



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



9001645539 (060220) REG25

ar

٦-١٩ التوصيل بالكهرباء

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

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب التأكد من تأريض الشبكة الكهربائية المنزلية لديك واتباع متطلبات الأمان السارية. يجب أن يقوم فني مؤهل بتركيب جهازك. يجب مراعاة لوائح مرفق إمداد الكهرباء المحلي والقوانين العامة أيضاً. عدم وجود الموصل الأرضي أو التركيب الخاطئ يمكن أن يؤدي في بعض الحالات النادرة إلى وقوع أضرار مادية أو إصابات بالغة كالوفاة أو إصابة جسدية بسبب الصعق الكهربائي. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الأضرار التي تصيب الأشخاص أو الجهاز من جراء التوصيل الكهربائي الخاطئ أو غير السليم فنياً.

- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز توصيله إلا بمقبس كهرباء مؤرض.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء H05 V V-F 3G بمقاس لا يقل عن 1,5 مم². يجب توصيل الموصل الأرضي الأصفر-الأحمر أولاً، وأن يكون السلك جهة الجهاز أطول من السلكين الآخرين.
- طبقاً لتعليمات الأمان يجب أن يتوافر في موقع التركيب تجهيزة فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم. في حالة الوصلات التي تتم عن طريق مقبس كهربائي مؤرض ويسهل الوصول إليه في أي وقت، لا يلزم تركيب تجهيزة فصل.
- يجب ضمان الحماية من التلامس أثناء التركيب.
- حدد في علبة التوصيل موصل الأطوار والموصل المحايد (سلك محايد). فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
- قم بتوصيل الفرن حسب البيانات الواردة على لوحة الصنع.
- توصيل الجهاز ضعه أمام خزانة التركيب. يجب أن يكون طول السلك كافياً. تنبيه! انتبه أثناء التركيب إلى عدم انحصار كابل الشبكة أو ملامسته لأجزاء الجهاز الساخنة.
- يجب أن تتم جميع الأعمال على الجهاز شاملة تغيير التوصيلات بمعرفة خدمة العملاء فقط.


٧-١٩ معلومات مهمة حول التوصيل بالكهرباء

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

في حالة ملامسة الأجزاء الناقلة للجهد الكهربائي يكون هناك خطر الصعق الكهربائي.

- لا تمسك القابس الكهربائي إلا بأيدي جافة.
- لا تقم مطلقاً بنزع القابس الكهربائي من المقبس أثناء التشغيل.
- انزع السلك الكهربائي من القابس مباشرة وليس من السلك مطلقاً، وإلا فقد يتعرض للضرر.
- يجب أن يكون القابس الكهربائي والمقبس مناسبين لبعضهما البعض.
- يجب أن يكون من الممكن الوصول للقابس الكهربائي في أي وقت.
- يجب أن يكون المقطع العرضي للسلك كافياً.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديل عليه أو قطعه.
- يتم تغيير السلك الكهربائي (عند اللزوم) فقط من قبل كهربائي متخصص. يمكن الحصول على سلك كهربائي بديل من مركز خدمة العملاء.
- لا تستخدم مشترك كهربائي أو وصلات متعددة المخارج أو أسلاك إطالة.
- يجب أن يكون نظام التأريض مركباً طبقاً للتعليمات.

- في حالة استخدام مفتاح حماية من التيار المتسرب، استخدم فقط نوع مميز بهذه العلامة  حيث إن هذه العلامة هي فقط التي تضمن استيفاء التعليمات السارية حالياً.
- يجب عدم ملامسة السلك الكهربائي لأية مصادر حرارية.

٨-١٩ سلك التوصيل بقابس مزود بموصل أرضي

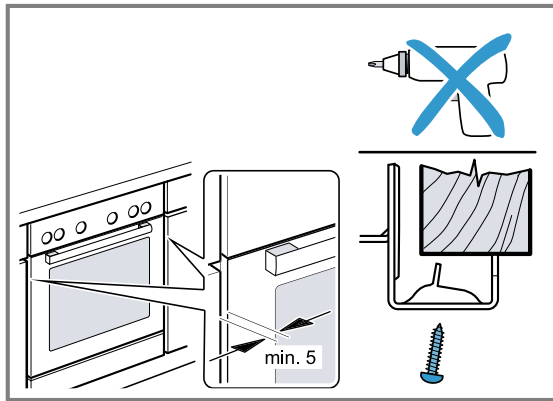
لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل مطابق للتعليمات. إذا تعذر الوصول للقابس بعد التركيب، فيجب في التركيب الكهربائي الثابت أن تتوافر تجهيزة فصل لجميع المراحل وفقاً للوائح التركيب.

٩-١٩ سلك التوصيل بدون قابس مزود بموصل أرضي

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب توفير تجهيزة فصل لجميع المراحل طبقاً لتشريعات التركيب. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد (سلك منعدم الجهد) بمقبس التوصيل. فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم. قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل فقط. تجد المعلومات ذات الصلة بالجهد الكهربائي على لوحة الصنع. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:

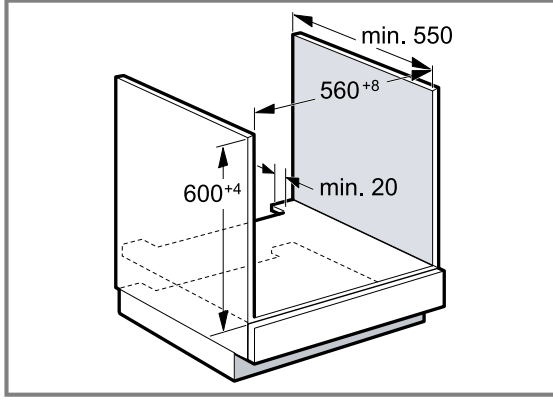
لون الكابل	نوع الكابل
أخضر-أصفر	كابل الأرضي ⊕
أزرق	سلك محايد (منعدم الجهد)
بني	طور (كابل خارجي)

١٠-١٩ تثبيت الجهاز



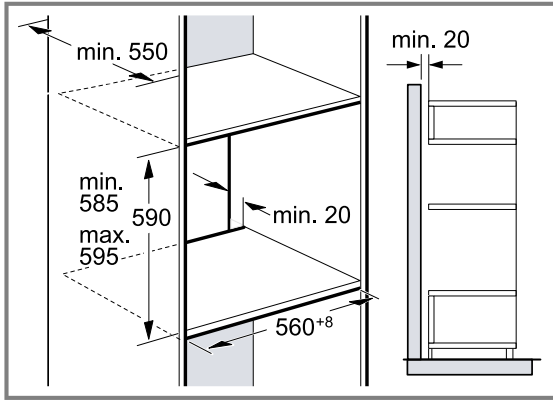
- أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.
- أحكم ربط براغي الجهاز.
- لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية.
- لا تقم بتثبيت أشرطة حماية من السخونة على الجدران الجانبية لخزانة التركيب.
- لغرض الفك:
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- قم بحل براغي التثبيت.
- ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تماماً.

٣-١٩ تركيب الجهاز أسفل سطح عمل بالمطبخ



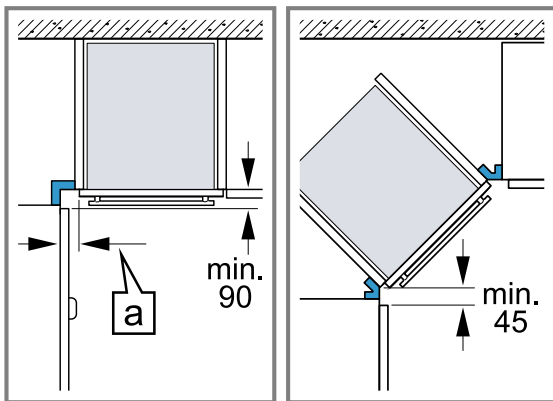
- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفر بالأرضية البينية فتحة تهوية.
- قم بتثبيت سطح العمل على وحدة التركيب.
- يراعى دليل تركيب الموقد.

٤-١٩ التركيب في خزانة مرتفعة



- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر فتحة تهوية بالأرضيات البينية.
- إذا كانت الخزانة المرتفعة بها جدار خلفي إضافي فضلا عن الجدران الخلفية الأساسية، فيجب خلع هذا الجدار الإضافي.
- قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

٥-١٩ التثبيت في أحد الأركان



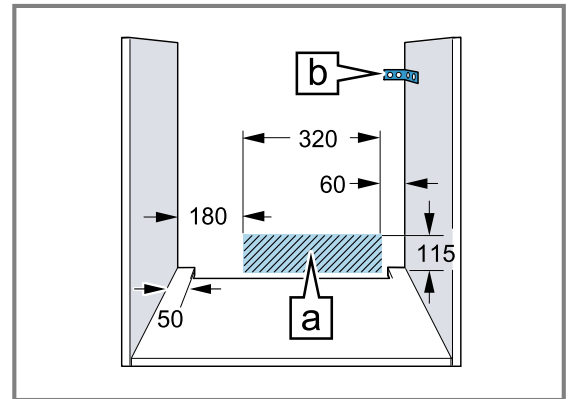
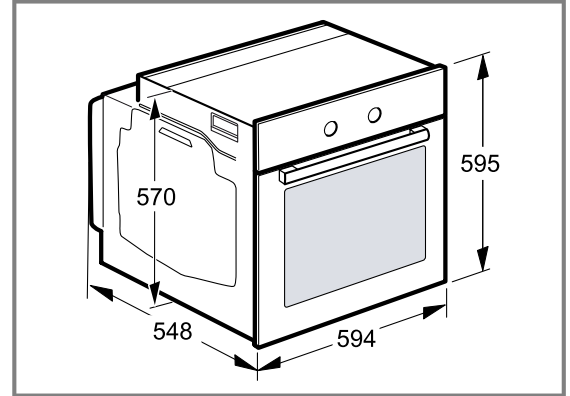
- يجب مراعاة الحد الأدنى للأبعاد عند التثبيت في أحد الأركان للتمكن من فتح غطاء الجهاز. يرتبط المقاس [a] بسُمك لوح وحدة التركيب وبالمقبض.

بالتركيب المسؤولة عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.

- افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- تراجع نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.
- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- يجب أن تتحمل وحدات التركيب السخونة حتى 90°م، أما واجهات وحدات المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة حتى 70°م.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة، فهناك خطر التعرض لسخونة مفرطة.
- قم بإجراء أعمال القلع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشارة. فقد تؤثر سلبا على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- لتجنب الإصابة بجروح قطعية، احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف.
- الأبعاد المبينة بالصور مُقاسة بالمليمتر

٢-١٩ أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز.



- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة A أو خارج منطقة التركيب.
- قم بتثبيت وحدات المطبخ غير المثبتة في الحائط باستخدام الزاوية المتوفرة بالأسواق B.

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية	2	☐	2	20-25 ¹

0-18 تحضير عدة أطباق / تحضير وجبة

يمكنك تحضير عدة وجبات معًا باستخدام جهازك. وعلى هذا النحو سيستهلك الجهاز طاقة أقل وتستفيد من مواضع الطهي بكفاءة عالية.

ملاحظة: وتعتمد حالة الطهي على الكمية ومقاس الطبق. استخدم إناء طهي عريض ومفلطح لطواجن المكرونة. إذا كنت تريد استخدام وصفتك الخاصة، فاسترشد بالأطعمة المشابهة في الجدول.

- يراعى التوضيحات التالية.
- أدخل الوجبات في المستوى الأول والثالث والخامس بالجهاز قبل الطهي.
- ضع إناء الطهي على الشبكة السلكية في المستوى المحدد.
- أخرج الملحق الموضوع به الطعام من الفرن بعد انقضاء الوقت المشار إليه في الجدول.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- إذا تم وضع إناء زجاجي ساخن على سطح مبتل أو بارد، يمكن أن ينكسر.
- ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

تحضير عدة أطباق / تحضير وجبة

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
سمكة، كاملة مافن، 12 قطعة طاجن مكرونة	لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات + صينية الفرن	5+3+1	☒	160	60 30-40 50-60

18-7 الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك إعداد الزبادي بنفسك.

تحضير الزبادي

- أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.
- قم بتسخين لتر حليب بنسبة 3,5% دسم على الموقد عند درجة حرارة 90°م واتركه يبرد عند درجة حرارة 40°م. قم بتسخين الحليب حتى درجة حرارة 40°م فقط.

الزبادي

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين / الوظيفة	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
الزبادي	كوب / برطمان زجاجي	أرضية حيز الطهي	☒	-	4-5 ساعات

19 تعليمات التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



mm

19-1 إرشادات مهمة

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى. لا تستخدم مقبض الباب لغرض نقل أو تركيب الجهاز. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.

- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب دليل التركيب هذا. ويتحمل الشخص القائم

¹ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

٤-١٨ مجموعة مختارة من الأطعمة

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
كيك إسفنجي، عادي	صينية مستديرة أو مستطيلة	2	☼	160-180	50-60
كيك إسفنجي، عادي، مستويان	صينية مستديرة أو مستطيلة	3+1	☼	140-160	60-80
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	160-180	70-90
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	2	☼	160-170	35-45
سويس رول	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	170-190 ¹	15-20
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	160-180	60-90
المافن	لوح المافن على الشبكة السلكية	2	☐	170-190	20-40
مخبوزات صغيرة، مع الخميرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☼	150-170	25-35
بسكويت	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☐	140-160	20-30
بسكويت، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبيز	3+1	☼	130-150	25-35
بسكويت، 3 مستويات	2x لوح الخبيز + اللوح متعدد الاستخدامات	5+3+1	☼	130-150	30-40
الخبز، 1000 جم، في صينية مستطيلة ومنفصل	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2	☼	200-220	35-50
بيتزا، طازجة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	☼	170-190	20-30
بيتزا، طازجة، قاعدة رفيعة	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	250-270 ¹	15-25
فطيرة الكيش، فطيرة	صينية التارت	2	☼	190-210	35-45
مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية	صينية الفرن	2	☐	200-220	30-60
دجاج، 1,3 كجم، غير محشو	إناء مفتوح	2	☼	200-220	60-70
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	إناء مفتوح	3	☼	220-230	30-35
أوزة، غير محشية، 3 كجم	إناء مفتوح	2	☼	170-190	120-140
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	3	☐	210-220	45-55
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	2	☼	200-220	100-120 ²
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☼	200-220	60-70
بيف برجر، ارتفاع 4-3 سم	الشبكة السلكية	4	☐	3 ³	25-30 ⁴
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☼	170-190	70-80 ⁵

¹ قم بإحماء الجهاز.

² في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل

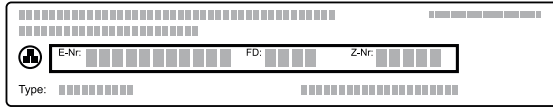
³ إقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

⁴ أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

⁵ لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

١-١٧ رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

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



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

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.

١٨ هكذا يتم الأمر

تجد هنا أوضاع الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الأطعمة المختلفة. وقد تمت موازنة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي. تجد في الدليل المتاح على الإنترنت جداول المخبوزات المناسبة لجهازك بالتفصيل ونصائح للخبز بجهازك: www.bosch-home.com

١-١٨ إرشادات التحضير

- احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد الأطعمة.
- ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. اختر القيمة المنخفضة أولاً.
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- لا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.
- احرص على مراعاة إدخال الكماليات بشكل صحيح.

٢-١٨ إرشادات للخبيز

استخدم مستويات الإدخال المقررة أثناء الخبيز.

المستوى	الخبيز على مستوى واحد
2	معجنات ناضجة/مخبوزات أو صينية على الشبكة السلكية
3 - 2	معجنات مفرودة/مخبوزات على لوح الخبيز
المستوى	الخبيز على عدة مستويات
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	لوح الخبيز
المستوى	الصواني على الشبكة السلكية:
3	الشبكة السلكية الأولى
1	الشبكة السلكية الثانية
المستوى	الخبيز على ثلاثة مستويات
5	ألواح الخبيز
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	ألواح الخبيز

ملاحظات

- استخدم الهواء الساخن عند الخبيز على عدة مستويات. الأطعمة التي تم إدخالها في الفرن في وقت واحد لا تتضج بالضرورة في وقت واحد.
- وفي مثل هذه الحالات يمكنك إخراج الأطعمة المطهونة ومواصلة طهي لوح خبيز آخر. وعند اللزوم، يمكنك تغيير موضع واتجاه ألواح الخبيز.
- ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي. من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير الطاقة.
- للحصول على نتيجة طهي مثالية ننصحك باستخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

٣-١٨ إرشادات للتحمير والشواء

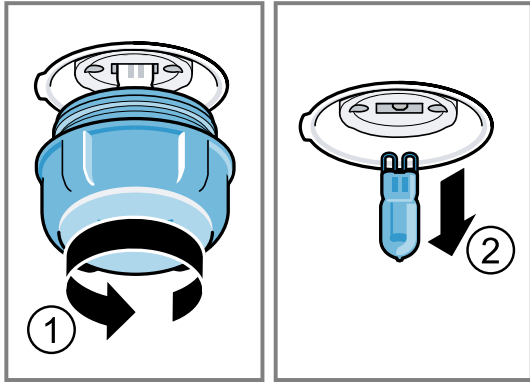
تسري قيم الضبط على الطيور أو اللحوم أو الأسماك غير المحشية بدرجة حرارة التلاجة الجاهزة للتحمير في الفرن والتي توضع في حيز الطهي البارد.

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 المتبلة بتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.
 - كلما زاد حجم الطيور أو اللحوم أو الأسماك، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.
 - اقلب الطيور واللحوم والأسماك بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.
 - أضف قليلاً من الماء إلى الطيور في الوعاء. قم بتغطية قاعدة الإناء بحوالي 1-2 سم بالسائل.
 - عندما تقلب الطيور، احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أولاً.
 - اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنفخ في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوت وتصبح جافة.
 - لا تضيف الملح إلى الاستيك إلا بعد الانتهاء من شوائه. حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.
- إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل**
يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

3. اسحب لمبة الهالوجين للخارج دون تدويرها.



⚠ 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.

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. أدر الغطاء الزجاجي لليسار.

4. قم بتركيب لمبة الهالوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدوابة.

- 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 الكهربائية.

١٦ النقل والتخلص من الجهاز

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

٢-١٦ 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 للميلولة دون وقوع اصطدام بالجهة الداخلية لزجاج الباب.
4. قم بتثبيت الباب والغطاء العلوي، في حالة وجوده، باستخدام شريط لاصق على جوانب الجهاز.

في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

1. قم بتغليف الجهاز داخل عبوة واقية، لضمان توفير الحماية الكافية ضد أي ضرر أثناء النقل.
2. انقل الجهاز بالوضع الرأسي.
3. لا تمسك الجهاز من مقبض الباب أو من الوصلات الخلفية، حيث يمكن أن تتعرض للتلف.
4. لا تضع أية أشياء ثقيلة على الجهاز.

١-١٦ التخلص من الجهاز القديم

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلّص 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.

١٧ خدمة العملاء

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

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 الإلكتروني ذات الصلة من خدمة

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة قنياً على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
 - ◀ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
 - ← "خدمة العملاء"، الصفحة 19

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة قنياً 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 كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

1-10 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ◀ 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.
لا يتوقف الجهاز بالكامل بعد انقضاء المدة.	يتوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء المدة. لا تنطفئ لمبة الفرن ومروحة التبريد في حالة أنواع التسخين مع تدوير الهواء، تستمر المروحة الموجودة في الجدار الخلفي لميز الطهي في التشغيل. ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر. ✓ يتم إيقاف الجهاز. ✓ يتم إطفاء لمبة الفرن وتتوقف المروحة في الجدار الخلفي. ✓ وتتوقف مروحة التبريد أوتوماتيكياً بمجرد تبريد الجهاز.
يومض الوقت في وحدة العرض.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ اضبط الوقت من جديد. ← "ضبط الوقت"، الصفحة 11
لا يظهر الوقت في وحدة العرض، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	تم تغيير وضع الضبط الأساسي. ◀ تغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الوقت.
يضيء في وحدة العرض ∞ ويتعذر ضبط الجهاز.	قفل أمان الأطفال مفعل. ◀ أوقف فعالية قفل أمان الأطفال باستخدام ∞. ← "قفل أمان الأطفال"، الصفحة 11
يظهر E E في وحدة العرض.	توصية التنظيف ◀ قم بإجراء وظيفة التنظيف بالكامل. ← "وظيفة EcoClean"، الصفحة 14 يمكنك حذف الإرشاد في وحدة العرض مؤقتاً باستخدام أي زر. ← "توصية التنظيف"، الصفحة 14
يظهر بلاغ في وحدة العرض مع E، مثلاً 23-50E.	خلل بالوحدة الإلكترونية 1. اضغط على Ⓢ. ◀ اضبط الوقت من جديد عند اللزوم. ✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي بلاغ الخطأ. 2. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. اذكر بلاغ الخطأ بدقة ورقم المنتج E-Nr. لجهازك بالكامل. ← "خدمة العملاء"، الصفحة 19

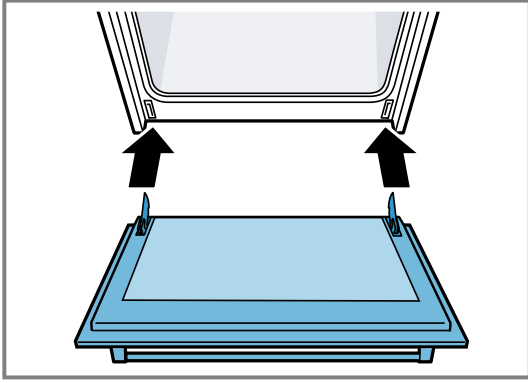
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- 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.

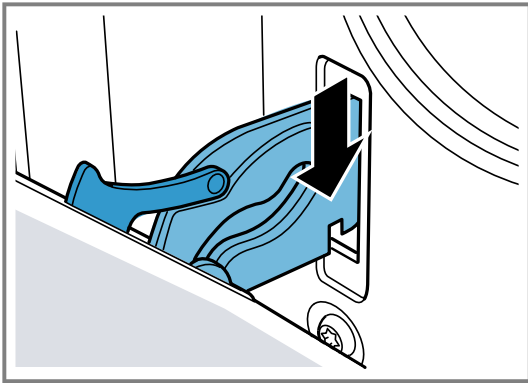
10-2 تغيير لمبة الفرن

- 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.

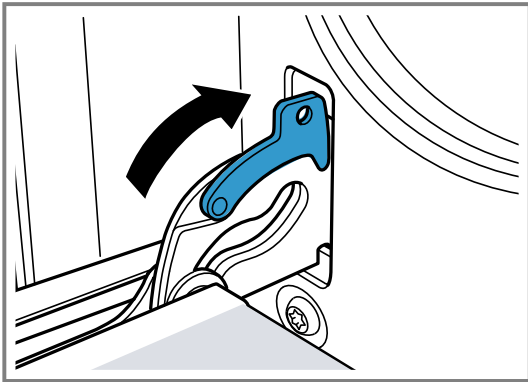
1. عند تركيب باب الفرن، تحقق من إدخال المفصلتين في اتجاه الفتحة.



2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبين.



3. أعد غلق كلا ذراعي التأمين.



4. أغلق باب الجهاز.

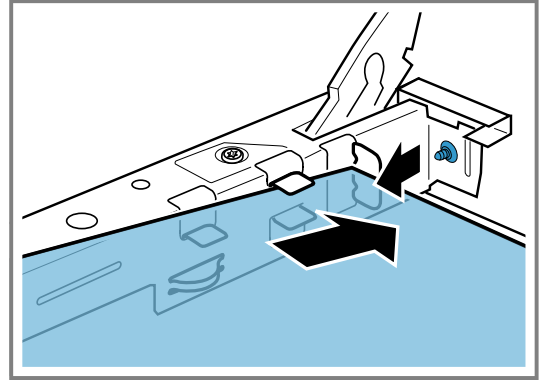
٦-١٤ أمان إضافي للباب

توجد تجهيزات حماية إضافية تمنع حدوث تلامس مع أبواب الفرن، في حالة وجود أطفال بالقرب من الفرن، قم بتركيب تجهيزات الحماية. يمكن الحصول على هذه الملحقات التكميلية 11023590 عن طريق خدمة العملاء.

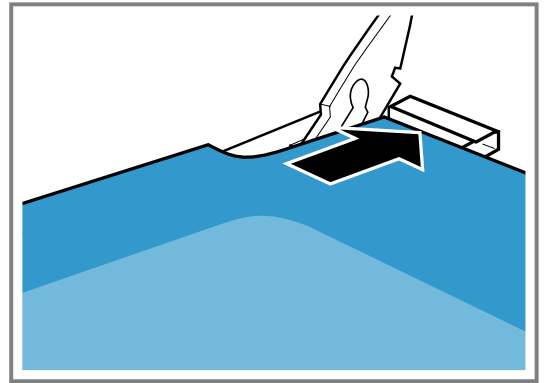
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

قد ترتفع درجة سخونة باب الفرن بشدة في حالة الطهي لفترات طويلة.
◀ عندما يكون الفرن مشغلاً، راقب الأطفال الصغار.

1. أدخل اللوحة الزجاجية السفلية بشكل مائل إلى الخلف.



2. أمسك اللوح الزجاجي العلوي بإحكام من موضعي التثبيت ثم أدخله للخلف بشكل مائل.



أدخل اللوح في كلا الفتحين بالجهة السفلية. يجب أن يكون السطح الأملس للوح الزجاج جهة الخارج.
3. قم بتركيب وتثبيت الغطاء بأعلى باب الفرن.
يجب أن تثبت الأطراف على كلا الجانبين.

4. قم بتركيب باب الفرن.
← "تركيب باب الجهاز"، الصفحة 17

ملاحظة: لا تستخدم الفرن إلا بعد تركيب الألواح بشكل صحيح.

٥-١٤ تركيب باب الجهاز

أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

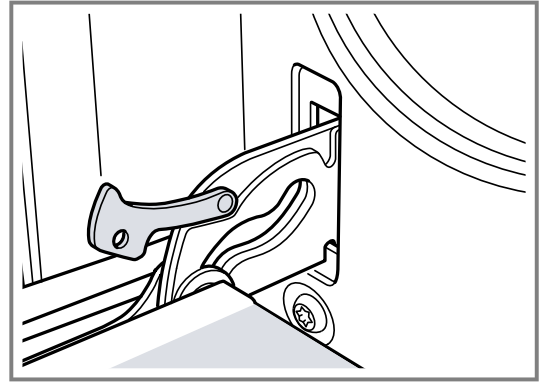
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

يمكن أن يسقط باب الفرن دون قصد أو ترتد إحدى المفصلات فجأة.
◀ في هذه الحالة لا تمسك الباب من المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

١٥ 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.

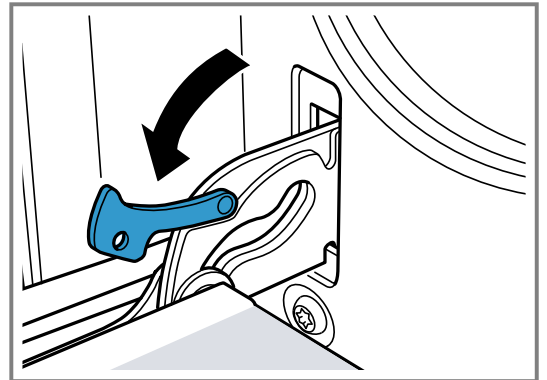
2. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن، تكون المفصلات مؤمنة.



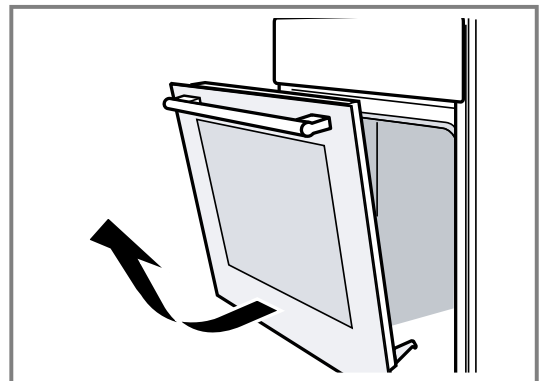
لا يمكن أن تنغلق المفصلات بشكل ارتدادي.

٢-١٤ فك باب الجهاز

1. افتح باب الفرن بالكامل.
2. قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



3. أغلق باب الفرن حتى النهاية. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



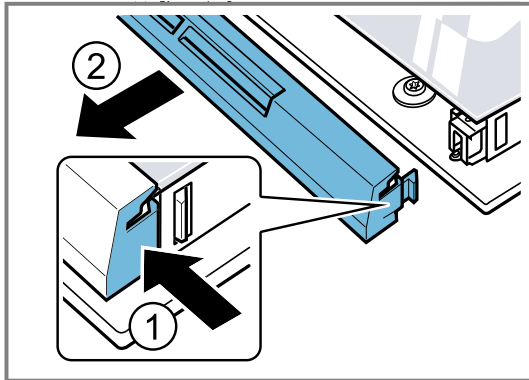
٣-١٤ فك زجاج الباب

يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

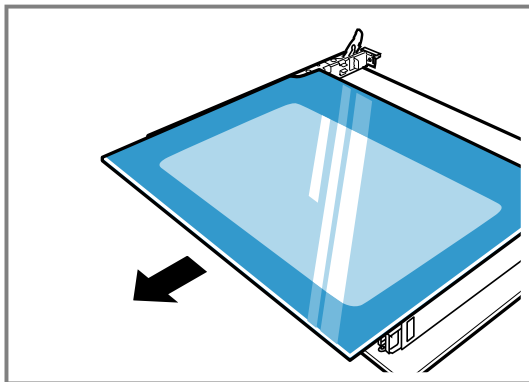
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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.
قد تكون أجزاء باب الجهاز حادة المواف.
◀ استخدم القفازات.

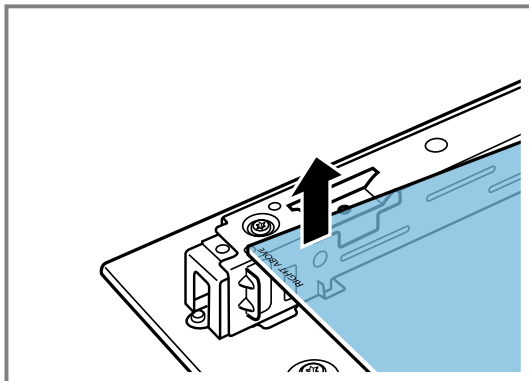
1. قم بفك باب الفرن.
← "فك باب الجهاز"، الصفحة 16
2. ضعه على قوطة بحيث يكون المقبض لأسفل.
3. لفك الغطاء العلوي لباب الفرن اضغط على الطرف يساراً ويميناً بأصابعك. اسحب الغطاء للخارج ثم اخلعه.



4. ارفع اللوح الزجاجي العلوي واسحبه للخارج.



5. ارفع اللوح واسحبه للخارج.



٤-١٤ تركيب زجاج الباب

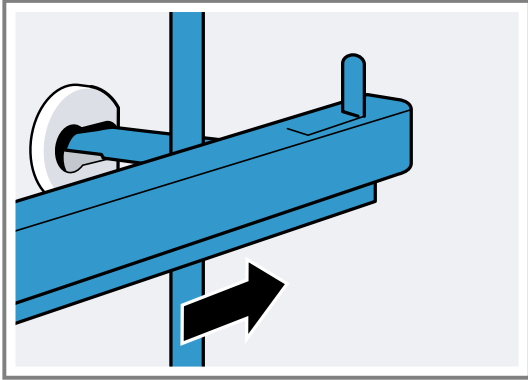
عند التركيب تحقق من أن العبارة "right above" (اليمن بأعلى) على الجانب الأيسر ليست مقلوبة.

١٣ القضبان

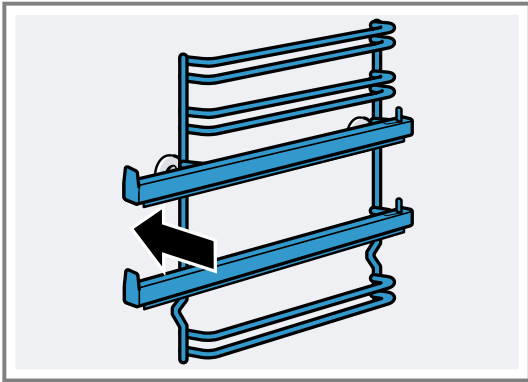
يمكنك خلع القضبان لتنظيفها وتنظيف حيز الطهي جيداً.

٢-١٣ تركيب القضبان

1. قم أولاً بإدخال القضيب في الفتحة الخلفية، ثم اضغط عليه للخلف بعض الشيء



2. وأدخله في الفتحة الأمامية.



تتواءم القضبان يميناً ويساراً. مستوى الإدخال 1 و 2 موجودان في الأسفل ومستويات الإدخال 3 و 4 و 5 موجودة في الأعلى. اسحب القضبان القابلة للإخراج.

١-١٣ فك القضبان

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

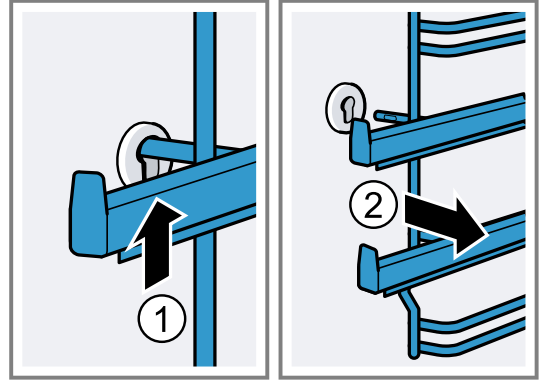
قد تكون القضبان ساخنة للغاية.

◀ لا تلمس القضبان وهي ساخنة أبداً.

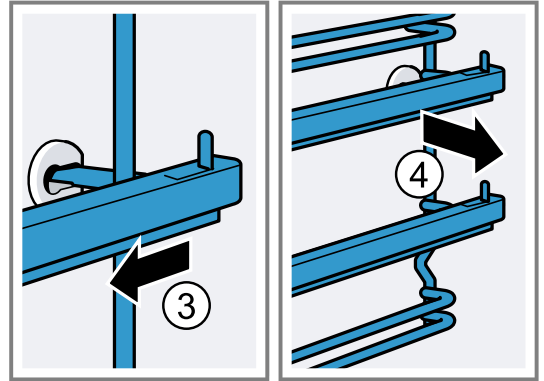
◀ اترك الجهاز يبرد.

◀ أبعد الأطفال عن الجهاز بمسافة آمنة.

1. ارفع القضيب الأمامي لأعلى وقم بفكه.



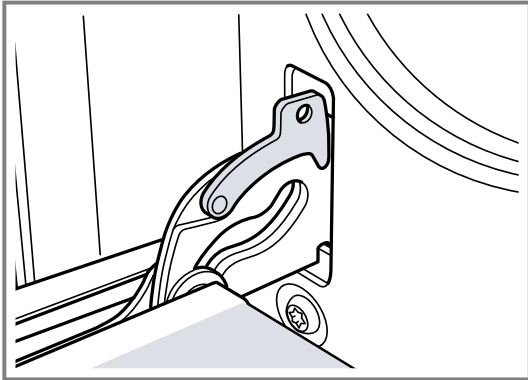
2. بعد ذلك اضغط القضيب بالكامل إلى الأمام وأخرجه.



١٤ باب الجهاز

بالطبع يكفي أن تقوم بتنظيف الجانب الخارجي لباب الجهاز. إذا كان باب الجهاز متسخاً بشدة من الخارج ومن الداخل، يمكنك فك باب الجهاز وتنظيفه.

1. حيث يوجد ذراع تأمين بكل مفصلة من مفصلات باب الفرن. وعند غلق أذرع التأمين، يكون باب الفرن مؤمناً.



ولا يمكن فكه.

١-١٤ مفصلات الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترند بقوة كبيرة. ◀ تأكد عند فتح باب الجهاز أن ذراع القفل مغلق تماماً أو مفتوح تماماً.

نصيحة: يمكنك الحصول على مواد العناية بالاستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر الإلكتروني.

2. قم بالتنظيف باستخدام فوطة إسفنجية ومحلول صابوني ساخن في اتجاه التجليخ.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.
4. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة.

١٢ وظيفة EcoClean

استخدام وظيفة التنظيف EcoClean بانتظام للحفاظ على كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف وللمنع حدوث أضرار. الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي مغطاة بطبقة مسامية مطفأة 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 يتم تنظيف 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.

١٢-١ 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-. ويستمر الإرشاد في الظهور مجددًا حتى تكتمل وظيفة التنظيف تمامًا.
- ◀ لإعادة ضبط توصية التنظيف، استمر في الضغط على الزر - لحوالي 4 ثوان. ويتوقف الإرشاد عن الظهور، حتى يقوم الجهاز مجددًا برصد عدد كثير من مرات التشغيل.

ملاحظات

- 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 وظيفة التنظيف حتى يظهر الإرشاد في وحدة العرض. كلما تكرر تشغيل وظيفة التنظيف، حافظت الأسطح ذاتية التنظيف على قدرتها على التنظيف لمدة أطول.
- يتم إعادة ضبط وظيفة التنظيف بعد انقطاع التيار الكهربائي. يفضل أن تبدأ وظيفة التنظيف بعد عودة التيار المنقطع.

١٢-٢ تحضير الجهاز لوظيفة التنظيف

قم بتحضير الجهاز بعناية لتحقيق نتائج تنظيف مرضية.

تنبيه

استخدام 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 15
3. إزالة الاتساخات الجافة باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة:
 - من أرضية حيز الطهي
 - من باب الجهاز من الداخل
 - من الغطاء الزجاجي للمبة الفرن
 وعلى هذا النحو تتجنب البقع العنيدة.
4. يجب أن يكون حيز الطهي فارغًا تمامًا.

١٢-٣ ضبط وظيفة التنظيف

قم بتبوية المطبخ أثناء عمل وظيفة التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخنًا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف.

- ◀ لا تلمس باب الجهاز أبدًا.
- ◀ اترك الجهاز يبرد.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.

الشرط الأساسي: قم بتحضير الجهاز لوظيفة التنظيف. ← الصفحة 14

1. اضبط EcoClean باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة. ✓ تعرض وحدة العرض المدة. ولا يمكن تغيير المدة التي تبلغ ساعة واحدة.
2. اضبط درجة التنظيف باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة. ✓ بعد بضع ثوان تبدأ وظيفة التنظيف وتتناقص المدة. ✓ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء وظيفة التنظيف وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
3. قم بإيقاف الجهاز. ✓
4. امسح الجهاز. ← الصفحة 14

١٢-٤ مسح الجهاز بعد وظيفة التنظيف

1. اترك الجهاز يبرد.
2. امسح حيز الطهي بفوطة رطبة. **ملاحظة:** أثناء التشغيل وعمل وظيفة التنظيف يمكن أن تتكون بقع مائلة للإحمرار على الأسطح. وهذه البقع ليست صدادًا وإنما بقايا من الأطعمة المحتوية على ملح. لا يتم تحلل المكونات الغذائية مثل السكر وزلال البيض من طبقة الأسطح وقد تلتصق بالسطح. لا تمثل هذه البقع خطرًا على الصحة ولن تقلل من كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف.
3. قم بتركيب القضبان. ← "القضبان"، الصفحة 15

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
الأسطح المطلية بطبقة المينا (الإيناميل)	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن ماء الخل منظف الفرن 	<p>قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل.</p> <p>اترك غطاء الجهاز مفتوحًا للسماح بتجفيف الموقد بعد التنظيف.</p>
الأسطح ذاتية التنظيف	-	<p>ملاحظات</p> <ul style="list-style-type: none"> تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. حواف ألواح الخبيز الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل وقد تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل. تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإيناميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطرًا على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.
الغطاء الزجاجي بلمية الفرن	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	<p>تراجع الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف.</p> <p>← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي"، الصفحة 13</p> <p>في حالة الاتساخ الشديد، استخدم منظف الفرن.</p>
القضبان	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	<p>قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل.</p> <p>نصيحة: لتنظيف القضبان قم بفكها.</p> <p>← "القضبان"، الصفحة 15</p>
نظام الإخراج	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	<p>استخدم فرشاة في حالة الاتساخ الشديد.</p> <p>لعدم إزالة شحم التزليق قم بتنظيف قضبان الإخراج وهي مركبة. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.</p> <p>نصيحة: لتنظيف نظام القضبان قم بفكها.</p> <p>← "القضبان"، الصفحة 15</p>
الكماليات	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن منظف الفرن 	<p>قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل.</p> <p>الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.</p>

II-2 تنظيف الجهاز

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

⚠ 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 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 12

- قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.

- يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
- ← "المنظفات المناسبة"، الصفحة 12

- قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

II-3 تنظيف عناصر الاستعمال

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوغلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- لا تلمس طارات الاستعمال لغرض التنظيف.

- لا تستخدم فوطات إسفنجية مبللة.

1. تراعى المعلومات المتعلقة بمواد التنظيف.
2. قم بالتنظيف باستخدام فوطة إسفنجية رطبة ومحلول صابوني ساخن.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

II-4 تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

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

تنبيه

وقد تنشأ أضرار بالأسطح إذا لم يتم تنظيف 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.

← "وظيفة EcoClean"، الصفحة 14

II-5 تنظيف الأسطح الاستانلس ستيل

1. تراعى المعلومات المتعلقة بمواد التنظيف.

٣-١٠ إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة.
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات ولا تُحفظ.

II التنظيف والعناية

II-١ مواد التنظيف

لا تستخدم مواد تنظيف غير مناسبة، لكي لا تتعرض الأسطح المختلفة الموجودة بالجهاز للضرر.

⚠ 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 أكالة أو خادشة.

المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.
 احرص على مراعاة إرشادات تنظيف الجهاز.
 ← "تنظيف الجهاز"، الصفحة 13

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.
طبقة المينا (الإيناميل)، البلاستيك أو الأسطح المطلية أو المطبوعة على الشاشة مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأزرار	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تخلعه ولا تقم بحكه.

غطاء الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← "باب الجهاز"، الصفحة 15
غطاء الباب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل؛ ▪ من البلاستيك: محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. نصيحة: اخلع لوح التغطية للتنظيف بشكل جيد. ← "باب الجهاز"، الصفحة 15
مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	امسح مادة إزالة الترسبات الجيرية من مقبض الباب مباشرة لتجنب الاتساخات العنيدة.
إطار إحكام الباب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

إلغاء النهاية

يمكن حذف وقت النهاية المضبوط في أي وقت.

الشرط الأساسي: فيتم في وحدة العرض تمييز ①.

- أعد ضبط وقت النهاية على الوقت الحالي بالإضافة إلى المدة المضبوطة باستخدام الزر -.
- يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان ويبدأ في التسخين.
- يبدأ العد التنازلي للمدة.

0-8 ضبط الوقت

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

الشرط الأساسي: يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر ①.

1. اضبط الوقت باستخدام - أو +.
2. اضغط على ①.

تعرض وحدة العرض الوقت المضبوط.

نصيحة: يمكنك أن تحدد في أوضاع الضبط الأساسية ما إذا كنت تريد عرض الوقت في وحدة العرض.

9 قفل أمان الأطفال

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

ملاحظات

- يمكن تفعيل إمكانية ضبط قفل أمان الأطفال في أوضاع الضبط الأساسية.
- لا يعود قفل أمان الأطفال إلى حالته الفعالة بعد انقطاع التيار الكهربائي.

1-9 تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

الشرط الأساسي: يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر ①.

- لتفعيل قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر ① مضغوطاً حتى يظهر ① في وحدة العرض.
- لإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر ① مضغوطاً حتى يختفي ① من وحدة العرض.

10 أوضاع الضبط الأساسية للفرن

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

1-10 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

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

البيان	وضع الضبط الأساسي	الاختيار
1c	بيان الوقت	① = إخفاء الوقت ① = عرض الوقت ¹
2c	مدة الإشارة الصوتية بعد انتهاء مدة التشغيل أو زمن الميقاتي	① = 10 ثوان ② = 30 ثانية ¹ ③ = 2 دقيقة
3c	إشارة صوتية عند الضغط على أي زر	① = متوقف ① = مشغل ¹
4c	فترة الاستمرار اللاحقة لمروحة التبريد	① = قصيرة ② = متوسطة ③ = طويلة ¹ ④ = طويلة للغاية
5c	فترة الانتظار حتى اعتماد وضع ضبط	① = 3 ثوان ¹ ② = 6 ثوان ③ = 10 ثوان
6c	قفل أمان الأطفال قابل للضبط ← "قفل أمان الأطفال"، الصفحة 11	① = لا ① = نعم ¹

1-10 تغيير وضع الضبط الأساسي

الشرط الأساسي: يتم إيقاف الجهاز.

1. اضغط على الزر ① لمدة 4 ثوان.
- يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول، مثلاً 1c.

2. قم بتغيير وضع الضبط باستخدام الزر - أو +.
 3. باستخدام الزر ① انتقل إلى وضع الضبط الأساسي التالي.
 4. اضغط على ① لمدة 4 ثوان تقريباً لتخزين التغييرات.
- ملاحظة:** بعد انقطاع التيار الكهربائي يتم إرجاع أوضاع الضبط الأساسية إلى أوضاع ضبط المصنع.

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

وظيفة الوقت	الاستخدام
الميكاتي ☒	يمكن ضبط الميكاتي دون الارتباط بالتشغيل. ولن يؤثر ذلك على الجهاز.
المدة ☹	إذا تم ضبط مدة للتشغيل، فسوف يتوقف الجهاز عن التسخين تلقائياً بعد انقضاء المدة.
إنهاء ☹	بالإضافة إلى المدة، يمكن ضبط الوقت الذي ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.
الوقت ☹	ضبط الوقت.

٢-٨ ضبط الميكاتي

ويعمل الميكاتي بشكل مستقل عن التشغيل. يمكن ضبط الميكاتي حتى 23 ساعة و 59 دقيقة عند تشغيل الجهاز أو إيقافه. وللميكاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميكاتي هو الذي انقضى أو المدة.

1. كرر الضغط على ☹ حتى يبرز ☒ في وحدة العرض.
2. اضبط وقت الميكاتي باستخدام الزر - أو +.

الزر	القيمة الموصى بها
-	5 دقائق
+	10 دقائق

يمكن ضبط مدة الميكاتي على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية حتى 10 دقائق. بعد ذلك تصبح هذه المراحل أكبر كلما ازدادت القيمة.

- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الميكاتي وتتناقص مدة الميكاتي.
- ✓ عند انقضاء مدة الميكاتي، تصدر إشارة صوتية ويظهر وقت الميكاتي على القيمة صفر في وحدة العرض.
- 3. بعد انقضاء وقت الميكاتي:
- ◀ اضغط على أي زر لإيقاف الميكاتي.

تغيير وقت المنبه

يمكن تغيير زمن الميكاتي في أي وقت.

- الشرط الأساسي:** فيتم في وحدة العرض تمييز ☒
- ◀ قم بتغيير زمن الميكاتي باستخدام الزر - أو +.
 - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوانٍ.

إلغاء الميكاتي

يمكن إلغاء زمن الميكاتي في أي وقت.

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

٣-٨ ضبط المدة

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

الشرط الأساسي: يتم ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو الدرجة.

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

البرنامج الإضافي	القيمة الموصى بها
-	10 دقائق

البرنامج الإضافي	القيمة الموصى بها
+	30 دقيقة

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

- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
- ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
- 3. عند انقضاء المدة:
- ◀ اضغط على أي زر لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- ◀ اضغط على الزر + لضبط المدة مرة أخرى.
- ◀ عندما يصبح الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

تغيير المدة

يمكن تغيير المدة في أي وقت.

الشرط الأساسي: فيتم في وحدة العرض تمييز ☹.

- ◀ قم بتغيير المدة باستخدام الزر - أو +.
- ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوانٍ.

إلغاء المدة

يمكن إلغاء المدة في أي وقت.

الشرط الأساسي: فيتم في وحدة العرض تمييز ☹.

- ◀ أعد ضبط المدة على الصفر باستخدام الزر -.
- ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوانٍ ويقوم بالتسخين دون مدة.

٤-٨ ضبط النهاية

يمكن تأجيل وقت إنتهاء المدة حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

ملاحظات

- لا يمكن ضبط النهاية في أنواع التسخين المزودة بوظيفة الشواء.
- للحصول على نتيجة طهي مثالية، لا تقم بتأجيل وقت النهاية إذا بدأ التشغيل بالفعل.
- ولا تترك الطعام في حيز الطهي لفترة أطول من اللازم حتى لا يفسد.

الشروط الأساسية

- يتم ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو الدرجة.
- يتم ضبط المدة.
- 1. كرر الضغط على ☹ حتى يبرز ☹ في وحدة العرض.
- 2. اضغط على الزر - أو +.
- ✓ تعرض وحدة العرض وقت النهاية المحسوب.
- 3. يمكن تأجيل وقت النهاية باستخدام الزر - أو +.
- ✓ يعتمد الجهاز وضع الضبط بعد بضع ثوانٍ ويظهر في وحدة العرض وقت النهاية المضبوط.
- ✓ عند الوصول إلى وقت بدء التشغيل المحسوب، يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
- ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
- 4. عند انقضاء المدة:
- ◀ اضغط على أي زر لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- ◀ اضغط على الزر + لضبط المدة مرة أخرى.
- ◀ عندما يصبح الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

تغيير وقت الانتهاء


للحصول على نتيجة طهي مثالية، لا يمكن تغيير وقت الانتهاء المضبوط إلا عند بدء التشغيل وانقضاء المدة.

الشرط الأساسي: فيتم في وحدة العرض تمييز ☹.

- ◀ يمكن تأجيل وقت النهاية باستخدام الزر - أو +.
- ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوانٍ.

0 قبل الاستخدام لأول مرة

3. بمجرد أن يسخن الجهاز، قم بتهوية المطبخ.
4. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.
← "الاستعمال الأساسي"، الصفحة 9

نوع التسخين	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 
درجة الحرارة	أقصى
مدة	1 ساعة

5. أوقف الجهاز بعد المدة المحددة.
6. انتظر حتى يبرد الجهاز.
7. قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
8. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

نقِّد أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظِّف الجهاز والملحقات.

1-0 التشغيل لأول مرة

قم بتنفيذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك.

2-0 قم بتنظيف الجهاز بعد أول استخدام

- قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.
1. أخرج الملحقات وبقايا مواد التغليف مثل خرز البولسترين من حيز الطهي.
 2. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.

1 الاستعمال الأساسي

1-1 تشغيل الجهاز

3. عندما يصبح الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.
- نصائح**
- يمكنك معرفة نوع التسخين المناسب لطعامك من خلال شرح أنواع التسخين.
 - يمكنك أيضاً ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.
← "وظائف الوقت"، الصفحة 9

- ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على أي وضع باستثناء وضع الصفر °.
- ✓ يتم تشغيل الجهاز.

2-1 إيقاف الجهاز

- ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر °.
- ✓ يتم إيقاف الجهاز.

3-1 أنواع التسخين ودرجة الحرارة


- تغيير نوع التسخين**
- يمكنك تغيير نوع التسخين في أي وقت.
- ◀ اضبط نوع التسخين المرغوب باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.



1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواء عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الجهاز في التسخين.

تغيير درجة الحرارة

- يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت.
- ◀ اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

2 التسخين السريع

1. اضبط التسخين السريع  باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
- ✓ بعد بضع ثوانٍ يبدأ التسخين السريع.
- ✓ عندما ينتهي التسخين السريع تصدر إشارة صوتية وينطفئ بيان التسخين.
3. اضبط نوع التسخين المناسب باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
4. ضع الطعام في حيز الطهي.


- لتوفير الوقت، يمكنك تقليل مدة التسخين باستخدام التسخين السريع.
- استخدم التسخين السريع فقط عند ضبط درجات حرارة أعلى من 100 °م.
- يُفضل استخدام أنواع التسخين التالية بعد التسخين السريع:
- الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 
 - التسخين العلوي/السفلي 

1-2 ضبط التسخين السريع

للحصول على نتيجة طهي متساوية لا تدخل الأطعمة في حيز الطهي إلا بعد التسخين السريع.

3 وظائف الوقت

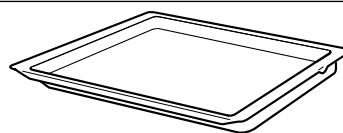
1-3 عرض عام لوظائف الوقت

اختر وظائف الوقت المختلفة باستخدام الزر .

يشتمل جهازك على وظائف وقت يمكن استخدامها للتحكم في التشغيل.

الملحقات

اللووح متعدد الاستخدامات

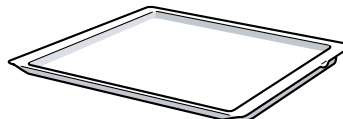


الاستخدام

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

- كيك على شكل ألواح
- كيك إسفنجي عادي

لووح الخبيز



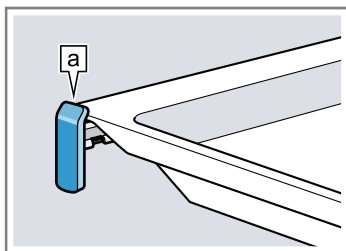
وظيفة التثبيت

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.

أدخل الكماليات في حيز الطهي

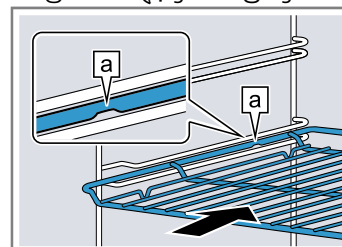
احرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبذلك فقط يمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريبًا دون أن تنقلب.

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



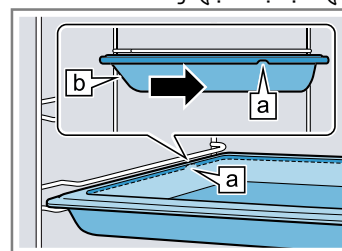
الشبكة السلكية
الشبكة السلكية

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



أدخل اللووح بحيث تكون الحافة المائلة b جهة باب الجهاز.

اللووح
مثلًا اللووح متعدد الاستخدامات أو لووح الخبيز



ملاحظة: يتم تثبيت القضبان القابلة للإخراج عند سحبها للخارج تمامًا. أدخل القضبان القابلة للإخراج مرة أخرى في حيز الطهي مع الضغط عليها برفق.

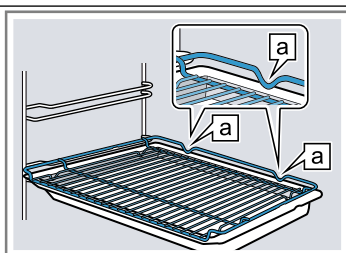
4. أدخل الكماليات دائمًا بشكل كامل، بحيث لا تلامس باب الجهاز.

ملاحظة: أخرج من حيز الطهي الكماليات غير اللازمة أثناء التشغيل.

دمج الكماليات

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

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



الشبكة السلكية على اللووح متعدد الاستخدامات

ملحقات أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيباتنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك.

www.bosch-home.com

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.

3. اسحب القضبان القابلة للإخراج لوضع الملحقات في مستويات الإدخال باستخدام القضبان القابلة للإخراج.

الشبكة السلكية أو اللووح السلكية

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

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
EcoClean	اضبط وظيفة التنظيف.	3 = قوية

الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي مغطاة بطبقة مسامية مطفأة 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. (التحلل الاقتصادي) ← الصفحة 14

الإضاءة

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

باب الجهاز

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

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد طبقاً لدرجة حرارة الجهاز. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

تنبيه

لا تقم بتغطية فتحة التهوية أعلى باب الجهاز. الجهاز مفرط السخونة.

حافظ على نظافة فتحات التهوية.

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

الماء المتكثف

يظهر ماء متكثف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكثف أمر طبيعي ولن يؤثر سلباً على أداء الجهاز. امسح الماء المتكثف بعد الطهي.

بيان التسخين

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

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

٢-٤ حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

القضبان

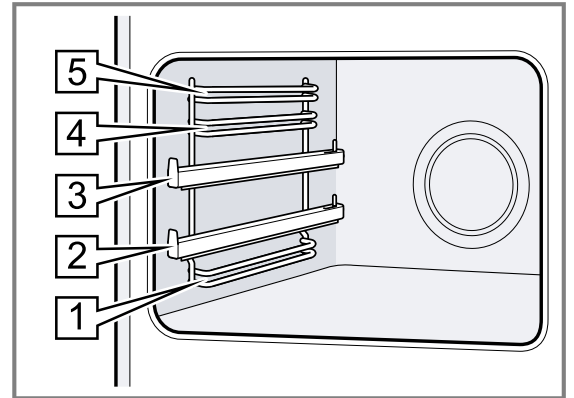
يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة.

يوجد 5 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عدّ 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.

يمكنك فك القضبان لغرض التنظيف مثلاً.

← "القضبان"، الصفحة 15



٣-٤ الكماليات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

ملاحظة: قد تتشوه الكماليات من جراء السخونة الناتجة. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

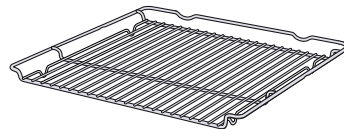
تبعاً لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

الاستخدام

- صواني إعداد المخبوزات
- صواني فرن
- الأواني
- اللحوم، مثلاً قطع اللحم أو قطع الشواء
- وجبات مجمدة

الملحقات

الشبكة السلكية



الرمز	الوظيفة	الاستخدام
☞	قفل أمان الأطفال	قم بتفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.
⌚	وظائف الوقت	اختر الوقت ⌚، الميقاتي ⌚، المدة ⌚ والنهاية ⌚. لاختيار وظائف الوقت المختلفة، اضغط بشكل متكرر على ⌚. يعرض الشريط الأحمر فوق أو أسفل الرمز المعني الوظيفة التي يتم عرض وضع الضبط لها في وحدة العرض.
-	ناقص	قم بتقليل قيم الضبط.
+	زائد	قم بزيادة قيم الضبط.

أنواع التسخين والوظائف

كي تصل دائماً إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام.

الرمز	نوع التسخين	الاستخدام وطريقة العمل
☞	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات	قم بالخبز أو التخمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
☞	الهواء الساخن الخفيف	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. اختر درجة حرارة بين 120 °م و 230 °م. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
☞	درجة البيتزا	قم بإعداد البيتزا والأطعمة التي تحتاج إلى حرارة شديدة من أسفل. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
☞	التسخين السفلي	قم بتحمير الأطعمة لاحقاً أو طهيها في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل.
☞	الشواية، النطاق الكبير	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. تحمير الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
☞	الشواء بتدوير الهواء	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.
☞	التسخين العلوي/ السفلي	قم بالخبز أو التخمير كالمعتاد على مستوى واحد. هذا النوع مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.
☞	إذابة التجمد	قم بإذابة الأطعمة المجمدة برفق.

وظائف أخرى

تجد هنا عرضاً عاماً حول الوظائف الأخرى لجهازك.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
☞	التسخين السريع	قم بإحماء حيز الطهي سريعاً بدون كماليات. ← "التسخين السريع"، الصفحة 9
☞	EcoClean	اضبط وظيفة التنظيف، التي تقوم بتجديد الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي. ← "وظيفة EcoClean"، الصفحة 14

درجة الحرارة ودرجات الضبط

هناك أوضاع ضبط لأنواع التسخين والوظائف المختلفة.

ملاحظة: عند ضبط درجة حرارة تزيد على 250 °م، يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة بعد حوالي 10 دقائق على درجة حرارة 240 °م تقريباً.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
•	وضع الصفر	الجهاز لا يقوم بالتسخين.
275 - 50	نطاق درجة الحرارة	اضبط درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.
1, 2, 3 أو I, II, III	درجات الشواء	اضبط درجات الشواء للشواية، بالنطاق الكبير أو الشواية بالنطاق الصغير، تبعاً لنوع الجهاز. 1 = ضعيفة 2 = متوسطة

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 توفر 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 واحدًا تلو الآخر أو بالتوازي.

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

مع أوقات الطهي الطويلة نسبيًا، أوقف الجهاز 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي.

✓ حيث تكفي الحرارة المتبقية لإنهاء طهي الوجبة.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.
 ✓ لا يلزم تسخين الكماليات غير الضرورية.

احرص على إذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل الإعداد.
 ✓ وبذلك يتم توفير الطاقة المستغلة في إذابة التجمد عن الأطعمة.

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

• الكشف عن تشغيل زر المستشعر

• مراقبة فتح الباب

• تحرير الوقت (بدون عرض)

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

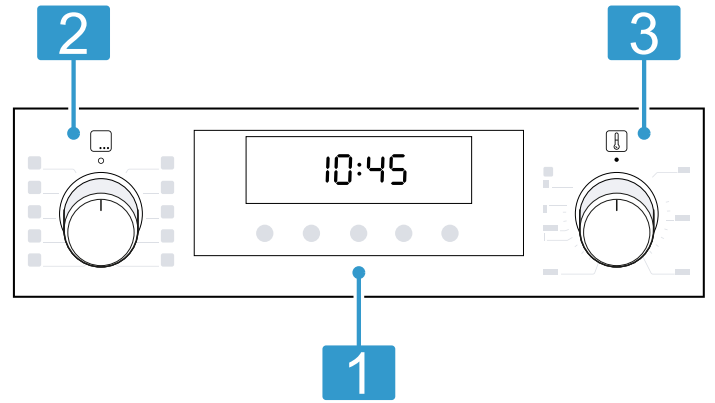
٤ التعرّف

١-٤ نطاقات الاستعمال

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

عناصر الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلومات حول حالة التشغيل عبر عناصر الاستعمال.
 يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



الأزرار ووحدة العرض

1 الأزرار عبارة عن أسطح حساسة للمس. لاختبار الوظيفة، اضغط برفق على النطاق المعني.
 تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت.

← "الأزرار ووحدة العرض"، الصفحة 5

مفتاح اختيار الوظيفة

2 باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى.
 يمكنك إدارة مفتاح اختيار الوظيفة من وضع الصفر 0 إلى اليمين أو اليسار.

تبعًا لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار الوظائف. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي في وضع الصفر 0 اضغط على مفتاح اختيار الوظائف.
 ← "أنواع التسخين والوظائف"، الصفحة 6

مفتاح اختيار درجة الحرارة

3 باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة اضبط درجة الحرارة على نوع التسخين واختر أوضاع الضبط للوظائف الأخرى.
 يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة من وضع الصفر 0 إلى جهة اليمين فقط حتى المصدر، ولكن دون تجاوزه.

تبعًا لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار درجة الحرارة. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي اضغط في وضع الصفر 0 على مفتاح اختيار درجة الحرارة.

← "درجة الحرارة ودرجات الضبط"، الصفحة 6

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. 0 يضيء فقط عندما تقوم بتغيير الوقت.

◀ اتصل بخدمة العملاء. ← الصفحة 19

◀ تجنب ملامسة البشرة له أثناء التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

- ◀ أبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعقوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعاد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

1-6 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.

⚠ 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.

1-7 وظيفة التنظيف

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

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

2 تجنب الأضرار المادية

2-1 نقاط عامة

تنبيه

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

- ◀ 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، يصعب إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة.
- ◀ لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- ◀ لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز بدون إطار الإحكام أو إذا كان به ضرر.
- ◀ قد يتعرض باب الجهاز للضرر من جراء استخدامه كموضع للجلوس أو التخزين.
- ◀ لا تضع أو تسند أو تُعلق شيئاً على باب الجهاز أو تقف عليه.
- ◀ لا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز. فقد تظهر بقعاً لونية دائمة على زجاج الباب من خلال رقائق الألومنيوم.
- ◀ لا يسمح بحدوث تلامس بين رقائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج الباب.

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

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

◀ لا تبدأ التشغيل عند وجود ماء بأرضية حيز الطهي.

◀ امسح الماء الموجود على أرضية حيز الطهي قبل التشغيل.

وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50°م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمدة إعداد المخبوزات والتخمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

◀ لا تضع على أرضية حيز الطهي كماليات أو ورق مخبوزات أو أي رقائق من أي نوع.

◀ لا تضع الأواني على أرضية حيز الطهي إلا عند ضبط درجة حرارة أقل 50°م.

عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.

◀ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

◀ لا تضع أبداً إناء به ماء على أرضية حيز الطهي.

وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.

◀ اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه.

- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
- ◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- الاصطدام بباب الجهاز المفتوح قد يؤدي لوقوع إصابات.
- ◀ احتفظ بباب الجهاز مغلقًا أثناء التشغيل.
- قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- ◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- ◀ وارتنق قفازات واقية إن أمكن.
- الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
- ◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- تسخن الحوامل التليسكوبية أثناء تشغيل الجهاز.
- ◀ اترك الحوامل التليسكوبية الساخنة لتبرد قبل لمسها.
- ◀ لا تلمس الحوامل التليسكوبية الساخنة إلا بواسطة قفازات الفرن.

⚠ 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 كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- 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 تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطراً.
- ◀ لا تقم أبداً بتشغيل جهاز تالف.
- ◀ 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.

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 خببز عليه.
- يمكن أن تتسبب سخونة الزائدة للجهاز في نشوب حريق.
- ◀ لا تقم أبداً بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة مطبخ.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
- ◀ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.
- الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.
- ◀ استخدم دائماً قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يفتح باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة وألسنة اللهب.
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ 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.
- 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.



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

فهرس المحتويات

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

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1-1 تعريف كلمات الإشارة

تجد هنا شرحاً لكلمات الإشارة المستخدمة في هذا الدليل.

⚠ تحذير

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

⚠ تنبيه

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

ملاحظة: يشير ذلك إلى معلومات مهمة.

2-1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

3-1 الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. التزم بدليل التركيب الخاص.
لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

- لا تستخدم الجهاز إلا:
■ لتحضير مأكولات ومشروبات.
■ في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
- حتى ارتفاع يبلغ 4000 م فوق سطح البحر.
- لا تستخدم الجهاز:
■ مع ميكاتي تشغيل خارجي أو وحدة تحكم عن بعد.

4-1 تقييد دائرة المستخدمين

- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

5-1 الاستخدام الآمن

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

⚠ 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.



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

HBJ558YS0G

دليل المستخدم وتعليمات التركيب [ar]

