-20	9 البرامج
23	هكذا يتم الأمر	20	10 قفل أمان الأطفال
			12

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1-1 تعريف كلمات الإشارة

تجد هنا شرحاً لكلمات الإشارة المستخدمة في هذا الدليل.

تحذير

احرص على مراعاة هذه الإرشادات لتجنب وقوع إصابات بالغة أو مميتة محتملة.

تنبيه

احرص على مراعاة هذه الإرشادات لتجنب وقوع أضرار بالجهاز أو أضرار مادية أخرى.

ملاحظة: يشير ذلك إلى معلومات مهمة.

2-1 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.

3-1 الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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.

4-1 تقييد دائرة المستخدمين

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.

5-1 الاستخدام الآمن

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

← "الملحقات"، الصفحة 7



BOSCH



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

الفرن المدمج

HJA737B.0

دليل المستخدم وتعليمات التركيب **[ar]**

