



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

A Bosch Company



9001280507
020720

التخلص من المخلفات بطريقتة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقتة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميذ طبقا 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.



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.

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

رقم E	رقم FD
-------	--------

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.

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

البيانات الفنية

مصدر الكهرباء: 240-220 فولت

60/50 هرتز

810 واط

الحمل الإجمالي الموصل:

تم الفحص من قبل اتحاد مهندسي الكهرباء نعم
الألمان VDE:

علامة المطابقة الأوروبية CE: نعم

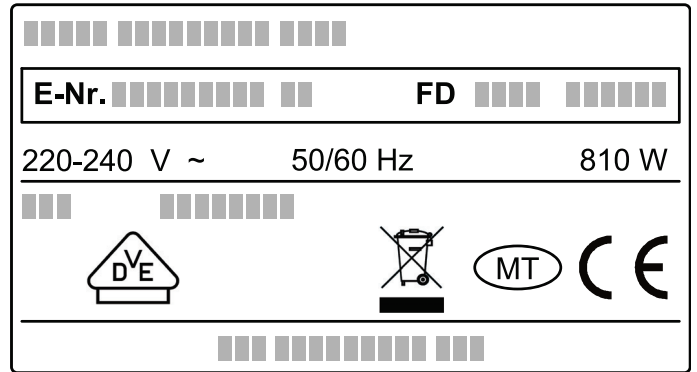
يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل

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.



اللحم الذي تم طهيته ببطء لا يكون بنفس درجة سخونة اللحم المطهي بالطريقة التقليدية. قم بتقديم الصوص وهو ساخن جدا. 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.

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 طهيته ببطء. وليس من الضروري ترك اللحم يهدأ.

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

الجدول

جميع القطع الطرية من اللحم البقري أو لحم البتلو أو لحم الضأن أو لحوم الحيوانات البرية أو الطيور مناسبة للطهي البطيء. الأزمنة اللازمة للتشويح أو إعداد اليخني تعتمد على حجم قطعة اللحم. تم تحديد زمن تشويح اللحم على افتراض وضعها في مادة دهنية ساخنة.

الوجبة	التشويح على سطح التسخين	الاستكمال في الفرن
قطع صغيرة من اللحم		
مكعبات أو أصابع	1-2 دقيقة بشكل إجمالي	20-30 دقيقة
كستليتة صغيرة أوستيك قطع مستديرة	1-2 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 دقائق 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

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.

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

إخراج أواني الفرن

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



تحذير خطر الإصابة باكتواءات!

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

الحفاظ على سخونة الطعام

لا تضع الأواني أو الأوعية الساخنة على السطح الزجاجي لدرج التسخين فور إعادها 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.

الطريقة

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.

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.

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	ملحوظة
1	إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة المجمدة، على سبيل المثال الكيك المحشو بالكريمة، الزيد، السجق (النقانق)، الجبن	إذابة التجمد
1	تخمير العجين (المغطى)	تغطية
2	إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة، مثل اللحوم، 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

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.

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 أزمنا 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 تخمير زجاجي.

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)
6 أطباق عشاء	6 قطر 24 سم
6 سلطانيات حساء	12 طبق عشاء
1 طبق تقديم	6 قطر 10 سم
1 طبق تقديم	12 سلطانية حساء
1 طبق لحم	1 قطر 19 سم
1 طبق تقديم	1 قطر 22 سم
1 طبق لحم	1 قطر 17 سم
1 طبق تقديم	1 قطر 19 سم
2 طبق لحم	1 قطر 17 سم
	32 قطر سم

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 باكتوئات!

بعد ضبط المستوى 3 أو 4، تصبح أوعية المشروبات ساخنة 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

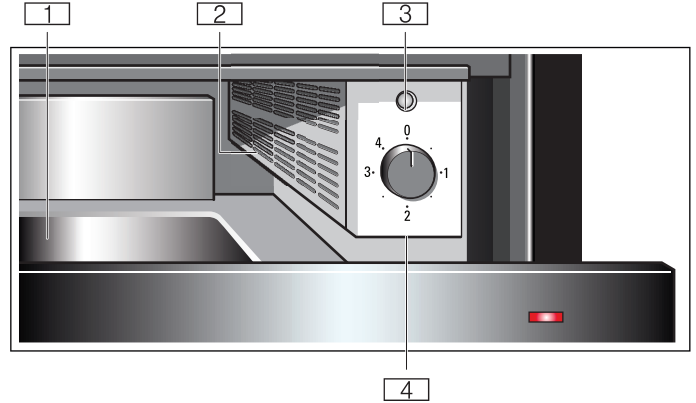
تتوقف المدة الزمنية للتسخين المسبق على المادة المصنوعة منها أواني الفرن وسمكها، وكذلك على الكمية والارتفاع ووضع أواني الفرن. قم بتوزيع أواني الفرن على السطح بالكامل قدر الإمكان. التسخين المسبق لأطباق عشاء لعدد 6 أشخاص يستغرق 15-25 دقيقة.

الإيقاف

افتح الدرج. أوقف مفتاح اختيار الوظيفة.

التعرف على جهازك

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



1 لوح التسخين

2 المروحة وعنصر التسخين

التشغيل على المستوى 4 = تشغيل التسخين المسبق للأواني

3 مؤشر التشغيل

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 عندئذٍ سحبه تجاهك.

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 إخراجه 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.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل 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 وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

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.
- الكاماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج الكاماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

تحذير

خطر الصعق الكهربائي والإصابة بالغة!

- 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 بالبخار، 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.

فهرس المحتويات

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

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



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



درج التسخين

BIC630NS1, BIC630NB1



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]