



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

A Bosch Company



9001280506
020720



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 evenly spaced lines extending across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 25 evenly spaced lines that span the width of the page.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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.

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service:

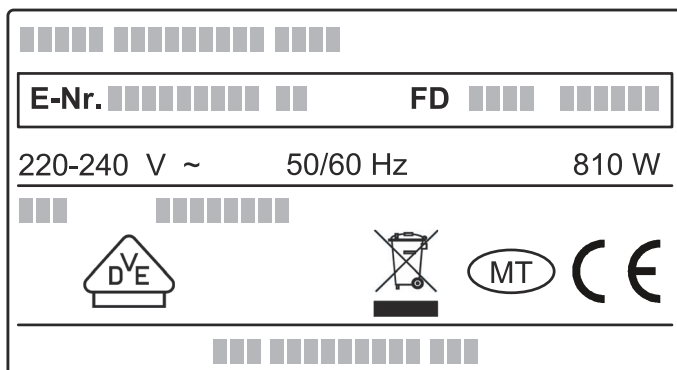
The crockery or food stays cold.	Check whether: <ul style="list-style-type: none"> ■ The appliance is switched on ■ There is a power cut ■ The drawer is completely closed
The crockery or food does not get warm enough.	It may be that: <ul style="list-style-type: none"> ■ The crockery or food has not been warmed for long enough ■ The drawer was open for a long time
The operating indicator light is flashing.	Check whether the drawer is completely closed.
The indicator light is flashing quickly when the warming drawer is closed.	Call the after-sales service.
The operating indicator light does not light up.	The indicator light is defective. Consult the after-sales service.
The fuse in the fuse box blows.	Pull out the mains plug and consult the after-sales service.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.



To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.		FD no.	
After-sales service 			

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Technical data

Power supply:	220-240 V 50/60 Hz
Total connected load:	810 W
VDE-inspected:	yes
CE mark:	yes

Notes on slow cooking

Only use high-quality, fresh meat for this. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.

The meat should not be turned even if it is a large joint.

You can cut the meat immediately after slow cooking. It is not necessary to leave the meat to stand.

This particular cooking method always leaves the inside of the meat medium rare. However, this does not mean that it is raw or not properly cooked.

Table

All tender joints of beef, pork, veal, lamb, game and poultry are suitable for slow cooking. Searing and braising times depend on the size of the piece of meat. The times for searing refer to the meat being placed in hot fat.

Meal	Searing on the hotplate	Completing in the oven
Small pieces of meat		
Cubes or strips	1-2 minutes all over	20-30 minutes
Small cutlets, steaks or médaillons	1-2 minutes per side	35-50 minutes
Medium-sized pieces of meat		
Fillet (400-800g)	4-5 minutes all over	75-120 minutes
Saddle of lamb (approx. 450g)	2-3 minutes per side	50-60 minutes
Lean joint (600-1000g)	10-15 minutes all over	120-180 minutes
Large pieces of meat		
Fillet (from 900g)	6-8 minutes all over	120-180 minutes
Roast beef (1,1-2kg)	8-10 minutes all over	210-300 minutes

Meat that has been slow-cooked is not as hot as meat that has been cooked conventionally. Serve the sauce very hot. Place the plates in the warming drawer for the last 20-30 minutes.

Turn the oven back to setting 2 after slow cooking in order to keep the slow-cooked meat warm. You can keep small pieces of meat warm for up to 45 minutes, and large pieces for up to two hours.

Cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets. Only clean the appliance when it is switched off. Function selector: Position = 0.

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Heating plate

Clean the heating plate using warm water and a little detergent.

Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Warning Risk of burning!

The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

Keeping food warm

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot drawer. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

Suitable foods: The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 3 and preheat the appliance for 10 minutes.
3. Add the food to the preheated ovenware.
4. Close the drawer again.
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Settings table and tips

The table lists the various uses of your warming drawer. Turn the function selector to the desired level. Preheat crockery if it is listed in the table.

Level	Food/crockery	Note
1	Thawing delicate frozen foods, e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese	thaw
1	Proving (covering) yeast dough	cover
2	Thawing frozen foods, e.g. meat, cakes, bread	thaw
2	Keeping eggs warm, e.g. cooked eggs, scrambled eggs	Preheating crockery, covering food
2	Keeping bread warm, e.g. toast, rolls	Preheating crockery, covering food
2	Preheating cups and glasses	e.g. espresso cups
2	Delicate foods, e.g. cooked meat	Covering crockery
3	Keeping food warm	Preheating crockery, covering food
3	Keeping drinks warm	Preheating crockery, covering drinks
3	Keeping flatbreads warm, e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheating crockery, covering food
3	Keeping cakes warm, e.g. crumbles, muffins	Preheating crockery, covering food
3	Melting blocks of chocolate or couverture chocolate	Preheating crockery, reducing liquids
3	Melting gelatin	Open, approx. 20 minutes
4	Preheating crockery	Not suitable for cups and glasses

Slow cooking

Slow cooking is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked rare or very rare. The meat remains very juicy and turns out as soft as butter. Advantage: this gives you flexibility when planning meals, since the cooking times for slow cooking are generally longer. Slow-cooked meat can be kept warm easily.

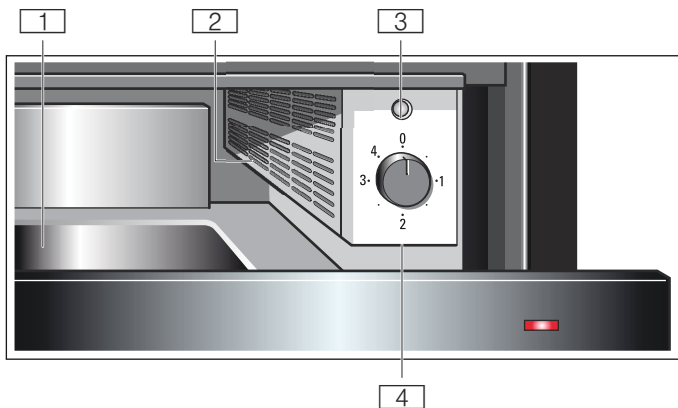
Suitable ovenware: Use ovenware made out of glass, porcelain or ceramic and with a lid, e.g. a glass roasting dish.

Method

1. Preheat the warming drawer containing the ovenware at setting 4.
2. Rapidly heat a little fat in a pan. Sear the meat over a high heat and then place it directly in the warmed ovenware. Place the lid on top.
3. Put the ovenware with the meat back in the warming drawer and complete the cooking. Set the function selector to setting 3.

Getting to know your appliance

The warming drawer can be used to preheat crockery or keep food warm.



1 Heating plate

2 Fan and heating element

Operation at level 4 = Crockery preheating on

3 Operating indicator

The indicator light flashes when you switch the appliance on. It lights up when you close the appliance.

4 Function selector

0 = Off

1 = Proving yeast dough, thawing frozen food

2 = Keeping bread warm, thawing frozen food, preheating cups and glasses

3 = Keeping food warm

4 = Preheating crockery

Opening and closing

For appliances with no handle:

Press the middle of the drawer to open or close it.

When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

Operating the appliance

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware. Drinks also remain warm for longer.

General ovenware

Only load the warming drawer up to 25 kg. You can preheat dinnerware for 6 or 12 people, for example.

Low drawer, (14 cm in height)		Tall drawer, (29 cm in height)	
6 dinner plates	Ø 24 cm	12 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm	12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm	1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 17 cm	1 serving dish	Ø 19 cm
1 meat plate	32 cm	1 serving dish	Ø 17 cm
		2 meat plates	32 cm

Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes.

Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.

Warning **Risk of burning!**

At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot and may cause serious injury.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 4. Always heat drinks containers using setting 2. The "power on" indicator light flashes.
3. Close the warming drawer. The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware. As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.

It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

Important safety information

Warning **Risk of serious burns!**

- The heating plate in the warming drawer becomes very hot. Do not touch the heating plate when it is hot. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Warning **Risk of electric shock and serious injury!**

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass plate could cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Warning **Risk of fire and serious injury!**

The heating plate in the warming drawer becomes very hot and flammable materials may catch fire.

Do not store flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

Table of contents

	Intended use	11
	Important safety information	11
	Getting to know your appliance	12
	Opening and closing	12
	Operating the appliance	12
	Preheating ovenware	12
	Drinks containers	12
	Method	12
	Keeping food warm	13
	Settings table and tips	13
	Slow cooking	13
	Cleaning	14
	Appliance exterior	14
	Heating plate	14
	Trouble shooting	15
	Customer service	15
	E number and FD number	15
	Technical data	15
	Environmental protection	16
	Environmentally-friendly disposal	16

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

حماية البيئة

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام لاسترجاع الأجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في جميع دول الاتحاد الأوروبي.



خدمة العملاء

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. سوف نجد حلاً مناسباً، وذلك لتجنب زهاب فنيي خدمة المبيعات إليك دون داع.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى تقديم رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتجد لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز.

E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■			FD ■■■■ ■■■■■■		
220-240 V ~		50/60 Hz		810 W	
DVE		MT		CE	

لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك، يمكنك تدوين ملحوظة برقم جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه.

رقم المنتج E no.	رقم الصنع FD no.	خدمة ما بعد البيع

يُرجى مراعاة أن زيارة فني مركز خدمة ما بعد البيع ليست مجانية، حتى أثناء فترة سريان الضمان.

تجد بيانات الاتصال الخاصة بجميع الدول في لائحة خدمة العملاء المرفقة.

لحجز زيارة من الفني وللاستفسار عن المنتج

بريطانيا 0344 892 8979

يتم احتساب تكلفة المكالمات بتعريفه الاتصالات المحلية أو الجوال.

أيرلندا 01450 2655

0.03 يورو للدقيقة في أوقات الذروة. وخارج ساعات الذروة 0.0088 يورو للدقيقة.

يمكنك الاعتماد على احترافية الجهة الصانعة. فلتكن مطمئناً أن الذي سينفذ الإصلاح فنيين مدربين يستخدمون قطع غيار أصلية لأجهزتك.

المواصفات الفنية

مصدر الكهرباء: 220-240 فلت

60/50 هرتز

810 واط

الحمل الإجمالي الموصل:

تم الفحص من قبل اتحاد مهندسي الكهرباء نعم
الألمان VDE:

علامة المطابقة الأوروبية CE: نعم

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

التنظيف

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالضغط العالي أو نفاثات البخار. لا تقم بتنظيف الجهاز إلا وهو متوقف. مفتاح اختيار الوظيفة: الوضع = 0.

الجهاز من الخارج

امسح الجهاز بالماء وقليل من مادة التنظيف. ثم قم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.

مواد التنظيف الكاوية أو الخادشة غير ملائمة لهذا الغرض. وفي حالة ملامسة مادة كاوية أو خادشة لواجهة الجهاز فاعمل على غسلها فوراً بالماء.

أسطح الاستانلس ستيل

قم دائماً بإزالة أي بقع جيرية أو دهون وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقع. قم بتنظيف الجهاز باستخدام الماء وقليل من مادة التنظيف. ثم قم بتجفيف السطح الخارجي باستخدام قطعة قماش ناعمة.

الأجهزة المزودة بواجهات زجاجية

قم بتنظيف الواجهة الزجاجية باستخدام منظف للزجاج وقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.

لوح التسخين

قم بتنظيف لوح التسخين باستخدام الماء الدافئ وقليل من مادة التنظيف.

التغلب على الأعطال

غالباً ما تعود الاختلالات إلى أسباب بسيطة. يُرجى قراءة الملاحظات التالية قبل الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع:

تظل الأواني أو الأطعمة باردة.	تحقق مما يلي: <ul style="list-style-type: none"> ■ هل الجهاز مشغل ■ حدوث انقطاع للتيار الكهربائي ■ هل الدرج مغلق بالكامل
الأواني أو الأطعمة لا تسخن بشكل كافٍ.	قد يرجع ذلك إلى ما يلي: <ul style="list-style-type: none"> ■ لم يتم تسخين الأواني أو الأطعمة لفترة كافية ■ ترك الدرج مفتوحاً لفترة طويلة
تومض لمبة مؤشر التشغيل.	تأكد من غلق الدرج بالكامل.
تومض لمبة مؤشر التشغيل بسرعة ودرج التسخين مغلق.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
لا تضيء لمبة بيان التشغيل.	لمبة المؤشر معطلة. اتصل بخدمة ما بعد البيع.
احتراق الفيوز الموجود في صندوق الفيورات.	اسحب مقبس الكهرباء واتصل بخدمة ما بعد البيع.

الجدول

للتشويح أو إعداد اليخني تعتمد على حجم قطعة اللحم. تم تحديد زمن تشويح اللحم على افتراض وضعها في مادة دهنية ساخنة.

جميع القطع الطرية من اللحم البقري أو لحم البتلو أو لحم الضأن أو لحوم الحيوانات البرية أو الطيور مناسبة للطهي البطيء. الأمانة اللازمة

الوجبة	التشويح على سطح التسخين	الاستكمال في الفرن
قطع صغيرة من اللحم		
مكعبات أو أصابع	2-1 دقائق بشكل إجمالي	20-30 دقيقة
كستليتة صغيرة أو استيك قطع مستديرة	2-1 دقيقة لكل جانب	35-50 دقيقة
قطع لحم متوسطة الحجم		
فيليه (400-800 جم)	4-5 دقائق بشكل إجمالي	75-120 دقيقة
مفصل ضأن (حوالي 450 جم)	2-3 دقيقة لكل جانب	50-60 دقيقة
مفصل خال من الدهون (600-1000 جم)	10-15 دقيقة بشكل إجمالي	120-180 دقيقة
قطع كبيرة من اللحم		
فيليه (ابتداء من 900 جم)	6-8 دقائق بشكل إجمالي	120-180 دقيقة
روز بيف (1, 2-كجم)	8-10 دقائق بشكل إجمالي	210-300 دقيقة

جدول أوضاع الضبط والنصائح

يحتوي هذا الجدول على الاستخدامات العديدة لدرج التسخين الخاص بك. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على المستوى المرغوب. قم بالتسخين المسبق للأواني إذا كان مذكوراً في الجدول.

المستوى	الطعام/الأواني	ملاحظة
1	إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة المجمدة، على سبيل المثال الكيك المحشو بالكريمة، الزبد، السجق (النقانق)، الجبن	إذابة التجمد
1	تخمير العجين (المغطى)	تغطية
2	إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة، مثل اللحم، الكيك، الخبز	إذابة التجمد
2	الحفاظ على سخونة البيض، على سبيل المثال البيض المسلوق، والبيض المقلي المخفوق	التسخين المسبق للأواني، تغطية الأطعمة
2	الحفاظ على سخونة الخبز، على سبيل المثال خبز التوست، الخبز الملفوف	التسخين المسبق للأواني، تغطية الأطعمة
2	التسخين المسبق للأكواب والزجاجات	على سبيل المثال فناجين الإسبريسو
2	الأطعمة الحساسة، على سبيل المثال اللحم المطهي	تغطية الأواني
3	الحفاظ على سخونة الطعام	التسخين المسبق للأواني، تغطية الأطعمة
3	الحفاظ على سخونة المشروبات	التسخين المسبق للأواني، تغطية المشروبات
3	الحفاظ على سخونة الخبز المفرد، على سبيل المثال البان كيك، الملفوف، التاكو	التسخين المسبق للأواني، تغطية الأطعمة
3	الحفاظ على سخونة الكيك، على سبيل المثال، الكيك الهش، المافن كيك	التسخين المسبق للأواني، تغطية الأطعمة
3	صهر قطع الشيكولاتة أو شيكولاتة التغطية	التسخين المسبق للأواني، تقليل السوائل
3	صهر الجيلاتين	فتح، حوالي 20 دقائق
4	التسخين المسبق لأدوات المائدة	غير مناسب للأكواب والزجاجات

ملاحظات حول الطهي البطيء

اقتصر على استخدام اللحم الطازج عالي الجودة لهذا الغرض. قم بإزالة الأوتار والدهون بعناية. حيث تصبح الدهون بمذاق قوي مميز أثناء الطهي البطيء.

لا يجوز قلب قطعة اللحم حتى وإن كانت كبيرة.

يمكنك تقطيع اللحم فوراً بعد طهيه ببطء. وليس من الضروري ترك اللحم يهدأ.

هذه الطريقة الخاصة للطهي تضمن لك بقاء قطعة اللحم نصف مطهية من الداخل دائماً. غير أن ذلك لا يعني أنها نيئة أو غير مطهية بشكل سليم.

اللحم الذي تم طهيه ببطء لا يكون بنفس درجة سخونة اللحم المطهي بالطريقة التقليدية. قم بتقديم الصوص وهو ساخن جداً. ضع الأطباق في درج التسخين خلال آخر 20-30 دقيقة.

قم بإرجاع الفرن إلى وضع الضبط 2 بعد الطهي البطيء للحفاظ على سخونة اللحم المطهي ببطء. يمكنك الحفاظ على سخونة قطع اللحم الصغيرة لمدة تصل إلى 45 دقيقة، وكذلك قطع اللحم الكبيرة لمدة تصل إلى ساعتين.

الطهي البطيء

الطهي البطيء هو طريقة الطهي المثلى لجميع القطع الحساسة من اللحم والتي يتم تقديمها نصف مطهية أو شبه نيئة. وتظل اللحوم غضة للغاية وتصبح طرية كالزبد. الميزة: يتيح لك ذلك المرونة عند تحضير الوجبات، وذلك لأن أزمدة الطهي البطيء تكون أطول بوجه عام. ويمكن بسهولة الحفاظ على سخونة اللحم المطهي ببطء.

أواني الفرن المناسبة: استخدم أواني الفرن المصنوعة من الزجاج أو البورسلين أو الخزف المزودة بغطاء، على سبيل المثال طبق تحمير زجاجي.

الطريقة

1. قم بالتسخين الأولي لدرج التسخين الموجود بداخله أواني الفرن على وضع الضبط 4.
2. قم بتسخين قليل من الدهن في مقلاة. قم بتشويح اللحوم على درجة حرارة مرتفعة ثم ضعها في أواني الفرن المسخنة مباشرة. ثم ضع الغطاء فوقها.
3. ضع إناء الفرن وبداخله اللحم في مؤخرة درج التسخين واستكمل طهيه. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الضبط 3.

تشغيل الجهاز

التسخين المسبق لأواني الفرن

يظل الطعام ساخنًا لفترة أطول في أواني الفرن التي يتم تسخينها بشكل مسبق. كما تظل المشروبات ساخنًا لفترة أطول.

أواني الفرن بصفة عامة

لا تضع في درجة التسخين ما يزيد على 25 كجم. يمكنك على سبيل المثال تسخين أواني العشاء بشكل مسبق لعدد 6 أو 12 فردًا.

درج منخفض، (ارتفاع 14 سم)	درج مرتفع، (ارتفاع 29 سم)	درج مرتفع، (ارتفاع 29 سم)	درج منخفض، (ارتفاع 14 سم)
6 طبق عشاء	12 طبق عشاء	12 طبق عشاء	6 طبق عشاء
6 سلطانية حساء	12 سلطانية حساء	12 سلطانية حساء	6 سلطانية حساء
1 طبق تقديم	1 طبق تقديم	1 طبق تقديم	1 طبق تقديم
1 طبق تقديم	1 طبق تقديم	1 طبق تقديم	1 طبق تقديم
1 طبق لحوم	1 طبق تقديم	1 طبق تقديم	1 طبق لحوم
	2 طبق لحوم	2 طبق لحوم	

ترتيب أواني الفرن

قم بتوزيع أواني الفرن على السطح بالكامل قدر الإمكان. تسخين صف طويل من الأطباق المرصوفة يستغرق وقتًا أطول من تسخين أواني الفرن المفردة، على سبيل المثال 2 طبق تقديم.

أوعية المشروبات

قم دائمًا بتسخين أوعية المشروبات، على سبيل المثال فناجين الإسبريسو، باستخدام وضع الضبط 2.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

بعد ضبط المستوى 3 أو 4، تصبح أوعية المشروبات ساخنًا للغاية وقد تتسبب في إصابات بالغة.

الطريقة

1. ضع أواني الفرن في الدرج.
2. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الضبط 4. احرص دائمًا على تسخين أوعية المشروبات باستخدام وضع الضبط 2. تومض لمبة بيان «التشغيل».
3. أغلق درج التسخين. تضيء لمبة بيان «التشغيل». يبدأ الجهاز في التسخين.

كم من الوقت تستغرق عملية التسخين المسبق

تتوقف المدة الزمنية للتسخين المسبق على المادة المصنوعة منها أواني الفرن وسمكها، وكذلك على الكمية والارتفاع ووضع أواني الفرن. قم بتوزيع أواني الفرن على السطح بالكامل قدر الإمكان. التسخين المسبق لأطباق عشاء لعدد 6 أشخاص يستغرق 15-25 دقيقة.

الإيقاف

افتح الدرج. أوقف مفتاح اختيار الوظيفة.

إخراج أواني الفرن

قم بإخراج أواني الفرن من الدرج باستخدام قفاز أو قطعة قماش للفرن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

السطح العلوي للوح التسخين يصبح ساخنًا. قاعدة أواني الفرن تصبح أكثر سخونة الجزء العلوي.

الحفاظ على سخونة الطعام

لا تضع الأواني أو الأوعية الساخنة على السطح الزجاجي لدرج التسخين فور إبعادها عن الدرج الساخن. حيث إنها قد تلحق الضرر بالسطح الزجاجي.

لا تملأ أواني الفرن بالطعام بالقدر الذي يجعلها تنسكب منها.

قم بتغطية الأطعمة بغطاء مقاوم للسخونة أو برقائق ألومنيوم.

يوصى بعدم الحفاظ على سخونة الأطعمة لمدة تزيد على ساعة واحدة.

الأطعمة المناسبة: الجهاز مناسب للحفاظ على سخونة اللحوم والطيور والأسماك والصوصات والخضروات والأطباق الجانبية والحساء بمختلف أنواعه.

الطريقة

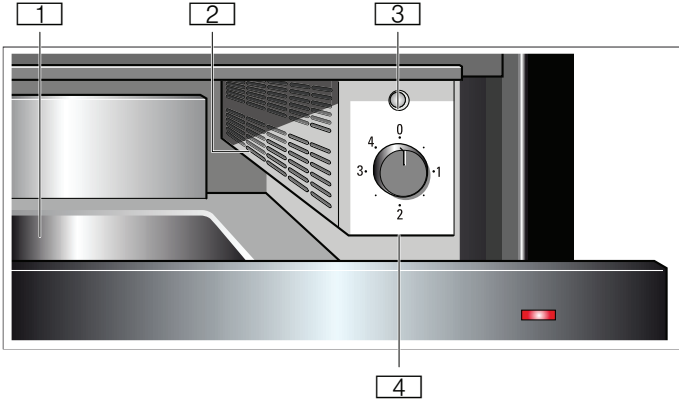
1. ضع أواني الفرن في الدرج.
2. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الضبط 3 ثم قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق.
3. ضع الطعام في أواني الفرن بعد تسخينها بشكل مسبق.
4. أغلق الدرج مرة أخرى. تضيء لمبة بيان «التشغيل». يبدأ الجهاز في التسخين.

الإيقاف

أوقف مفتاح اختيار الوظيفة. قم بإخراج الطعام من الدرج باستخدام قفاز أو قطعة قماش للفرن.

التعرف على جهازك

يمكن استخدام درج التسخين لغرض التسخين المسبق للأواني والحفاظ على سخونة الأطعمة.



1 لوح التسخين

2 المروحة وعنصر التسخين

3 مؤشر التشغيل على المستوى 4 = تشغيل التسخين المسبق للأواني

تومض لمبة المؤشر عندما تقوم بتشغيل الجهاز. وتضيء عند قيامك بإغلاق الجهاز.

4 مفتاح اختيار الوظيفة

0 = إيقاف

1 = تخمير العجين، إذابة التجمد على الأطعمة المجمدة

2 = الحفاظ على سخونة الخبز، إذابة التجمد على الأطعمة

المجمدة، التسخين المسبق للأكواب والزجاجات

3 = الحفاظ على سخونة الطعام

4 = التسخين المسبق للأواني

الفتح والغلق

بالنسبة للأجهزة غير المزودة بمقبض:

اضغط على منتصف الدرج لفتحه أو غلقه.

عند الفتح، يبرز الدرج قليلاً. ويمكنك عندئذ سحبه تجاهك.

إرشادات الأمان المهمة

تحذير - خطر الإصابة بحروق بالغة!

- لوح التسخين في درج التسخين يصبح ساخناً للغاية. لا تلمس لوح التسخين وهو ساخن. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الكيميائيات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج الكيميائيات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

تحذير - خطر الصعق الكهربائي والإصابة بالبالغة!

- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.
- وجود عطل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل.
- افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- التشققات أو الكسور في اللوح الزجاجي يمكن أن تتسبب في الصعقات الكهربائية. افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح فقط بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. إذا كان الجهاز معطلاً، انزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

تحذير - خطر نشوب حريق وحدوث إصابة بالغة!

- لوح التسخين في درج التسخين يصبح ساخناً للغاية وقد تشتعل المواد القابلة للاشتعال.
- لا تضع أشياء قابلة للاشتعال أو أوعية بلاستيكية في درج التسخين.

الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذه التعليمات بعناية. فعندئذ فقط سيمكنك استخدام جهازك بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال ودليل التركيب لاستخدامهما لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجها من عبوة التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة اكتشاف أضرار ناتجة عن عملية النقل.

هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي فقط وللبيئة المنزلية. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على الاحتفاظ بسخونة الأطعمة وتسخين الأطباق.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام حتى ارتفاع 4000 متر فوق مستوى سطح البحر كحد أقصى.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز أو اللعب عليه أو بالقرب منه. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة العامة عليه ما لم يكونوا في سن 8 سنوات على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابلات الكهرباء لمسافة آمنة.

3	الاستعمال المطابق للتعليمات
4	إرشادات الأمان المهمة
4	التعرف على جهازك
4	الفتح والغلق
5	تشغيل الجهاز
5	التسخين المسبق لأواني الفرن
5	أوعية المشروبات
5	الطريقة
5	الحفاظ على سخونة الطعام
6	جدول أوضاع الضبط والنصائح
6	الطهي البطيء
8	التنظيف
8	الجهاز من الخارج
8	لوح التسخين
8	التغلب على الأعطال
9	خدمة العملاء
9	رقم المنتج E ورقم الصنع FD
9	المواصفات الفنية
9	حماية البيئة
9	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع www.bosch-eshop.com



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



درج التسخين
Warming drawer
BID630NS1M BIC630NS1M



BOSCH

[ar] دليل الاستعمال
[en] Instruction manual