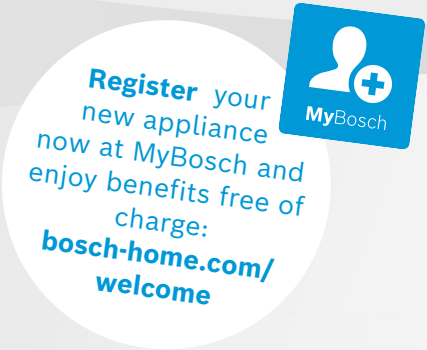
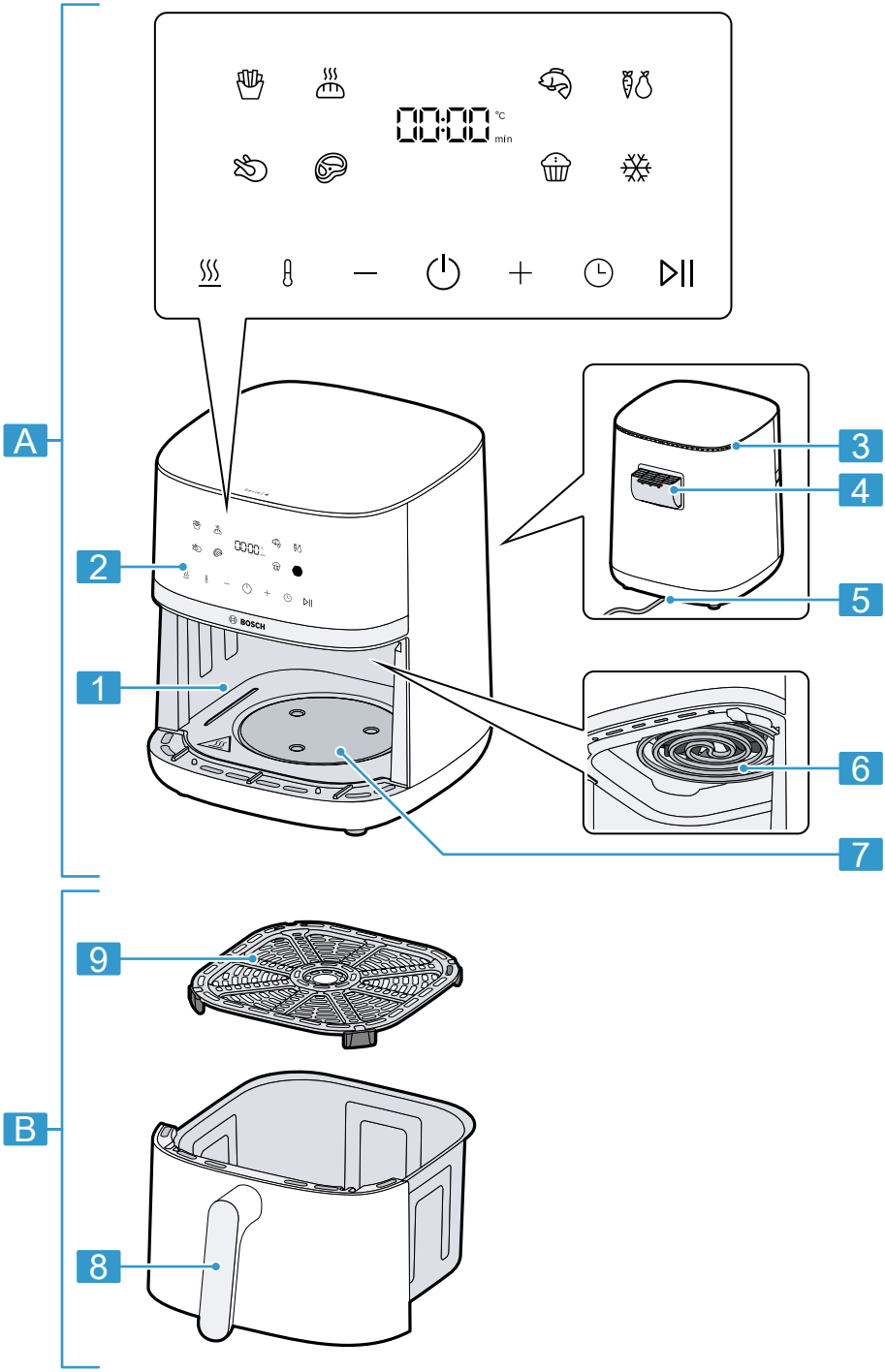
BOSCH



Air Fryer

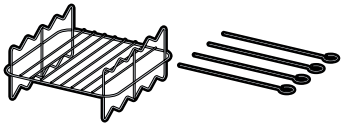
Serie | 4 **MAF4...** **MAFS24...**

[en]	Information for Use	Air Fryer	7
[ar]	دليل المستخدم	قلاية هوائية	15



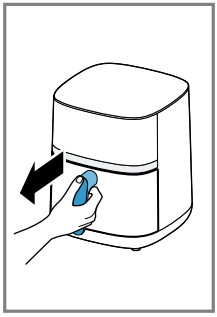
1

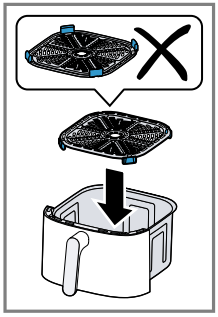
1



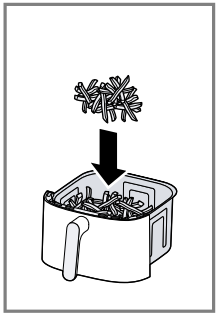
MAF462B1, MAF462B1GB

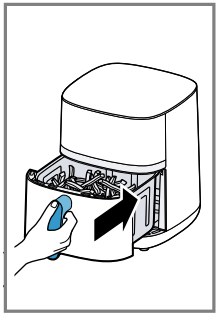
2



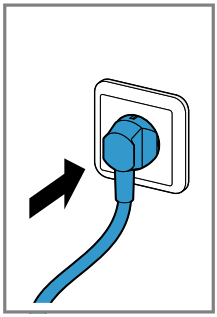


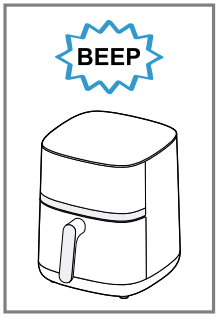
3



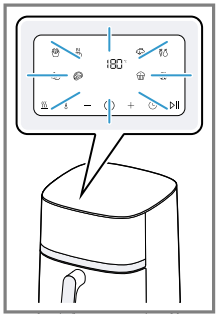


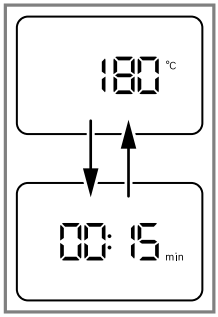
4



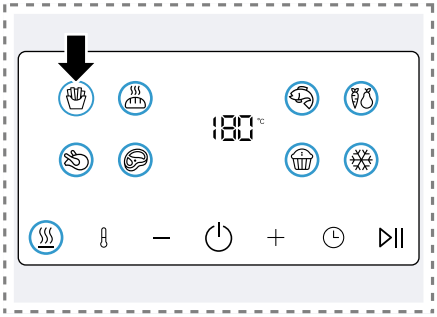


5

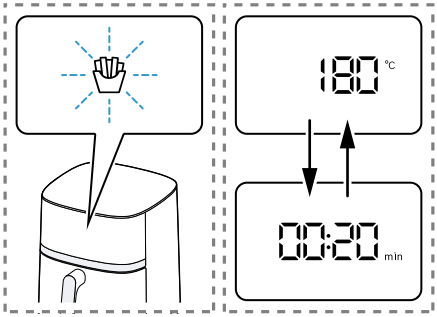




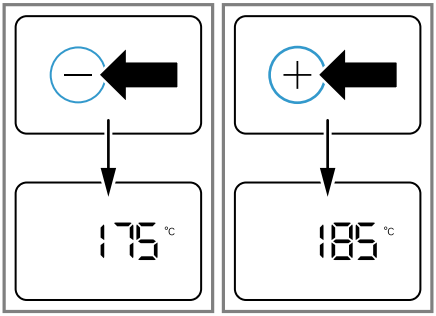
6



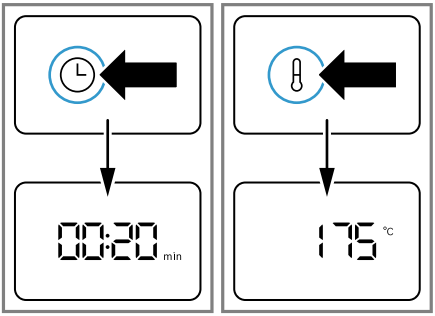
7



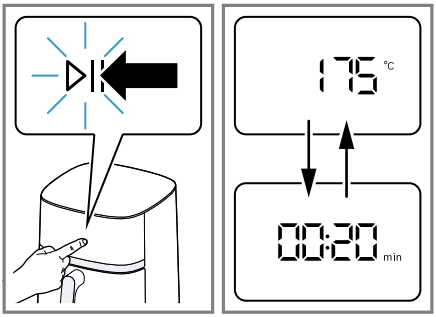
8



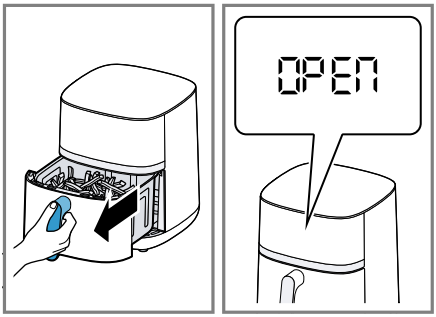
9



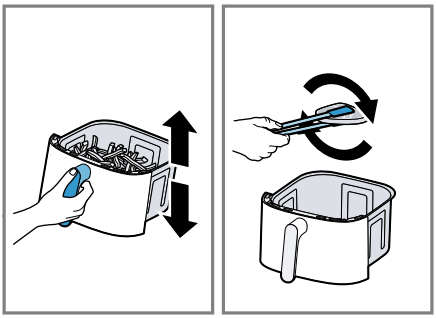
10



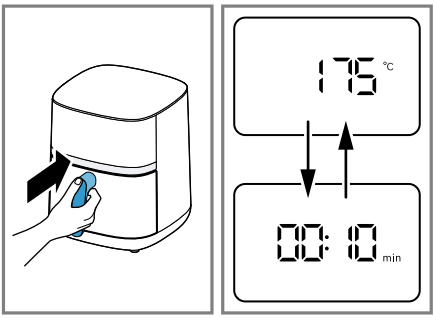
11



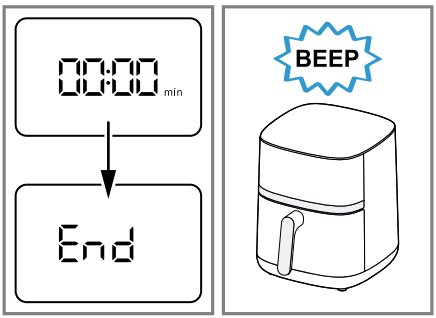
12



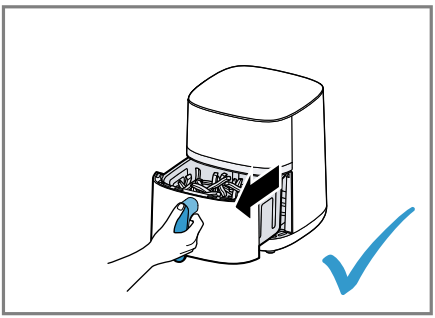
13



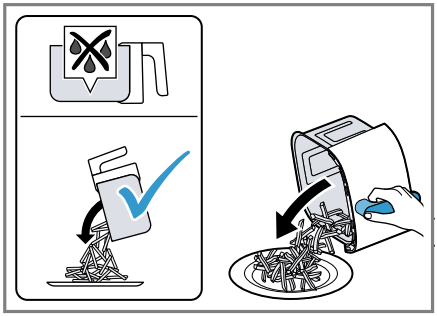
14



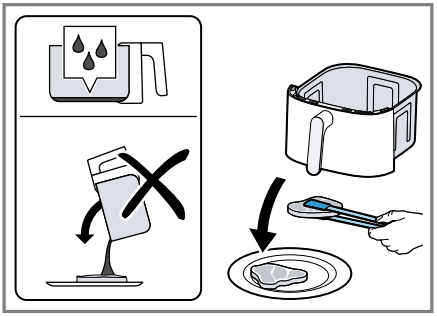
15



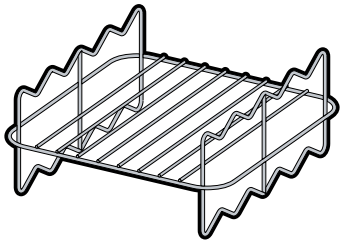
16



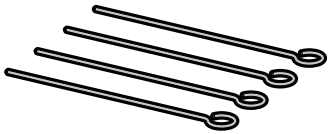
17



18

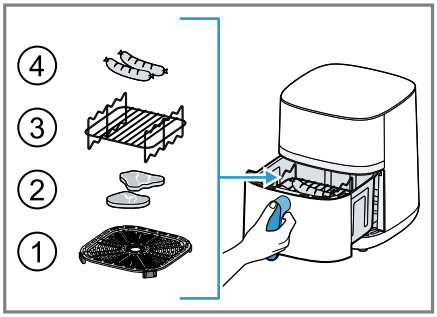


1

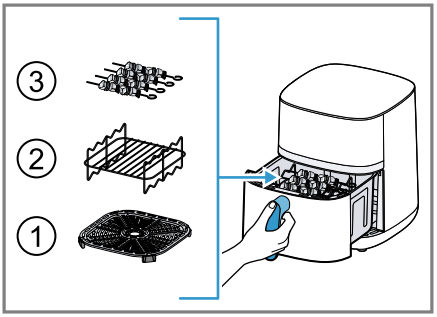


2

19



20



21

	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓

⚠ Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for warming, cooking, baking and frying with hot air.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unsupervised, before cleaning and in the event of an error.

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

- ▸ Never operate a damaged appliance.
- ▸ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▸ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▸ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▸ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▸ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▸ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.

- Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- Only use the appliance in enclosed spaces.
- Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- Never kink, crush or modify the power cord.
- Never place the appliance on or near hot surfaces.
- Never place the appliance on or near flammable materials, e.g. curtains or tablecloths.
- Always maintain a safety distance of at least 10 cm to walls and other objects to avoid a build-up of heat.
- Never cover the appliance or set other objects down on it.
- Do not store or deposit objects in the basket or the cooking compartment.
- Never leave the appliance unattended while it is switched on.
- Never fill oil or fat into the basket.
- Never heat food containing high-proof alcohol or other highly flammable constituents in the appliance.
- Take note of the maximum permitted capacity. Never fill food beyond the upper edge of the basket.
- Do not use loose pieces of baking paper or lightweight ingredients that could be sucked in by the fan, e.g. dry herbs.
- If dark smoke comes out of the appliance, disconnect it from the mains immediately. Do not take the basket out until the amount of smoke has decreased.



- The appliance becomes hot during operation. Never touch the hot surfaces.
- Allow the appliance to cool down before cleaning or transporting.
- Never reach into the hot cooking compartment.
- Never touch the hot grill rack or the hot skewers with bare hands. Use suitable tools and equipment, e.g. potholders or cooking utensils.
- Be careful when taking out the basket as hot air and steam may escape.
- Do not lean over the appliance.
- Always keeps your hands and face away from the air outlets.
- To avoid injuries, only use the appliance for its intended purpose.
- Take care when handling the skewers.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.
- To prevent the development of acrylamide, do not cook the food to the point where it is too dark and remove any burnt residues.
- Never heat fresh potatoes to over 180 °C.

Avoiding material damage

- Do not use sharp, pointed or metal cooking utensils. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- Place the skewers in the basket carefully to avoid scratching or damaging the basket.
- Never stand the hot basket on heat-sensitive surfaces. Use a heat-resistant base underneath, e.g. a heat or table mat.
- Never leave the basket part way in the appliance in order to prevent damage caused by intense heat or the basket falling out. Always fully remove the basket and push it all the way back into the appliance.
- Never fill water or other liquids into the basket.
- Never use the grill rack or skewers in the microwave.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→ *Fig.* **1**

A	Main unit
B	Basket
1	Cooking compartment
2	Control panel
3	Air inlet
4	Air outlet
5	Power cord
6	Top heating element and fan
7	Bottom heating element
8	Handle
9	Grid

Model-specific accessories

Other accessories are included in delivery depending on the specific model concerned.
→ *Fig.* **2**

1	Grilling set

Control panel

You can find an overview of the control panel here.

Note: Press the buttons with your fingers without wearing rubber/oven gloves. Do not operate buttons with objects, e.g. a wooden spoon.

Display elements and function buttons

Symbol	Function
	Standby mode Activate and deactivate standby mode or cancel the cooking process
	Start/Pause Starting or pausing cooking
	Display When **°C** lights up, the display shows the temperature. When **min** lights up, the display shows the time.
	Temperature display Increase the temperature with + or reduce it with −. Settings range: 40-200 °C in 5-degree steps **Note:** If a time of more than 60 minutes has been set, the maximum temperature is 80 °C.
	Time display Increase the cooking time with + or reduce it with −. Settings range: 1-60 minutes **Note:** If a temperature of 40-80 °C has been set, the cooking or keep-warm time can be extended to up to 8 hours.

Programme buttons

Symbol	Programme
	French fries
	Poultry
	Meat
	Fish
	Vegetables
	Bread
	Small pastries
	Keep warm
	Defrost

Standby mode

If the appliance is not used for a certain period of time before or after preparation, it will switch to standby mode, ⏻ will light up and the display will show --. The appliance only consumes a small amount of energy when in standby mode.
Press ⏻ to deactivate standby mode and use the appliance.

Before using for the first time

Cleaning the appliance before using it for the first time

1. Remove any packaging material.
2. Remove any stickers or film.
3. In a well-ventilated room, heat up the appliance without food at the highest temperature setting for 30 minutes and then leave to cool down.
4. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.

Note: Slight smoke or odour emission during initial use is normal.

Operation

General information

Please bear this information in mind so that you can get the best out of your appliance.

- To change these values faster, hold down the settings buttons.
- To change the temperature or time during cooking, press ⏯, change the values and then resume cooking with ⏯.

Setting up appliance

- Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat-resistant work surface. Always maintain a safety distance

of at least 10 cm to walls and other objects.

Adding food to the basket

1. Take the basket out, put the grid in the basket and it press down.
   →*Fig.* **3**
   The spacers on the grid must be facing down.
2. Add the food to the basket and push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **4**
   Never fill food beyond the upper edge of the basket.

Starting cooking

1. Insert mains plug.
   →*Fig.* **5**

✔ A signal tone sounds and the control panel is active.
✔ The display alternately shows the preset temperature and the cooking time for manual cooking.
   →*Fig.* **6**

2. To use a programme, press the required symbol on the control panel, e.g. **French fries**.
   →*Fig.* **7**

✔ The programme symbol flashes and the display alternately shows the preset temperature and the cooking time for the programme.
   →*Fig.* **8**

3. To return to manual cooking mode, press the flashing programme symbol again.
4. Adjust the displayed temperature or the displayed cooking time using − or +.
   →*Fig.* **9**

✔ After a certain period of time, the display will alternate automatically between the temperature and time.

5. To manually view the time or temperature on the display, press ◷ or 🌡.
   →*Fig.* **10**
6. Start cooking with ▷|| **Start/Pause**.
   →*Fig.* **11**

✔ The display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

Shaking or turning food

To ensure an even cooking result, certain foods should be turned halfway through the cooking time.

1. Take the basket out of the appliance halfway through the cooking time.
   →*Fig.* **12**

✔ Cooking is paused and the display shows **OPEN** as long as the basket is removed.

2. Shake the food in the basket. Turn large items of food or delicate foods using cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
   →*Fig.* **13**
3. Push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **14**

✔ Cooking will continue automatically and the display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

Taking cooked food out

1. When cooking has ended, **End** flashes on the display. An acoustic signal sounds and all symbols light up on the control panel.
   →*Fig.* **15**
2. Take out the basket with the cooked food.
   →*Fig.* **16**
3. With food that has not given off any excess fat, e.g. french fries, shake it out of the basket or take the food out with a cooking utensil.
   →*Fig.* **17**
4. With food that has given off excess fat, e.g. marbled meat or pieces of poultry, take it out of the basket with a cooking utensil. To prevent fat running out of the basket onto the cooked food, do not tip the basket out.
   →*Fig.* **18**
   Dispose of the hot excess fat carefully or leave it to cool down in the basket.

Note: If you have cancelled the current cooking process manually with ⏻, the display shows **COOL** and the fan will run for a certain period of time. Do not remove the basket until **COOL** has disappeared.

Tip: You can now directly cook additional portions or other food with the appliance.

Grilling set

Grill food on the grill rack or cook skewers.

Overview

→ *Fig.* **19**

1	Grill rack
2	Skewers, 4 pieces

Using the grilling set

1. To cook food on the grill rack, proceed as follows.
   - ▸ Place the grid in the basket.
   - ▸ Place the grill rack in the basket.
   - ▸ Place the food on the grill rack.

   → *Fig.* **20**
2. To cook skewers, proceed as follows:
   - ▸ Place the grid in the basket.
   - ▸ Place the grill rack in the basket.
   - ▸ Place the prepared skewers into the designated recesses.

   → *Fig.* **21**
3. Push the basket fully into the appliance.
4. Start cooking.
   → *"Starting cooking", Page 11*

Application examples

Your appliance offers 9 different preset programmes. Select a suitable programme depending on the food.

Note: The values specified here are recommendations. As foods differ in terms of origin, size, shape, condition and brand, an optimal setting for your food may diverge from these values.

Food	Presetting	Information
Frozen french fries, 10 x 10 mm, 400 g	French fries 180 °C 20 min.	
Chicken legs, 4 pcs, each 125 g	Poultry 200 °C 23 min.	Shake or turn the food halfway through the cooking time
Beef steak, 2 pcs, approx. 3 cm thick	Meat 200 °C 18 min.	Preheat the appliance for 4 min. Shake or turn the food halfway through the cooking time
Salmon fillet, 2 pcs, each weighing 150 g	Fish 160 °C 13 min.	Shake or turn the food halfway through the cooking time
Grilled vegetables, 400 g	Vegetables 180 °C 16 min.	Cut the vegetables into large pieces and mix with max. 1 tbsp of oil
Small cakes or muffins, 6 pcs	Small pastries 160 °C 18 min.	
Frozen pre-baked bread rolls	Bread 160 °C 10 min.	
Keeping cooked food warm	Keep warm 80 °C 30 min.	
Defrosting frozen food	Defrost 40 °C 30 min.	

Tips
- If the size of the food diverges from those in the table, shorten or lengthen the cooking time.
- If the food is not cooked after the selected cooking time, extend the cooking time or increase the temperature.
- To ensure an even cooking result, shake or turn the food in the basket halfway through the cooking time.
- If the food is not as crispy as you would like, apply a little oil to the food before cooking, e.g. with a brush or oil spray. Allow excess oil to drip away or wipe it off.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

Clean the individual parts as indicated in the table.
→ *Fig.* **22**

Cleaning the appliance and parts

1. Clean the main unit with a damp cloth and dry.
   Use a damp microfibre cloth for the display.
2. If necessary, clean the cooking compartment with warm water and a soft cloth or sponge.
3. Remove remnants of food on the heating element with a soft brush.
4. Remove any excess fat and oil from the basket.
5. If there are stubborn fat residues in the basket, add a little warm water and a few drops of washing-up liquid to the basket to pre-clean it and leave to act.
6. Clean the basket and the grid with detergent solution and a soft cloth or sponge or put in the dishwasher.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▸ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance automatically resumes cooking following an interruption to the power supply.	Appliance saves the aborted cooking process for a certain period of time. **1.** If the power supply has been interrupted, unplug the mains plug. **2.** Once the power supply has been restored, plug in the mains plug. ✔ The aborted cooking process is resumed. **3.** Select one of the following options: ▸ Allow the cooking process to run until the end. ▸ Press ⏯ to interrupt the cooking process in order to change the values, e.g. increase the temperature. ▸ Cancel the cooking process with ⏻. **Note:** If the power supply was interrupted for a prolonged period of time, the cooking process will not resume automatically.
Cooking does not start or continue and the display shows **OPEN**.	Basket has not been properly inserted in the appliance. ▸ Push the basket fully into the appliance. The basket should not protrude from the housing.

Fault	Cause and troubleshooting
Basket cannot be fully pushed into the appliance.	Food or objects in the cooking compartment. ▶ Remove food or objects from the cooking compartment. Food or objects in the cooking compartment become hot during cooking. Use heat-resistant cooking utensils and proceed with care.
An error code appears on the display, e.g. **Ex**.	The electronics have detected a fault. **1.** Pull out the mains plug. **2.** Re-insert the mains plug in the socket. **3.** If the fault persists, call Customer Service. → *"Customer Service", Page 14*
White smoke escapes from the appliance.	Dripping fat and residues of fat in the basket or cooking compartment produce white smoke during heating. ▶ Clean the basket, grid and cooking compartment thoroughly after each use to remove all residues of fat. **Note:** White smoke caused by residues of fat does not affect the cooking result or the appliance.

Disposing of old appliance

▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.
You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- للتسخين والطهي والخَبز والقلي بالهواء الساخن.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التنظيف أو في حالة ظهور خطأ ما.
يمكن للأطفال بدءًا من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجُسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصًا في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.
لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

- لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تشغِّل جهازًا ذا سطحٍ مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- لا توصِّل الجهاز إلا بمقبس مركّب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبًا وفقًا للوائح المعنية.
- لا تزوِّد الجهاز أبدًا عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.

- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- لا تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- 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.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- لا تضع الجهاز أبدًا على مواد قابلة للاحتراق أو بالقرب منها، على سبيل المثال، الستائر أو مفارش المائدة.
- حافظ دائمًا على مسافةٍ آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى لتجنُّب تراكم الحرارة.
- لا تُغطِّ الجهازَ أبدًا أو تضع أغراضًا أخرى فوقه.
- لا تُخزِّن أو تضع أغراضًا في السلة أو في مقصورة الطبخ.
- احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله.
- لا تُعبِّئ زيتًا أو دهنًا في السلة أبدًا.
- لا تُسخِّن في الجهاز موادَ غذائية تحتوي على كحولٍ بنسبةٍ عالية أو محتوياتٍ أخرى سهلة الاشتعال.
- انتبه إلى مراعاة كمية الملء القصوى المسموح بها. لا تُعبِّئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبدًا!
- لا تستخدم ورق خبْز سائبًا ولا مُكوِّناتٍ خفيفة، يمكن أن يشفطها الشفاط، من قبيل الأعشاب الجافة.
- إذا تسرَّب دخانٌ داكن من الجهاز، اسحب كابل الكهرباء على الفور. لا تسحب السلة إلا عندما يخفت تصاعد الدخان.



- الجهاز يسخن في أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا الأسطح الساخنة.
- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه أو نقله.
- لا تمد يديك إلى مقصورة الطبخ الساخنة.

- لا تلمس شبكة الشواء وأسياخ الشوي الساخنة بيدين مجردتين أبدًا. استخدم وسائل مساعدة مناسبة، من قبيل الماسك الحراريّ أو أدوات الطهي.
- توَّخ الحذرَ عند انتزاع السلة، إذ قد يتسرَّب هواءٌ ساخن وبخارٌ ساخن.
- لا تنحنِ على الجهاز.
- أبقِ اليدين والوجه بعيدةً دائمًا عن فتحات التهوية.
- لا تستخدم الجهاز إلا وفقًا للتعليمات لتجنُّب حدوث إصابات.
- تعامل مع أسياخ الشوي بحذر.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.
- لا تُحضِّر المواد الغذائية إلى درجة سوداء داكنة، وأزل البقايا المحترقة لتجنُّب تطوُّر مادة الأكريلاميد.
- لا تُسخِّن البطاطس الطازجة إلى ما فوق 180 °م.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تستخدم أدوات طهي حادة أو مُدبَّبة أو معدنية. اقتصر على استخدام أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو بلاستيك مقاوم للحرارة.
- أدخل أسياخ الشواء بحذرٍ في السلة، لتجنُّب حدوث خدوش أو أضرارٍ في السلة.
- لا تضع السلة الساخنة على أسطح حساسة للحرارة أبدًا. استخدم قاعدةً غير حسَّاسة للحرارة، من قبيل حامل أوعية.
- لا تترك السلة مفتوحةً جزئيًا داخل الجهاز لتجنُّب الأضرار بفعل الحرارة الزائدة أو سقوط السلة. انتزع السلة دائمًا كليةً وأعد إزاحتها كليةً في الجهاز.
- لا تُعبِّئ ماءً أو سوائلَ أخرى في السلة أبدًا.
- لا تستخدم شبكة الشواء أو أسياخَ الشواء في فرن الميكروويف أبدًا.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	سلة
1	حيز الطهي
2	لوحة الاستعمال
3	منفذ دخول الهواء
4	منفذ خروج الهواء
5	كابل الكهرباء
6	عنصر تسخين علوي ومروحة
7	عنصر تسخين سفلي
8	مقبض
9	الشبكة السلكية

ملحقات مرتبطة بالطراز

يشمل نطاقُ التوريد ملحقاتٍ أخرى حسب الطراز.

←*الشكل* **2**

1	مجموعة شبكات الشواء

لوحة الاستعمال

تجد هنا نظرةً عامة على لوحة الاستعمال.

ملاحظة: استعمل الأزرار بالأصابع ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

عناصر العرض والأزرار الوظيفية

الرمز	الوظيفة
	حالة الاستعداد للتشغيل تنشيط حالة الاستعداد وإلغاء تنشيطها أو قطع التحضير
	التشغيل/الإيقاف بدء التحضير أو قطعه
	وحدة العرض عندما يضيء **°C**، تعرض الشاشة درجة الحرارة. عندما يضيء **min**، تعرض الشاشة الوقتَ.
	بيان درجة الحرارة زيادة درجة الحرارة بواسطة + أو خفضها بواسطة −.

الرمز	الوظيفة
	نطاق الضبط: 40-200 °م بتدرُّجاتٍ من 5 درجاتٍ مئوية **ملاحظة:** عندما يُضبَط وقتٌ أكثر من 60 دقيقة، تبلغ درجةُ الحرارة القصوى 80 م.
	بيان الوقت زيادة زمن التحضير بواسطة + أو خفضه بواسطة –. نطاق الضبط: 1-60 دقائق **ملاحظة:** عندما تُضبط درجة حرارة قدرها 40-80 م، يمكن أن يمتد زمنُ التحضير أو الحفاظ على السخونة حتى 8 ساعات.

أزرار البرامج

الرمز	البرنامج
	رقائق البطاطس
	الطيور
	اللحم
	السمك
	خضراوات
	الخبز
	مخبوزات صغيرة
	الحفاظ على السخونة
	إذابة التجمد

حالة الاستعداد للتشغيل

إذا لم يُستخدَم الجهازُ لفترةٍ مُعيَّنة قبل التحضير أو بعده، ينتقل الجهازُ إلى حالة الاستعداد للتشغيل، ويضيء ⏻، وتعرض الشاشة --. لا يستهلك الجهازُ سوى كميةٍ ضئيلةٍ من الطاقة في حالة الاستعداد للتشغيل.
للخروج من حالة الاستعداد للتشغيل واستعمال الجهاز، اضغط ⏻.

قبل الاستخدام لأول مرة

تنظيف الجهاز قبل الاستخدام الأول

1. انزعْ مادة التغليف الموجودة.
2. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.
3. سخِّن الجهازَ دون موادٍ غذائية في غرفةٍ جيدة التهوية على أعلى درجة حرارة لمدة 30 دقيقة واتركه يبرد بعدها.
4. نظِّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.

ملاحظة: نشوءُ قدرٍ ضئيلٍ من الدخان أو الرائحة في أثناء الاستخدام الأول أمرٌ عاديّ.

الاستعمال

إرشاداتٌ عامة

انتبه إلى الإرشادات كي يمكنك استخدام جهازك بصورة مثالية.

- لكي تُغيِّر القيمَ بوتيرةٍ أسرع، أبقِ أزرارَ الضبط مضغوطةً.
- لتعديل درجة الحرارة أو الوقت في أثناء التحضير، اضغط ⏯ وغيِّر القيم ومن ثم استأنف التحضيرَ بواسطة ⏯.

نصب الجهاز

- ضعْ الجهازَ على سطح عمل ثابت وأفقي ومستوٍ ومقاوم للحرارة. وحافظ دائمًا على مسافةٍ آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى.

تعبئة المواد الغذائية في السلة

1. انتزع السلة وضع الشبكة السلكية في السلة واضغط عليها لأسفل.
←*الشكل* **3**
يجب أن تشير الفواصلُ الموجودةُ في الشبكة السلكية إلى الأسفل.
2. ضعْ الطعامَ في السلة وأزحْ السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **4**
لا تُعبِّئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبدًا!

بدء التحضير

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
←*الشكل* **5**
- ✓ تصدر إشارةٌ صوتيةٌ، وتكون لوحةُ الاستعمال نشطةً.
- ✓ تظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطة مسبقًا ووقتُ التحضير للتحضير اليدويّ.

←*الشكل* **6**
2. لاستخدام برنامج ما، اضغط الرمزَ المرغوب في لوحة الاستعمال، مثل 🍟 **رقائق البطاطس**.
←*الشكل* **7**
- ✓ يومض رمزُ البرنامج المُحدَّد وتظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطة مسبقًا ووقتُ التحضير للبرنامج.

←*الشكل* **8**

3. للعودة إلى التحضير اليدوي، اضغط مرةً أخرى على رمز البرنامج الوامض.
4. واءم درجة الحرارة المعروضة أو وقتَ التحضير المعروض بواسطة − أو +.
←*الشكل* **9**

✔ بعد فترةٍ مُعيَّنة، تتحوَّل الشاشةُ تلقائيًا بين درجة الحرارة والوقت.

5. لعرض الوقت أو درجة الحرارة يدويًا على الشاشة، اضغط على ◷ أو 🌡.
←*الشكل* **10**
6. ابدأ التحضيرَ بواسطة ⏯ **التشغيل/الإيقاف**.
←*الشكل* **11**

✔ تظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطةُ ووقتُ التحضير المتبقي.

رجّ الطعام أو تقليبه

للحصول على نتيجة طهي متساوية، يجب تقليب بعض الأطعمة بعد مرور نصف وقت التحضير.

1. بعد مرور نصف وقت التحضير، أخرج السلة من الجهاز.
←*الشكل* **12**

✔ يتوقَّف التحضيرُ مؤقتًا وتعرض الشاشة **OPEN**، طالما أن السلة منزوعة.

2. رجّ الطعامَ في السلة. استخدم أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة لقلب الأطعمة الكبيرة أو الحساسة.
←*الشكل* **13**
3. أزح السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **14**

✔ يُستأنف التحضيرُ تلقائيًا وتظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطةُ ووقتُ التحضير المتبقي.

إخراج الأطعمة الجاهزة

1. عندما ينتهي التحضير، يومض في الشاشة **End**. تصدر إشارةٌ صوتيةٌ، وتضيء في لوحة الاستعمال كلُ الرموز.
←*الشكل* **15**
2. أخرج السلة التي تحتوي على الأطعمة المُحضَّرة الجاهزة.
←*الشكل* **16**
3. زُجّ الأطعمة، التي لم تُخلِّف دهونًا زائدةً من السلة أو أخرجها باستخدام أدوات الطهي، مثل البطاطس المقلية.
←*الشكل* **17**
4. أخرج الأطعمة، التي لم تُخلِّف دهونًا زائدةً من السلة باستخدام أدوات الطهي، مثل اللحوم أو قطع الدواجن المُشحَّمة بالدهون. لمنع الدهون من التسرُّب من السلة إلى الطعام الجاهز، لا تُمل السلة.
←*الشكل* **18**

تخلَّص من الدهون الساخنة الزائدة بحذر أو اتركها لتبرد في السلة.

ملاحظة: إذا أوقف التحضيرُ الجاري يدويًا بواسطة ⏱، ستظهر كلمة **COOL** على الشاشة وستستمر المروحةُ في العمل لفترةٍ مُعيَّنة. لا تنتزع السلة إلا بعدما تختفي كلمة **COOL**.

نصيحة: يمكنك استخدام الجهاز مباشرةً لطهي حصص أخرى أو أطعمة أخرى.

مجموعة شبكات الشواء

اشو الطعام على شبكة الشواء أو جهِّز أسياخ الشواء.

عرضٌ عام

←*الشكل* **19**

1	شبكة الشواء
2	أسياخ شواء، 4 قطع

استخدام مجموعة شبكات الشواء

1. لطهي الطعام على شبكة الشواء، اتبع الخطوات التالية.
   - ضع الشبكة السلكية في السلة.
   - ضع شبكة الشواء في السلة.
   - ضع الطعام على شبكة الشواء.

   ←*الشكل* **20**
2. لإعداد أسياخ الشواء، اتبع الخطوات التالية:
   - ضع الشبكة السلكية في السلة.
   - ضع شبكة الشواء في السلة.
   - ضع أسياخ الشواء المُعدّة مسبقًا في الفتحات الغائرة المخصصة لها.

   ←*الشكل* **21**
3. أزح السلة بالكامل في الجهاز.
4. ابدأ التحضيرَ.
   ←"*بدء التحضير*", *الصفحة 18*

أمثلةٌ تطبيقية

يوفر جهازُك 9 برامج مختلفة مُعدَّة مسبقًا. اختر البرنامج المناسب حسب نوع الطعام.

ملاحظة: القيم المذكورة هي توصيات. نظرًا لاختلاف الأطعمة من حيث المنشأ والحجم والشكل والحالة والعلامة التجارية، قد تحيد الإعداداتُ المثلى لأطعمتك عن القيم المذكورة.

المواد الغذائية	الضبط المسبق	إرشادات
رقائق البطاطس المُجمَّدة، 10 × 10 مم، 400 جم	رقائق البطاطس 180 °م 20 دقيقة	
أوراك دجاج، 4 قطع كلٌّ منها 125 جم	الطيور 200 °م 23 دقيقة	رُجّ الطعام أو قلبه بعد مرور نصف وقت التحضير
الاستيك البقري، 2 قطع، بسمك 3 سم تقريبًا	اللحم 200 °م 18 دقيقة	تسخين الجهاز مسبقًا لمدة 4 دقيقة رُجّ الطعام أو قلبه بعد مرور نصف وقت التحضير
شرائح سمك السلمون، 2 قطعة كل منها 150 جم	السمك 160 °م 13 دقيقة	رُجّ الطعام أو قلبه بعد مرور نصف وقت التحضير
الخضراوات المشوية، 400 جم	خضراوات 180 °م 16 دقيقة	قطِّع الخضراوات إلى قطع كبيرة واخلطها مع ملعقة زيت كبيرة
قطع كعك أو مافن صغيرة، 6 قطع	مخبوزات صغيرة 160 °م 18 دقيقة	
خبز صغير مجمّد ومخبوز مسبقًا	الخبز 160 °م 10 دقيقة	
الحفاظ على سخونة الأطعمة المطهوة	الحفاظ على السخونة 80 °م 30 دقيقة	
إذابة الموادَ الغذائية المُجمَّدة	إذابة التجمد 40 °م 30 دقيقة	

نصائح

- إذا كان حجمُ الطعام يختلف عن المذكور في الجدول، فقصِّر أو أطل وقت الطهي.
- وإذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، فأطل وقت الطهي أو زدْ درجة الحرارة.
- للحصول على نتيجة طهي متساوية، رُجّ الأطعمة في السلة بعد مرور نصف وقت التحضير أو أقلبها.
- إذا لم تحصل الأطعمة على القرمشة المطلوبة، فرش القليل من الزيت على الأطعمة قبل الطهي، على سبيل المثال باستخدام فرشاة أو بخاخ زيت. واترك الزيتَ الزائد يتقاطر أو امسحه.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.
- لا تنظّف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من ألياف صناعية.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **22**

تنظيف الجهاز والأجزاء

1. نظِّف الجهاز الأساسيّ بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم جففه.
استخدم قطعة قماش مُبلَّلة من الألياف الدقيقة لتنظيف الشاشة.
2. نظِّف حيز الطهي بماءٍ دافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة، إذا لزم الأمر.
3. أزل بقايا الطعام من عنصر التسخين بفرشاة ناعمة.

4. أزل الدهون والزيوت الزائدة من السلة.
5. إذا كانت هناك بقايا دهون صعبة الإزالة في السلة، فاملأ السلة بقليلٍ من الماء الدافئ مع بضع قطراتٍ من سائل التنظيف واتركها تؤدي وظيفتها.
6. نظِّف السلة والشبكة السلكية بماء الصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو ضعهما في غسالة الأطباق.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء. ◂ تحقَّق مما إذا كان جهازُك مُزوَّدًا بالكهرباء.
الجهاز يستأنفُ التحضيرَ تلقائيًا بعد انقطاع التيار الكهربائي.	يحفظ الجهازُ عملية التحضير المتوقفة لفترةٍ معينة من الزمن. 1. عندما ينقطع التيارُ الكهربائيُّ، افصل قابس التيار الكهربائي. 2. عندما يعود التيارُ الكهربائي، وصِّل قابس التيار الكهربائي. ✔ تُستأنف عمليةُ التحضير المتوقفة. 3. اختر واحدًا من الخيارات التالية: ◂ تشغيل عملية التحضير حتى النهاية. ◂ مقاطعة عملية التحضير باستخدام ⏯ لتعديل القيم، على سبيل المثال رفع درجة الحرارة. ◂ قطع التحضير بواسطة ⏻. **ملاحظة:** إذا انقطع التيارُ الكهربائيُّ لفترةٍ طويلة، فلن يستأنف الجهاز عملية التحضير تلقائيًا.
الجهاز لا يبدأ عملية التحضير أو يستأنفها والشاشةُ تعرض **OPEN**.	السلة غيرُ موضوعةٍ بشكل صحيح في الجهاز. ◂ أزح السلةَ كليةً داخل الجهاز. يجب ألا تبرز السلة من جسم الماكينة.
يتعذَّر إدخال السلة بالكامل في الجهاز.	هنالك أطعمةٌ أو أغراضٌ في حيز الطهي. ◂ أزلْ الأطعمة أو الأغراضَ من حيز الطهي. تصبح الأطعمة أو الأغراضُ الموجودة في حيز الطهي ساخنةً في أثناء التحضير. استخدم أدوات طهي مقاومة للحرارة وتوخَّ الحذر.
رمز خطأ يظهر في شاشة العرض، مثل **Ex**.	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. 1. انزع القابس الكهربائي. 2. أعدْ قبس القابس الكهربائيّ في المقبس. 3. إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء. ←*"خدمة العملاء", الصفحة 22*
دخانٌ أبيض يخرج من الجهاز.	تتسبب الدهون المتساقطة وبقايا الدهون في السلة أو في حيز الطهي في ظهور دخان أبيض عند التسخين. ◂ نظِّف السلة والشبكة السلكية وحيز الطهي جيدًا بعد كل استخدام لإزالة جميع بقايا الدهون. **ملاحظة:** الدخان الأبيض الناتج عن بقايا الدهون لا يؤثر على نتيجة الطهي أو الجهاز.

التخلص من الجهاز القديم

◂ تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



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

استعادة الأجهزة القديمة
وإعادة استغلالها.

خدمة العملاء

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.

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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

8001339959 (060318)
en, ar