



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



9001969347 (060219) REG25

ar

توصيات الضبط الخاصة بالقلي بالبخار (3D)

| المدة بالدقائق | درجة الحرارة بوحدة °م | نوع التسخين | مستوى الإدخال | الكماليات / الإناء | الطعام |
|--------------------|--------------------------|---|------------------|-----------------------------------|---|
| 15-20 ₂ | 200 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | قرنبيط، بالصوص، طازج، 0,65 كجم |
| 25-30 ₂ | 180 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | بطاطس بوم فري، مجمدة، 0,8-0,4 كجم |
| 20-25 ₂ | 190 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | كريات الجبن المقرمشة، مجمدة، 0,4-0,3 كجم |
| 25 ₂ | 190 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | الكروكيت، مجمدة، 0,45 كجم، (20-19 قطعة) |
| 20 ₂ | 190 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | فلافل، مجمدة، 0,45 كجم |
| 15-20 ₂ | 180 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | أصابع موزاريلا، مجمدة، 0,3 كجم |
| 20-25 ₂ | 190 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | دجاج ناجتس، مجمدة، 0,6-0,5 كجم |
| 20-25 ₂ | 190 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | حلقات البصل، مجمدة، 0,45 كجم |
| 15 ₂ | 220 |  | 3 | Air Fry ₁ / لوح الشواء | سجق، طازج، 0,45-0,4 كجم |

¹ ادهن الطعام بطبقة زيت خفيفة قبل وضعه على اللوح.
² قم بتقليب الطبق بعد انتهاء نصف وقت الطهي.

| الطعام | الكماليات / الإناء | مستوى الإدخال | نوع التسخين | درجة الحرارة بوحدة °م | المدة بالدقائق |
|---|-----------------------------|---------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------|
| بيف برجر، ارتفاع 4-3 سم | الشبكة السلكية | 4 | ☐ | 3 | 1 ¹ 25-30 ² |
| فخذ ضأن، بالعظم، متوسط، 1,5 كجم ³ | إناء مفتوح | 2 | ☉ | 190-210 | 75-85 |
| سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط | الشبكة السلكية ⁴ | 2 | ☒ | 160-180 | 20-30 |
| سمكة، مشوية، كاملة 1,5 كجم، مثل السلمون | الشبكة السلكية ⁴ | 2 | ☉ | 170-190 | 30-40 |
| بيتزا، طازجة، قاعدة رفيعة | اللوح متعدد الاستخدامات | 3 | ☒ | 250-270 | 8-15 |
| بيتزا، طازجة، قاعدة رفيعة | 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

2. ضع مقدار الزبادي الذي سبق إعداده في وعاء صغير، مثلاً في فنجان أو برطمانات صغيرة.
3. قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.
4. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
5. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
6. 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 |

٢١-٥ طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

معلومات ووضع توصيات بشأن طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى، مثل الطهي الهادئ.

القلي بالبخار

يمكنك طهي الأطعمة من خلال القلي بالبخار للحصول على طعم مقرمش بقليل من الدهن. القلي بالبخار مناسب خصيصاً للأطعمة التي يتم قليها في الزيت غالباً.

إرشادات التحضير للقلي بالبخار

أحرص على مراعاة هذه المعلومات، عندما تقوم بإعداد الطعام باستخدام القلي بالبخار.

- التحضير باستخدام القلي بالبخار ممكن على مستوى واحد فقط.
- ويمكنك تحقيق نتيجة الطعم المقرمش باستخدام لوح القلي بالبخار المطلي بالميثا (الإناميل). ويمكن تدوير الهواء بصورة جيدة للغاية حول الطعام من خلال ثقب السطح. إذا لم يتوفر لوح القلي بالبخار ضمن الجهاز

- بشكل قياسي، فيمكنك الحصول على لوح القلي بالبخار ضمن الكماليات الخاصة.
- ولا تقم بإحماء الفرن.
 - لا تستخدم ورق مخبوزات. يجب تدوير الهواء في حيز الطهي.
 - لا تقم بإذابة تجمد الأطعمة المجمدة.
 - ضع الطعام بالتساوي على صينية القلي الهوائي. قم بتوزيع الأطعمة على الكماليات في طبقة واحدة فقط إن أمكن.
 - أدخل الكماليات في حيز الطهي في المستوى 3 إذا كنت تستخدم صينية Air Fry، فيمكنك إدخال مقلاة عامة فارغة عند المستوى 1 لحمايتها من التلوث.
 - اقلب الطعام بعد انتهاء نصف وقت الطهي. اقلب الطعام مرتين في حالة الكميات الكبيرة.
- نصيحة:** لا تقم بتمليح الطعام إلا بعد انتهاء الطهي. وبذلك يصبح الطعام أكثر قرمشة.
- ويمكن تحضير الخضروات المغطاة بالبقسماط باستخدام القلي بالبخار أيضاً. لتوفير الدهن، قم برش البقسماط مع الزيت باستخدام بخاخ. وبذلك تحصل على طبقة مقرمشة بقليل من الدهون.

¹ إقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

² أدخل اللوح متعدد الاستخدامات تحتها في مستوى الإدخال 1.

³ لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

⁴ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

| المدة بالدقائق | درجة الحرارة بوحدة °م | نوع التسخين | مستوى الإدخال | الكماليات / الإناء | الطعام |
|--------------------|-----------------------|-------------|---------------|--|---|
| 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 | اللوح متعدد الاستخدامات | سويس رول |
| 35-40 | 160-170 ¹ | ☐ | 2 | اللوح متعدد الاستخدامات | كيك على شكل ألواح |
| 20-35 | 170-190 | ☐ | 2 | لوح المافن على الشبكة السلكية | المافن |
| 25-35 | 160-180 | ☐ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | مخبوزات صغيرة، مع الخميرة |
| 20-30 | 160-170 | ☉ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | مخبوزات صغيرة، مع الخميرة |
| 20-35 | 170-190 | ☉ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | باف باستري |
| 35-50 | 190-210 | ☐ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | فطيرة عجينة الشو |
| 15-25 | 140-160 | ☐ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | بسكويت |
| 15-25 | 140-160 | ☉ | 3+1 | اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز | بسكويت، مستويان |
| 15-25 | 140-160 | ☉ | 5+3+1 | 2 مرة لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات | بسكويت، 3 مستويات |
| 120-140 | 80-90 | ☉ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | كعك المارينج |
| 10-15 20-30 | 210-220 180-190 | ☉ | 2 | اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة | خبز، 1000 جم (في صينية مستطيلة ودون قالب) |
| 25-35 | 190-210 | ☐ | 2 | اللوح متعدد الاستخدامات | بيتزا، طازجة |
| 25-30 | 190-200 | ☉ | 3 | اللوح متعدد الاستخدامات | فطيرة بوريك |
| 30-60 | 200-220 | ☐ | 2 | صينية الفرن | مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية |
| 60-70 | 200-220 | ☉ | 2 | إناء مفتوح | دجاج، 1,3 كجم، غير محشو |
| 70-85 | 200-210 | ☉ | 2 | إناء مفتوح | دجاج، 1,3 كجم، غير محشو |
| 35-40 | 220-230 | ☉ | 3 | إناء مفتوح | قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم |
| 40-50 ² | 210-220 | ☐ | 3 | الشبكة السلكية اللوح متعدد الاستخدامات | لحم بقر فيليه، متوسط، 1 كجم |
| 130-150 | 200-220 | ☉ | 2 | إناء مغلق ² | لحم بقر روستو، 1,5 كجم |
| 60-70 | 200-220 | ☉ | 3 | الشبكة السلكية اللوح متعدد الاستخدامات | روست بيف، متوسط، 1,5 كجم |

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.
² في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل

بحيث تكون الحافة المائية 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 نسبياً.

⚠ 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.
أرفع الغطاء، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.
أبق الأطفال بعيداً.

٤-٢١ مجموعة مختارة من الأطعمة

تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

ملاحظات

- استخدم الهواء الساخن عند الخبز 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 الفاتم.

٣-٢١ 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.
- كلما زاد حجم نوع الطيور أو اللحوم أو الأسماك، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.
- اقلب الطيور واللحوم والأسماك بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.
- عندما تقلب الطيور، احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أولاً.

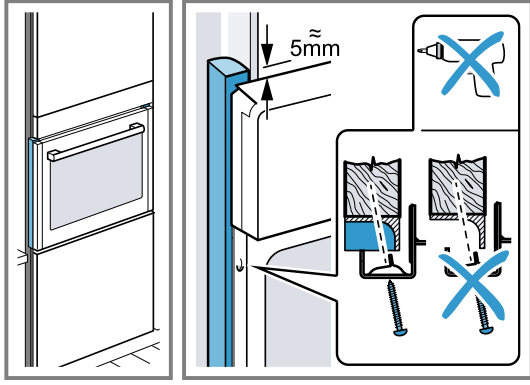
التحمير والشواء على الشبكة السلكية

- الشبكة السلكية مناسبة جداً لتحمير نوع طيور كبير الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد
- تبعاً لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلاً عن ذلك تبعث كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.
- احرص على أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء. ولا تقم أبداً بالشواء وباب الجهاز مفتوح.
- ضع الطعام المراد شواؤه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية

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 |
| قطع كيك صغيرة، 20، 4x5 قطعة | اللوحة متعدد الاستخدامات | 3 | ☉ | 160 | 25-45 |
| تورته إسفنجية، 3 بيضات | صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم | 2 | ☉ | 160-170 | 30-40 |
| كيك إسفنجي عادي 1300 جم | صينية مستديرة أو مستطيلة | 2 | ☉ | 180 | 55-65 |
| بسكويت 20 4x5 قطعة (كل منها 25 جم) | اللوحة متعدد الاستخدامات | 3 | ☉ | 150 | 25-35 |
| كيك إسفنجي، عادي | صينية مستديرة أو مستطيلة | 2 | ☐ | 150-170 | 50-70 |
| كيك إسفنجي بطبقة علوية | صينية مستديرة أو مستطيلة | 2 | ☐ | 150-170 | 60-80 |
| كيك إسفنجي، عادي، مستويان | صينية مستديرة أو مستطيلة | 3+1 | ☉ | 140-150 | 50-65 |
| تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة | صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم | 2 | ☐ | 170-190 | 55-80 |

4. قم بتثبيت الجهاز ببرغي مناسب.

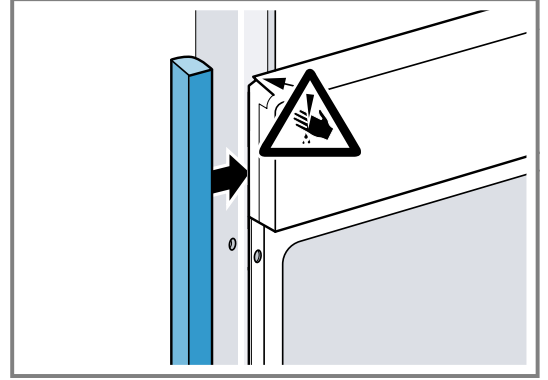


١١-٢٠ فك الجهاز

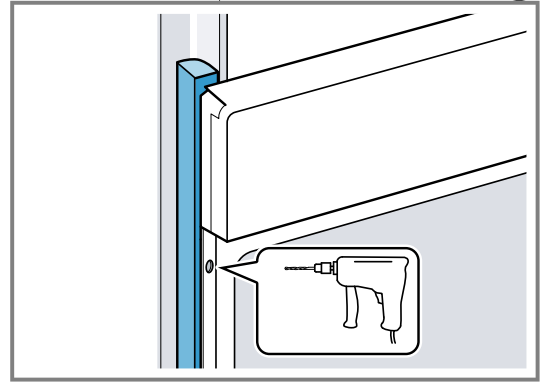
1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. قم بحل براغي التثبيت.
3. ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تماماً.

١٠-٢٠ في حالة المطابخ غير المزودة بمقابض 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. اثقب قطعة الحشو ووحدة المطبخ بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملولبة.



٢١ هكذا يتم الأمر

يمكنك شراء الكماليات المناسبة من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.
← "ملحقات أخرى"، الصفحة 9

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

٢-٢١ إرشادات الطهي

استخدم مستويات الإدخال المقررة أثناء الخبز.

| الارتفاع | الخبز على مستوى واحد |
|----------|--|
| 2 | المخبوزات المرتفعة أو قالب المرتفع على الشبكة السلكية: المستوى |
| 3 | المخبوزات المسطحة أو في لوح الخبز: المستوى |
| الارتفاع | إعداد المخبوزات على مستويين |
| 3 | اللوح متعدد الاستخدامات |
| 1 | لوح الخبز |
| الارتفاع | الصواني على الشبكة السلكية: |
| 3 | الشبكة السلكية الأولى |
| 1 | الشبكة السلكية الثانية |
| الارتفاع | إعداد المخبوزات على ثلاثة مستويات |
| 5 | لوح الخبز |
| 3 | اللوح متعدد الاستخدامات |
| 1 | لوح الخبز |

١-٢١ إرشادات التحضير العامة

احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد جميع الأطعمة.

- ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً.
- 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 ضرراً بالشبكة السلكية

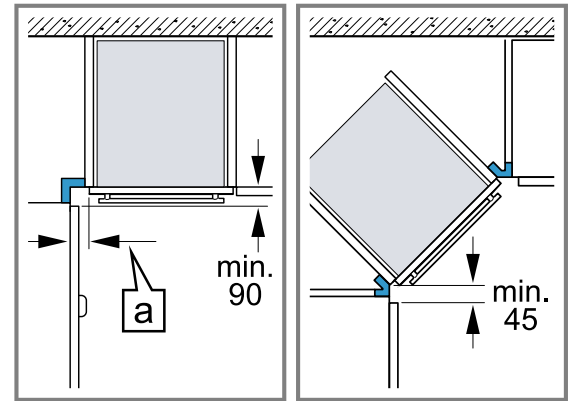
- لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلّة بتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

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

٧-٢٠ التثبيت في أحد الأركان

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



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

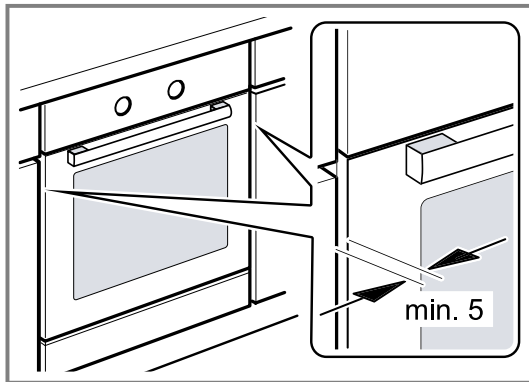
التوصيل الكهربائي للجهاز بدون قابس مؤرض

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.

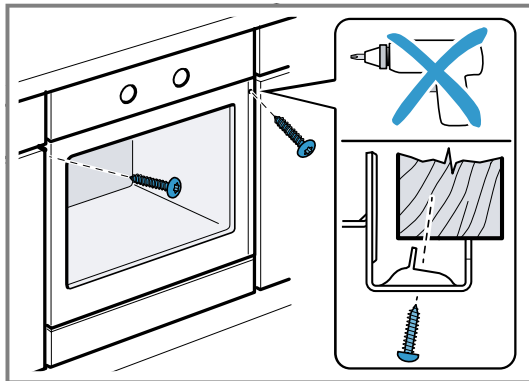
1. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد («صفر») بمقيس التوصيل. فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
2. قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل. لمعرفة الجهد الكهربائي انظر لوحة الصنع.
3. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:
 - أخضر-أصفر = موصل أرضي ⊕
 - أزرق = موصل محايد («صفر»)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

٩-٢٠ تركيب الجهاز

1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.



2. أحكم ربط براغي الجهاز.

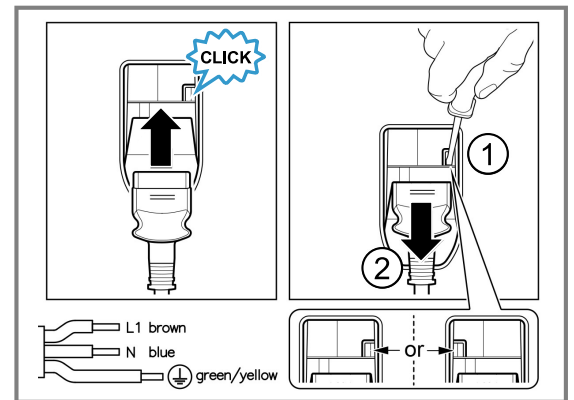


ملاحظة: لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية. ولا يجوز تركيب أشرطة عزل حراري بالجدران الجانبية للفرن المحيطة.

٨-٢٠ 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 بموخزة 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.

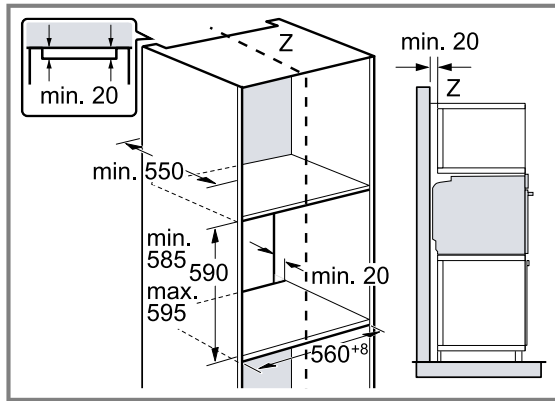
التوصيل الكهربائي للجهاز بقابس مؤرض

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

- أدخل القابس الكهربائي في المقبس المؤرض. إذا كان الجهاز مركباً ويجب 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.

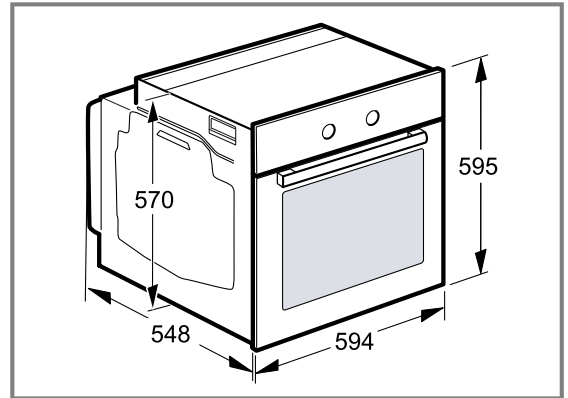
٢٠-٥ التركيب في خزانة مرتفعة

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



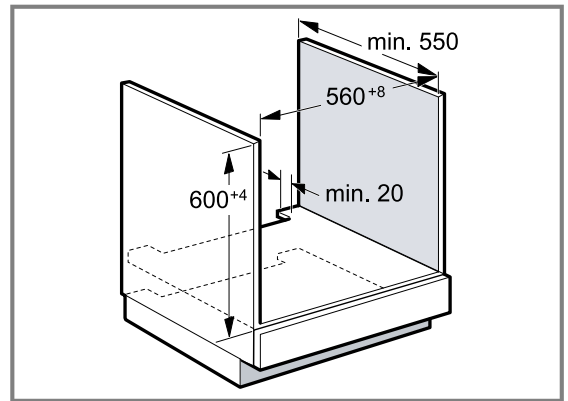
٢٠-٢ أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز



٢٠-٣ التركيب أسفل سطح العمل

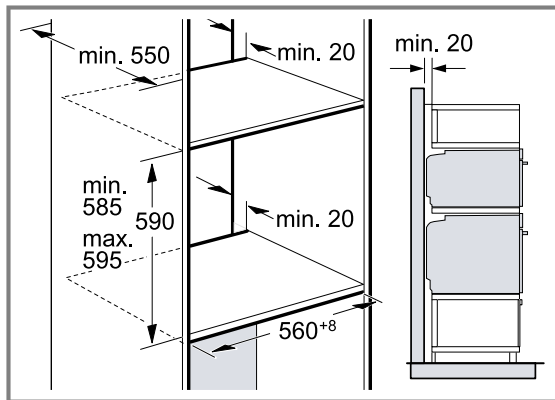
احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب أسفل سطح العمل.



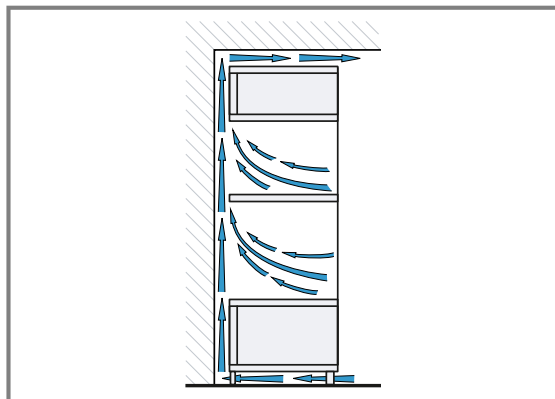
- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر بالأرضيات البينية فتحة تهوية.
- قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

٢٠-٦ 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.

- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن تتوفر 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.

٢٠-٤ التركيب أسفل موقد غاز

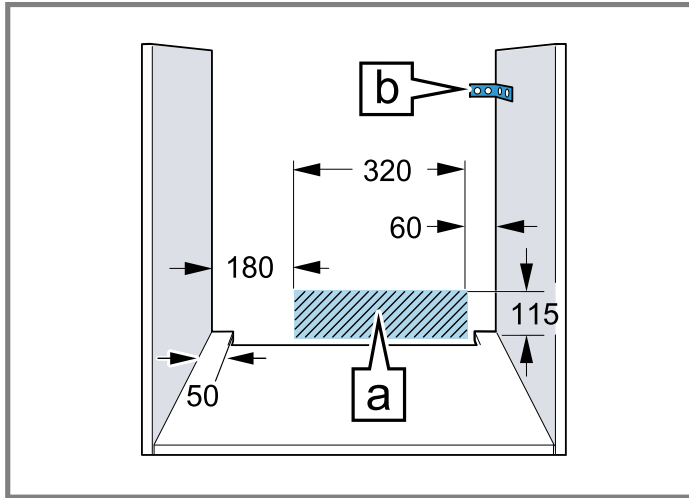
احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب لموقد الغاز لديك.

- 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.

٢٠ دليل التركيب

يجب تثبيت قطع الأثاث غير المثبتة في الحائط بواسطة الزاوية المتوفرة بالأسواق [a].

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



mm

١-٢٠ إرشادات عامة للتركيب

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.
- افحص الجهاز بعد إخراجه 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 سخونة حتى 70°م.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة المطبخ. حيث يكون هناك خطر من جراء السخونة المفرطة.
- 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 متحاذٍ أفقياً.
- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة [a] أو خارج نطاق منطقة التركيب.

- 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 المهايئات وكابلات الكهرباء المصنَّح بها من الجهة المنتجة.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء أقصر من اللازم ولا يتوفّر 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.

١٨ النقل والتخلص من الجهاز

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

٢-١٨ 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.
2. أدخل جميع أجزاء الكماليات مثل لوح الخبز 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 للحيلولة 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.

١-١٨ التخلص من الجهاز القديم

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
 2. اقطع كابل الكهرباء.
 3. تخّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرِك 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.



١٩ خدمة العملاء

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

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

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

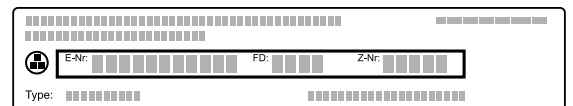
وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

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

١-١٩ 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.

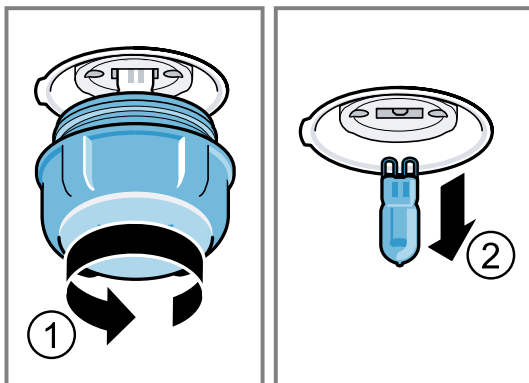
تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



| العطل | السبب والتغلب على الأعطال |
|--|---|
| تومض الساعة في وحدة العرض. | الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ اضبط الساعة من جديد. |
| الجهاز لا يقوم بالتسخين وتومض نقطتان رأسيان في الشاشة. | تم تفعيل طريقة الاستعراض. 1. افصل الجهاز لفترة قصيرة عن شبكة التيار الكهربائي، من خلال إيقاف المصهر في صندوق المصاهر وتشغيله مرة أخرى. 2. أوقف فعالية طريقة الاستعراض في غضون 5 دقائق، عن طريق تغيير وضع الضبط الأساسي ϵ على القيمة ϵ . ← "وضع الضبط الأساسية"، الصفحة 14 |
| يضيء في وحدة العرض ∞ ويتعذر ضبط الجهاز. | قفل أمان الأطفال مفعل. ◀ قم بإلغاء تفعيل قفل أمان الأطفال بواسطة الزر ⏏ . ← "قفل أمان الأطفال"، الصفحة 14 |
| يظهر في وحدة العرض ϵ . | توصية التنظيف. ◀ قم بإجراء وظيفة التنظيف بالكامل. يمكنك حذف الإرشاد في وحدة العرض مؤقتًا باستخدام أي زر. ← "توصية التنظيف"، الصفحة 17 |
| يوميض في الوحدة العرض h ولا يبدأ الجهاز في التشغيل. | حيز الطهي ساخن للغاية بالنسبة لطريقة التشغيل المختارة. 1. قم بإيقاف الجهاز واتركه يبرد. 2. ابدأ التشغيل من جديد. |
| يظهر في وحدة العرض $B F$. | تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى. لتجنب التشغيل الدائم دون قصد، يتوقف الجهاز أوتوماتيكيًا بعد عدة ساعات عن التسخين إذا لم يتم تغيير أوضاع الضبط. ◀ أطفئ الجهاز. ويمكنك إجراء الضبط مرة أخرى عند اللزوم. نصيحة: لكي لا يتوقف الجهاز دون رغبتك في حالة أوقات إعداد الطعام الطويلة للغاية اضبط المدة المطلوبة. ← "وظائف الوقت"، الصفحة 10 |
| يظهر في وحدة العرض بلاغ يبدأ بحرف E ، مثل $23-50E$. | خلل بالوحدة الإلكترونية 1. اضغط على الزر ⏏ . ◀ إذا لزم الأمر، اضبط الوقت من جديد. ✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي بلاغ الخطأ. 2. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجددًا، فاتصل بمركز خدمة العملاء. أدخل بلاغ الخطأ الدقيق ورقم المنتج لجهازك. ← "خدمة العملاء"، الصفحة 23 |

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 ⌚ .
- 3. قم بفك لمبة الهالوجين بدون إدارتها ⌚ .



4. قم بتركيب لمبة الهالوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدوامة.
5. 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.

٢-١٧ تغيير لمبة الفرن

إذا كانت إضاءة حيز الطهي معطلة، قم بتغيير لمبة الفرن. **ملاحظة:** يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين المقاومة للحرارة 230 فلتا، 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.

١٦ القضبان

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

3. قم بتنظيف القضبان.
← "مواد التنظيف"، الصفحة 15

١-١٦ فك القضبان

⚠ **تحذير - خطر الإصابة بحروق!**

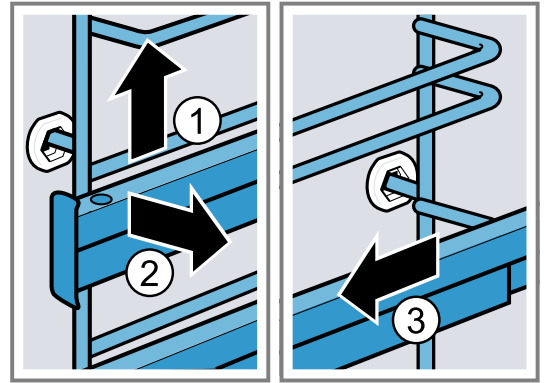
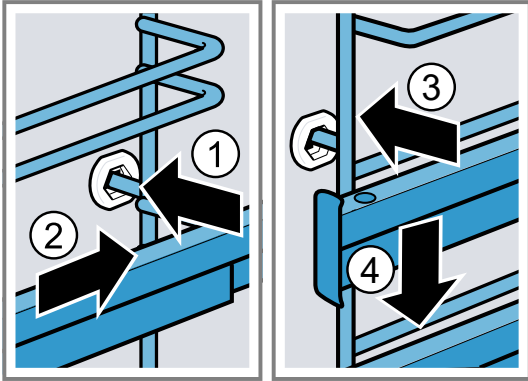
- تنصح القضبان ساخنة للغاية
- لا تلمس القضبان الساخنة أبداً.
- احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد.
- أبق الأطفال بعيداً.

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

٢-١٦ تركيب القضبان

ملاحظات

- تتواءم القضبان يميناً أو يساراً فقط.
 - تأكد أن كلا قضبيي السحب يمكن سحبهما للأمام لإخراجهما.
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 للأسفل ④.



١٧ 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 23

⚠ **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.

١-١٧ 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.

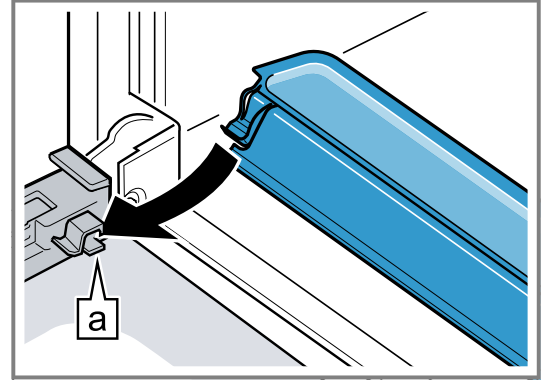
خطأ إلكتروني

1. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لفترة 30 ثانية على الأقل من خلال إطفاء المصهر.

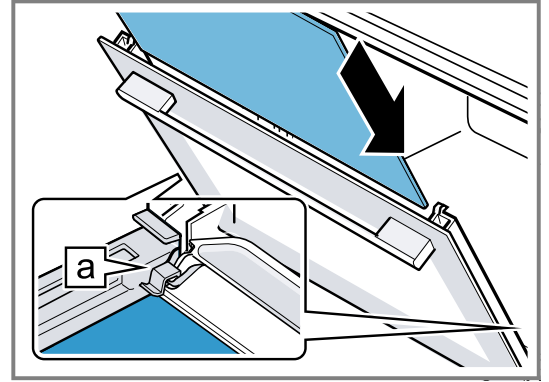
2. أعد ضبط أوضاع الضبط الأساسية على أوضاع ضبط المصنع.

← "أوضاع الضبط الأساسية"، الصفحة 14

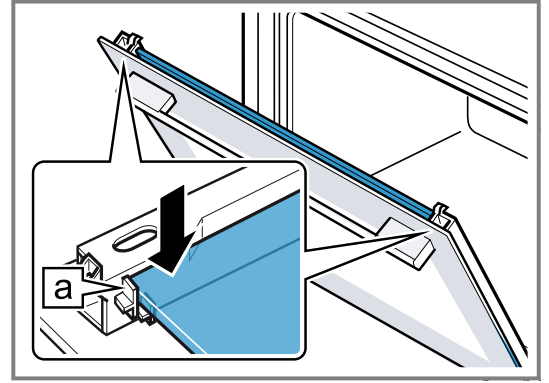
2. قم بتركيب شريط الماء المتكثف بشكل رأسي في الحامل [a] وأدره لأسفل.



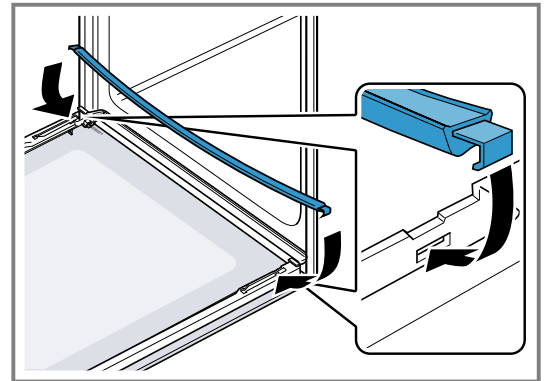
3. أدخل لوح الزجاج البيني في الحامل الأيسر والأيمن [a].



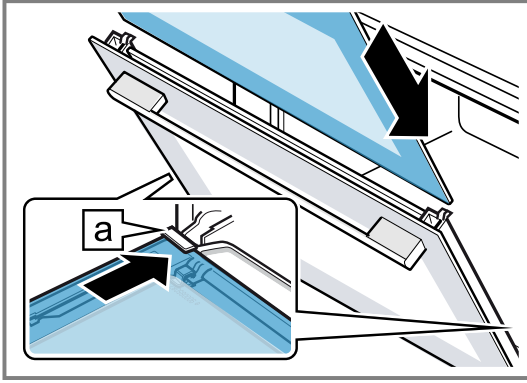
4. اضغط على لوح الزجاج البيني من أعلى، حتى يثبت في الحامل الأيسر والأيمن [a].



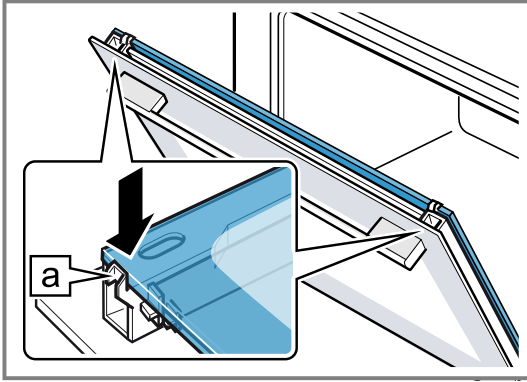
5. افتح باب الجهاز وقم بتعليق إطار إحكام الباب حسب نوع الجهاز، إن وُجد.



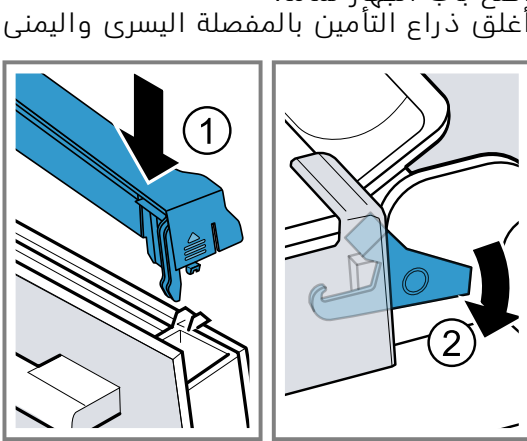
6. أدخل لوح الزجاج الداخلي في الحامل الأيسر والأيمن [a].



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

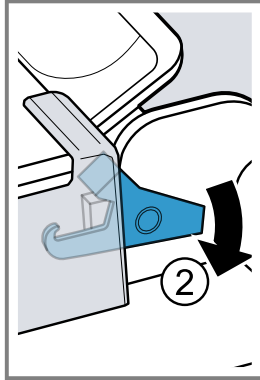


8. قم بتركيب غطاء الباب واضغط عليه ①، حتى يثبت بصوت مسموع.



9. افتح باب الجهاز تماما.

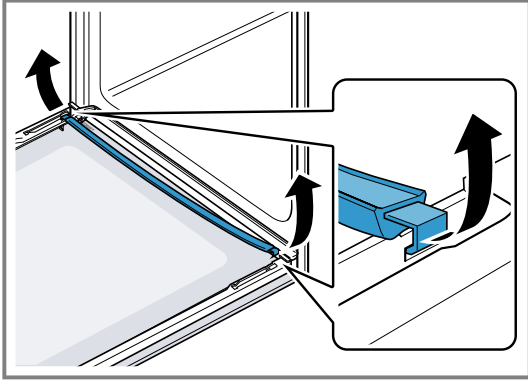
10. أغلق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ②.



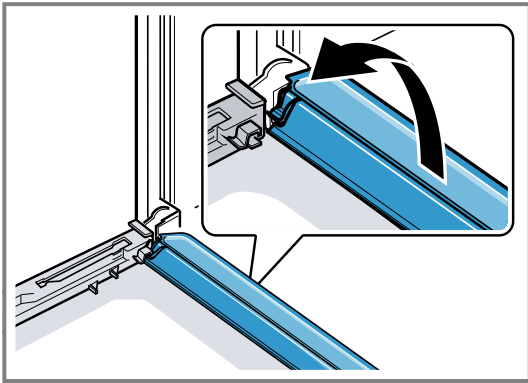
✓ أذرع التأمين مغلقة. باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه. 11. أغلق باب الجهاز.

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

8. افتح باب الجهاز واخلع إطار إحكام الباب حسب نوع الجهاز، إن وُجد.



9. يمكنك عند الحاجة فك شريط الماء المتكثف لتنظيفه.
 افتح باب الجهاز.
 اطو شريط الماء المتكثف لأعلى واخلعه.



10. **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 وفوطة ناعمة.
 11. قم بتنظيف شريط الماء المتكثف باستخدام منديل ومحلول صابوني ساخن.
 12. قم بتنظيف باب الجهاز.
 ← "المنظفات المناسبة"، الصفحة 15
 13. قم بتجفيف زجاج الباب وتركيبه مرة أخرى.

4-10 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

تبعًا لنوع الجهاز يحتوي الجهاز على إطار إحكام الباب.
 1. افتح باب الجهاز تمامًا.

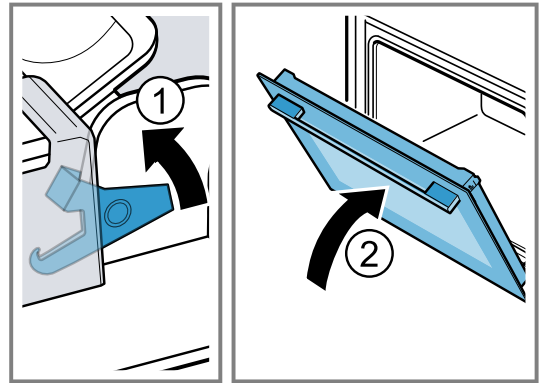
3-10 فك زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

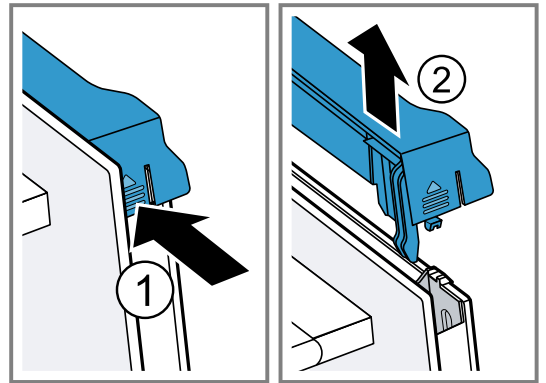
تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
 لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
 الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
 احرص على ارتداء قفازات واقية.

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

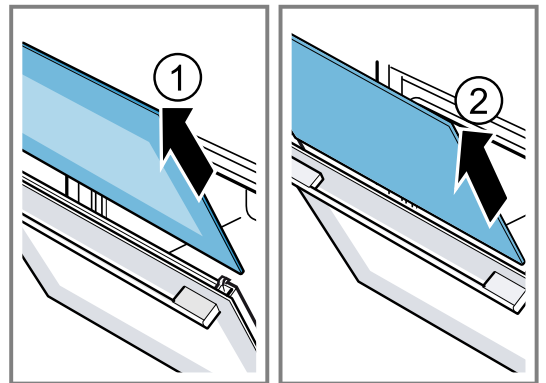
1. افتح باب الجهاز تمامًا.
2. افتح ذراع التأمين بال مفصلة اليسرى واليمنى ①.
3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية ②.



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






6. اخلع لوح الزجاج الداخلي ① وضعه بحذر على سطح مستو.
7. اخلع لوح الزجاج البيني ② وضعه بحذر على سطح مستو.



٤-١٤ مسح الجهاز بعد وظيفة التنظيف

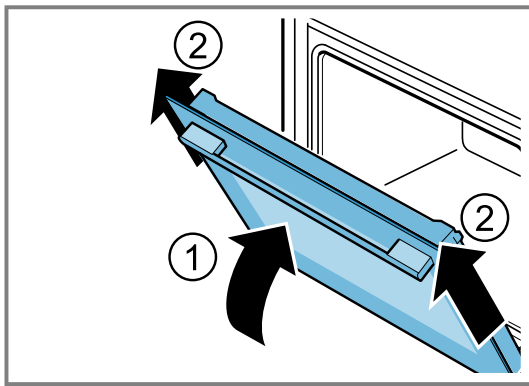
1. اترك الجهاز يبرد.
2. امسح حيز الطهي بفضة رطبة.
- ملاحظة:** يمكن أن تتكون بقع على الأسطح ذاتية التنظيف. بقايا السكر وبيض البيض لا تتحلل وتظل ملتصقة بالأسطح. البقع المائلة للون الأحمر تكون عبارة عن بقايا مواد غذائية تحتوي على ملح، وهي ليست صداً. البقع ليست ضارة بالصحة. البقع لا تقلل من كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف.
3. لا تتم إزالة بقع معجون الطماطم أو الصوصات المماثلة. قم بتركيب القضبان. ← "القضبان"، الصفحة 21

1. كرر الضغط على الزر ، حتى يتم تمييز وظيفة EcoClean  في وحدة العرض. تعرض وحدة العرض المدة. ولا يمكن تغيير المدة التي تبلغ ساعة واحدة.
2. ابدأ التشغيل باستخدام . تبدأ وظيفة التنظيف ويبدأ العد التنازلي للمدة. تصدر إشارة صوتية عند انتهاء وظيفة التنظيف وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
3. أوقف الجهاز. كرر وظيفة التنظيف في حالة بقاء اتساخات زيتية داكنة بعد وظيفة التنظيف.
4. امسح الجهاز. ← الصفحة 18

١٠ باب الجهاز

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

3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية ①. أمسك باب الجهاز بكلتا يديك اليسرى واليمنى واسمحه لأعلى ②.



4. ضع باب الجهاز بحذر على سطح مستو.

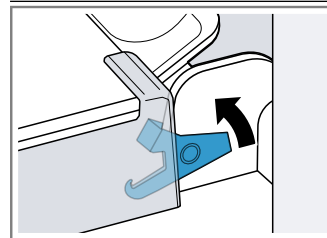
١-١٠ فك باب الجهاز

⚠ 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 يديك في نطاق المفصلات.

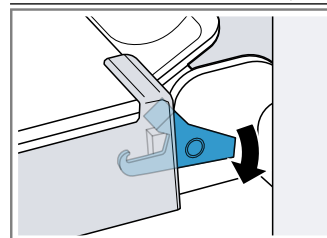
1. افتح باب الجهاز تماما.
2. ⚠ تحذير - خطر الإصابة! إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترد بقوة كبيرة. تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

افتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



ذراع التأمين مفتوح

المفصلة مؤمنة ولا يمكن غلقها.



ذراع التأمين مغلق

باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.

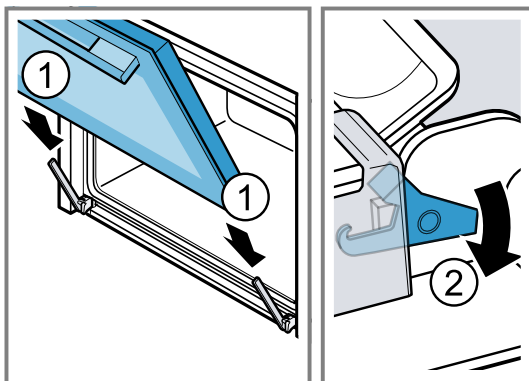
- ✓ ذراع التأمين مفتوح. المفصلات مؤمنة ولا يمكن أن تغلق بشكل ارتدادي.

٢-١٠ تركيب باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يديك في نطاق المفصلات. إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترد 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 تماما.
3. أغلق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ②.



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

2. قم بالتجفيف بفوطة ناعمة.

٤-١٣ تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

الجدار الخلفي والغطاء والجران الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف وتشتمل على سطح خشن.

تنبيه

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

- ◀ عندما يظهر على الأسطح ذاتية التنظيف بقع داكنة، قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام وظيفة التنظيف.
- ◀ قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام وظيفة التنظيف عندما يظهر في وحدة العرض طلبًا بالتنظيف.
- ◀ لا تستخدم منظفات الأفران أو منتجات تنظيف خادشة. إذا وصلت منظفات الأفران إلى الأسطح ذاتية التنظيف سهوًا، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحكها.
- ◀ استخدم وظيفة التنظيف.

٣-١٣ 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 15

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

◀ يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
← "المنظفات المناسبة"، الصفحة 15

١٤ طريقة EcoClean

وظيفة التنظيف حتى يظهر الإرشاد في وحدة العرض. كلما تكرر تشغيل وظيفة التنظيف، حافظت الأسطح ذاتية التنظيف على قدرتها على التنظيف لمدة أطول.

٢-١٤ تحضير الجهاز لوظيفة التنظيف

للحصول على نتيجة تنظيف جيدة، قم بتحضير الجهاز بعناية.

تنبيه

استخدم منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف يلحق الضرر بالأسطح.

- ◀ لا تستخدم منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، فقم بمسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بالكشط ولا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

1. أخرج الكماليات والأواني من حيز الطهي.
2. قم بفك القضبان وأخرجها من حيز الطهي.
← "القضبان"، الصفحة 21
3. إزالة الاتساخات الجافة باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة:
 - من أرضية حيز الطهي
 - من باب الجهاز من الداخل
 - من الغطاء الزجاجي للمبة الفرن.
 هكذا يمكنك تجنب البقع غير القابلة للإزالة.
4. أخرج الأغراض من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغًا.

٣-١٤ ضبط وظيفة التنظيف

قم بتهوية المطبخ طوال عمل وظيفة التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

⚠ يصح الجهاز سخنا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف.

◀ لا تلمس باب الجهاز أبداً.

◀ اترك الجهاز يبرد.

◀ أبق الأطفال بعيدًا.

الشرط الأساسي: قم بتحضير الجهاز لوظيفة التنظيف.

← الصفحة 17

استخدم وظيفة التنظيف بانتظام للحفاظ على كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف وللمنع حدوث أضرار. **طريقة EcoClean**

الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي مغطاة بطبقة مسامية مطفاة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحللها.

تتميز الأسطح التالية بالتنظيف الذاتي:

- الجدار الخلفي
- السقف
- الجدران الجانبية

تنبيه

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

- ◀ عندما يظهر على الأسطح ذاتية التنظيف بقع داكنة، قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام وظيفة التنظيف.
- ◀ قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام وظيفة التنظيف عندما يظهر في وحدة العرض طلبًا بالتنظيف.
- ◀ لا تستخدم منظفات الأفران أو منتجات تنظيف خادشة. إذا وصلت منظفات الأفران إلى الأسطح ذاتية التنظيف سهوًا، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحكها.

١-١٤ 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.
- ◀ لحذف الإرشاد من وحدة العرض، اضغط على أي زر ما عدا الزر-. ولكن يستمر الإرشاد في الظهور مجددًا حتى تكتمل وظيفة التنظيف تمامًا.
- ◀ لإعادة ضبط توصية التنظيف، استمر في الضغط على الزر - لمدة 4 ثوان تقريبًا. ويتوقف الإرشاد عن الظهور، حتى يقوم الجهاز مجددًا برصد عدد كثير من مرات التشغيل.

ملاحظة: إذا اتسخ الجهاز في وقت مبكر، مثلًا من خلال الطيور أو اللحوم المحتوية على الدهون، أو إذا وجدت بقع داكنة اللون على الأسطح ذاتية التنظيف، فلا تؤجل

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. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← "باب الجهاز"، الصفحة 18 |
| 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 18 |
| 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 |
| الأسطح ذاتية التنظيف | - | تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. |
| الغطاء الزجاجي للمبة الفرن | <ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن | حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل ويمكن أن تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل. |
| القضبان | <ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن لولب الصلب | 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. |
| نظام الإخراج | <ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن | تراعي الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف. ← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي"، الصفحة 17 |
| الكماليات | <ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن منظف الفرن لولب الصلب | في حالة الاتساخ الشديد، استخدم منظف الفرن. قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. نصيحة: لتنظيف القضبان قم بفكها. ← "القضبان"، الصفحة 21 |
| | | استخدم فرشاة في حالة الاتساخ الشديد. لعدم إزالة شحم التزليق، قم بتنظيف قضبان الإخراج وهي مركبة. لا تقم بتنظيفها في غسالة الأطباق. نصيحة: لتنظيف نظام القضبان قم بفكها. ← "القضبان"، الصفحة 21 |

| البيان | وضع الضبط الأساسي | الاختيار |
|--------|--|---|
| 2 c | فترة الانتظار حتى اعتماد وضع ضبط | 1 = 3 ثوان 2 = 6 ثوان 3 = 10 ثوان |
| 3 c | صوت الأزرار عند الضغط على أي زر | 0 = متوقف 1 = مشغل ¹ |
| 4 c | درجة سطوع وحدة العرض | 1 = معتمدة 2 = متوسطة 3 = ساطعة ¹ |
| 5 c | بيان الوقت | 0 = إخفاء الوقت 1 = عرض الوقت ¹ |
| 6 c | قفل أمان الأطفال قابل للضبط | 0 = لا 1 = نعم ¹ |
| 7 c | إضاءة حيز الطهي قيد التشغيل | 0 = لا 1 = نعم ¹ |
| 8 c | فترة الاستمرار اللاحقة لمروحة التبريد | 1 = قصيرة 2 = متوسطة ¹ 3 = طويلة 4 = طويلة للغاية |
| A c | التسخين السريع الأوتوماتيكي بدءًا من درجة 200 م° | 0 = لا 1 = نعم ¹ |
| b c | إعادة ضبط جميع القيم على أوضاع ضبط المصنع | 0 = لا ¹ 1 = نعم |

3. باستخدام الزر 0 انتقل إلى وضع الضبط الأساسي التالي.
4. لتخزين التغييرات، احتفظ بالزر 0 مضغوطًا لمدة 4 ثوان تقريبًا.

ملاحظة: بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي.

إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ قم بتشغيل وإيقاف الجهاز باستخدام 0.
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

12-2 تغيير وضع الضبط الأساسي

الشرط الأساسي: يتم إيقاف الجهاز.

1. احتفظ بالزر 0 مضغوطًا لمدة 4 ثوان تقريبًا.
✓ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول، مثل c 1.
2. قم بتغيير وضع الضبط باستخدام الزر - أو +.

13 التنظيف والعناية

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

13-1 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.

13-2 المنظفات المناسبة


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







































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

| الرقم | الوجبة | وعاء | نطاق الوزن وضبط | إضافة السائل | مستوى الإدخال | إرشادات |
|-------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------|---|---------------|--|
| 29 | رقبة ضأن مشوية مثل كنف، متبل | وعاء تكمير بغطاء زجاجي | 0,5-3,0 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | ضع اللحم في الوعاء بحيث يكون الجانب الدهن لأعلى. |
| 30 | فيليه لحم ضأن، مشوي متبل | وعاء تكمير بغطاء زجاجي | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |

٤-١٠ ضبط البرنامج

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

الشرط الأساسي: يتم اختيار قائمة أنواع التسخين .

6. ابدأ تشغيل البرنامج باستخدام ^{start} _{stop}                                       

| الرقم | الوجبة | وعاء | نطاق الوزن والضبط | إضافة السائل | مستوى الإدخال | إرشادات |
|-------|--|------------------------|--|--|---------------|--|
| | مثل لحم الضلع العلوي أو الكتف أو كرات اللحم أو اللحم بالخل | | | | | |
| 19 | روست بيف، متوسط جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بدون غطاء | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم | لا | 2 | ضع اللحم في الوعاء بحيث يكون الجانب الدسم لأعلى. لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 20 | لحم ملفوف محشو بالخضروات أو اللحوم | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم الملفوف المحشو | قم بتغطية اللحم والملفوف، بالمرق أو الماء. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 21 | قالب لحم مفروم، طازج كرات لحم من لحم بقري أو لحم ضأن | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,5 كجم وزن قطعة اللحم | لا | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 22 | فخذ ضأن، متوسط بدون عظم، متبل | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 23 | فخذ ضأن، طهي كامل بدون عظم، متبل | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 24 | لحم بتلو، بالشحم واللحم مثل الظهر أو الورك | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-3,0 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 25 | لحم بتلو، قليل الدهن مثل الخاصرة أو لحم الخاصرة | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |
| 26 | فخذ غزال بدون عظم، مملح | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,0 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | - |
| 27 | أرنب، كامل جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بغطاء زجاجي | 1,0-2,5 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | - |
| 28 | لحم ضأن مشوي بدون عظم، متبل | وعاء تحمير بغطاء زجاجي | 0,5-3,0 كجم وزن اللحم | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقًا. |

| الرقم | الوجبة | وعاء | نطاق الوزن وزن الضبط | إضافة السائل | مستوى الإدخال | إرشادات |
|-------|--|--|--|---|------------------|---|
| 01 | بيتزا، قاعدة رقيقة مجمد، مخبوز مسبقاً | اللوح متعدد الاستخدامات مع ورق المخبوزات | 0,28-0,4 كجم الوزن الإجمالي | لا | 3 | يجب مراعاة تعليمات العبوة لتحضير البيتزا الثانية. |
| 02 | بيتزا، قاعدة سميكة مجمد، مخبوز مسبقاً | اللوح متعدد الاستخدامات مع ورق المخبوزات | 0,28-0,6 كجم الوزن الإجمالي | لا | 3 | يجب مراعاة تعليمات العبوة لتحضير البيتزا الثانية. |
| 03 | لازانيا مجمدة | عبوة التغليف الأصلية | 0,3-1,2 كجم الوزن الإجمالي | لا | 3 | - |
| 04 | بطاطس بوم فري مجمدة | اللوح متعدد الاستخدامات مع ورق المخبوزات | 0,2-0,75 كجم الوزن الإجمالي | لا | 3 | ضعها على اللوح متعدد الاستخدامات جانب بعضها البعض. |
| 05 | خبز ملفوف مجمد، مخبوز مسبقاً | اللوح متعدد الاستخدامات مع ورق المخبوزات | 0,1-0,8 كجم الوزن الإجمالي | لا | 3 | - |
| 06 | جراتين البطاطس | صينية الفرن بدون غطاء | 0,5-3,0 كجم الوزن الإجمالي | لا | 2 | - |
| 07 | طاجن مكرونة مع معكرونة مطهية مسبقاً | صينية الفرن بدون غطاء | 0,5-3,0 كجم الوزن الإجمالي | لا | 2 | - |
| 08 | بطاطس فرن، كاملة بطاطس نشوية، بدون قشرة | اللوح متعدد الاستخدامات | 0,3-1,5 كجم الوزن الإجمالي | لا | 3 | - |
| 09 | طاجن بالخضار نباتية | وعاء تحمير مرتفع بغطاء | 0,5-2,5 كجم 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. |
| 10 | يخنة، باللحم | وعاء تحمير مرتفع بغطاء | 0,5-3,0 كجم الوزن الإجمالي | حسب الوصفة | 2 | لا تقلي اللحم مسبقاً. |
| 11 | حساء الخضار مع اللحم مكعبات لحم بقرى أو لحم ضأن مع الخضروات | وعاء تحمير مرتفع بغطاء | 0,5-2,5 كجم الوزن الإجمالي | حسب الوصفة | 2 | قم بوضع قطع اللحم وتغطيتها بالخضروات. لا تقلي اللحم مسبقاً. |
| 12 | سمكة، كاملة جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بغطاء | 0,3-1,5 كجم وزن السمكة | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير. | 2 | - |
| 13 | دجاج، غير محشو جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بغطاء زجاجي | 0,6-2,5 كجم وزن الدجاجة | لا | 2 | ضع الدجاجة في وعاء التحمير بحيث يكون الصدر لأعلى. |
| 14 | أجزاء الدجاج جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بغطاء | 0,1-0,8 كجم وزن الجزء الأثقل | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير. | 2 | - |
| 15 | صدر ديك رومي بالقطعة، متبل | وعاء تحمير بغطاء زجاجي | 0,5-2,5 كجم وزن صدر الديك الرومي | قم بتغطية أرضية وعاء التحمير، وأضف ما يصل إلى 250 جم خضروات. | 2 | - |
| 16 | بط، غير محشو جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بدون غطاء | 1,0-2,7 كجم وزن البط | لا | 2 | - |
| 17 | أوزة، غير محشية جاهز للطهي، متبل | وعاء تحمير بدون غطاء | 2,5-3,5 كجم وزن الأوزة | لا | 2 | - |
| 18 | استيك لحم بقرى | وعاء تحمير بغطاء | 0,5-2,5 كجم وزن اللحم | لحم مغطى بالصوص تقريباً. | 2 | لا تقلي اللحم مسبقاً. |

2. اضغط على الزر - أو +.
- ✓ تعرض وحدة العرض النهاية المحتسبة.
3. قم بتأجيل نهاية المدة باستخدام الزر - أو +.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ^{start} _{stop}.
- ✓ تعرض 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.
5. 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 → في وحدة العرض.
- ◀ قم بتأجيل نهاية المدة باستخدام الزر - أو +.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يعتمد الجهاز التغيير.

إلغاء النهاية

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

0-9 ضبط الوقت

- يومان الوقت في وحدة العرض بعد توصيل الجهاز أو بعد انقطاع الكهرباء. يبدأ الوقت في الساعة 12:00. اضبط الوقت الحالي.
1. اضبط الوقت باستخدام الزر - أو +.
 2. اضغط على الزر ⊙.
 - ✓ تعرض وحدة العرض الوقت المضبوط.

تغيير الوقت

- يمكنك تغيير الساعة في أي وقت.
- الشرط الأساسي:** يجب أن يكون الجهاز متوقفًا.
1. كرر الضغط على الزر ⊙، حتى يتم تحديد ⊙ في وحدة العرض.
 2. قم بتغيير الوقت باستخدام الزر - أو +.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يعتمد الجهاز التغيير.

| الزر | القيمة الموصى بها |
|------|-------------------|
| + | 30 دقيقة |

يمكن ضبط المدة على مراحل مقدار كل منها دقيقة واحدة، وذلك حتى الوصول لمدة ساعة واحدة، وبعد ذلك يمكن ضبطها على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق.

3. ابدأ التشغيل باستخدام ^{start} _{stop}.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين.
- ✓ 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 المدة الزمنية

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
- الشرط الأساسي:** يتم في وحدة العرض تمييز →.
- ◀ قم بتغيير المدة باستخدام الزر - أو +.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يعتمد الجهاز التغيير.

إلغاء المدة الزمنية

- يمكنك إلغاء المدة في أي وقت.
- الشرط الأساسي:** يتم في وحدة العرض تمييز →.
- ◀ قم بإرجاع المدة إلى الصفر باستخدام الزر -.
 - ✓ بعد بضع ثوانٍ يعتمد الجهاز التغيير ويواصل التسخين بدون مدة.

4-9 ضبط النهاية

- يمكنك تأجيل الوقت الذي ستنتهي 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 ⊙، حتى يتم تحديد → في الشاشة.

١٠ البرامج

- القدر الفخار غير المزجج
- البلاستيك أو المقابض البلاستيكية

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

٢-١٠ أوضاع ضبط البرامج

- يختار الجهاز نوع التسخين المثالي ودرجة الحرارة والمدة. 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.

١-١٠ 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 تقريبًا.
- الإناء المصنوع من الخامة الالية غير مناسب:
- الألومنيوم الفاتح أو اللامع

٣-١٠ جدول البرامج

أرقام البرامج مخصصة لأطباق معينة.

تغيير نوع التسخين

يمكنك تغيير نوع التسخين في أي وقت. ويتم قطع التشغيل.

- تغيير درجة الحرارة**
- يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت.
- ◀ قم بتغيير درجة الحرارة أو درجة الشواء باستخدام - أو +.
 - ✓ بعد بضع ثوان يعتمد الجهاز التغيير.

1. اضغط على []
2. قم بتغيير نوع التسخين باستخدام - أو +.
3. ابدأ التشغيل باستخدام ^{start} stop

التسخين السريع

لتوفير الوقت، يمكنك تقصير مدة التسخين باستخدام التسخين السريع.

1-8 ضبط التسخين السريع

للحصول على نتيجة طهي متساوية، لا تدخل الطعام في حيز الطهي إلا بعد انتهاء التسخين السريع.

ملاحظة: لا تضبط المدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

- التسخين العلوي/السفلي []
- 2. اضبط درجة حرارة بدءًا من 100 م.
- يعمل التسخين السريع تلقائيًا بدءًا من درجة حرارة مضبوطة تبلغ 200 م.
- 3. إذا لم يعمل التسخين السريع أو توماتيكيًا، اضغط على الزر []
- ✓ يظهر في وحدة العرض []
- ✓ بعد عدة ثوان يبدأ التسخين السريع.
- ✓ عندما ينتهي التسخين السريع، تصدر إشارة صوتية وينطفئ الرمز [] في وحدة العرض.
- 4. أدخل الطعام في حيز الطهي.

1. اضبط نوع التسخين المناسب.
- أنواع التسخين المناسبة هي:
- الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات []

9 وظائف الوقت

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

1-9 عرض عام لوظائف الوقت

باستخدام الزر [] اختر وظائف الوقت المختلفة.

| وظيفة الوقت | الاستخدام |
|-------------|---|
| الميقاتي 8 | يمكنك ضبط الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. فهو لا يؤثر على الجهاز. |
| المدة 1-1 | إذا قمت بضبط مدة للتسخين، فسيتم إيقاف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء هذه المدة أو توماتيكيًا. |
| إنهاء 1-2 | يمكنك ضبط وقت للمدة ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أو توماتيكيًا في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب. |
| الوقت [] | يمكنك ضبط الوقت. |

2-9 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 تمييز ما إذا كان وقت الميقاتي هو الذي انقضى أو المدة.

1. كرر الضغط على [] حتى يبرز 8 في وحدة العرض.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام الزر - أو +.

| الزر | القيمة الموصى بها |
|------|-------------------|
| - | 5 دقائق |

| الزر | القيمة الموصى بها |
|------|-------------------|
| + | 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 ثوان 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 8.

- ◀ قم بتغيير زمن الميقاتي باستخدام الزر - أو +.
- ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان.

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.

3-9 ضبط المدة

يمكن ضبط مدة تشغيل تصل إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

الشرط الأساسي: يتم ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.

1. كرر الضغط على الزر []، حتى يتم تحديد [] في وحدة العرض.
2. اضبط المدة باستخدام الزر - أو +.

| الزر | القيمة الموصى بها |
|------|-------------------|
| - | 10 دقائق |

٣-٥ ملحقات أخرى

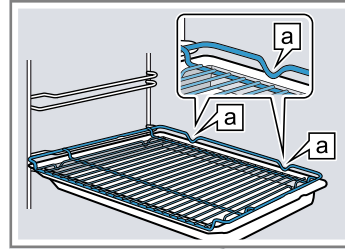
يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيبنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك. www.bosch-home.com

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائماً 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.

دمج الكماليات

لتجميع السوائل المتقاطرة، يمكنك دمج الشبكة السلكية مع اللوح متعدد الاستخدامات.

1. ضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات، بحيث يستقر كلا جزئي المبادعة [a] بالخلف على حافة اللوح متعدد الاستخدامات.
2. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال. وتكون الشبكة السلكية أثناء ذلك فوق القضيب الدليلي العلوي.



الشبكة
السلكية على
اللوحة
متعدد
الاستخدام
ت

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.

ضبط الوقت

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

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.

٧ الاستعمال الأساسي

١-٧ تشغيل الجهاز وإيقافه

← اضغط على الزر لتشغيل الجهاز أو إيقافه.

٢-٧ بدء التشغيل

يجب بدء كل عملية تشغيل.

← ابدأ التشغيل باستخدام .

٣-٧ قطع التشغيل أو إلغائه

يمكنك قطع التشغيل لفترة قصيرة وإستئنافه مرة أخرى. وعند قطع التشغيل تماماً، يتم إرجاع أوضاع الضبط.

1. لإيقاف التشغيل مؤقتاً:

← اضغط على قليلاً.

← لاستئناف التشغيل، اضغط على مرة أخرى.

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.
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.

2. لقطع التشغيل تماماً، استمر في الضغط على لحوالي 3 ثوان.

٤-٧ ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

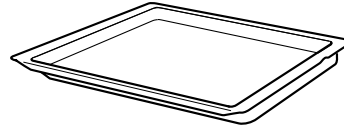
الشرط الأساسي: يتم اختيار قائمة أنواع التسخين .

1. اضبط نوع التسخين باستخدام - أو +.
2. اضغط على $^{\circ}/kg$.
3. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواء باستخدام - أو +.
4. ابدأ التشغيل باستخدام . يبدأ الجهاز في التسخين.
5. عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز.

نصيحة: تجد نوع التسخين الأنسب لطعامك في وصف نوع التسخين.

الملحقات

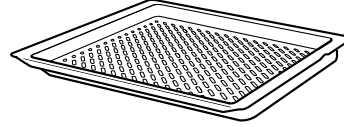
اللووح متعدد الاستخدامات



الاستخدام

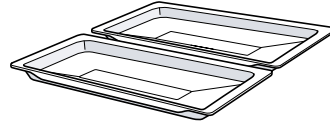
- كيك رطب
- المخبوزات
- الخبز
- قطع لحم كبيرة
- وجبات مجمدة
- تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.

لووح (القلي بالبخار) و لووح الشواء، مثقب مطلي بالمينا الإيناميل



- يمكنك خبز الأطعمة التي يتم تحميرها بالزيت عادةً حتى تصعب مقرمشة، مثل بطاطس اليوم فري.
- شواء الأطعمة.

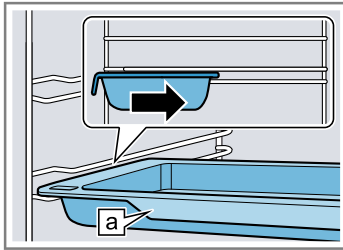
الألواح الرفيعة متعددة الاستخدامات



- كيك رطب
- المخبوزات
- وجبات مجمدة
- أدخل الألواح الرفيعة متعددة الاستخدامات في حيز الطهي على حدة أو معًا كما هو موضح. لا تضعها على الشبكة السلكية.
- لا تضع الألواح الرفيعة متعددة الاستخدامات على المجاري المثبتة بمشبك.

١-٥ 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.



٢-٥ إدخال الكماليات في حيز الطهي

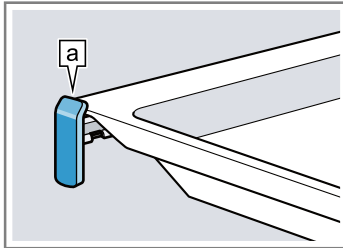
احرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبذلك فقط يمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريبًا دون أن تنقلب.

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

ضع الملحقات على القضبان القابلة للإخراج المُدخلة.

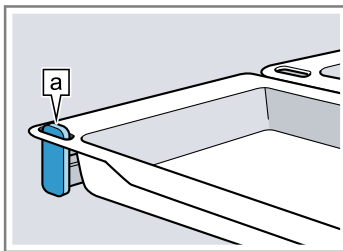
الشبكة السلكية أو اللوح السلكية

ضع الكماليات بحيث تستقر حافة الكماليات خلف العروة [a] على القضبان القابلة للإخراج.



أنصاف ألواح الخبيز

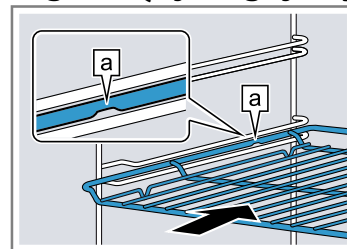
قم بتعليق نصف لوح الخبيز الأمامي في العروة. لا تضع الألواح الرفيعة متعددة الاستخدامات على المجاري المثبتة بمشبك.



- ملاحظة:** يتم تثبيت القضبان القابلة للإخراج عند سحبها للخارج تمامًا. أدخل القضبان القابلة للإخراج مرة أخرى في حيز الطهي مع الضغط عليها برفق.
- ويجب إدخال الكماليات بحيث لا تلامس باب الجهاز.
 - ملاحظة:** أخرج من حيز الطهي الكماليات غير اللازمة أثناء التشغيل.

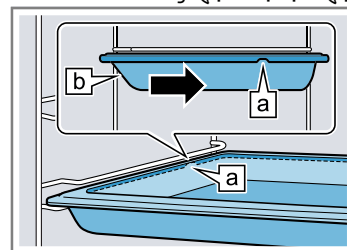
الشبكة السلكية

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



أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائية [a] جهة باب الجهاز.

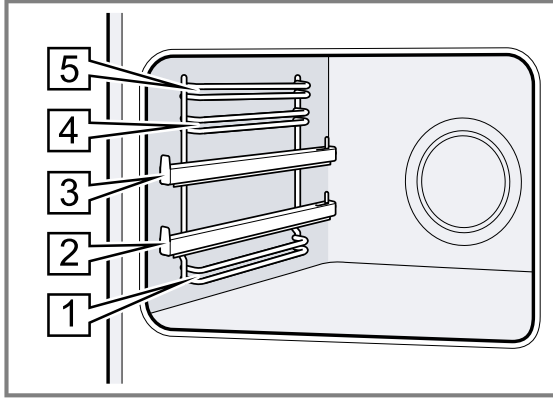
اللووح مثلًا اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز



أنصاف ألواح الخبيز

يجب إدخال أنصاف ألواح الخبيز في باب الجهاز باستخدام المقبض [a]. لا يوجد حيز في أنصاف ألواح الخبيز.

يمكنك فك القضبان، لتنظيفها على سبيل المثال.



الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي 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.

تتميز الأسطح التالية بالتنظيف الذاتي:

▪ الجدار الخلفي

▪ السقف

▪ الجدران الجانبية

استخدم وظيفة التنظيف بانتظام للحفاظ على كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف ولمنع حدوث أضرار.

مروحة التبريد

تعمل مروحة التبريد تلقائيًا 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.

بيان التسخين

يوضع لك متى يقوم الجهاز بالتسخين. عندما يقوم الجهاز بالتسخين، يضيء في وحدة العرض الرمز.

عند الإحماء، يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال طعامك بمجرد انطفاء الرمز.

ملاحظات

- يظهر بيان التسخين فقط في أنواع التسخين، التي يتم فيها ضبط درجة حرارة. في درجات الشواء مثلاً لا يظهر بيان التسخين.
- إذا ارتفعت درجة الحرارة في حيز الطهي أكثر من اللازم عند بدء التشغيل، يظهر h في وحدة العرض مع بعض أنواع التسخين. قم بإيقاف الجهاز واتركه يبرد. ثم ابدأ التشغيل مرة أخرى.
- بسبب القصور الحراري يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

0-E 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.

تبعاً لنوع الجهاز تكون شبكة قضبان التعليق مزودة بالمجاري العادية أو المجاري المثبتة بمشابك. المجاري العادية تكون مثبتة تماماً في حيز الطهي ولا يمكن خلعها. أما المجاري المثبتة بمشابك فيمكنك تركيبها عند الحاجة في جميع مستويات الإدخال الفارغة.

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.

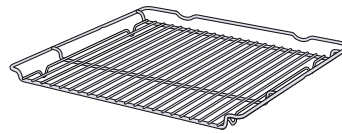
قد تختلف الملحقات الموردة حسب موديل الجهاز.

الاستخدام

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

الملحقات

الشبكة السلكية



| الرمز | الوظيفة |
|-------|---|
| ⌚ | اختر الوقت ⌚، الميقاتي 8، المدة → والنهية →. لاختيار وظائف الوقت المختلفة، كرر الضغط على الزر ⌚. ← "وظائف الوقت"، الصفحة 10 |

| الرمز | الوظيفة |
|-------|---|
| ⏪⏩ | قم بإحماء حيز الطهي سريعًا بدون كماليات. ← "التسخين السريع"، الصفحة 10 |
| 🧼 | اختر وظيفة التنظيف الخاصة بحيز الطهي. |
| 👶 | استمر في الضغط على قفل أمان الأطفال لحوالي 3 ثوان لتفعيله أو إيقاف تفعيله. ← "قفل أمان الأطفال"، الصفحة 14 |

٣-٤ أنواع التسخين والوظائف

كي تصل دائماً إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام. عندما تختار نوع تسخين، يقترح عليك الجهاز درجة حرارة مناسبة أو مستوى مناسب. يمكنك اعتماد القيم أو تغييرها في النطاق المعني.

| الرمز | نوع التسخين | الاستخدام وطريقة العمل |
|-------|---|--|
| 🍲 | الشواية، النطاق الكبير درجات الشواء: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية | قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الخضروات أو السجق أو التوست. قم بتحمير الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية. |
| 🍲 | الشواء بتدوير الهواء 30 - 275°م | 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. |
| 🍲 | الهواء الساخن المعتدل 125 - 275°م | 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 باباب الجهاز مغلقاً أثناء الطهي. إذا فتحت باب الجهاز ولو لفترة وجيزة، سيستمر الجهاز في التسخين دون الاستفادة من أي حرارة متبقية. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة. |
| 🍲 | الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 30 - 275°م | قم بالخبيز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي. |
| 🍲 | التسخين العلوي/ السفلي 30 - 275°م | قم بالخبيز 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. |
| 🍲 | التسخين السفلي 30 - 250°م | قم بتحمير الأطعمة لاحقاً أو طهيها في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل. |
| 🍲 | درجة البيتا 30 - 275°م | قم بإعداد البيتا والأطعمة التي تحتاج إلى حرارة شديدة من أسفل. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي. |
| 🍲 | القلي بالبخار 30 - 275°م | طهي علي مستوى واحد بقليل من الدهن للحصول على طبقة مقرمشة. مناسب خصيصاً للأطعمة التي يتم تحميرها عادةً في الزيت، مثل بطاطس اليوم فري. |

وظائف أخرى

يمكنك الاطلاع هنا على عرض عام حول الوظائف الأخرى بفتح اختيار الوظيفة أو في قائمة جهازك.

| الرمز | الوظيفة | الاستخدام |
|-------|----------------|---|
| ☀️ | الإضاءة | قم بإضاءة حيز الطهي بدون تسخين. |
| 📄 | البرامج | استخدم قيم الضبط المبرمجة للأطعمة المختلفة. ← "البرامج"، الصفحة 11 |
| 🧼 | وظيفة EcoClean | اضبط وظيفة التنظيف، التي تقوم بتجديد الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي. |

٤-٤ درجة الحرارة ودرجات الضبط

هناك أوضاع ضبط لأنواع التسخين والوظائف المختلفة. تظهر أوضاع الضبط في وحدة العرض.

يمكن ضبط درجة الحرارة على مراحل مقدار كل منها 1 درجة حتى 100°م، وما فوق ذلك تكون كل مرحلة 5 درجات.

ملاحظة: في وضع الضبط درجة الشوية 3 ينخفض الجهاز بعد حوالي 20 دقيقة إلى درجة الشواية 1.

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

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

٣ حماية البيئة والتوفير

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 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 للبطيرة 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: وفقاً 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.

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.

الأزرار ووحدة العرض

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

1

تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت.

← "الأزرار ووحدة العرض"، الصفحة 5

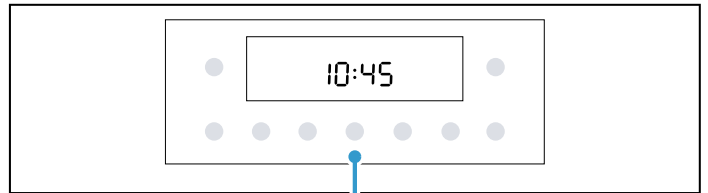
٢-٤ الأزرار ووحدة العرض

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

| | |
|--|------------|
| تشغيل الجهاز أو إيقافه. | ⏻ |
| ضغطة قصيرة: بدء التشغيل أو إيقافه. استمرار الضغط لحوالي 3 ثوان: قطع التشغيل. | start stop |
| افتح قائمة أنواع التسخين والوظائف الأخرى. | ☰ |
| اختر درجة الحرارة أو درجة الشواء لحيز الطهي. ← "درجة الحرارة ودرجات الضبط"، الصفحة 6 | °C/kg |
| اختر الوزن المخصص للبرامج. ← "البرامج"، الصفحة 11 | °C/kg |
| اختر الوظيفة، مثل نوع التسخين. | - |
| قم بتقليل قيم الضبط وتزويدها. | + |



1

٦-١ 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.

٧-١ وظيفة التنظيف

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

⚠ يصعب الجهاز سخناً للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف.

- ◀ لا تلمس باب الجهاز أبداً.
- ◀ اترك الجهاز يبرد.
- ◀ أبق الأطفال بعيداً.

- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائماً.
- ◀ 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 23

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

٢ تجنب الأضرار المادية

١-٢ 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 يتشوه 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 أزمات 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.
- ◀ لا تحشر أي شيء في باب الجهاز.
- ◀ فعصير 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 بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.
 ◀ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- ◀ زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
- ◀ لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج. قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- ◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- ◀ وارترد 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 ينفث 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 (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- ◀ تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً 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 تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.
- ◀ أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثنى 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 بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- ◀ أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطراً.
- ◀ لا تقم أبداً بتشغيل جهاز تالف.

⚠ 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 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 أبداً ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- ◀ احرص دائماً على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبير 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 تصبغ ساخنة للغاية.
- ◀ استخدم دائماً قوطة 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 وألسنة اللهب.
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.
- ◀ تسخن الحوامل التليسكريبية أثناء تشغيل الجهاز.
- ◀ اترك الحوامل التليسكريبية الساخنة لتبرد قبل لمسها.
- ◀ لا تلمس الحوامل التليسكريبية الساخنة إلا بواسطة قفازات الفرن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

- ◀ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.
- ◀ لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.
- ◀ أبق الأطفال بعيداً.
- ◀ قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.
- ◀ أبق الأطفال بعيداً.



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

فهرس المحتويات

| | | | |
|----|-------------------------|------|--------------------------|
| 14 | أوضاع الضبط الأساسية | 12 | دليل المستخدم |
| 15 | التنظيف والعناية | 13 | 1 الأمان |
| 17 | طريقة EcoClean | 14 | 2 تجنب الأضرار المادية |
| 18 | باب الجهاز | 10 | 3 حماية البيئة والتوفير |
| 21 | القضبان | 16 | 4 التعرّف |
| 21 | التغلب على الاختلالات | 17 | 5 الملحقات |
| 23 | النقل والتخلص من الجهاز | 18 | 6 قبل الاستخدام لأول مرة |
| 23 | خدمة العملاء | 19 | 7 الاستعمال الأساسي |
| 24 | دليل التركيب | 20 | 8 التسخين السريع |
| 24 | إرشادات عامة للتركيب | 20-1 | 9 وظائف الوقت |
| 27 | هكذا يتم الأمر | 21 | 10 البرامج |
| | | | 11 قفل أمان الأطفال |
| | | | 14 |

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 ميقاتي 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.

0-1 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

HJG852YS0

HJG852Y.0.

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]

