



Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



الفرن المدمج

HBG635B.1

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]



لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

1 الأمان ⚠

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 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.

1.2 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 تستخدِم الجهاز إلا:

- لتحضير مأكولات ومشروبات.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
- حتى ارتفاع يبلغ 4000 م فوق سطح البحر.

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تم مراقبتهم أثناء ذلك.

يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

فهرس المحتويات

دليل المستخدم	
الأمان.....	1
تجنب الأضرار المادية.....	2
حماية البيئة والتوفير.....	3
التعرف.....	4
طرق التشغيل.....	5
الملحقات.....	6
قبل أول استخدام.....	7
الاستعمال الأساسي.....	8
التسخين السريع.....	9
وظائف الوقت.....	10
نظام AutoPilot.....	11
قفل أمان الأطفال.....	12
وضع ضبط يوم العطلة.....	13
أوضاع الضبط الأساسية.....	14
التنظيف والعناية.....	15
تعزيز التنظيف.....	16
القضاء.....	17
باب الجهاز.....	18
التغلب على الاختلالات.....	19
التخلص.....	20
خدمة العملاء.....	21
هكذا يتم الأمر.....	22
دليل التركيب.....	23
إرشادات عامة للتركيب.....	23.1

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، لأنّي يمكن أن تخಡش سطح الزجاج. قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.

- توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.

- وارتد قفازات واقية إن أمكن.

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقها وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك.

▪ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات. الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.

- احرص على ارتداء قفازات واقية.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة قليلاً على أخطار.

- وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.

▪ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لصلاح الجهاز.

- إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

أي عزل متضرر ل CABL الكهرباء سوف يشكل 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 تبني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

الرطوبة التي تتغول 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 يشكل خطراً.

- لا تشعل أبداً جهازاً متضرراً.

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

إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس

1.4 الاستخدام الآمن

احرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

← "الملاحقات", صفحة 8

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.

- لا تحتفظ أبداً بممواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.

▪ في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقاً، 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 دائمًا على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!

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 دائمًا قوطعة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن.

- اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.

- افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

- أبق الأطفال بعيداً.

قد يتسرّب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز.

- قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.

- افتح باب الجهاز بحرص.

- أبق الأطفال بعيداً.

- يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعلوها ومن ثم يختنقون.
- بعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

1.5 لمبة الهايوجين

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!

تسخن لمبات حيز الطهي بشدة. ويظل خطر الإصابة بحرائق قائماً لبعض الوقت أيضاً بعد الإيقاف.

- لا تلمس الغطاء الزجاجي.
- تجنب ملامسة البشرة له أثناء التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

عند تغيير اللمية يسري في ملامسات دواة اللمية تيار كهربائي.

- قبل تغيير اللمية تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
- بالإضافة إلى ذلك ازع القابس الكهربائي من المقبس أو أفضل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

الكهربائي لقابل التيار أو أفضل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

▪ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 22

⚠ تحذير - خطر: مغناطيسية!

توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.

- إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نقاط عامة

تنبيه!

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

- لا تضع على أرضية حيز الطهي كماميات أو ورق مفبوزات أو أي رقاقي 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 الصدا.

- اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه.
- لا تحفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.

لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.

يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تصرّر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.

- بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.

لا تخسر أي شيء في باب الجهاز.

- فقط في حالة وجود رطوبة كبيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.

- فعصير الفواكه الذي يتقطّر من لوح الخبز يترك بقعاً يتذرّع إزالتها.
- عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبز 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 (إيناميل).
- لا تستخدم أبداً منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماماً قبل التسخين القادر. في حالة الاتساع الشديد لإطار الإحكام، يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة.
- لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز بدون إطار إحكام أو إذا كان به ضرر.
- قد يتعرض باب الجهاز للضرر من جراء استخدامه كموضع للجلوس أو التخزين.
- لا تضع أو تنسد أو تعلق شيئاً على باب الجهاز.
- لا تضع آية أواني أو كماميات على باب الجهاز. حسب طراز الجهاز، قد تتسبب الكماميات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز.
- فاحرص دائماً على إدخال الكماميات في حيز الطهي حتى النهاية.

3 حماية البيئة والتوفير

- قم بخبز الأطعمة المتعددة واحداً تلو الآخر أو بالتوالي.
 - يصبح حيز الطهي ساخناً بعد عملية الخبز الأولى.
 - وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة التالية.
 - مع أوقات الطهي الطويلة نسبياً أو قف 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 المستهلكة في إذابة التجمد عن الأطعمة.
- ملاحظة:**
- يتطلب الجهاز: قدرة 1 واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع تشغيل وحدة العرض.
 - قدر 0,5 واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع إيقاف وحدة العرض.

3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافحة مواد التغليف خاماتٌ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

3.2 توفير الطاقة

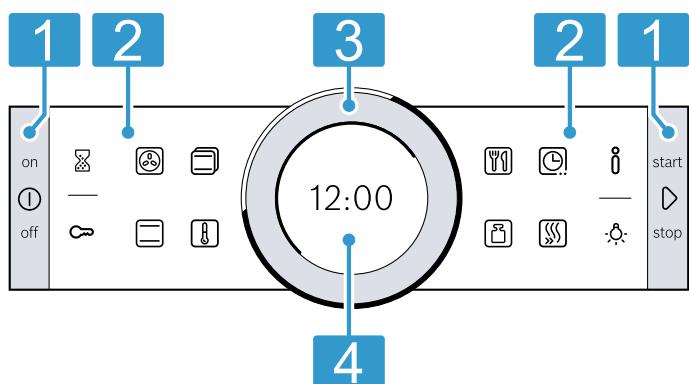
- عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.
- لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
 - إذا لم تقم بإحماء الجهاز، فسوف تُوفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.
 - استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل).
 - فهذه الصواني تمتص الحرارة بصورة جديدة للغاية.
 - لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً قدر الإمكان.
 - وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.

4 التعريف

4.1 نطاق الاستعمال

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

ملاحظة: يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



4.2 الأزرار

قم بتشغيل الجهاز وإيقافه باستخدام الأزرار الموجودة على يمين ويسار نطاق الاستعمال.

الزر	الوظيفة	الاستخدام
①	on/off	تشغيل الجهاز أو إيقافه.
▷	start/stop	ضغط قصيرة: بدء التشغيل أو إيقافه. استمرار الضغط لحوالي 3 ثوانٍ: قطع التشغيل.

4.3 النطاقات اللمسية

يُضيء النطاق اللمسي للوظيفة المختارة حالياً باللون الأحمر.

يمكنك باستخدام النطاقات اللمسية اختيار الوظائف المختلفة بصورة مباشرة. النطاقات اللمسية الخارجية بنطاق الاستعمال مخصصة للوظائف العامة، أما النطاقات اللمسية الداخلية بنطاق الاستعمال فهي لطريقة الطهي.

النطاق اللمسي الخارجي	الوظيفة	الاستخدام
	اختيار الميقاني.	الميقاني
	قفل أمان الأطفال	استمرار الضغط لحوالي 4 ثوان: تفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.
	المعلومات	تعرض معلومات إضافية حول الوظيفة ووضع الضبط. لاستدعاً، أو ضاغط الضبط الرئيسية، استمر في الضغط لمدة 3 ثوان تقريباً بينما الجهاز متوقف.
	إضاءة حيز الطهي	قم بتشغيل أو إطفاء الإضاءة في حيز الطهي.
النطاق اللمسي الداخلي	الوظيفة	الاستخدام
	هواء ساخن D	اختر نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات» مباشرة.
	التسخين العلوي/السفلي	اختر نوع التسخين «التسخين العلوي/السفلي».
	أنواع التسخين	اختر نوع التشغيل «أنواع التسخين».
	درجة الحرارة	اختر درجة الحرارة لحيز الطهي.
	AutoPilot	اختر طريقة التشغيل AutoPilot المزودة ببرامج طهي.
	الوزن	اختر الوزن مع طريقة التشغيل AutoPilot.
	وظائف الوقت	اختر وظائف الوقت.
	التسخين السريع	تشغيل أو إيقاف التسخين السريع لمزيد الطهي.

السطر الدائري

يوجد السطر الدائري في الشاشة من الخارج. يبيان الموضع

عند تغيير قيمة، يعرض السطر الدائري الموضع الذي تتواجد فيه لائحة الاختيار. وتبعاً لنطاق الضبط وطول لائحة الاختيار يكون السطر الدائري متصلأً أو مقسماً إلى قطاعات.

يبيان التقدم أثناء التشغيل يعرض السطر الدائري التقدم ويمتلئ باللون الأحمر كل ثانية. وبعد انقضاء المدة ينطفئ قطاع كل ثانية من السطر الدائري.

بيان درجة الحرارة

سطر التسخين وبيان الحرارة المتبقية يعرضان درجة الحرارة في حيز الطهي. بسبب القصور المداري، يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

سطر التسخين بعد بدء التشغيل يمتلك السطر الأبيض أسفل درجة الحرارة باللون الأحمر، كلما ازدادت سخونة حيز الطهي. عند الإحماء، يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال الطعام بمجرد امتلاء السطر تماماً باللون الأحمر. مع درجات الضبط، مثلاً درجات الشواية، يمتلك سطر التسخين على الفور باللون الأحمر.

4.4 طارة الاستعمال

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تغيير قيم الضبط التي تظهر في وحدة العرض. إذا وصلت بقيمة الضبط، على سبيل المثال درجة الحرارة، إلى أعلى قيمة أو قصى قيمة، تظل هذه القيمة معروضة في وحدة العرض. عند الحاجة قم بإرجاع القيمة باستخدام طارة الاستعمال. في اللائحتين، مثلاً الخاصة بأنواع التسخين، تبدأ القيمة الأولى مرة أخرى بعد القيمة الأخيرة.

4.5 الشاشة

تعرض الشاشة قيم الضبط الحالية على المستويات المختلفة.

القيمة في المقدمة تظهر القيمة في المقدمة بلون أبيض. ويمكنك تغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال مباشرةً.

تظهر درجة الحرارة أو الدرجة في المقدمة بعد بدء التشغيل.

القيمة في الخلفية تظهر القيم بلون رمادي في الخلفية. وللتغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال، اختر الوظيفة المرغوبة مسبقاً.

التكبير يتم فقط عرض القيمة بشكل مكبر طوال فترة تغيير هذه القيمة باستخدام طارة الاستعمال.

الأسطح ذاتية التنظيف

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفأة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء الفلي أو الشواء وتحلها.

إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي",
صفحة 16

الإضاءة

يشتمل الفرن على لمبة واحدة أو أكثر لإضاءة حيز الطهي. عندما تفتح باب الجهاز، تضيء الإضاءة في حيز الطهي. وإذا ظل باب الجهاز مفتوحاً لمدة أطول من 15 دقيقة، فسوف تنطفئ الإضاءة مرة أخرى. عند بدء التشغيل، تضيء الإضاءة مع معظم أنواع التشغيل. عند ما ينتهي التشغيل، تنطفئ الإضاءة تلقائياً.

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف الكهرباء تبعاً لدرجة حرارة الجهاز. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحات التهوية فوق باب الجهاز. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة.
◀ حافظ على خلو فتحات التهوية.

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

باب الجهاز

عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتوقف التشغيل. وعند إغلاق باب الجهاز، يتممواصلة التشغيل أوتوماتيكياً.

▪ بيان الحرارة المتبقية عندما يكون الجهاز متوقفاً، يعرض السطر الدائري الحرارة المتبقية في حيز الطهي. وكلما انخفضت درجة الحرارة المتبقية، مآل السطر الدائري للإعتمام، حتى يختفي في أي لحظة.

4.6 حيز الطهي

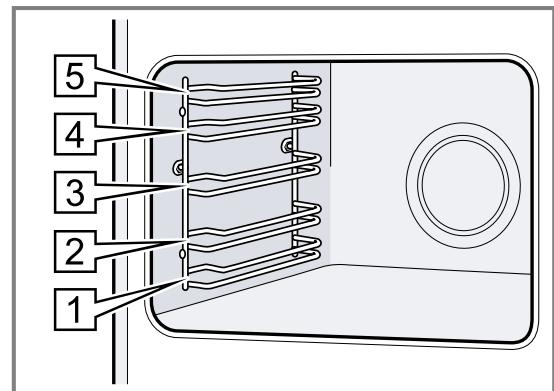
الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

القضبان

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

← "الملحقات", صفحة 8
جهازك به 5 مستويات للإدخال بميز الطهي. يتم عد مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.
يمكنك فك القضبان، لتنظيفها على سبيل المثال.

← "القضبان", صفحة 17



5 طرق التشغيل

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول طرق التشغيل والوظائف الأساسية لجهازك.

طريقة التشغيل الاستخدام

أختر أنواع التسخين المناسبة تماماً لتحضير طعامك بشكل مثالي.

← "أنواع التسخين", صفحة 7

5.1 أنواع التسخين

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

رموز أنواع التسخين المختلفة تساعد في إعادة التعرف.

طريقة التشغيل	الاستخدام
نظام AutoPilot	استخدم أوضاع الضبط المبرمجة والموصى بها للأطعمة المختلفة. ← "نظام AutoPilot", صفحة 13
التنظيف	اختر وظيفة التنظيف الخاصة بحيز الطهي. ← "تعزيز التنظيف", صفحة 17

عندما تختار نوع تسخين، يقترح عليك الجهاز درجة حرارة مناسبة أو مستوى مناسب. يمكنك اعتماد القيم أو تغييرها في النطاق المعنى.

عند ضبط درجات حرارة تزيد على 275 °م ودرجة شواية 3، يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة بعد حوالي 40 دقيقة إلى درجة حرارة 275 °م تقريراً ودرجة شواية 1.

الوظائف الإضافية الممكنة	الاستخدام وطريقة العمل	درجة الحرارة	نوع التسخين	الرمز
قم بالفيлиз أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	275-30 °م	التسخين	④

الرمز	نوع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام وطريقة العمل
	التسخين العلوي/ السفلي	300-30 ° م	قم بالخبز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. نوع التسخين مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتبعد السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
	الهواء الساخن الاقتصادي	275-30 ° م	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق وبدون إحماء على مستوى واحد. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقى بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي. يتم إعداد الطعام المراد طهيه على مراحل بالاستعانة بالحرارة المتبقية. الأداء الأكثر فعالية لنوع التسخين يكون في درجات الحرارة بين 275-125 ° م.
	التسخين العلوي/ السفلي الاقتصادي	300-30 ° م	احتفظ بباب الجهاز مغلقاً أثناء الطهي. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فتنة الفعالية في استهلاك الطاقة.
	الشواء بتدوير الهواء	300-30 ° م	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق. وتبعد السخونة من أعلى ومن أسفل. الأداء الأكثر فعالية لنوع التسخين يكون في درجات الحرارة بين 250-150 ° م. يستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.
	الشواية، النطاق الكبير	درجات الشواية: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	قم بشواء الطيور أو سمكة كاملة أو قطع اللحم الكبيرة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
	الشواية، النطاق الصغير	درجات الشواية: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	قم بشواء كميات صغيرة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. قم بتحمير كميات صغيرة. ويسخن السطح الأوسط أسفل جسم تسخين الشواية.
	درجة البيتزا	275-30 ° م	قم بإعداد البيتزا والأطعمة التي تحتاج إلى حرارة شديدة من أسفل. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقى بالجدار الخلفي.
	الطهي على الهدأ	120-70 ° م	قم بطهي قطع اللحم المقلية أو الرقيقة في إناء مفتوح برفق وببطء. تتبع السخونة في حالة درجة الحرارة المنخفضة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
	التسخين السفلي	250 - 30 ° م	قم بتحمير الأطعمة لاحقاً أو طهيها في حمام مائي. وتبعد السخونة من أسفل.
	إذابة التجمد	30-60 ° م	قم بإذابة الأطعمة المجمدة برفق.
	الحفظ على السخونة	100 - 60 ° م	الحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية.
	التسخين الأولى للإناء	70 - 30 ° م	التسخين الأولى للإناء.

6 الملحقات

قد تختلف الملحقات الموردة حسب موديل الجهاز.

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

ملاحظة: قد يحدث تشوه للكمالات عندما تسفن. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

الاستخدام	الملحقات
<ul style="list-style-type: none"> ■ صواني الكيك ■ صواني الفرن ■ الإناء ■ اللحوم، مثلًا قطع اللحم أو قطع الشواء ■ وجبات مجمدة 	الشبكة السلكية
<ul style="list-style-type: none"> ■ كيك رطب ■ المخبوزات ■ الخبز ■ قطع لحم كبيرة ■ وجبات مجمدة ■ تجميع السوائل المتقطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية. 	اللوح متعدد الاستخدامات
<ul style="list-style-type: none"> ■ كيك على شكل ألواح ■ مخبوزات صغيرة 	لوح الخبز

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

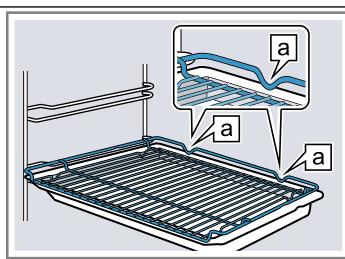
ملاحظة: أخرج من حيز الطهي الكماليات غير الازمة أثناء التشغيل.

دمج الكماليات

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

1. ضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات، بحيث يستقر كلا جزئي المباعدة **a** بالخلف على حافة اللوح متعدد الاستخدامات.

2. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال. وتكون الشبكة السلكية أثناء ذلك فوق القضيب الدللي العلوي.

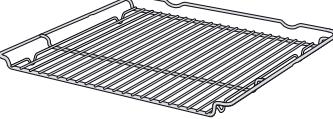


الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات

6.3 ملحقات أخرى

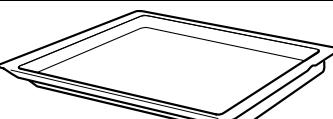
يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيباتنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك.

www.bosch-home.com
الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. تعرف في الكتابوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.



الملحقات

الشبكة السلكية



اللوح متعدد الاستخدامات



لوح الخبز

6.1 وظيفة التثبيت

منع 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.

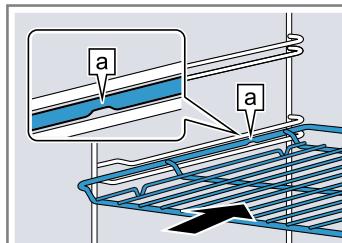
6.2 إدخال الكماليات في حيز الطهي

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

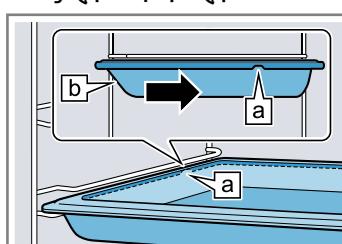
1. أدر الكماليات بحيث يكون المز **a** بالخلف ويشير إلى أسفل.

2. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

الشبكة السلكية
أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون
الجانب المفتوح مواجهًا بباب الجهاز
والنقوس — موجهًا لأسفل.



اللوح متعدد الاستخدامات
أدخل اللوح بحيث تكون الحافة
المائلة **a** جهة باب الجهاز.



اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح
الخبز

7 قبل أول استخدام

7.2 تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.

1. تعرف على معلومات المنتج وأخرج الكماليات من حيز الطهي. تخلص من بقايا مواد التغليف مثل خرز البوليسترين والشريط اللاصق الموجود داخل الجهاز وخارجه.
2. امسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.
3. قم بتشغيل الجهاز باستخدام ①.
4. إجراء أوضاع الضبط التالية:

نوع التسخين	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات ④
درجة الحرارة	الحد الأقصى
المدة	1 ساعة
← "الاستعمال الأساسي"، صفحة 10	5. ابدأ التشغيل باستخدام ⑤.
- قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.	6. أوقف الجهاز باستخدام ①.
✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في الشاشة.	7. وعندما يبرد الجهاز، قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
✓	8. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

نفّذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لمهازك. نظف الجهاز والملحقات.

7.1 إجراء التشغيل لأول مرة

بعد التوصيل بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة يجب عليك تنفيذ أوضاع الضبط لأول تشغيل لمهازك. قد يستغرق الأمر عدة ثوانٍ حتى تظهر أوضاع الضبط فيوحدة العرض.

1. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.

أوضاع الضبط المتاحة:

- اللغة
- الساعة
- 2. أكد باستخدام ④.
- ✓ يظهر وضع الضبط التالي.
- 3. قم بإجراء أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة.
- ✓ بعد وضع الضبط الأخير يظهر في وحدة العرض إرشاد يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى.
- ✓ تعرّض وحدة العرض الوقت المضبوط.
- 4. حتى يتم اختبار الجهاز قبل التسخين لأول مرة، قم بفتح باب الجهاز وغلقها مرة واحدة.

8 الاستعمال الأساسي

8.1 تشغيل الجهاز

1. قم بتشغيل الجهاز باستخدام ①.
- ✓ يظهر في الشاشة شعار Bosch. وبعد ذلك تظهر أنواع التسخين.

8.2 إيقاف الجهاز

في حالة عدم استخدام الجهاز قم بإيقافه. إذا لم تستخدِم الجهاز لفترة طويلة، فإنه يتوقف أوتوماتيكياً.

- ✓ أوقف الجهاز باستخدام ①.
- ✓ عندئذ يتوقف الجهاز. ويتم إيقاف الوظائف المشغلة.
- ✓ وتظهر الساعة في الشاشة أو بيان المراة المتبقية.

8.3 بدء التشغيل

- يجب بدء كل عملية تشغيل.
- ✓ ابدأ التشغيل باستخدام ④.
 - ✓ تعرّض الشاشة أوضاع الضبط و زمن التشغيل والسطر الدائري و سطر التسخين.

8.4 قطع التشغيل أو إلغائه

يمكنك إيقاف التشغيل مؤقتاً واستئناف التشغيل. وعندما يتوقف التشغيل تماماً، يتم إرجاع أوضاع الضبط.

- إيقاف التشغيل مؤقتاً:
- اضغط على ④ قليلاً.

8.6 ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

الشرط: تم اختيار طريقة التشغيل "أنواع التسخين" ④.

1. اضبط نوع التسخين المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.
2. اضغط على ④.
- ✓ يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.
3. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ⑤.

- ال اختيار المباشر لأنواع التسخين**
- يمكنك اختيار أنواع التسخين المعينة مباشرة عن طريق أحد النطاقات اللمسية.
- اضغط على النطاق اللمسي لنوع التسخين المرغوب.
 - أنواع التسخين المتاحة عن طريق الاختيار المباشر:
 - الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
 - التسخين العلوي/السفلي
 - يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.
 - اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
 - ابدأ التشغيل باستخدام .
 - ويبدأ الجهاز في التسخين.
 - يظهر في وحدة العرض مدة استمرار التشغيل ودرجة الحرارة المستهدفة.

8.7 عرض المعلومات

- يمكنك في أغلب الأحوال استدعاء المعلومات بخصوص الوظيفة الجاري تفيذها. ويعرض الجهاز بعض الإرشادات أوتوماتيكياً، على سبيل المثال عند التأكيد أو الطلب أو التحذير.
- اضغط على .
 - ويتم عرض المعلومات لبضع ثوانٍ، إن وجدت.
 - يمكنك التصفح باستخدام طارة الاستعمال في حالة النصوص الطويلة.

- ويبدأ الجهاز في التسخين.
- يظهر في وحدة العرض مدة استمرار التشغيل ودرجة الحرارة المستهدفة.

5. عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام .

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

← "أنواع التسخين", صفحة 7

ملاحظة: يمكنك أيضاً ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.

← "وظائف الوقت", صفحة 11

تغيير نوع التسخين

عندما تقوم بتغيير نوع التسخين، يتم أيضاً إرجاع أوضاع الضبط الأخرى.

- أوقف التشغيل باستخدام .
- اضغط على .
- يظهر في وحدة العرض نوع التسخين الأول مع درجة الحرارة المقتربة الخاصة به.
- قم بتغيير نوع التسخين باستخدام طارة الاستعمال.

تغيير درجة الحرارة

يمكنك تغيير درجة الحرارة مباشرةً بعد بدء التشغيل.

- قم بتغيير درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
- يتم اعتماد درجة الحرارة على الفور.

9 التسخين السريع

لتوفير الوقت، يمكنك تقصير مدة التسخين مع درجات الحرارة المضبوطة بدءاً من 100 °C.

في أنواع التسخين هذه يمكنك استخدام التسخين

- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
- التسخين العلوي/السفلي

9.1 ضبط التسخين السريع

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

ملاحظة: لا تضبط المدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

10 وظائف الوقت

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

10.1 عرض عام لوظائف الوقت

يمكنك ضبط مدة طريقة تشغيل ونهايتها. ويمكن ضبط الميكانيكي دون الارتباط بطريقة التشغيل.

الاستخدام إعدادات الوقت

الميكانيكي يمكنك ضبط الميكانيكي دون الارتباط بالتشغيل. فهو لا يؤثر على الجهاز.

الاستخدام	إعدادات	الوقت
إذا قمت بضبط مدة التشغيل، فسيتوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء هذه المدة أوتوماتيكياً.	المدة	
يمكنك ضبط وقت المدة التي ينتهي العمل بحيث ينتهي التشغيل. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً في الوقت المرغوب.	إنهاء	

4. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - لضبط مدة زمنية جديدة، اضغط على ④ واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 - لمواصلة التشغيل بدون مدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▶.
 - عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام ①.

تغيير المدة

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
1. اضغط على ④.
 2. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 3. أكّد باستخدام ④.

إلغاء المدة الزمنية

- يمكنك إلغاء المدة الزمنية في أي وقت.
1. اضغط على ④.
 2. قم بإرجاع المدة إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
 3. أكّد باستخدام ④.
 - لمواصلة التشغيل بدون مدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▶.

10.4 ضبط النهاية

يمكنك تأجيل الوقت الذي ستنتهي فيه المدة حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

ملاحظات

- للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا تقم بتأجيل نهاية المدة إذا كان التشغيل قد بدأ بالفعل.
- لكي لا يفسد الطعام، لا ترتكب لمدة طويلة للغاية في حيز الطهي.

المطلبات

- يتم ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.
- تم ضبط المدة.
- 1. اضغط مجدداً على ④.
- 2. قم بتأجيل النهاية باستخدام طارة الاستعمال.
- 3. ابدأ التشغيل باستخدام ▶.
- ✓ تعرض وحدة العرض وقت التشغيل. يدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- ✓ عندما يتم الوصول إلى وقت التشغيل، يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.
- 4. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - لضبط مدة زمنية جديدة، اضغط على ④ واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 - لمواصلة التشغيل بدون مدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▶.
 - عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام ①.

تغيير النهاية

- للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا يمكنك تغيير النهاية المضبوطة قبل أن يبدأ التشغيل وتنقضي المدة.
1. أوقف التشغيل باستخدام ▶.
 2. اضغط مرتين على ④.

10.2 ضبط الميقاتي

يعمل الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. يمكنك ضبط الميقاتي سواءً كان الجهاز مشغلاً أو متوقفاً حتى 23 ساعة و 59 دقيقة. للميقاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميقاتي هو الذي انقضى أو المدة.

1. اضغط على ④.
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام ▶.
3. قم بتشغيل الميقاتي باستخدام ▶.
- ✓ بعد عدة ثوانٍ يبدأ المنبه أوتوماتيكياً.
- ✓ يستمر ظهور وقت الميقاتي في الشاشة عندما يكون الجهاز متوقفاً.
- ✓ وعند تشغيل الجهاز، تظهر أوضاع ضبط طريقة التشغيل الجارية في الشاشة. اضغط على ④ لعرض وقت الميقاتي لبعض ثوانٍ.
- ✓ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء مدة الميقاتي. وينطفئ الرمز الأحمر.
4. عندما تنقضي مدة الميقاتي:
 - اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 - لضبط وقت الميقاتي مرة أخرى، اضغط على ④.
 - واضبط وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.

تغيير الميقاتي

يمكنك تغيير مدة الميقاتي في أي وقت.

1. اضغط على ④.
2. قم بتغيير وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكّد باستخدام ④.

إلغاء الميقاتي

يمكنك إلغاء مدة الميقاتي في أي وقت.

1. اضغط على ④.
2. قم بإرجاع مدة الميقاتي إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكّد باستخدام ④.
- ✓ وينطفئ الرمز الأحمر.

10.3 ضبط المدة الزمنية

يمكنك ضبط المدة الزمنية للتشغيل حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

الشرط: يتم ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.

1. اضغط على ④.
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
2. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.

القيمة المقترنة

اتجاه الدوران	القيمة المقترنة
يساراً	10 دقائق
يميناً	30 دقيقة

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

3. ابدأ التشغيل باستخدام ▶.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.

1. أوقف التشغيل باستخدام ▶.
2. اضغط مرتين على ⌂.
3. قم بإعادة ضبط النهاية باستخدام طارة الاستعمال.
4. واصل التشغيل باستخدام ▶.
- ▼ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.

3. قم بتغيير النهاية باستخدام طارة الاستعمال.
4. واصل التشغيل باستخدام ▶.

إلغاء النهاية

يمكنك محو النهاية المضبوطة في أي وقت.

11 نظام AutoPilot

- طاجن بالفخار

11.4 ضبط الوجبات

ملاحظة: بعد التشغيل لا يمكنك تعديل الوجبة وأوضاع الضبط أو إلغاؤها.

- الشرط:** لبدء التشغيل يجب أن يكون حيز الطهي بارداً.
1. اضغط على ☰.
 2. اضبط الوجبة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
 3. اضغط على ⌂.
 4. اضبط وزن طعامك باستخدام طارة الاستعمال. ويتم احتساب المدة مع الوزن أو توماتيكياً.
 - مع بعض الوجبات يمكنك تأجيل وقت الانتهاء بشكل إضافي.

← "ضبط النهاية", صفحة 12

5. ابدأ التشغيل باستخدام ▶.
- ▼ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء. لا يظهر خط التسخين.
- ▼ عند ما ينتهي إعداد الطبق، تصدر إشارة صوتية.
- ▼ يتوقف الجهاز عن التسخين.
6. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - مع بعض الوجبات يمكنك استكمال الطهي عند الحاجة.

← "الطهي المستمر", صفحة 13

- عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز باستخدام ①.

الطهي المستمر

مع بعض الوجبات يوفر الجهاز إمكانية استكمال الطهي بعد انقضاء المدة. يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.

1. إذا كنت لا تريدين استكمال الطهي، اضغط على ☰ وأوقف الجهاز باستخدام ①.
2. لاستكمال طهي الوجبة اضغط على ▶.
- ▼ فتظهر المدة في وحدة العرض.
3. قم عند الحاجة بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ▶.
- ▼ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ▼ عندما تنقضي المدة، تصدر إشارة. يتوقف الجهاز عن التسخين. يمكنك إرشاد استكمال الطهي مجدداً.
5. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - إذا أردت استكمال الطهي من جديد، اضغط على ▶.
 - عندما ينتهي إعداد الوجبة، اضغط على ☰ وأوقف الجهاز باستخدام ①.

يدعمك جهازك من خلال طريقة التشغيل "نظام AutoPilot" التي تصل إلى 300 °م. أنساب الأوانى هي المصنوعة من الزجاج أو الفزف الزجاجي. يجب أن تقطع قطع اللحم ثلثي قاعدة الإناء تقريباً.

إناء المصنوع من الفامات التالية غير مناسب:

- الألومنيوم الفاتح أو اللامع
- القدر الفخار غير المزجج
- البلاستيك أو المقابض البلاستيكية

11.2 أوضاع ضبط الوجبات

لإعداد الوجبات بشكل مثالي، يستخدم الجهاز أوضاع ضبط مختلفة.

ملاحظة: توقف نتيجة الطهي على جودة المواد الغذائية وخصائصها. استخدم المواد الغذائية الطازجة، ويفضل أن تكون في درجة حرارة الثلاجة.

إرشادات حول أوضاع الضبط

عندما تبدأ في إعداد وجبة، تعرض وحدة العرض المعلومات المرتبطة بهذه الوجبة، مثل:

- مستوى الإدخال المناسب
- الكماليات أو الإناء المناسب
- مقدار السوائل
- وقت القلب أو التقليل

بمجرد الوصول لهذا الوقت، تصدر إشارة صوتية.

البرامج

يتم مع البرامج ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة والمدة المثالية بشكل مسبق.

ويجب ضبط الوزن بشكل إضافي للحصول على نتيجة طهي مثالية. أضبط الوزن الإجمالي للطبق إذا لم يرد خلاف ذلك. يمكنك ضبط الوزن في النطاق المخصص فقط.

11.3 عرض عام على الأطعمة

يمكنك رؤية الوجبات المتاحة بالجهاز هنا.

- الوجبات
- دجاج، غير محمض
- صدر ديك رومي
- استيك لحم بقرى
- لحم بتلوب، بالشحم واللحم
- فخذ ضأن، بدون عظم، متوسط
- قالب لحم مفروم طازج
- حساء خضار مع اللحم
- لحم بقرى ملفوف

12 قفل أمان الأطفال

- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد للتأكد.
- ✓ يتم قفل نطاق الاستعمال. لا يمكن إيقاف الجهاز إلا باستخدام^①.
- ✓ وعند تشغيل الجهاز، يضيء^②. وعند إيقاف الجهاز، لا يضيء^③.
- ✓ لإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، استمر في الضغط على^④ لمدة 4 ثوان تقريباً.
- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد للتأكد.

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

12.1 تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

يمكنك تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال عندما يكون الجهاز مشغلاً أو متوقفاً.
لتفعيل قفل أمان الأطفال، استمر في الضغط على^④ لمدة 4 ثوان تقريباً.

13 وضع ضبط يوم العطلة

1. اضبط نوع التسخين «وضع ضبط العطلة» باستخدام طارة الاستعمال.
2. اضغط على .
- ✓ يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.
3. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
4. اضغط على .
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
5. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
لا يمكن تأجيل وقت النهاية.
6. ابدأ التشغيل باستخدام .
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
7. عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة على القيمة صفر. يتوقف الجهاز عن التسخين ويتجاوز مرة أخرى كالمعتاد خارج وضع ضبط يوم العطلة.
- أو قف الجهاز باستخدام^①.
يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد مرور 10 إلى 20 دقيقة تقريباً.

يمكنك باستخدام وضع ضبط يوم العطلة ضبط مدة تصل إلى 74 ساعة. يمكن الاحتفاظ بسخونة الأطعمة بين درجة 85 °م و 140 °م باستخدام وضع التسخين العلوي/
السفلي دون الحاجة إلى تشغيل الجهاز أو إيقافه.

13.1 تشغيل وضع ضبط يوم العطلة

ملاحظات

- في حالة فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز عن التسخين. وعند غلق باب الجهاز، يواصل الجهاز التشغيل.
- بعد التشغيل لا يمكنك تعديل وضع ضبط يوم العطلة أو إلغاؤه.

الشرط: وضع ضبط يوم العطلة يكون فعالاً في أوضاع الضبط الأساسية.

← «أوضاع الضبط الأساسية»، صفحة 14

14 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط جهازك حسب احتياجاتك.

14.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

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

وضع الضبط الأساسي	ال اختيار
القائمة الرئيسية أنواع التسخين ¹ نظام AutoPilot	العمل بعد التشغيل
متوقف ¹ مشغل	الإعتماد الليلي
البيانات ¹ عدم إظهار	شعار العلامة التجارية
موصي به ¹ المد الأدنى	فتره استمرار تشغيل المروحة
غير مجهز لاحقاً (مع القضايان ونظام الإخراج أحادي المستوى) ¹	نظام الإخراج
مجهز لاحقاً (مع نظام الإخراج ثنائي وثلاثي المستويات)	وضع ضبط يوم العطلة مشغل ¹
وضع ضبط المصنع عدم إرجاع الضبط ¹	وضع ضبط المصنع متوقف ¹
وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

وضع الضبط الأساسي	ال اختيار
انظر الاختيار في الجهاز.	اللغة
الوقت بصيغة 24 ساعة.	الساعة
مدة قصيرة (30 ثانية) مدة متوسطة (1 دقيقة) ¹ مدة طويلة (5 دقائق)	الإشارة الصوتية
مشغل متوقف (يظل الصوت مشغل مع ^①)	نغمة الزر
5 درجات	درجة سطوع الشاشة
متوقف ¹ رقمي ¹	بيان الساعة
مطافةً أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل ¹	الإضاءة
وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

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

إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- اضغط على ①.
- يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

14.3 ضبط الساعة

الشرط: يتم إيقاف الجهاز.

1. اضغط على ① لمدة 3 ثوان تقريباً.
2. قم بتأكيد الإرشاد المعروض في وحدة العرض باستخدام ⑤.
3. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول.
4. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
5. لحفظ التغيير، اضغط على ① لمدة 3 ثوان تقريباً.

14.2 تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط: يتم إيقاف الجهاز.

1. اضغط على ① لمدة 3 ثوان تقريباً.
 2. قم بتأكيد الإرشاد المعروض في وحدة العرض باستخدام ⑤.
 3. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول.
 4. اضغط على ④.
 5. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي التالي.
 6. لحفظ التغييرات، اضغط على ① لمدة 3 ثوان تقريباً.
- ملاحظة:** بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي.

15 التنظيف والعناء

- لا تستخدم أية منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
- لا تستخدم أية منظفات خاصة للتنظيف الحراري.
- 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 القادر.
- تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.
- أغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل الاستخدام.

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

15.1 مواد التنظيف

لعدم الإضرار بالأسطح المختلفة بالجهاز، لا تستخدم أي منظفات غير مناسبة.

- ⚠ تحذير - خطير الصعق الكهربائي!**
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

تنبيه!

المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.

- لا تستخدم منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.

المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

واجهة الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن ▪ مواد عناية مخصصة للستانلس ستيل ▪ للأسطح الساخنة 	<p>لتتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل.</p> <p>ضع طبقة رقيقة من مادة العناء بالستانلس ستيل.</p>
البلاستيك أو الأسطح المطلية مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	<p>لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.</p> <p>لتتجنب البقع الدائمة قم بإزالة مواد إزالة التربات الجيرية، التي تصل إلى السطح، على الفور.</p>

باب الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ محلول صابوني ساخن 	<p>لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل.</p> <p>نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب.</p>

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
غطاء الباب	▪ من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل من البلاستيك: محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. لا تستخدم أية مواد عناية بالستانلس ستيل. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك غطاء الباب. ← "باب الجهاز", صفحة 18
الإطار الداخلي للباب من الإستانلس ستيل	منظف الاستانلس ستيل	يمكن إزالة التغييرات اللونية باستخدام منظف الاستانلس ستيل. لا تستخدم أية مواد عناية بالستانلس ستيل.
مقبض الباب	▪ محلول صابوني ساخن إلى السطح، على الفور.	لتجنب البقع الدائمة قم بإزالة مواد إزالة الترببات الجيرية، التي تصل
إطار إحكام الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

حيز الطهي

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
أسطح المينا (الإيناميل)	▪ محلول صابوني ساخن ماء الفل منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. لتخفيف حيز الطهي بعد التنظيف، اترك باب الجهاز مفتوحاً. ملاحظات ▪ تحرق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. ▪ حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائتها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل ويمكن أن تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التأكل. ▪ تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإيناميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطراً على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.
الأسطح ذاتية التنظيف	-	تراعي الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف. ← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي", صفحة 16
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	▪ محلول صابوني ساخن	في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
القضبان	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. ملاحظة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك القضبان. ← "القضبان", صفحة 17
الكماليات	▪ محلول صابوني ساخن منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

15.2 تنظيف الجهاز

لتتجنب حدوث أضرار بالمهارز، قم بتنظيف جهازك كما هو مقرر وباستخدام المنظفات المناسبة.

⚠ تحذير - خطير الإصابة بحرائق!

أثناء استخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ تحذير - خطير 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: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

- ← "مواد التنظيف", صفحة 15

15.3 تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفأة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عند ما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف الرذاذ المتطاير أثناء

أثناء استخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ تحذير - خطير 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: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

- ← "مواد التنظيف", صفحة 15

الخبيز والقلي أو الشوا، وتحلها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

تنبيه!

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

▪ عندما يظهر على الأسطح ذاتية التنظيف بقع داكنة، قم بتسخين حيز الطهي.

▪ لا تستخدم منظفات الأفران أو منتجات تنظيف خادشة.

▪ إذا وصلت منظفات الأفران إلى الأسطح ذاتية التنظيف سهواً، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحکها.

1. أخرج الكماليات والأواني من حيز الطهي.

2. قم بفك القضبان وأخرجهما من حيز الطهي.
→ "القضبان"، صفحة 17

3. إزالة الاتساخات الجافة باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة:

- من أسطح المينا (إليناميل) الملسأ

- من باب الجهاز من الداخل

16 تعزيز التنظيف

تمثل وظيفة تعزيز التنظيف بدلاً سريعاً لتنظيف حيز الطهي من حين لآخر. تقوم وظيفة تعزيز التنظيف بترطيب الاتساخات من خلال تبخير محلول صابوني. وبذلك يمكن إزالة الاتساخات بسهولة.

16.1 ضبط وظيفة تعزيز التنظيف

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواهات!

وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.

▪ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

الشرط: يتم تبريد حيز الطهي.

1. أخرج الكماليات من حيز الطهي.

2. اخلط 0,4 لتر ماء مع قطرة من مادة التنظيف وقم بصبه على أرضية حيز الطهي في المنتصف.

لا تستخدم ماءً مقطراً.

3. اضغط على □.

4. اضبط نوع التسخين «التسخين السفلي» □ باستخدام طارة الاستعمال.

5. اضغط على ⓧ.

6. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال على 80 °م.

7. اضغط على ⓨ.

8. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال على 4 دقائق.

17 القضبان

لتنظيف القضبان وحيز الطهي جيداً أو لتغيير القضبان، قم بفكها.

17.1 فك القضبان

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!

تصبح القضبان ساخنة للغاية.

▪ لا تلمس القضبان الساخنة أبداً.

- من الغطاء الزجاجي للمبة الفرن هكذا يمكنك تجنب التقع غير القابل للإزالة.

4. أخرج الأغراض من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغاً.

5. اضبط نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات».

6. اضبط درجة الحرارة القصوى.

7. ابدأ التشغيل.

8. أوقف الجهاز بعد مرور ساعة واحدة.

9. عندما يبرد الجهاز بدرجة كافية، امسح حيز الطهي بفوطة رطبة.

ملحوظة: يمكن أن تكون بقع على الأسطح ذاتية التنظيف، بقايا السكر وبياض البيض لا تتحمل وتظل ملتصقة بالأسطح. البقع المائلة للون الأحمر تكون عبارة عن بقايا مواد غذائية تحتوي على ملح، وهي ليست صدأ. البقع ليست ضارة بالصحة. البقع لا تقلل من كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف.

10. قم بتركيب القضبان.
← "القضبان"، صفحة 17

16.2 التنظيف اللاحق لحيز الطهي

تنبيه!

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

▪ بعد استخدام وظيفة تعزيز التنظيف، امسح حيز الطهي واتركه يجف تماماً.

الشرط: يتم تبريد حيز الطهي.

1. افتح باب الجهاز وامسح الماء المتبقى بفوطة إسفنجية قادرة على الامتصاص.

2. قم بتنظيف الأسطح المنسنة في حيز الطهي باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة. قم بإزالة البقايا العالقة باستخدام ليفة من الاستانلس ستيل.

3. قم بإزالة الترببات الجيرية بفوطة مشبعة بالخل. بعد ذلك اشطف بماء بارد وقم بالتخفيف بفوطة ناعمة، أسفل إطار إحكام الباب أيضاً.

4. لتخفيف حيز الطهي، افتح باب الجهاز في وضع السكون (حوالي 30 °) لمدة ساعة واحدة تقريباً.

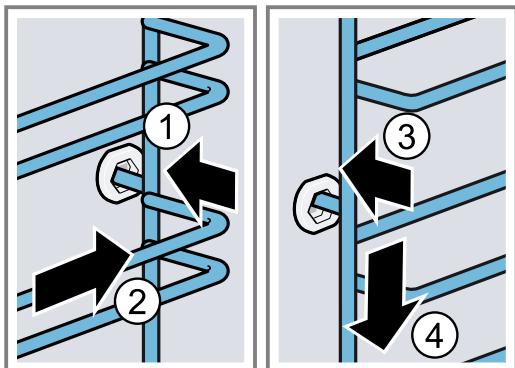
▪ احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد.

▪ أبق الأطفال بعيداً.

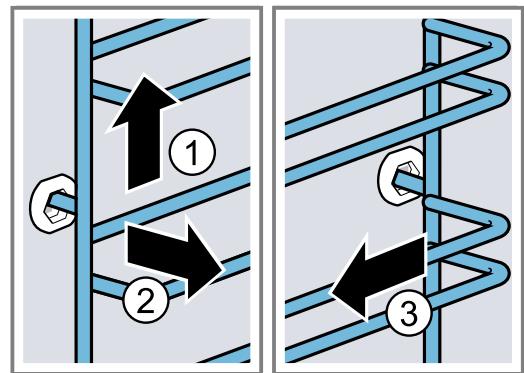
1. ارفع القضبان من الأمام برفق ① وفكها ②.

▪ تأكد من وجود القضبان المثنية للأمام مع كل الهيكلين.

1. أدخل القضيب من المنتصف في الفتحة الخلفية ① حتى يستقر القضيب على جدار حيز الطهي واضغط عليه للخلف ②.
2. قم بتركيب القضيب في الفتحة الأمامية ③، حتى يستقر القضيب على جدار حيز الطهي واضغط عليه لأسفل ④.



2. اسحب القضبان إلى الأمام ③ وأخرجها.



3. قم بتنظيف القضبان.

← "مواد التنظيف", صفحة 15

17.2 تركيب القضبان

ملاحظات

- تتواءم القضبان يميناً أو يساراً فقط.

18 باب الجهاز

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

18.1 فك باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.

▪ احرص على ارتداء قفازات واقية.

▪ تتحرك مفصلات بباب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك.

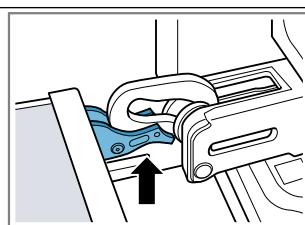
▪ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

1. افتح باب الجهاز تماماً واضغطه في اتجاه الجهاز.

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة!**
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.

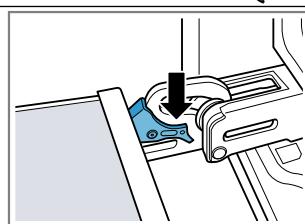
▪ تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز،تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



ذراع التأمين مفتوح

المفصلة مؤمنة ولا يمكن غلقها.



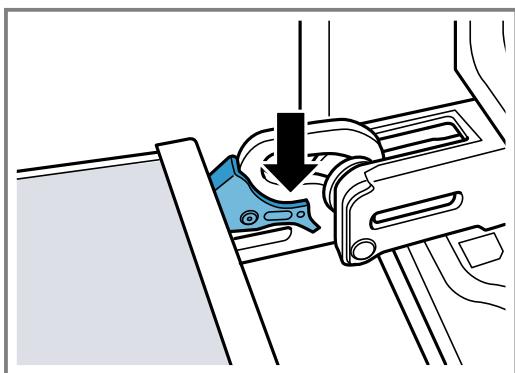
ذراع التأمين مغلق

باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.

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

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

4. قم بغلق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



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

5.أغلق باب الجهاز.

18.3 فك زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

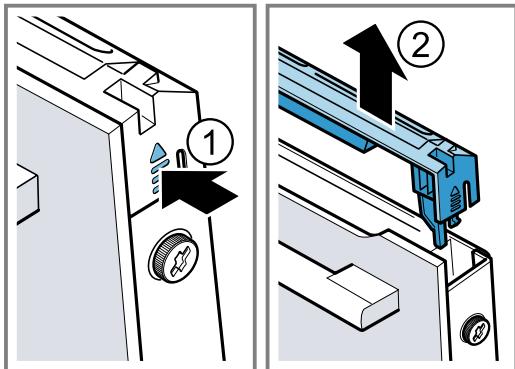
تتمرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك.

▪ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
احرص على ارتداء قفازات واقية.

1. افتح باب الجهاز قليلاً.

2. اضغط على غطاء الباب يساراً ويميناً من الخارج ①، حتى يثبت.

3. أخلع غطاء الباب ②.



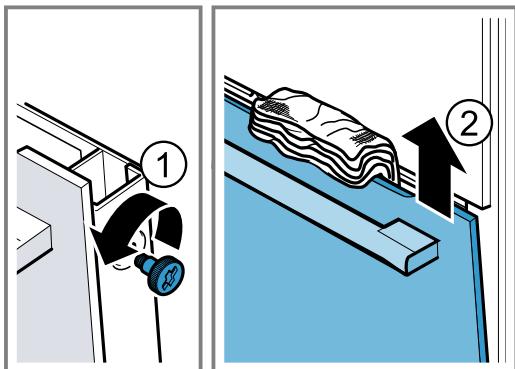
4. قم بتنظيف غطاء الباب.

← "المنظفات المناسبة", صفحة 15

5. قم بحل البرغي الأيسر والأيمن من باب الجهاز ①

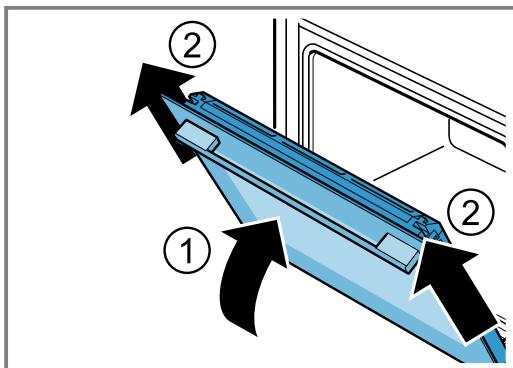
واخلعه.
قم بحشر فوطة مطبخ مطوية عدة طيات في باب

الجهاز. أخلع اللوح الزجاجي الأمامي بسحبه إلى أعلى ②.



7. ضع اللوح الزجاجي الأمامي على سطح مستو بينما
مقبض الباب موجه لأسفل.

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



4. ضع باب الجهاز بحذر على سطح مستو.

18.2 تركيب باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

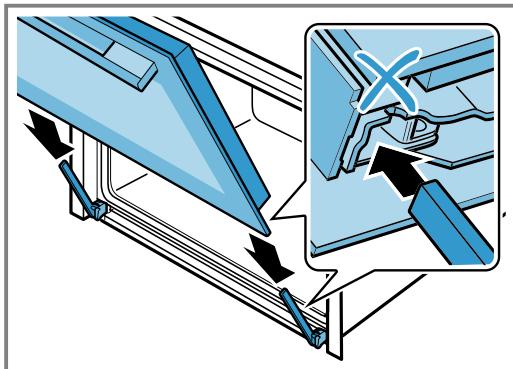
تتمرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك.

▪ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.

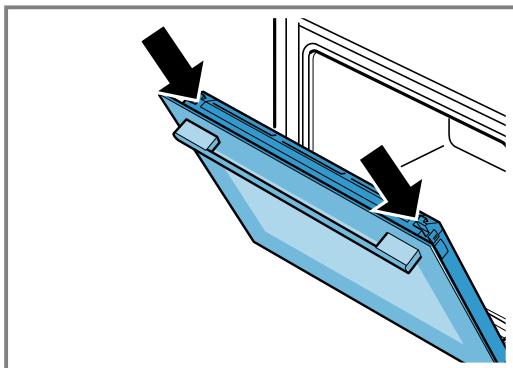
▪ تأكد دائمًا من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز،تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

1. **ملاحظة:** احرص على أن ينزلق باب الجهاز على المفصلات دون مقاومة. عند الإحساس بوجود مقاومة، تحقق مما إذا كنت تقوم بالإدخال في الفتحة الصحيحة.

قم بتحريك باب الجهاز على كلتا المفصلتين. حرك باب الجهاز حتى النهاية.

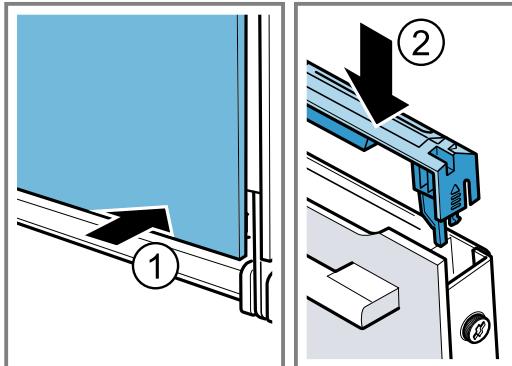


2. اضغط بكلتا يديك من أعلى جهة اليسار واليمين على غطاء الباب، للتأكد أن باب الجهاز مدخلًا حتى النهاية.



3. افتح باب الجهاز تماماً واضغطه في اتجاه الجهاز.

3. اضغط على اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل ①، حتى يثبت بصوت مسموع.
4. افتح باب الجهاز بعض الشيء، وقم بإزالة فوطة المطبخ.
5. اربط كلا البرغين الأيسر والأيمن في باب الجهاز.
6. قم بتركيب غطاء الباب واضغط عليه ②، حتى يثبت بصوت مسموع.



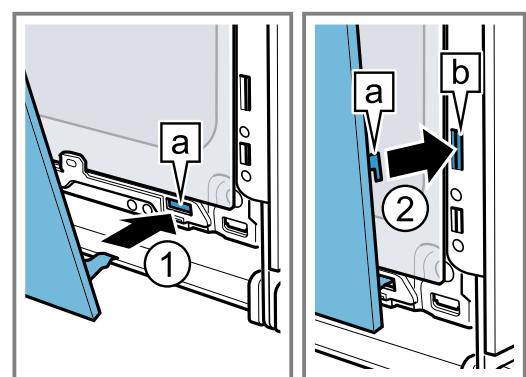
7. أغلق باب الجهاز.
- ملاحظة:** لا تستخدم حيز الطهي مرة أخرى إلا بعد تركيب الألواح الزجاجية بشكل صحيح.

8. **⚠ تحذير - خطر الإصابة!**
زجاج باب الجهاز المفدوش يمكن أن ينكسر.
لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.
قم بتنظيف زجاج الباب المفكوك من كلا الجانبين باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.
9. قم بتنظيف باب الجهاز.
← "المنظفات المناسبة" ، صفحة 15
10. قم بتجفيف زجاج الباب وتركيبه مرة أخرى.

18.4 تركيب زجاج الباب

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة!**
تحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحرش فيها جزء من جسمك.
لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
احرص على ارتداء قفازات واقية.

1. قم بتركيب لوح الزجاج الأمامي في الحامل الأيسر والأيمن ①.
2. اضغط لوح الزجاج الأمامي على الجهاز حتى يصبح الفطاف الأيسر والأيمن ② في مقابل موضع التثبيت ③.



19 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع، حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة!**
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
وتحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
لا يسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
وتحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
لا يسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

19.1 الاختلالات الوظيفية

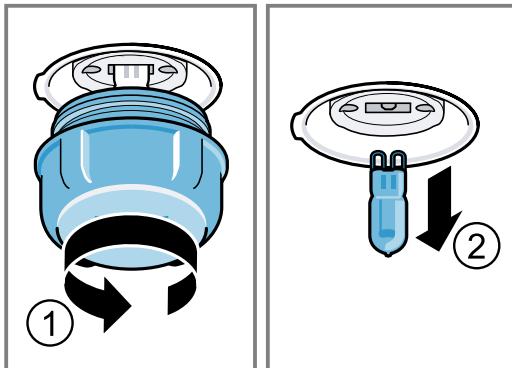
السبب والتغلب على الأعطال	العمل
المصهر تالف.	الجهاز لا يعمل.
• افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهير.	
• الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.	
• افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.	

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يظهر في الشاشة «اللغة العربية».	<p>إمداد بالتيار الكهربائي منقطع.</p> <ul style="list-style-type: none"> قم بتنفيذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. - اللغة - الساعة
لا يبدأ التشغيل أو ينقطع.	<p>أسباب مختلفة ممكنة.</p> <ul style="list-style-type: none"> تحقق من الإرشادات التي تظهر في الشاشة. ← "عرض المعلومات", صفحة 11
الجهاز لا يقوم بالتسخين.	<p>خلل وظيفي</p> <ul style="list-style-type: none"> اتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء", صفحة 22
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	<p>تم تفعيل نمط الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية، ويظهر في الشاشة [].</p> <ol style="list-style-type: none"> افصل الجهاز لفترة قصيرة من شبكة التيار الكهربائي، عن طريق إيقاف المصهر في صندوق المصاير وتشغيله مرة أخرى. وبعد ذلك أوقف فعالياً نمط الاستعراض في غضون 3 دقائق في ← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 14.
لا يمكن إدارة طارة الاستعمال بسهولة.	<p>إمداد بالتيار الكهربائي منقطع.</p> <ul style="list-style-type: none"> افتح باب الجهاز وأغلقه مرة واحدة بعد انقطاع التيار الكهربائي. يقوم الجهاز بالتحقق ويصبح جاهزاً للاستخدام.
طارة الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال.	<p>تم تغيير وضع الضبط الأساسي.</p> <ul style="list-style-type: none"> قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة. ← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 14
لا يمكن إدارة طارة الاستعمال بسهولة.	<p>تم فك طارة الاستعمال.</p> <ol style="list-style-type: none"> قم بتركيب طارة الاستعمال في الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال. اضغط طارة الاستعمال في الحامل الخاص بها، بحيث تثبت في مكانها ويتنسى إدارتها.
لمبة الالوجين تالفة.	<p>يوجد اسماخ تحت طارة الاستعمال.</p> <p>ملاحظة: لا تقم بفك طارة الاستعمال أكثر من اللازم، لكي يظل الحامل ثابتاً.</p> <ol style="list-style-type: none"> لفك طارة الاستعمال، اضغط على المافة الخارجية لإطارة الاستعمال. تميل طارة الاستعمال ويمكن إمساكها بسهولة. اخلع طارة الاستعمال من الحامل. قم بتنظيف طارة الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. لا تمسمح طارة الاستعمال. تجنب تنظيف طارة الاستعمال في غسالة الأطباق.
إضاءة حيز الطهي لا تعمل.	<p>لمبة الالوجين تالفة.</p> <ul style="list-style-type: none"> قم بتغيير لمبة الفرن. ← "تغيير لمبة الفرن", صفحة 22
تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى.	<p>لتتجنب التشغيل الدائم دون قصد، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد عدة ساعات عن التسخين إذا لم يتم تغيير أوضاع الضبط. ويظهر إرشاد في الشاشة.</p> <p>الموعد الذي يتم عنده الوصول إلى مدة التشغيل القصوى يرتبط بأوضاع الضبط المعنية لطريقة التشغيل.</p> <ol style="list-style-type: none"> لمواصلة التشغيل اضغط على أي نطاق لمسي أو أدر طارة الاستعمال. في حالة عدم الاحتياج للجهاز قم بإيقافه باستخدام ①. <p>نصيحة: لكي لا يتوقف الجهاز دون رغبتك، اضبط مدة زمنية.</p> <p>← "ضبط المدة الزمنية", صفحة 12</p>
يظهر بلاغ مصحوب بالحرف "D" أو "E" في الشاشة، مثل D0111 أو E0111.	<p>اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ.</p> <ul style="list-style-type: none"> أطفئ الجهاز وأعد تشغيله. إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضْع بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال. <p>← "خدمة العملاء", صفحة 22</p>

السبب والتغلب على الأعطال

- نتيجة الطهي غير مرضية.**
ترتبط قيم الضبط، مثل درجة الحرارة أو المدة بالوصفة والكمية والطعام.
▪ اضبط في المرة القادمة قيم أقل أو أعلى.
نصيحة: تجد المزيد من البيانات حول التحضير وقيم الضبط المناسبة على صفحتنا الرئيسية
www.bosch-home.com

1. لتجنب حدوث أضرار، ضع فوطة أواني في حيز الطهي.
2. قم بفك الغطاء الزجاجي بإدارته جهة اليسار.^①
3. قم بفك لمبة الهالوجين بدون إدارتها.^②



4. قم بتركيب لمبة الهالوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدواية.
5. انتبه إلى وضع السنون.
6. يتم تجهيز الغطاء الزجاجي بحلقة إحكام حسب طراز الجهاز. قم بتركيب حلقة الإحكام.
7. اربط الغطاء الزجاجي.
8. أخرج فوطة الأواني من حيز الطهي.
9. قم بتوصيل الجهاز بالشبكة المنزلية.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/UE المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) و هذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسلیم جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



- إذا كانت إضاءة حيز الطهي معطلة، قم بتغيير لمبة الفرن.**
ملاحظة: يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين المقاومة للحرارة 230 فلطا، 40 واط من مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللامبات. لا تمسك لمبات الهالوجين الجديدة إلا باستخدام فوطة نظيفة وجافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي لللمبة.

- ⚠ تحذير - خطير 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 - خطير الصعق الكهربائي!**
عند تغيير اللامبة يسري في ملامسات دوامة اللامبة تيار كهربائي.
▪ قبل تغيير اللامبة تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
▪ بالإضافة إلى ذلك انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر.

- المتطلبات**
▪ الجهاز مفصول عن الشبكة الكهربائية.
▪ يتم تبريد حيز الطهي.
▪ توجد لمبات هالوجين تحتاج إلى تغيير.

20 التخلص

تعرف هنا على كيفية التخلص من الأجهزة القديمة بصورة صحيحة.

20.1 التخلص من الجهاز القديم

- يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.
1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
 2. قطع كابل الكهرباء.
 3. تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

21 خدمة العملاء

- إذا كانت لديك أسئلة حول الاستخدام أو لم تكن قادرًا على إصلاح خلل ما في الجهاز بنفسك أو يتبعين عليك إصلاح الجهاز، يرجى متنك التوجه إلى مركزنا لخدمة العملاء. سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

عندما تتوافق مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الفاصلين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني. يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G.



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

المستوى	الخبز على عدة مستويات
مستويان 3 1	▪ شبكتان سلكيتان مع صواني فوهةما
3 مستويات 5 3 1	▪ لوح الخبز ▪ اللوح متعدد الاستخدامات ▪ لوح الخبز
4 مستويات 5 3 2 1	▪ شبكات سلكية مع ورق إعداد المخبوزات

استخدم نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات». **ملاحظة:** المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضح بالضرورة في وقت واحد.

22.3 إرشادات التحضير للقلي والطهي على نار هادئة والشواء

- تسري توصيات الضبط على الطعام المراد تحميره والموجود في درجة حرارة الثلاجة أو الطيور المقلية غير المحشوة.
- ضع الطيور على الإناء بحيث يكون الصدر أو جانب الجلد مشيراً لأسفل.
- أقلب قطع اللحم والطعام المراد شوائه أو السمكة الكاملة بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.

التحمير على الشبكة السلكية

- يكتسب اللحم المراد تحميره طعمًا مقرمشًا للغاية من جميع الجوانب عند إعداده على الشبكة السلكية. قم بتحمير نوع طيور كبير الحجم أو قطع عديدة في وقت واحد على سبيل المثال.
- قم بتحمير قطع لحم متساوية في الوزن والسمك. وبذلك يتم تحرير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.

- ضع الطعام المراد تحميره على الشبكة السلكية مباشرةً.

- أدخل اللوح متعدد الاستعمالات وعليه الشبكة السلكية في مستوى الإدخال المقرر لتجفيف السوائل المتقططة.

- تبعًا لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلاً عن ذلك تبقي كمية دخان أقل ويقل اتساع حيز الطهي.

21.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوحة الصنع للجهاز.

تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.

22 هكذا يتم الأمر

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

22.1 إرشادات التحضير العامة

- احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد جميع الأطعمة.
- ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبياً.
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. لا تدخل الكماليات إلا بعد إهماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.

22.2 إرشادات التحضير للخبز

- يفضل استخدام صواني الخبز المعدنية القاتمة لخبز الكيك والمخبوزات أو الخبز.
- استخدم إناءً عريضاً ومسطحاً لإعداد المخبوزات المحسنة والجراثان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناءً رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكناً بدرجة أكبر.
- عند إعداد المخبوزات المحسنة على اللوح متعدد الاستخدامات مباشرةً، أدخل هذا اللوح في المستوى 2.
- تسري قيم الضبط الخاصة بعجين الخبز على أنواع العجين الموضوقة على لوح الخبز وكذلك أنواع العجين الموضوقة في صينية مستطيلة.

تنبيه!

- 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.

مستويات الإدخال

عندما تستخدمن نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات»، يمكنك الاختيار من بين المستويات 1 و 2 و 3 و 4.

الخبز على مستوى واحد	المستوى
مخبوزات مرتفعة / صينية على الشبكة السلكية	2
مخبوزات مفرودة / لوح خبز	3

الخبز على عدة مستويات	المستوى
مستويان 3 1	▪ اللوح متعدد الاستخدامات ▪ لوح الخبز

استخدم قطع الشواء المتساوية في الوزن والسمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقي نضرة وغضة.

ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستعمالات أسفل الشبكة السلكية بمستوى واحد على الأقل لجميع السوائل المتقارطة.

ملاحظات

- يعمل عنصر تسخين الشواية ويتوقف بشكل مستمر. وهذا أمر طبيعي. ويتحدد التكرار من خلال درجة الشواية المضبوطة.
- عند الشواء يمكن أن ينباع دخان.

22.4 إعداد الأطعمة المجمدة

- لا تستخدم أطعمة مجمدة مغطاة بثلج كثيف.
- قم بإزالة الثلج.
- الأطعمة المجمدة يتم خيزها مسبقاً بشكل غير متتساً بعض الشيء. وتظل درجة التحمير غير مت詹سة حتى بعد إتمام التخزين.

22.5 إعداد الوجبات الجاهزة

- أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- عند تسخين أو طهي الوجبات الجاهزة في إناء، استخدم إناء مقاوماً للحرارة.

التحمير في الإناء

عند الإعداد في إناء مغلق، يظل حيز التنظيف أكثر نظافة.

نقاط عامة حول التحمير في إناء

- استخدم إناء مقاوماً للسخونة ومناسباً للفرن.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- وأنسب الأوانى هي المصنوعة من الزجاج.
- تُراعى بيانات الجهة الصانعة لإناء التحمير.

التحمير في إناء مفتوح

- استخدم صينية تحمير مرتفعة.
- وإذا لم يكن لديك إناء مناسباً، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

التحمير في إناء مغلق

- استخدم غطاءً مناسباً وجيد الغلق.
- عند تحمير اللحم يجب ألا تقل المسافة بين الطعام المراد تحميره والغطاء عن 3 سم. حيث يمكن أن يتمدد اللحم.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواهات!

- قد يتسرّب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ارفع الغطاء، كي يتتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.
- أبقى الأطفال بعيداً.

الشواء

قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبح مقرمشة.

22.6 مجموعة مختارة من الأطعمة

تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

توصيات الضبط للأطعمة المختلفة

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين	درجة الحرارة	المستوى	صفحة 7
كيك إسفنجي، مستويان	قالب حلقي أو صينية مستطيلة	3+1	(*)	160 - 140	80 - 60	
كيك إسفنجي، رقيق	الصينية مستطيلة	2	(□)	170 - 150	80 - 60	
تورتة الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	الصينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	(□)	190 - 170	80 - 60	
تورتة إسفنجية، 6 بيضات	الصينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2	(*)	170 - 150 ¹	50 - 30	
تورتة إسفنجية، 6 بيضات	الصينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2	(eco)	160 - 150	60 - 50	
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	(□)	180 - 160	75 - 55	
كعك مضفر بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	(□)	200 - 180	40 - 30	
سويس رول المافن	لوح الخبز	3	(*)	200 - 180 ¹	15 - 8	
مخبوذات صغيرة مصفرة	لوح مافن	3	(□)	190 - 170	20 - 15	
مخبوذات صغيرة مصفرة	لوح الخبز	3	(□)	180 - 160	35 - 25	

¹ قم بإحماء الجهاز.

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين	المستوى بوحدة °م	درجة الحرارة	صفحة 7
بسكويت	لوح الفبيز	30 - 15	160 - 140	⌚	3	
بسكويت، مستويات	اللوج متعدد الاستخدامات + لوح الفبيز	30 - 15	160 - 140	⌚	3+1	
بسكويت، 3 مستويات	اللوج متعدد الاستخدامات + 2x لوح الفبيز	30 - 15	160 - 140	⌚	5+3+1	1x
خبز، منفصل، 750 جم	اللوج متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	15 - 10 .1 35 - 25 .2	¹ 220 - 210 .1 190 - 180 .2	⌚	2	
خبز، منفصل، 1500 جم	اللوج متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	15 - 10 .1 50 - 40 .2	¹ 220 - 210 .1 190 - 180 .2	⌚	2	
خبز مفروم	صينية مستطيلة	25 - 20	270 - 250	▢	3	اللوج متعدد الاستخدامات
خبز ملفوف، طازج	لوح الفبيز	30 - 20	200 - 180	▢	3	
بيتزا	لوح الفبيز على لوح الفبيز	35 - 25	220 - 200	⌚	3	
بيتزا، طازجة - على لوح الفبيز، مستويات	اللوج متعدد الاستخدامات + لوح الفبيز	45 - 35	200 - 180	⌚	3+1	
فطيرة الكيش	لوح الفبيز، قاعدة رفيعة، في صينية بيتزا	30 - 20	230 - 220	⌚	2	
فطيرة التارت	صينية تارت	40 - 30	210 - 190	⌚	3	
تارت فلامبيه	اللوج متعدد الاستخدامات	15 - 10	¹ 280 - 260	▢	3	
مطبخة مطهية	صينية الفرن	50 - 30	220 - 200	▢	2	
دجاج، 1 كجم، غير محشوا	صينية الفرن، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	70 - 50	190 - 160	⌚	2	
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	الشبكة السلكية	70 - 60	220 - 200	▢	2	
أوزة، غير محشية، 3 كجم	الشبكة السلكية	150 - 120	180 - 160	▢	2	
لحم دسم، بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مفتوح	130 - 110	190 - 180	▢	2	
لحم دسم، بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم	إناء مفتوح	140 - 120	200 - 190	▢	2	
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	الشبكة السلكية	50 - 40	220 - 210	▢	2	
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	160 - 130	220 - 200	▢	2	
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	160 - 140	220 - 200	▢	2	
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	الشبكة السلكية	70 - 60	230 - 220	▢	2	
برج، بارتفاع 4-3 سم	الشبكة السلكية	30 - 25	3	▢	4	

^¹ قم بإحكام الجهاز.

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين بوحدة ° م	درجة الحرارة	المدة بالدقائق
صفحة 7					
فخذ ضأن، مخللي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	□	190 - 170	80 - 50
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية	2	□	190 - 170	30 - 20

¹ قم بإحماء الجهاز.

- .3. أخلط 150 جم من زبادي في درجة حرارة الثلاجة مع الحليب.
- .4. ضع الكمية في وعاء صغير، مثلًا في فنجان أو بربطمانات صغيرة.
- .5. قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.
- .6. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
- .7. اضبط الجهاز وفقًا لوصيات الضبط.
- .8. بعد تحضير الزبادي، اتركه لمدة 12 ساعة على الأقل ليبرد في الثلاجة.

الزبادي
يمكنك تحضير الزبادي باستخدام هذا الجهاز.

1. أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.
2. قم بتسخين لتر لبن 3,5 % دسم) على الموقد عند درجة حرارة 90° م واتركه يبرد عند درجة حرارة 40° م. يكفي التسخين عند درجة 40° م في حالة استخدام حليب مبستر.

توصيات الضبط للحلويات والكمبوت

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين بوحدة ° م	درجة الحرارة	المدة بالدقائق
صفحة 7					
الزبادي	قوالب التقسيم	أرضية حيز الطهي	□	45 - 40	9-8 ساعات

- الشرط: حيز الطهي بارد.
- .1. استخدم اللحوم الطازجة، الصحية، السليمة والمخلية من العظم.
 - .2. ضع الإناء على الشبكة السلكية على المستوى 2 في حيز الطهي.
 - .3. قم بإحماء حيز الطهي والإناء لمدة 15 دقيقة تقريبا.
 - .4. قم بتسخين اللحم على موضع الطهي من جميع الجوانب بشدة.
 - .5. انقل اللحم على الفور إلى الإناء الذي سبق تسخينه في حيز الطهي.
 - .6. وللحفاظ على درجة حرارة متساوية في حيز الطهي، احتفظ بباب حيز الطهي مغلقاً أثناء الطهي على الهاوئي، أخرج اللحم من حيز الطهي بعد الطهي على الهاوئي.

22.7 طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

المعلومات وتوصيات الضبط بخصوص طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى، مثل الطهي على الهاوئي والحفظ.

الطهي على الهاوئي

قم بطهي القطعيات الممتازة ببطء في درجات حرارة منخفضة، مثل القطعيات الرقيقة من اللحم البقرى، اللحم البتلوا، اللحم الدسم، لحم الضأن أو لحوم الطيور.

طهي الطيور أو اللحوم على الهاوئي

ملاحظة: لا يمكن القيام بالتشغيل المؤجل مع وقت الانتهاء في حالة استخدام نوع التسخين «الطهي على الهاوئي».

توصيات الضبط للطهي على الهاوئي

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين بوحدة ° م	درجة الحرارة	المدة بالدقائق
صفحة 7					
صدر بطة، نصف طهي، كل قطعة 300 جم	إناء مفتوح	2	□	8 - 6	60 - 45
فيلييه لحم دسم، كامل	إناء مفتوح	2	□	6 - 4	70 - 45
scallop فيلييه، 1 كجم	إناء مفتوح	2	□	6 - 4	120 - 90
أقرادن بتلوا، سُمك 4 سم	إناء مفتوح	2	□	4	50 - 30
لحم ضأن من الظهر، مخللي، كل منها 200 جم	إناء مفتوح	2	□	4	45 - 30

¹ قم بإحماء الجهاز.

- أقلب الطعام أو قم بتنقلبيه مرة أو مرتين بين الحين والآخر.
- أقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. قم بتنقطيع الطعام في هذه الأثناء.
- أخرج قطع الطعام المذاب تجمدها بالفعل من حيز الطهي.
- دع الأطعمة المذاب تجمدها لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لتهذب، وبذلك تتساوى درجة ال الحرارة في الطعام.

الحفظ على السخونة

إرشادات التحضير للحفظ على السخونة

- عند استخدام نوع التسخين "الحفظ على السخونة"، تجنب تكون الماء المتكثف. وبذلك لا تضطر إلى مسح حيز الطهي.
- ويمكنك تغطية الأطعمة لتجنب جفافها.
- لا تحافظ على سخونة الأطعمة لأكثر من ساعتين.
- ويراعي أن هناك بعض الأطعمة يتم استكمال طهيتها أثناء عملية الحفاظ على السخونة.

إذابة التجمد

يمكنك إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة باستخدام جهازك.

إرشادات التحضير لإذابة التجمد

- يمكنك إذابة التجمد عن الفاكهة والخضروات والمخبوزات المجمدة باستخدام الجهاز.
- وبفضل إذابة التجمد عن الطيور واللحوم والأسماك في الثلاجة.
- أخرج الأطعمة المجمدة من عبوة التغليف لإذابة التجمد عنها.
- تسري توصيات الضبط على الأطعمة في درجة التجميد (18 °C).
- واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:
 - شبكة سلكية واحدة: المستوى 2
 - شبكتان سلكيتان: المستوى 1+3

22.8 الأطباق المختبرة

المعلومات الواردة في هذا الجزء موجهة لمعاهد الاختبار لتسهيل عملية اختبار الجهاز طبقاً للمواصفة EN 60350-1.

إعداد المخبوزات

- لوح الخبز: المستوى 1
- الصواني على الشبكة السلكية: الشبكة السلكية الأولى: المستوى 3
- الشبكة السلكية الثانية: المستوى 1
- مستويات الإدخال عند الخبز على 3 مستويات:
 - لوح الخبز: المستوى 5
 - اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
 - لوح الخبز: المستوى 1
- كيك إسفنجي بالماء
- عند الخبز على مستوىين، ضع الصواني منفصلة الجوانب على الشبكة السلكية فوق بعضها البعض بشكل قطرى.

- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- تراعي الإرشادات الخاصة بالإحماء الواردة في توصيات الضبط. وتسري قيم الضبط دون استخدام خاصية التسخين السريع.
- لإعداد المخبوزات، استخدم أولاً القيمة الأدنى نسبياً لدرجات الحرارة المشار إليها.
- المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضح بالضرورة في وقت واحد.
- مستويات الإدخال عند الخبز على مستوىين:
 - اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3

توصيات الضبط لإعداد المخبوزات

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	درجة الحرارة	نوع التسخين	المستوى	وحدة °C	صفحة 7
بيتي فور	لوح الخبز	3	150 - 140	□	1	40 - 25	
بيتي فور	لوح الخبز	3	150 - 140	◎	1	40 - 25	
بيتي فور، مستوىان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	150 - 140	◎	1	40 - 30	
بيتي فور، 3 مستويات	لوح الخبز 2x + اللوح متعدد الاستخدامات 1x	5+3+1	140 - 130	◎	1	55 - 35	
قطع كيك صغيرة	لوح الخبز	3	160	□	1	30 - 20	

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

² قم بإحماء الجهاز. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين بوحدة °م	درجة الحرارة	المستوى	صفحة 7
قطع كيك صغيرة	لوح الخبز	3	⊗	¹ 150	35 - 25	
قطع كيك صغيرة، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	⊗	¹ 150	35 - 25	
قطع كيك صغيرة، 3 مستويات	اللوح متعدد الاستخدامات 2x لوح الخبز + 1x	5+3+1	⊗	¹ 140	45 - 35	
كيل إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	□	² 170 - 160	35 - 25	
كيل إسفنجي بالماء	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	⊗	² 170 - 160	40 - 30	
كيل إسفنجي بالماء، مستويان	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	3+1	⊗	² 170 - 150	50 - 30	

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.
² قم بإحماء الجهاز. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

توصيات الضبط للشواء

ال الطعام	الكماليات / الإناء	المدة بالدقائق	نوع التسخين بوحدة °م	درجة الحرارة	المستوى	صفحة 7 درجة شواء
تحميص خبز التوست	الشبكة السلكية	5	□	¹ 3	6 - 4	

¹ لا تقوم بإحماء الجهاز.

23 دليل التركيب

- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- تراuire نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.
- قطع الأثاث المدمجة يجب أن تحمل السخونة حتى 95 °م، أما واجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة فيجب أن تحمل السخونة حتى 70 °م.
- لا تقوم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة المطبخ. حيث يكون هناك خطير من جراء السخونة المفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشاراة. فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.



يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.

- 23.1 إرشادات عامة للتركيب**
- احرص على مراعاة هذه الإرشادات قبل البدء في تركيب الجهاز.
 - يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب إرشادات التركيب هذه. ويتحمل الشخص القائم بالتركيب المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.
 - لا تستخدم مقبض الباب لغرض نقل أو تركيب الجهاز.
 - افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

- إذا كان كابل توصيل الكهرباء قصيراً للغاية، فاتصل بخدمة العملاء.
- لا تستخدم إلا المهايئ المسموح به من الجهة المنتجة.

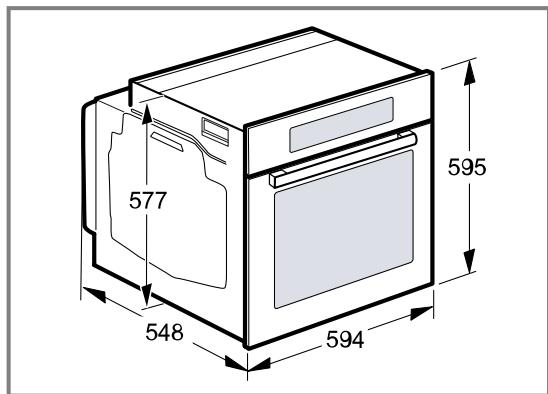
تنبيه!

قد ينكسر مقبض الباب عند حمل الجهاز منه. لا يستطيع مقبض تحميل وزن الجهاز.

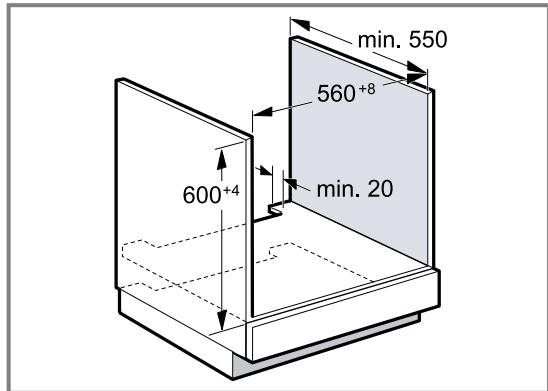
- لا تحمل الجهاز أو تماسكه من مقبض الباب.

23.2 أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز

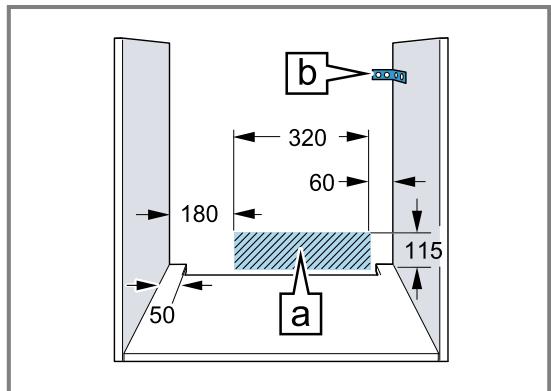
**23.3 التركيب أسفل سطح العمل**

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



- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفّر بالأرضية البنية فتحة تهوية.
- يجب تثبيت سطح العمل في وحدة التركيب.
- يراعى دليل التركيب المورّد مع الموقّد.

- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة **a** أو خارج نطاق منطقة التركيب.
- يجب تثبيت قطع الأثاث غير المثبتة في المائط بواسطة الزاوية المتوفّرة بالأسواق **b**.



- لتجنب الإصابة بجروح قطعية احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف.
- الأبعاد المبينة بالصور مقاسة بالمليمتر.

⚠ تحذير - خطير: مغناطيسية!

توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنفولين.

- إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة، فالالتزام بعد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال أو عناصر الاستعمال عند التركيب.

⚠ تحذير - خطير نشوب حريق!

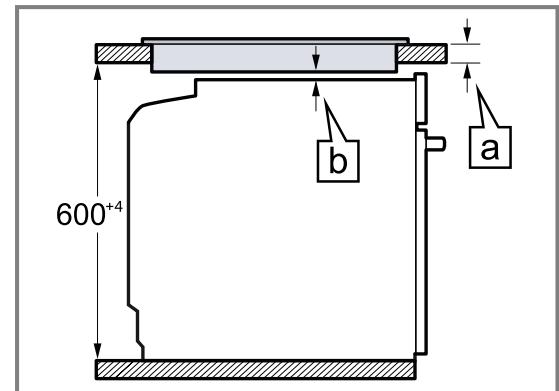
هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهايئ غير معتمد.

- لا تستخدم مقبس متعدد.
- اقتصر على استخدام كابلات إطالة معتمدة ذات مقطع عرضي أدنى يبلغ $1,5 \text{ mm}^2$ ومتّبقة لمتطلبات الأمان القومية المعهود بها.

23.4 التركيب أسفل موقد

في حالة تركيب الجهاز أسفل موقد، يجب الالتزام بالأبعاد الدنيا التالية، شاملًا الهيكل السفلي عند اللزوم.

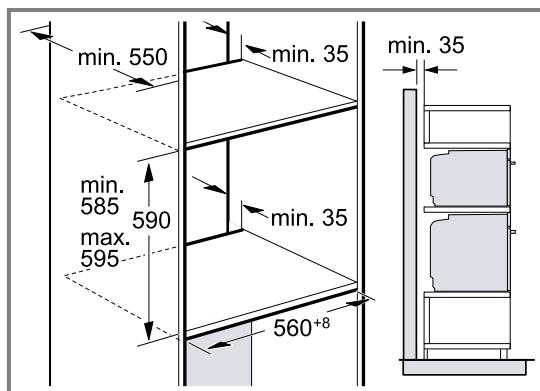
من واقع الحد الأدنى للمسافة اللازمة [b] يمكن استنتاج الحد الأدنى لسمك سطح العمل [a].



a تركيب متحاذٍ مع السطح b بالملليمتر بالمليٰمتر	a تركيب بارز على السطح بالمليٰمتر	نوع الموقد
5	38	موقد طهي بالطريقة المثلية
5	48	موقد طهي بالطريقة المثلية على السطح بالكامل
5	38	موقد غازى
2	30	موقد كهربائى

23.6 تركيب جهازين فوق بعضهما البعض

يمكن تركيب جهازك أيضًا فوق أو أسفل جهاز آخر. احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند تركيب أجهزة فوق بعضها البعض.

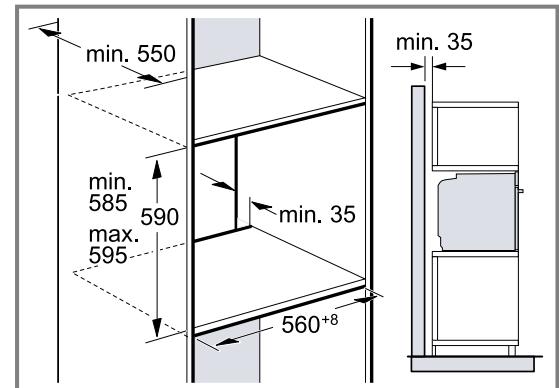


لفرض تهوية الأجهزة يجب أن تتوفر فتحة تهوية بالأرضيات البنية.

لضمان التهوية الكافية للجهازين، يجب عمل فتحة تهوية لا تقل عن 200 سم² في منطقة القاعدة. لهذا الغرض، اقطع غطاء القاعدة أو قم بتثبيت شبكة تهوية.

23.5 التركيب في خزانة مرتفعة

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



لفرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر بالأرضيات البنية فتحة تهوية.

إذا كانت الخزانة المرتفعة بها جدار خلفي إضافي فضلاً عن الجدران الخلفية الأساسية، فيجب خلع هذا الجدار الإضافي.

قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

التوسيل الكهربائي للجهاز بقبس مؤرض

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

- أدخل القابس الكهربائي في المقبس المؤرض.
- عندما يرُكَبُ الجهاز، يجب أن يكون قابس الجهاز لقابل الكهرباء حرّ الحركة ويُسهل الوصول إليه. وإذا تعذر الوصول إلى القابس الكهربائي يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزه فصل متعدد الأقطاب طبقاً لتشريعات البناء.

التوسيل الكهربائي للجهاز بدون قابس مؤرض

ملاحظة: يتبعن أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب تركيب تجهيزه فصل متعدد الأقطاب طبقاً لتشريعات البناء.

- وينبغي تحديد موصل الطور والموصى المحايد («صفر») بمقبس التوصيل.

فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.

- قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل.

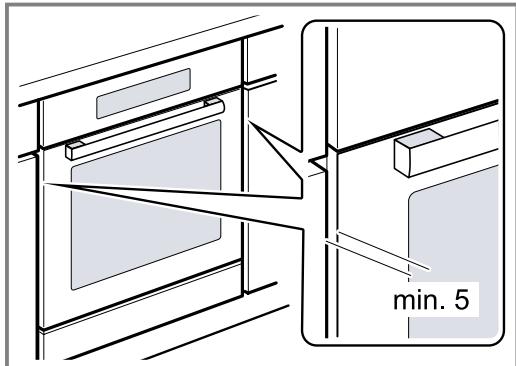
لمعرفة الجهد الكهربائي انظر لوحة الصنع.

- أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أковاد الألوان التالية:

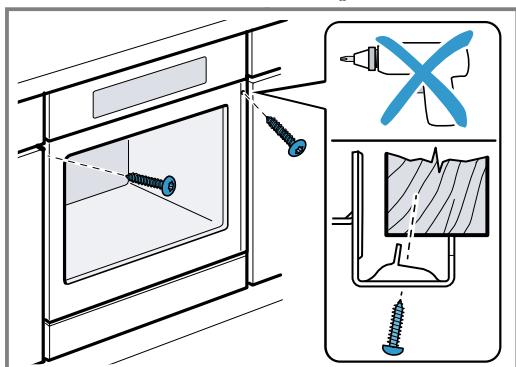
- أخضر-أصفر = موصل أرضي
- أزرق = موصل محايد («صفر»)
- بني = طور (كابل خارجي)

23.9 تركيب الجهاز

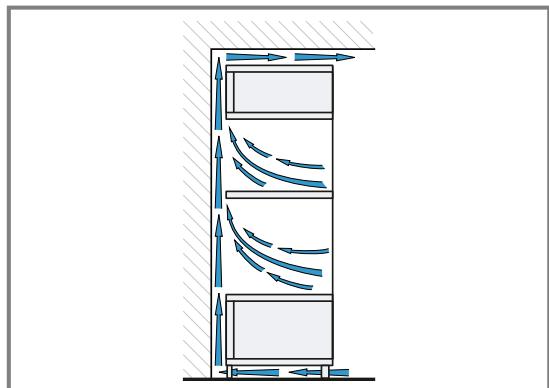
- أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.



- أحكِم ربط براغيِّيِّ الجهاز.



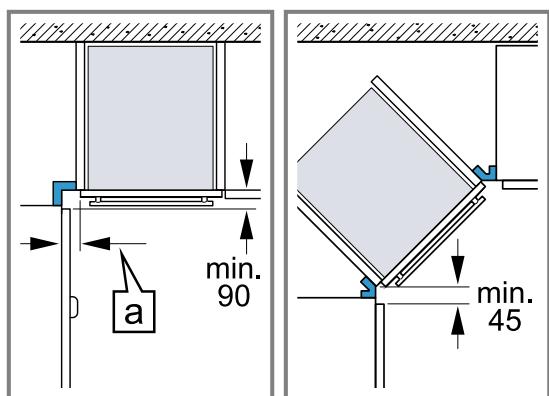
احرص على ضمان أن يتم تغيير الهواء طبقاً للمخططات.



- قم بتركيب الأجهزة على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

23.7 التثبيت في أحد الأركان

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



- كي يتتسنى فتح باب الجهاز، احرص عند التركيب في أحد الأركان على مراعاة الحد الأدنى للأبعاد. يرتبط البعد **a** بسمك واجهة وحدة المطبخ والمقبض.

23.8 التوصيل الكهربائي

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

- الجهاز مطابق لفئة الحماية 1 ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصى أرضي.

ويجب أن تتم عملية التأمين بالتصهير وفقاً لبيان القدرة المدون على لوحة الصنع وطبقاً للوائح المحلية.

- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.

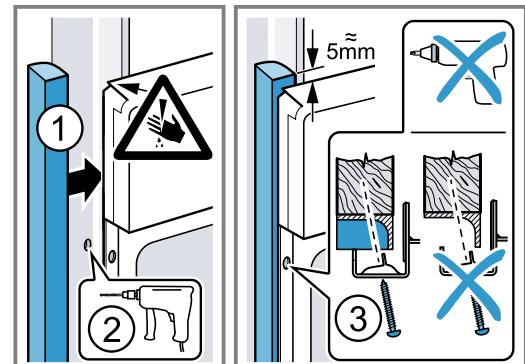
يجب توصيل الجهاز باستخدام سلك التوصيل المورد فقط.

يجب تركيب سلك التوصيل بمoxهرة الجهاز حتى يثبت بصوت مسموع. يتوفّر لدى خدمة العملاء كابل توصيل بطول 3 م.

- لا يجوز استبدال كابل التوصيل إلا بكابل أصلي، يمكن الحصول عليه من خدمة العملاء. يتوفّر هذا الكابل لدى خدمة العملاء كابل توصيل.

يجب أن تضمن عملية التركيب الحماية من حدوث تلامس.

3. في حالة المطابخ غير المزودة بمقاييس مسك وألمزودة بمقبض رأسياً:
- قم بثبيت قطعة حشو مناسبة ① لتخطيئة الحواف الحادة المحتملة وضمان التركيب الآمن.
 - اثقب ورق الألومنيوم بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملولية ②.
 - قم بثبيت الجهاز ببرغي مناسب ③.



ملاحظة: لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية.
ولا يجوز تركيب أشرطة عزل حراري بالجداران الجانبيين للفرزانا المحيطة.

23.10 فك الجهاز

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









Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data 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



9001650088 (020204)

ar