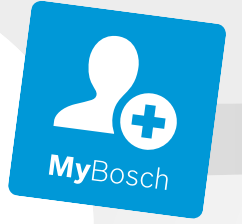




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



الفرن المدمج

HBG636L.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 تستخدم 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 الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشراف 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 تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

فهرس المحتويات

دليل المستخدم

1	الأمان.....	2
2	تجنب الأضرار المادية.....	4
3	حماية البيئة والتوفير.....	5
4	التعرّف.....	6
5	طرق التشغيل.....	7
6	الملحقات.....	9
7	قبل أول استخدام.....	10
8	الاستعمال الأساسي.....	11
9	التسخين السريع.....	12
10	وظائف الوقت.....	12
11	ترمومتر الشواء.....	13
12	المساعد.....	15
13	قفل أمان الأطفال.....	17
14	وضع ضبط يوم العطلة.....	17
15	أوضاع الضبط الأساسية.....	17
16	التنظيف والعناية.....	18
17	تعزيز التنظيف.....	20
18	القضبان.....	21
19	باب الجهاز.....	21
20	التغلب على الاختلالات.....	24
21	التخلص.....	26
22	خدمة العملاء.....	26
23	هكذا يتم الأمر.....	27
24	دليل التركيب.....	32
24.1	إرشادات عامة للتركيب.....	32

1.4 الاستخدام الآمن

احرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

← "الملحقات", صفحة 9

⚠ 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.

بقايا الأطعمة السائلة 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 خبز عليه.

⚠ 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 ينفث باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة والسنة 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.

تسخن الحوامل التليسكوبية أثناء تشغيل الجهاز. اترك الحوامل التليسكوبية الساخنة لتبرد قبل لمسها.

لا تلمس الحوامل التليسكوبية الساخنة إلا بواسطة قفازات الفرن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

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.

قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.

◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.

◀ وارتر قفازات واقية إن أمكن.

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب

وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.

◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.

◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وقد ينفث باب الجهاز فجأة أو يسقط.

قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق.

← "تجنب الأضرار المادية", صفحة 4

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

أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.

- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثنّي 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 البخار، كي تنظّف الجهاز. أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.

- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. -صفحة 26

⚠ 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 ينحسروا بداخلها ويختنقوا.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

1.5 لمبة الهالوجين

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- تسخن لمبات حيز الطهي بشدة. ويظل خطر الإصابة بحروق قائماً لبعض الوقت أيضا بعد الإيقاف.
- ◀ لا تلمس الغطاء الزجاجي.
- ◀ تجنب ملامسة البشرة له أثناء التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.
- ◀ قبل تغيير اللمبة تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
- ◀ بالإضافة إلى ذلك انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

1.6 ترمومتر الشواء

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- قد يلحق الضرر بمادة العزل في حالة استخدام ترمومتر شواء غير مناسب.
- ◀ اقتصر على استخدام ترمومتر الشواء المخصص لهذا الجهاز.

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نقاط عامة

تنبيه!

- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وتلحق ضررًا دائمًا في الجهاز. قد ينفث 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 تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة $\leq 15\%$) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- يتسبب الماء الموجود بأرضية حيز الطهي إلى إلحاق الضرر بطبقة الإيناميل أثناء تشغيل الجهاز بدرجات حرارة تزيد على 120°C .
- ◀ 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°C يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمات 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°C .
- قد يتعرض مستشعر الخبيز للضرر بسبب استخدام صواني من السيليكون أو أية رقائق أو أغطية أو كماليات محتوية على سيليكون. ويمكن أن تحدث الأضرار أيضًا إذا لم يكن مستشعر الخبيز فعالًا.
- ◀ لا تستخدم أية صواني من السيليكون أو أية رقائق أو أغطية أو كماليات محتوية على سيليكون.
- ◀ لا تقم أبدًا بتخزين مواد من السيليكون في حيز الطهي.

- يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).
- ◀ لا تستخدم أبدًا منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- ◀ قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تمامًا قبل التسخين القادم.
- في حالة الاتساخ الشديد لإطار الإحكام، يصح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة.
- ◀ لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الباب.
- ◀ لا تقم أبدًا 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 تُعَلِّق شيئًا على باب الجهاز أو تقف عليه.
- ◀ لا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- حسب طراز الجهاز، قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز.
- ◀ فأحرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

- عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- ◀ لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- ◀ لا تضع أبدًا 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.
- ◀ لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.
- ◀ لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.
- يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تضرر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.
- ◀ بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.
- ◀ لا تحترق أي شيء في باب الجهاز.
- ◀ فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- فعضير 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.

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- ◀ تخأص من المكوّنات 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 الخبيز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة 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 ساخناً بعد عملية الخبيز الأولى. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للبطيرة التالية.
- مع أوقات الطهي الطويلة نسبياً 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.

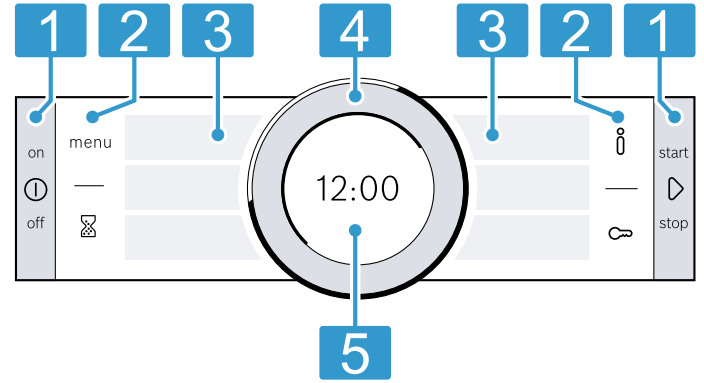
ملاحظة:

- يتطلب الجهاز:
- ◀ قدرة 1 واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع تشغيل وحدة العرض
- ◀ قدرة 0,5 واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع إيقاف وحدة العرض

4 التعرّف

4.1 نطاق الاستعمال

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



1 الأزرار
الأزرار الموجودة يسارًا ويمينًا بنطاق الاستعمال لها نقطة مقاومة. اضغط على الزر لغرض استعماله. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة ستانلس ستيل تكون هذه الأزرار نطاقات لمسية أيضًا.

2 النطاقات للمسية
النطاقات للمسية هي نطاقات حساسة للمس. لاختيار الوظيفة، اضغط برفق على النطاق المعني.

3 المبيّنات للمسية
ترى في المبيّنات للمسية إمكانيات الاختيار الحالية. لاختيار وظيفة، اضغط مباشرة على النطاق النصي المعني. وتبعًا للاختيار تتغير النطاقات النصية.

4 طارة الاستعمال
يمكنك إدارة طارة الاستعمال لليسار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط على طارة الاستعمال برفق وحركها في الاتجاه المرغوب.

5 الشاشة
يظهر في الشاشة قيم الضبط الحالية أو النصوص الإرشادية.

4.2 الأزرار

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

الزر	الوظيفة	الاستخدام
ⓘ	on/off	تشغيل الجهاز أو إيقافه.
▶	start/stop	ضغط قصيرة: بدء التشغيل أو إيقافه. استمرار الضغط لحوالي 3 ثوان: قطع التشغيل.

4.3 النطاقات للمسية

اختر الوظائف المختلفة مباشرة باستخدام النطاقات للمسية. يضيء النطاق للمسية للوظيفة المختارة حاليًا باللون الأحمر.

النطاق للمسية	الوظيفة	الاستخدام
menu	القائمة	فتح قائمة طرق التشغيل. ← "طرق التشغيل", صفحة 7
⏰	الميكاتي	اختيار الميكاتي.
ⓘ	المعلومات	تعرض معلومات إضافية حول الوظيفة ووضع الضبط.
🔒	قفل أمان الأطفال	استمرار الضغط لحوالي 4 ثوان: تفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.

4.4 المبيّنات للمسية

المبيّنات للمسية تكون إما بيانات أو عناصر استعمال. تنقسم المبيّنات للمسية إلى نطاقات نصية متعددة. تعرض النطاقات النصية إمكانيات الاختيار الحالية وأوضاع الضبط التي أجريت بالفعل. لاختيار وظيفة، اضغط على النطاق النصي المعني.
يتم تمييز الوظيفة المختارة بشريط أحمر عمودي على جانب النطاق النصي. وتظهر القيمة في الشاشة
← صفحة 7 بلون أبيض.

4.5 طارة الاستعمال

باستخدام طارة الاستعمال يمكنك تغيير قيم الضبط التي تظهر في الشاشة والتصفح في المبيّنات للمسية. عندما تصل إلى القيمة الدنيا أو القصوى، يستمر عرض هذه القيمة في الشاشة. وعند الحاجة، أدر القيمة للخلف مرة أخرى باستخدام طارة الاستعمال.

4.6 الشاشة

تعرض الشاشة قيم الضبط الحالية على المستويات المختلفة.

القيمة في المقدمة	تظهر القيمة في المقدمة بلون أبيض. ويمكنك تغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال مباشرة.
القيمة الخلفية	تظهر القيم بلون رمادي في الخلفية. ولتغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال، اختر الوظيفة المرغوبة مسبقاً.
التكبير	يتم فقط عرض القيمة بشكل مكبر طوال فترة تغيير هذه القيمة باستخدام طارة الاستعمال.

السطر الدائري

يوجد السطر الدائري في الشاشة من الخارج.

- بيان الموضع عند تغيير قيمة، يعرض السطر الدائري الموضع الذي تتواجد فيه لائحة الاختيار. وتبعاً لنطاق الضبط وطول لائحة الاختيار يكون السطر الدائري متصلاً أو مقسماً إلى قطاعات.
- بيان 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 الحراري، يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

- سطر التسخين بعد بدء التشغيل يمتلئ 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، يمتلئ سطر التسخين على الفور باللون الأحمر.
- بيان الحرارة المتبقية عندما يكون الجهاز متوقفاً، يعرض السطر الدائري الحرارة المتبقية في حيز الطهي. وكلما انخفضت درجة الحرارة المتبقية، مال السطر الدائري للإعتماد، حتى يختفي في أي لحظة.

4.7 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

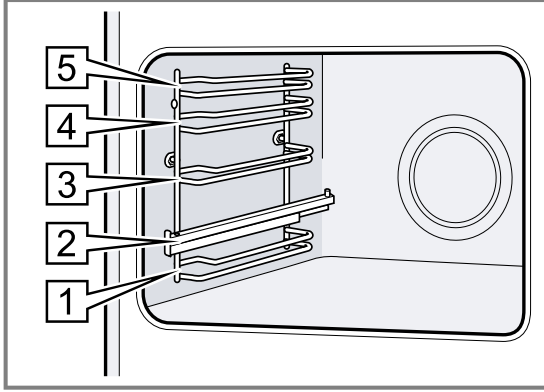
القضبان

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

← "الملحقات"، صفحة 9

جهازك به 5 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عد مستويات الإدخال من أسفل لأعلى. تبعاً لنوع الجهاز تكون شبكة قضبان التعليق مزودة بالمجاري على مستوى واحد أو عدة مستويات. يمكنك فك القضبان، لتنظيفها على سبيل المثال.

← "القضبان"، صفحة 21



الأسطح ذاتية التنظيف

يتميز الجدار الخلفي في حيز الطهي بأنه ذاتي التنظيف. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفاة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحللها. 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 20

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. عندما 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، يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكياً.

5 طرق التشغيل

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول طرق التشغيل والوظائف الأساسية لجهازك. لفتح القائمة، اضغط على menu.

طريقة التشغيل	الاستخدام
أنواع التسخين	اختر أنواع التسخين المناسبة تمامًا لتحضير طعامك بشكل مثالي. ← "أنواع التسخين", صفحة 8
المساعد	استخدم أوضاع الضبط المبرمجة والموصى بها للأطعمة المختلفة. ← "المساعد", صفحة 15

طريقة التشغيل	الاستخدام
التنظيف	اختر وظيفة التنظيف الخاصة بحيز الطهي. ← "تعزيز التنظيف", صفحة 20
أوضاع الضبط الأساسية	قم بمواءمة أوضاع الضبط الأساسية. أوضاع الضبط الأساسية ← صفحة 17

5.1 أنواع التسخين

كي تصل دائمًا إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام.
رموز أنواع التسخين المختلفة تساعد في إعادة التعرف.

عندما تختار نوع تسخين، يقترح عليك الجهاز درجة حرارة مناسبة أو مستوى مناسب. يمكنك اعتماد القيم أو تغييرها في النطاق المعني.
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 تقريبًا ودرجة شواية 1.

الرمز	نوع التسخين	نطاق درجة الحرارة	الاستخدام وطريقة العمل الوظائف الإضافية الممكنة
	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	275-30 °م	قم بالخبيز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
	التسخين العلوي/ السفلي	300-30 °م	قم بالخبيز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. نوع التسخين مناسب خصيصًا للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث 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 الحلقي 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. احتفظ بباب الجهاز مغلقًا أثناء الطهي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
	التسخين العلوي/ السفلي الاقتصادي	300-30 °م	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق. وتنبعث 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.
	الشواء بتدوير الهواء	300-30 °م	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.
	الشواية، النطاق الكبير	درجات الشواء: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. قم بتحمير الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
	الشواية، النطاق الصغير	درجات الشواء: 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 الحلقي بالجدار الخلفي.
	الطهي على الهادئ	120-70 °م	قم بطهي قطع اللحم المقلمة أو الرقيقة في إناء مفتوح برفق وببطء. تنبعث السخونة في حالة درجة الحرارة المنخفضة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.

الرمز	نوع التسخين	نطاق درجة الحرارة	الاستخدام وطريقة العمل الوظائف الإضافية الممكنة
	التسخين السفلي	30 - 250 °م	قم بتحمير الأطعمة لاحقًا أو طهيها في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل.
	إذابة التجمد	30-60 °م	قم بإذابة الأطعمة المجمدة برفق.
	الحفاظ على السخونة	60 - 100 °م	الحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية.
	التسخين الأولي للإناء	30 - 70 °م	التسخين الأولي للإناء.

6 الملحقات

قد تختلف الملحقات الموردة حسب موديل الجهاز.

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

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

الملحقات	الاستخدام
الشبكة السلكية	<ul style="list-style-type: none"> ▪ صواني الكيك ▪ صواني الفرن ▪ الإناء ▪ اللحوم، مثلًا قطع اللحم أو قطع الشواء ▪ وجبات مجمدة
اللوح متعدد الاستخدامات	<ul style="list-style-type: none"> ▪ كيك رطب ▪ المخبوزات ▪ الخبز ▪ قطع لحم كبيرة ▪ وجبات مجمدة ▪ تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.
لوح الخبز	<ul style="list-style-type: none"> ▪ كيك على شكل ألواح ▪ مخبوزات صغيرة
ترمومتر الشواء	<p>الشواء أو الطهي في الوقت المضبوط. ← "ترمومتر الشواء"، صفحة 13</p>

6.1 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.

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 الحز [a] بالخلف ويشير إلى أسفل.
2. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

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

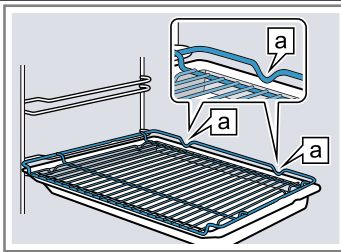
4. أدخل الكماليات دائمًا بشكل كامل، بحيث لا تلامس باب الجهاز.

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

دمج الكماليات

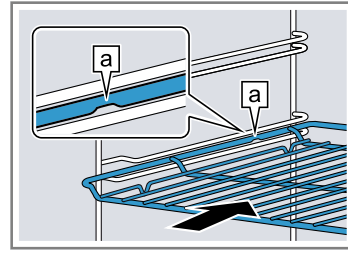
لتجميع السوائل المتقاطرة، يمكنك دمج الشبكة السلكية مع اللوح متعدد الاستخدامات.

1. ضع الشبكة السلكية على اللوح متعدد الاستخدامات، بحيث يستقر كلا جزئي المبادعة [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 الدليلي العلوي.

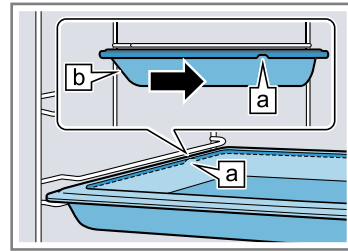


الشبكة
السلكية
على اللوح
متعدد
الاستخدامات

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



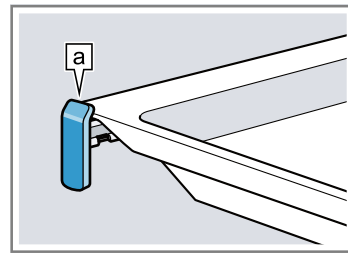
أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائية [b] جهة باب الجهاز.



اللوحة
مثلًا اللوح
متعدد
الاستخدامات
أو لوح
الخيز

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

الشبكة السلكية أو اللوح
ضع الكماليات بحيث تستقر حافة الكماليات خلف العروة [a] على القضبان القابلة للإخراج.



6.3 ملحقات أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيبنا 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.

7 قبل أول استخدام

4. افتح باب الجهاز وأغلقه مرة أخرى حتى يتم فحص الجهاز قبل التسخين لأول مرة.

نقذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظّف الجهاز والملحقات.

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 البولسترين والشريط اللاصق الموجودة 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:

7.1 إجراء التشغيل لأول مرة

بعد التوصيل بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، يجب عليك إجراء أوضاع الضبط لأول تشغيل لجهازك. وقد يستغرق الأمر بضع ثوانٍ حتى تظهر أوضاع الضبط في الشاشة.

1. اضغط على النطاق النصي لوضع الضبط المرغوب. أوضاع الضبط المتاحة:
- اللغة
- الساعة
2. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.
3. وفي النهاية قم بالتأكد باستخدام "إتمام أوضاع الضبط".

✓ يظهر في الشاشة إرشاد يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى.
✓ تعرض الشاشة الوقت المضبوط.

نوع التسخين	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات [a]
درجة الحرارة	الحد الأقصى
المدة	1 ساعة

6. أوقف الجهاز باستخدام ①.
7. وعندما يبرد الجهاز، قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
8. قم بتنظيف الكماليات جيدًا باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

- ← "الاستعمال الأساسي"، صفحة 11
5. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
 - قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.
 - ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في الشاشة.

8 الاستعمال الأساسي

8.1 تشغيل الجهاز

- ◀ 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 تستخدم الجهاز لفترة طويلة، فإنه يتوقف أوتوماتيكيًا.
- ◀ أوقف الجهاز باستخدام ①.
- ✓ عندئذ يتوقف الجهاز. ويتم إيقاف الوظائف المشغلة.
- ✓ وتظهر الساعة في الشاشة أو بيان الحرارة المتبقية.

8.3 بدء التشغيل

- يجب بدء كل عملية تشغيل.
- ◀ ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ تعرض الشاشة أوضاع الضبط وزمن التشغيل والسطر الدائري وسطر التسخين.

8.4 قطع التشغيل أو إلغائه

- يمكنك إيقاف التشغيل مؤقتًا واستئناف التشغيل.
- وعندما يتوقف التشغيل تمامًا، يتم إرجاع أوضاع الضبط.
- 1. لإيقاف التشغيل مؤقتًا:
 - اضغط على ▷ قليلاً.
 - لمواصلة التشغيل، اضغط على ▷.
- 2. لقطع التشغيل، استمر في الضغط على ▷ لحوالي 3 ثوانٍ.
- ✓ يتم إيقاف التشغيل وإرجاع جميع أوضاع الضبط.

8.5 ضبط طريقة التشغيل

- بعد تشغيل الجهاز، يقترح الجهاز طريقة للتسخين، مثل أنواع التسخين.
- 1. عند الرغبة في اختيار طريقة تشغيل أخرى غير الطريقة المقترحة، اضغط على menu.
- ✓ يظهر اختيار طرق التشغيل.
- ← "طرق التشغيل"، صفحة 7
- 2. اضغط على طريقة التشغيل المرغوبة.
- 3. لإجراء أوضاع ضبط أخرى، اضغط على النطاق النصي المرغوب.
- 4. قم بتغيير القيم باستخدام طارة الاستعمال.
- 5. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

8.6 ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

- الشرط:** يتم اختيار طريقة التشغيل "أنواع التسخين".
- 1. اضغط على نوع التسخين المرغوب.
- إذا لم يظهر نوع التسخين في المينيات اللمسية، فتصفح لائحة الاختيار باستخدام لائحة الاختيار.
- ✓ تظهر درجة الحرارة بلون أبيض.
- 2. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
- 3. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ ويبدأ الجهاز في التسخين.
- ✓ يظهر في الشاشة الوقت الذي تستغرقه طريقة التشغيل بالفعل ودرجة الحرارة المستهدفة.
- 4. عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ①.

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

ملاحظة: يمكنك أيضا ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.

← "وظائف الوقت"، صفحة 12

تغيير نوع التسخين

- عندما تقوم بتغيير نوع التسخين، يتم أيضًا إرجاع أوضاع الضبط الأخرى.
- 1. اقطع التشغيل باستخدام ▷.
- 2. اضغط على "أنواع التسخين".
- 3. اضغط على نوع التسخين المرغوب.
- ✓ تظهر في الشاشة درجة الحرارة المقترحة الخاصة بهذا النوع.


تغيير درجة الحرارة

- يمكنك تغيير درجة الحرارة مباشرة بعد بدء التشغيل.
- ◀ قم بتغيير درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد درجة الحرارة على الفور.

8.7 عرض المعلومات

- يمكنك في أغلب الأحوال استدعاء المعلومات بخصوص الوظيفة الجارية تنفيذها. ويعرض الجهاز بعض الإرشادات أوتوماتيكيًا، على سبيل المثال عند التأكيد أو الطلب أو التحذير.
- 1. اضغط على ①.
- ✓ ويتم عرض المعلومات لوضع ثوانٍ، إن وُجدت.
- 2. يمكنك التصفح باستخدام طارة الاستعمال في حالة النصوص الطويلة.



9 التسخين السريع

1. اضبط نوع التسخين المناسب ودرجة حرارة تبدأ من 100 °م.
2. اضغط على "التسخين السريع".
- ✓ ويظهر في النطاق النصي "تشغيل".
3. ابدأ التشغيل باستخدام .
- ✓ يبدأ التسخين السريع.
- ✓ عندما ينتهي التسخين السريع تصدر إشارة صوتية.
- ✓ ويظهر في النطاق النصي "متوقف".
4. أدخل الطعام في حيز الطهي.

إلغاء التسخين السريع

- ◀ اضغط على "التسخين السريع".
- ✓ ويظهر في النطاق النصي "متوقف".


لتوفير الوقت، يمكنك تقصير مدة التسخين مع درجات الحرارة المضبوطة بدءًا من 100 °م. في أنواع التسخين هذه يمكنك استخدام التسخين السريع:

- 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 تقم بضبط المدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

10 وظائف الوقت

- اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 - لضبط وقت الميقاتي مرة أخرى، اضغط على .
- واضبط وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.



تغيير الميقاتي

يمكنك تغيير مدة الميقاتي في أي وقت.

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

إلغاء الميقاتي

يمكنك إلغاء مدة الميقاتي في أي وقت.

1. اضغط على .
2. قم بإرجاع مدة الميقاتي إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكد باستخدام .
- ✓ 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 "المدة".
2. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.




القيمة المقترحة	اتجاه الدوران
10 دقائق	يسارًا
30 دقيقة	يمينًا

- 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 أوتوماتيكيًا.
3. ابدأ التشغيل باستخدام .
 - ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
 - ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في الشاشة على القيمة صفر.
 4. عندما تنقضي المدة الزمنية:

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 الميقاتي دون الارتباط بطريقة التشغيل.

إعدادات الوقت	الاستخدام
الميقاتي 	يمكنك ضبط الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. فهو لا يؤثر على الجهاز.
المدة 	إذا قمت بضبط مدة للتشغيل، فسيوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء هذه المدة أوتوماتيكيًا.
إنهاء 	يمكنك ضبط وقت للمدة ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أوتوماتيكيًا في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.

10.2 ضبط الميقاتي

يعمل الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. يمكنك ضبط الميقاتي سواء 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 .
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.
3. قم بتشغيل الميقاتي باستخدام .
- بعد عدة ثوان يبدأ المنبه أوتوماتيكيًا.
- ✓ يبدأ العد التنازلي لوقت الميقاتي.
- ✓ يستمر ظهور وقت الميقاتي في الشاشة عندما يكون الجهاز متوقفاً.
- ✓ وعند تشغيل الجهاز، تظهر أوضاع ضبط طريقة التشغيل الجارية في الشاشة. اضغط على  لعرض وقت الميقاتي لبضع ثوان.
- ✓ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء مدة الميقاتي. وينطفئ الرمز الأحمر.
4. عندما تنقضي مدة الميقاتي:

- لكي لا يفسد الطعام، لا تتركه لمدة طويلة للغاية في حيز الطهي.

المتطلبات

- يتم ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة. تم ضبط المدة.
- 1. اضغط على "إنهاء".
- 2. قم بتأجيل النهاية باستخدام طارة الاستعمال. بعد التشغيل لا يعد بالإمكان تغيير النهاية.
- 3. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ تعرض الشاشة وقت البدء. يدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- ✓ عند الوصول إلى وقت البدء، يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في الشاشة على القيمة صفر.
- 4. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 - لضبط المدة من جديد، اضغط على "المدة" واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 - لمواصلة طريقة التشغيل دون المدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
 - عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ①.

إلغاء النهاية

- يمكنك محو النهاية المضبوطة والمدة في أي وقت.
- 1. اقطع التشغيل باستخدام ▷.
- 2. لمواصلة طريقة التشغيل دون المدة والنهاية، ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

- اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
- لضبط المدة من جديد، اضغط على "المدة" واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
- لمواصلة طريقة التشغيل دون المدة، ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- عند الانتهاء من إعداد الطعام، أوقف الجهاز باستخدام ①.

تغيير المدة

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
- 1. اضغط.
- 2. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.

إلغاء المدة الزمنية

- يمكنك إلغاء المدة الزمنية في أي وقت.
- 1. اضغط على "المدة".
- 2. قم بإرجاع المدة إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.
- ✓ ويواصل الجهاز التشغيل بدون المدة.

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.

11 ترمومتر الشواء

11.2 تركيب ترمومتر الشواء

استخدم ترمومتر الشواء المورد أو اطلب ترمومتر شواء مناسب عن طريق مركز خدمة العملاء.

⚠ تحذير - خطر الصق الكهربائي!

قد يلحق الضرر بمادة العزل في حالة استخدام ترمومتر شواء غير مناسب.

◀ اقتصر على استخدام ترمومتر الشواء المخصص لهذا الجهاز.

تنبيه!

- ◀ قد يلحق الضرر بترموتر الشواء.
- ◀ احرص على عدم انحصار كابل ترمومتر الشواء.
- ◀ حتى لا يتعرض ترمومتر الشواء للضرر بسبب السخونة العالية، يجب أن تبلغ المسافة بين عنصر تسخين الشواية وترموتر الشواء بضعة سنتيمترات. يمكن أن يتمدد اللحم أثناء الطهي.
- 1. أدخل ترمومتر الشواء في الطعام المراد طهيه. يحتوي ترمومتر الشواء على ثلاث نقاط قياس. احرص على إدخال نقطة القياس الوسطى على الأقل في الطعام المراد طهيه.

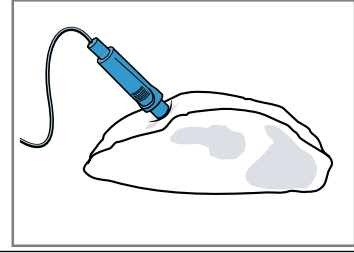
قم بطهي الطعام بدقة بالغة، عن طريق وضع ترمومتر الشواء في الطعام المراد طهيه، واضبط بالجهاز درجة حرارة للطعام من الداخل. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة للطعام من الداخل، يتوقف الجهاز عن التسخين.

11.1 أنواع التسخين المناسبة لاستخدام ترمومتر الشواء

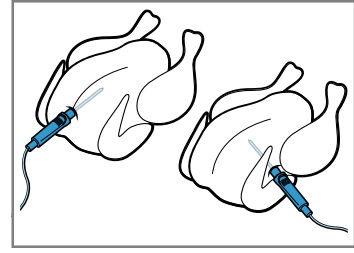
- هناك أنواع تسخين محددة فقط مناسبة للتسخين مع استخدام ترمومتر الشواء.
- عند إدخال ترمومتر الشواء في حيز الطهي، تتاح لك أنواع التسخين التالية.
- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات (⊞)
- التسخين العلوي/السفلي (□)
- الهواء الساخن الاقتصادي (⊞)
- التسخين العلوي/السفلي الاقتصادي (⊞)
- الشواء بتدوير الهواء (⊞)
- درجة البيترزا (⊞)

ضع ترمومتر الشواء بشكل جانبي في الجزء اللحم الأكثر سُمكًا من اللحم. الرقيقة

أدخل ترمومتر الشواء من أعلى بشكل مائل حتى نهايته في اللحم.

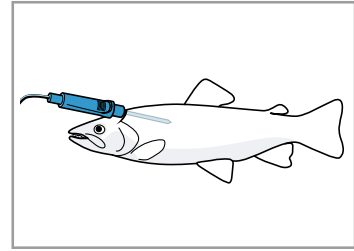


أدخل ترمومتر الشواء في الموضع الأكثر سمكا بصدر الطائر حتى النهاية. أدخل ترمومتر الشواء بشكل طولي أو عرضي حسب طبيعة الطائر.



أدر الطيور على الشبكة السلكية بحيث يكون الصدر مشيراً لأسفل.

في حالة السمكة الكاملة أدخل ترمومتر الشواء من خلف رأس السمكة في اتجاه هيكل السمكة حتى نهايته.



ضع السمكة دون قلبها على الشبكة السلكية في وضع السباحة، مثلاً بمساعدة نصف حبة بطاطس.

2. ضع الطعام المراد طهيه مع ترمومتر الشواء في حيز الطهي.

3. قم بتزكيب وصلة ترمومتر الشواء في المقبس الموجود يساراً بحيز الطهي.

ملاحظات

- إذا قمت بإخراج ترمومتر الشواء أثناء التشغيل، فسيتم إرجاع جميع أوضاع الضبط ومن ثم يجب إعادة ضبطها.
- عندما تقوم بقلب الطعام، لا تقم بإخراج ترمومتر الشواء. وتأكد بعد قلب الطعام من الوضعية الصحيحة لترمومتر الشواء في الطعام.

11.3 ضبط ترمومتر الشواء

يقوم ترمومتر الشواء بقياس درجة الحرارة داخل الطعام المراد طهيه بين 30° م و 99° م.

المتطلبات

- ضع الطعام المراد طهيه مع ترمومتر الشواء في حيز الطهي.
- ترمومتر الشواء مركب في حيز الطهي.
- 1. اضغط على نوع التسخين المرغوب.
- ✓ تظهر درجة حرارة حيز الطهي بلون أبيض.

2. اضبط درجة حرارة حيز الطهي باستخدام طارة الاستعمال.

اضبط درجة حرارة حيز الطهي بحيث تكون أعلى من درجة الحرارة الداخلية للطعام بمقدار 10° م على الأقل.

لا تضبط درجة حرارة حيز الطهي على درجة أعلى من 250° م.

3. اضغط على "درجة حرارة داخل الطعام".

✓ تظهر درجة الحرارة داخل الطعام بلون أبيض.

4. اضبط درجة الحرارة داخل الطعام باستخدام طارة الاستعمال.

5. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

✓ ويبدأ الجهاز في التسخين.

✓ يظهر في الشاشة الوقت الذي تستغرقه طريقة التشغيل بالفعل ودرجة الحرارة داخل الطعام.

✓ تظهر على اليسار درجة الحرارة الداخلية الحالية

للطعام، وعلى اليمين تظهر درجة الحرارة المضبوطة، مثلاً 15° م | 75° م. تظهر درجة الحرارة الداخلية للطعام بدءاً من درجة 10° م تقريباً. يرتبط سطر التسخين بدرجة الحرارة داخل الطعام.

✓ عندما ينتهي إعداد الطبق، تصدر إشارة صوتية.

يتوقف الجهاز عن التسخين. وتظهر في الشاشة درجة الحرارة الحالية داخل الطعام مساوية للدرجة الداخلية المضبوطة، مثلاً 75 | 75° م.

6. ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح حيز الطهي والكماليات وترمومتر الشواء ساخنين للغاية.

◀ استخدم دائماً فوطة أو اواني عند إخراج الكماليات الساخنة وترمومتر الشواء من حيز الطهي.

عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية:

- أوقف الجهاز باستخدام ①.

- اسحب ترمومتر الشواء من المقبس الموجود في حيز الطهي.

- اسحب ترمومتر الشواء من الطعام المراد طهيه وأخرجه من حيز الطهي.

تغيير درجة الحرارة

1. بعد بدء التشغيل تظهر درجة الحرارة داخل الطعام بلون أبيض. ويمكنك تغيير درجة الحرارة داخل الطعام باستخدام طارة الاستعمال مباشرة.

2. لتغيير درجة حرارة حيز الطهي، اضغط على "درجة الحرارة" وقم بتغيير درجة حرارة حيز الطهي باستخدام طارة الاستعمال.

تغيير نوع التسخين

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

1. اقطع التشغيل باستخدام ▷.

2. اضغط على "أنواع التسخين".

3. اضغط على نوع التسخين المرغوب.

✓ تظهر في الشاشة درجة الحرارة المقترحة الخاصة بهذا النوع.

11.4 درجة الحرارة الداخلية لمختلف الأطعمة

تجد هنا القيم المرجعية لدرجات الحرارة الداخلية لمختلف الأطعمة.

تتوقف القيم المرجعية على جودة وطبيعة الطعام. لا تستخدم أطعمة مجمدة.

درجة الحرارة الداخلية °م	لحم البتلو
80 - 75	لحم بتلو روست أو لحم كتف، قليل الدهون
80 - 75	لحم عجل مشوي، الكتف
90 - 85	زند بتلو
درجة الحرارة الداخلية °م	لحم الضأن
65 - 60	فخذ ضأن، نصف طهي
80 - 70	فخذ ضأن، طهي كامل
60 - 55	لحم ضأن من الظهر، نصف طهي
درجة الحرارة الداخلية °م	السمك
70 - 65	السمك، كامل
65 - 60	سمك فيليه
درجة الحرارة الداخلية °م	أطعمة أخرى
90 - 80	لحم مفروم مقلي، جميع أنواع اللحوم

درجة الحرارة الداخلية °م	الطيور
85 - 80	دجاج
80 - 75	صدر الدجاج
85 - 80	بطة
60 - 55	صدر بطة، نصف طهي
85 - 80	ديك رومي
85 - 80	صدر ديك رومي
90 - 80	أوزة
درجة الحرارة الداخلية °م	لحم بقري
52 - 45	لحم بقري فيليه أو روست بيف، إنجليزي
62 - 55	لحم بقري فيليه أو روست بيف، نصف طهي
75 - 65	لحم بقري فيليه أو روست بيف، طهي كامل

12 المساعد

يدعمك جهازك من خلال طريقة التشغيل "المساعد" أثناء إعداد الأطعمة المختلفة ويختار أوتوماتيكيًا أوضاع الضبط المثالية.

12.1 الإناء

ترتبط نتيجة الطهي بنوع الإناء وحجمه. استخدم الإناء المقاوم للحرارة والمناسب لدرجات الحرارة التي تصل إلى 300 °م. أنسب الإواني هي المصنوعة من الزجاج أو الخزف الزجاجي. يجب أن تغطي قطع اللحم ثلثي قاعدة الإناء تقريبًا. الإناء المصنوع من الخامات التالية غير مناسب:

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

12.2 أوضاع ضبط الأطباق

يستخدم الجهاز أوضاع ضبط مختلفة لتحضير الأطباق بشكل مثالي.

ملاحظة: وتعتمد درجة الطهي على جودة وخصائص الأطعمة. استخدم المواد الغذائية الطازجة، ويفضل أن تكون في درجة حرارة الثلاجة. استخدم الأطعمة المجمدة من درج المجمدات مباشرة.

نصائح وإرشادات حول أوضاع الضبط

عند ضبط أحد الأطباق، تعرض الشاشة المعلومات ذات الصلة بهذا الطبق، مثل:

- مستوى الإدخال المناسب
- الكماليات المناسبة أو الإناء المناسب
- إضافة السائل
- وقت القلب أو التقليب

وعند الوصول إلى هذا الوقت، تصدر إشارة صوتية. ولاستدعاء المعلومات، اضغط على "النصيحة" أو \uparrow . بعض الإرشادات تظهر أوتوماتيكيًا.

البرامج

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

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

توصيات الضبط

يتم مع توصيات الضبط ضبط نوع التسخين المثالي بشكل مسبق. وتعرض الشاشة نوع التسخين. ويمكنك موازنة درجة الحرارة والمدة المضبوطتين مسبقًا.

ترموتر الشواء

يمكنك استخدام ترمومتر الشواء مع بعض الأطباق. عند إدخال ترمومتر الشواء، يتاح فقط اختيار الأطباق التي يمكن استخدامها مع ترمومتر الشواء. وتحصل مع كل طبق على توصيات الضبط الخاصة بنوع التسخين ودرجة الحرارة ودرجة الحرارة الداخلية. ويمكنك موازنة درجة الحرارة ودرجة الحرارة داخل الطعام.

← "ترموتر الشواء"، صفحة 13

مستشعر الخبيز

يستطيع الجهاز خبز بعض الأطباق أوتوماتيكيًا باستخدام مستشعر الخبيز. يظهر في الشاشة \square . ولا يلزم القيام بأوضاع ضبط أخرى. احرص على مراعاة المعلومات المتعلقة بمستشعر الخبيز. ← "الأطباق مع مستشعر الخبيز"، صفحة 16

12.3 عرض عام للأطباق

يمكنك رؤية الأطباق المتاحة بالجهاز عندما تقوم باستدعاء طريقة التشغيل. الأطباق مرتبة حسب الفئات والأطعمة.

صواني إعداد المخبوزات المناسبة

استخدم صواني المخبوزات المعدنية القاتمة للحصول على نتيجة خبز مثالية.

تنبيه!

قد يتعرض مستشعر الخبز للضرر بسبب استخدام صواني من السيليكون أو أية رقائق أو أغشية أو كماليات محتوية على سيليكون. ويمكن أن تحدث الأضرار أيضًا إذا لم يكن مستشعر الخبز فعالاً.

- ◀ لا تستخدم أية صواني من السيليكون أو أية رقائق أو أغشية أو كماليات محتوية على سيليكون.
- ◀ لا تقم أبدًا بتخزين مواد من السيليكون في حيز الطهي.

12.5 ضبط الوجبات

يعرض الجهاز الكثير من الأطباق المتنوعة. ويمكنك تصفح لأبحاث الاختيار المختلفة باستخدام طارة الاستعمال.

ملاحظة: وبعد التشغيل لن يمكنك تغيير الطبق وأوضاع الضبط أو إلغائها.

الشرط: يجب أن يكون حيز الطهي باردًا لبدء التشغيل.

1. اضغط على menu.
 2. اضغط على "المساعد".
 3. اضغط على الفئة المرغوبة.
 4. اضغط على الوجبة المرغوبة.
 5. اضغط على الطبق المرغوب.
- ✓ يظهر في الشاشة أوضاع الضبط الخاصة بالطبق.
 - ✓ مع الأطباق التي تعمل مع طريقة مستشعر الخبز لا تظهر أوضاع ضبط، وإنما يظهر إرشاد بخصوص مستشعر الخبز.
6. قم بمواءمة أوضاع الضبط عند الحاجة.
 - مع بعض الأطباق يمكنك مواءمة درجة الحرارة والمدة، ومع البعض الآخر يمكن مواءمة الوزن بدلاً من ذلك. في طريقة تشغيل مستشعر الخبز يتحكم الجهاز في أوضاع الضبط أوتوماتيكيًا.
 - في بعض الأطباق، يمكنك تأجيل وقت الانتهاء بشكل إضافي.
- ← "ضبط النهاية"، صفحة 13
7. اضغط على "النصيحة" للحصول على بيانات حول الكماليات ومستوى الإدخال.
 8. ابدأ التشغيل باستخدام >.

ملاحظة: لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل مع مستشعر الخبز. وإلا لن تكون نتيجة الطهي صحيحة ويتوقف تشغيل مستشعر الخبز.

- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
 - ✓ لا تظهر المدة في طريقة تشغيل مستشعر الخبز. ويظهر في الشاشة الوقت الذي تستغرقه طريقة التشغيل بالفعل.
 - ✓ عندما ينتهي إعداد الطبق، تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين.
9. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 - يمكنك استكمال الطهي مع بعض الأطباق حسب الحاجة.
- ← "الطهي المستمر"، صفحة 16
- عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز باستخدام ①.

الطهي المستمر

يتبع الجهاز استكمال الطهي مع بعض الأطباق بعد انقضاء المدة. يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.

الفئة	الأطعمة
الكيك، الخبز	الكيك مخبوزات صغيرة بسكويت خبز، خبز ملفوف الكيك المتبل والبيتزا وفطيرة الكيش
مخبوزات، سوفليه	مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية لازانيا، طازجة جراتان البطاطس، مكونات نيئة، موزعة بشكل مسطح مخبوزات، محلاة، طازجة سوفليه في قوالب
الأطعمة المجمدة	بيتزا خبز ملفوف المخبوزات المحشوة منتجات البطاطس الطيور، الأسماك
الطيور	دجاج بطة، أوزة ديك رومي
اللحم	لحم بقري لحم البتلو لحم الضأن لحوم الحيوانات البرية أطباق اللحوم
السماك	السماك
خضروات	طاجن بالخضار إعداد الجراتين مع الخضروات بطاطس فرن، أنصاف بطاطس فرن، كاملة

12.4 الأطباق مع مستشعر الخبز

عندما تختار أحد الأطباق المناسبة لمستشعر الخبز، يتحكم الجهاز في عملية الخبز بشكل أوتوماتيكي تمامًا. ويراقب مستشعر الخبز عملية الخبز في حيز الطهي ويضبط الجهاز أوضاع الضبط تلقائيًا. يستطيع الجهاز خبز الأطباق التالية أوتوماتيكيًا باستخدام مستشعر الخبز.

الفئة	الأطعمة/الأطباق
الكيك، الخبز	الكيك إعداد الكيك في الصواني إعداد الفطائر على لوح الخبز كعكة/تارت مخبوزات صغيرة باف باستري المافن مخبوزات مضفرة خبز، خبز ملفوف خبز ملفوف الخبز خبز مفرد الكيك المتبل والبيتزا وفطيرة الكيش الكيك المتبل وفطيرة الكيش بيتزا تارت فلامبيه
الأطعمة المجمدة	منتجات البطاطس منتجات البطاطس

- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. يتوقف الجهاز عن التسخين. يظهر إرشاد بخصوص استكمال الطهي مرة أخرى.
- 5. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 - عند الرغبة في استكمال الطهي مرة أخرى، اضغط على "الطهي المستمر".
 - عندما ينتهي إعداد الطبق، اضغط على "إنهاء" وأوقف الجهاز باستخدام ①.

1. وإذا لم ترغب في استكمال الطهي، اضغط على "إنهاء" وأوقف الجهاز باستخدام ①.
2. لاستكمال طهي الطبق، اضغط على "الطهي المستمر". ✓ وتظهر المدة في الشاشة.
3. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال عند الحاجة.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.

13 قفل أمان الأطفال

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

13.1 تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

يمكنك تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال عندما يكون الجهاز مشغلاً أو متوقفاً.

1. لتفعيل قفل أمان الأطفال، استمر في الضغط على ∞ لمدة 4 ثوان تقريباً.

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

14 وضع ضبط يوم العطلة

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.

14.1 تشغيل وضع ضبط يوم العطلة

ملاحظات

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

المتطلبات

- وضع ضبط يوم العطلة يكون فعالاً في أوضاع الضبط الأساسية.

← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 17

- يتم اختيار طريقة التشغيل "أنواع التسخين" ②.

1. اضغط على "وضع ضبط يوم العطلة". إذا لم يظهر نوع التسخين في المينيات اللمسية، فتصفح لائحة الاختيار باستخدام طارة الاستعمال. ✓ يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.
 2. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
 3. اضغط على "المدة".
 4. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال. لا يمكن تأجيل وقت النهاية.
 5. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
 - ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
 6. عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة على القيمة صفر. يتوقف الجهاز عن التسخين ويتجاوب مرة أخرى كالمعتاد خارج وضع ضبط يوم العطلة. - أوقف الجهاز باستخدام ①.
- يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد مرور 10 إلى 20 دقيقة تقريباً.

15 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط جهازك حسب احتياجاتك.

15.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

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

وضع الضبط الأساسي الاختيار

اللغة انظر الاختيار في الجهاز.

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

الاختيار	وضع الضبط الأساسي
الوقت بصيغة 24 ساعة.	الساعة
إرجاع الضبط عدم إرجاع الضبط ¹	وضع ضبط المصنع
مدة قصيرة (30 ثانية) مدة متوسطة (1 دقيقة) ¹ مدة طويلة (5 دقائق)	الإشارة الصوتية
5 درجات	شدة الصوت
¹ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

15.2 تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط: الجهاز مُشغّل.

1. اضغط على menu.
2. اضغط على "أوضاع الضبط الأساسية".
3. اضغط على وضع الضبط الأساسي المرغوب وقم بتغيير باستخدام طارة الاستعمال.
- يعرض الشريط الأحمر على جانب النطاق النصي وضع الضبط الأساسي المختار. وتظهر في الشاشة القيمة الخاصة به.
4. استعرض أوضاع الضبط الأساسية باستخدام "أوضاع ضبط أخرى" وعند الحاجة، قم بالتغيير بـطارة الاستعمال.
5. ولتخزين التغييرات، اضغط على menu وأكّد باستخدام "الحفظ".

ملاحظة: بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي.

إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ اضغط على menu وأكّد باستخدام "لا تقم بالحفظ".
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

15.3 ضبط الساعة

الشرط: الجهاز مُشغّل.

1. اضغط على menu.
2. اضغط على "أوضاع الضبط الأساسية".
3. اضغط على "الساعة".
4. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
5. ولتخزين التغييرات، اضغط على menu وأكّد باستخدام "الحفظ".

وضع الضبط الأساسي	الاختيار
نغمة الزر	مشغل متوقف (يظل الصوت مشغّل مع ①) ¹
درجة سطوع الشاشة	5 درجات
بيان الساعة	متوقف رقمي ¹ تناظري
الإضاءة	مطفأة أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل ¹
العمل بعد التشغيل	القائمة الرئيسية أنواع التسخين ¹ المساعد
الإعتماد الليلي	متوقف ¹ مشغّل
شعار العلامة التجارية	البيانات ¹ عدم إظهار
فترة استمرار تشغيل المروحة	موصى به ¹ الحد الأدنى
نظام الإخراج	غير مجهز لاحقاً (مع القضبان ونظام الإخراج أحادي المستوى) ¹ مجهز لاحقاً (مع نظام الإخراج ثنائي وثلاثي المستويات)
وضع ضبط يوم العطله	مشغل متوقف ¹
¹ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

16 التنظيف والعناية

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

16.1 مواد التنظيف

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

⚠ 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.

المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

تنبيه!

المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.

- ◀ لا تستخدم منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.
- ◀ 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 أبدًا منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- ◀ قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماما قبل التسخين القادم.
- تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.
- ◀ اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.

احرص على مراعاة دليل تنظيف الجهاز.
← "تنظيف الجهاز"، صفحة 20

واجهة 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.
الپلاستيك أو الأسطح المطلية مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. لتجنب البقع الدائمة قم بإزالة الترسبات الجيرية، التي تصل إلى السطح، على الفور.

باب 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"، صفحة 21
غطاء الباب	<ul style="list-style-type: none"> من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل من الپلاستيك: محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك غطاء الباب. ← "باب الجهاز"، صفحة 21
الإطار الداخلي للباب من الاستانلس ستيل	منظف الاستانلس ستيل	يمكن إزالة التغييرات اللونية باستخدام منظف الاستانلس ستيل. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل.
مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لتجنب البقع الدائمة قم بإزالة الترسبات الجيرية، التي تصل إلى السطح، على الفور.
إطار إحكام الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

حيز الطهي

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
أسطح المينا (الإيناميل)	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن ماء الخل منظف الفرن 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. لتجفيف حيز الطهي بعد التنظيف، اترك باب الجهاز مفتوحًا. ملاحظات <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 الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل ويمكن أن 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.
الأسطح ذاتية التنظيف	-	تراجع الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف. ← "تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي"، صفحة 20
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
القضبان	<ul style="list-style-type: none"> 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 21
نظام الإخراج	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	استخدم فرشاة في حالة الاتساخ الشديد. لعدم إزالة شحم التزليق قم بتنظيف قضبان الإخراج وهي مركبة. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق. ملاحظة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك نظام القضبان. ← "القضبان"، صفحة 21

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
الكماليات	<ul style="list-style-type: none"> 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.
ترمومتر الشواء	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	استخدم فرشاة في حالة الاتساخ الشديد. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.

16.2 تنظيف الجهاز

لتجنب حدوث أضرار بالجهاز، قم بتنظيف جهازك كما هو مقرر 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.

- أحرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

الشرط: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

← "مواد التنظيف"، صفحة 18

1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.

- يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
← "المنظفات المناسبة"، صفحة 18

2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

16.3 تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

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

الخبيز والقلي أو الشواء وتحللها. 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 سهوًا، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحكها.

1. أخرج الكماليات والأواني من حيز الطهي.
2. قم بفك القضبان وأخرجها من حيز الطهي.

← "القضبان"، صفحة 21

3. إزالة الاتساخات الجافة باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة:

- من أسطح المينا (الإيناميل) الملساء
- من باب الجهاز من الداخل
- من الغطاء الزجاجي للمبة الفرن

هكذا يمكنك تجنب البقع غير القابلة للإزالة.

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

5. اضبط نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات».
6. اضبط درجة الحرارة القصوى.
7. إبدأ التشغيل.
8. أوقف الجهاز بعد مرور ساعة واحدة.
9. عندما يبرد الجهاز بدرجة كافية، امسح حيز الطهي بفوطة رطبة.

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

10. قم بتركيب القضبان.

← "القضبان"، صفحة 21

17 تعزيز التنظيف

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

17.1 ضبط وظيفة تعزيز التنظيف

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

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. اختر طريقة التشغيل "أنواع التسخين".
4. اضبط نوع التسخين السفلي □.
5. اضبط درجة الحرارة على 80 °م باستخدام طارة الاستعمال.
6. اضغط على "المدة".
7. اضبط المدة على 4 دقائق باستخدام طارة الاستعمال.
8. إبدأ التشغيل باستخدام ▷.

الشرط: يتم تبريد حيز الطهي.

1. افتح باب الجهاز وامسح الماء المتبقي بفضة إسفنجية قادرة على الإمتصاص.
2. قم بتنظيف الأسطح الملساء في حيز الطهي باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة. قم بإزالة البقايا العنيدة باستخدام ليفة من الاستانلس ستيل.
3. قم بإزالة الترسبات الجيرية بفضة مشبعة بالخل. بعد ذلك اشطف بماء بارد و قم بالتجفيف بفضة ناعمة، أسفل إطار إحكام الباب أيضاً.
4. لتجفيف حيز الطهي، افتح باب الجهاز في وضع السكون (حوالي 30°) لمدة ساعة واحدة تقريباً.

- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في الشاشة على القيمة صفر.
- 9. أوقف الجهاز باستخدام ① واترك حيز الطهي يبرد لمدة 20 دقيقة تقريباً.

17.2 التنظيف اللاحق لحيز الطهي

تنبيه!

- وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدا.
- بعد استخدام وظيفة تعزيز التنظيف، امسح حيز الطهي واتركه يجف تماماً.

18 القضبان

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

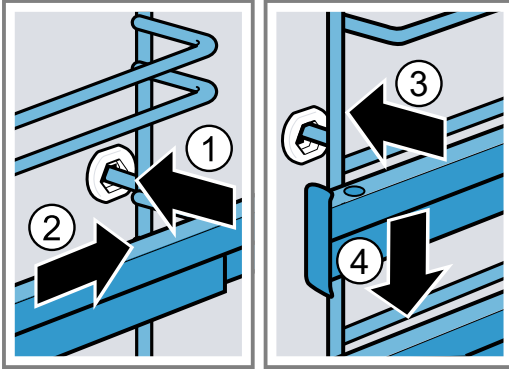
3. قم بتنظيف القضبان.
- ← "مواد التنظيف"، صفحة 18

18.2 تركيب القضبان

ملاحظات

- تتواءم القضبان يميناً أو يساراً فقط.
- تأكد أن كلا قضبي السحب يمكن سحبهما للأمام لإخراجهما.

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.

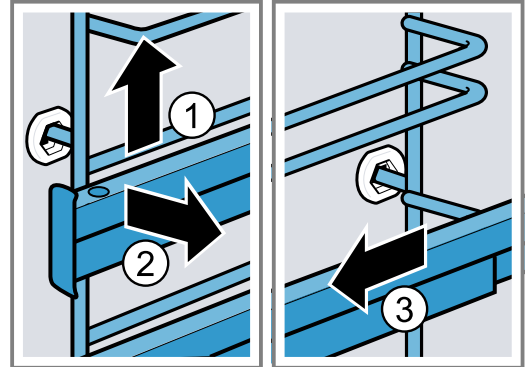


18.1 فك القضبان

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- تصبح القضبان ساخنة للغاية
- لا تلمس القضبان الساخنة أبداً.
- احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد.
- أبق الأطفال بعيداً.

1. ارفع القضبان من الأمام برفق ① وفكها ②.
2. اسحب القضبان إلى الأمام ③ وأخرجها.



19 باب الجهاز

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

19.1 فك باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
- احرص على ارتداء قفازات واقية.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
- لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

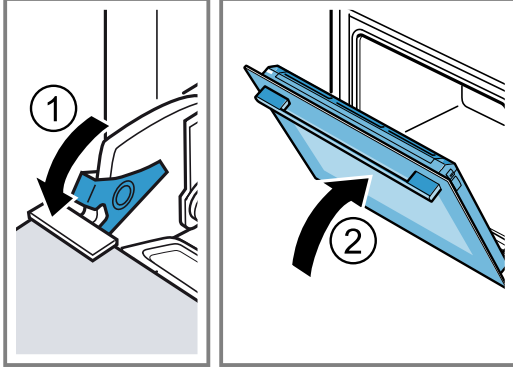
1. افتح باب الجهاز تماماً.

19.3 فك زجاج الباب

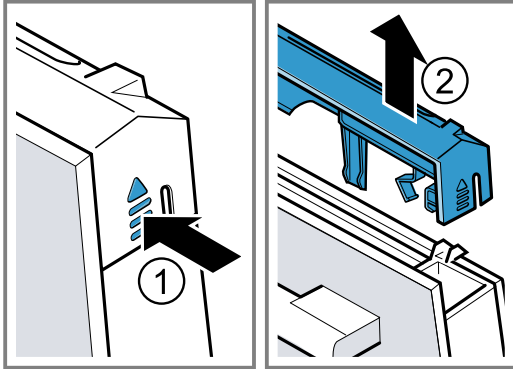
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات. الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف. أحرص على ارتداء قفازات واقية.

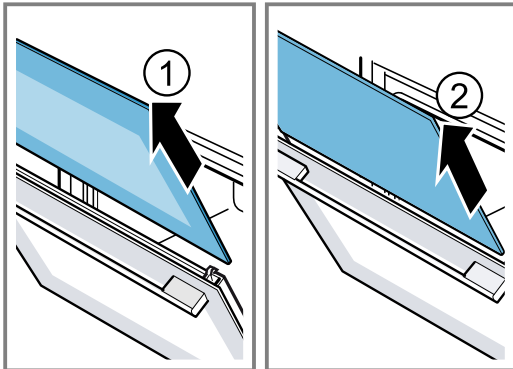
1. افتح باب الجهاز تماما.
2. قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ①.
- ✓ ذراع التأمين مفتوح. المفصلات مؤمنة ولا يمكن أن تنغلق بشكل ارتدادي.
3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية ②.



4. اضغط على غطاء الباب يساراً ويميئاً من الخارج ①، حتى يخرج من موضع تثبيته.
5. اخلع غطاء الباب ②.



6. اخلع لوح الزجاج الداخلي ① وضعه بحذر على سطح مستو.
7. اخلع لوح الزجاج البيني ② وضعه بحذر على سطح مستو.

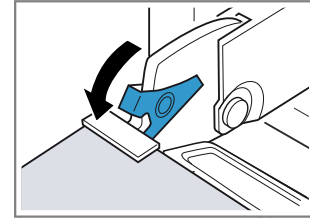


2. ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.

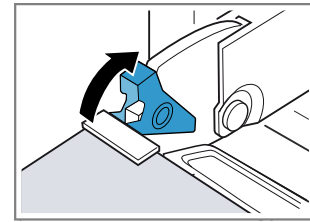
تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



ذراع التأمين مفتوح

المفصلة مؤمنة ولا يمكن غلقها.



ذراع التأمين مغلق

باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.

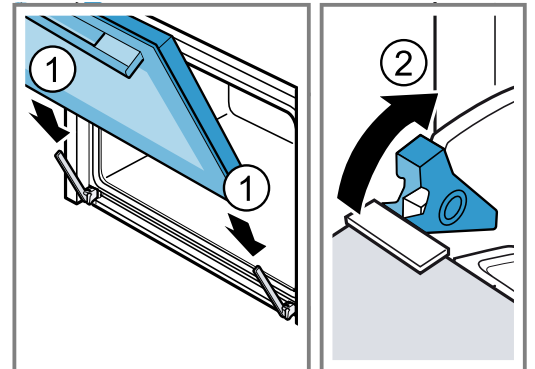
- ✓ ذراع التأمين مفتوح. المفصلات مؤمنة ولا يمكن أن تنغلق بشكل ارتدادي.
3. أغلق باب الجهاز حتى النهاية ①. أمسك باب الجهاز بكلتا يديك اليسرى واليمنى واسمحه لأعلى ②.
4. ضع باب الجهاز بحذر على سطح مستو.

19.2 تركيب باب الجهاز

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

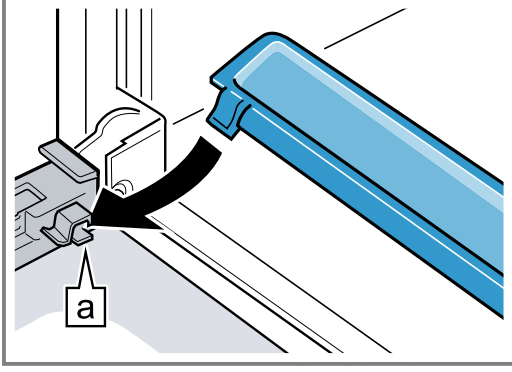
تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات. إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد دائماً من غلق أذرع التأمين بشكل كامل، أو عند فك باب الجهاز، تحقق من أنها مفتوحة بشكل كامل.

1. قم بتحريك باب الجهاز على كلتا المفصلتين ①. حرك باب الجهاز حتى النهاية.
2. افتح باب الجهاز تماما.
3. قم بغلق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ②.

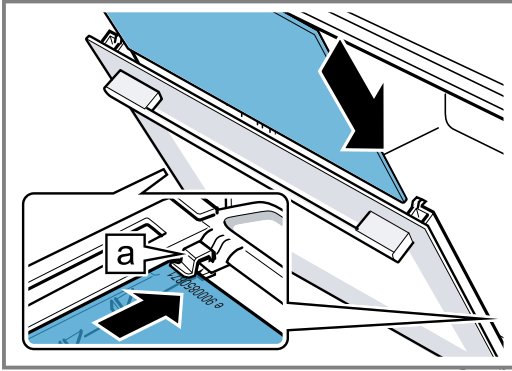


- ✓ أذرع التأمين مغلقة. باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.
4. أغلق باب الجهاز.

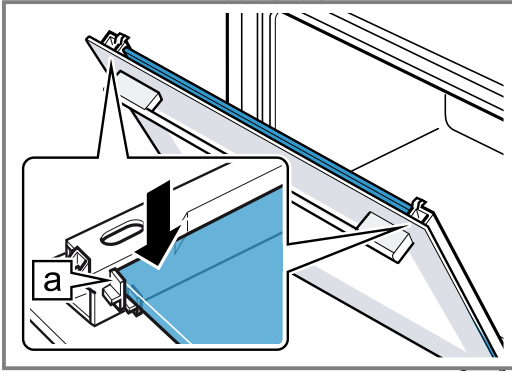
2. قم بتركيب شريط الماء المتكثف بشكل رأسي في الحامل [a] وأدره لأسفل.



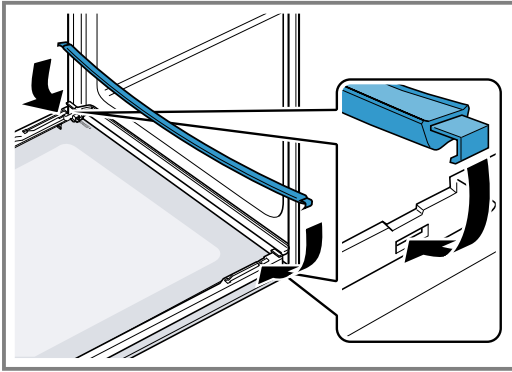
3. أدخل لوح الزجاج البيني في الحامل الأيسر والأيمن [a].



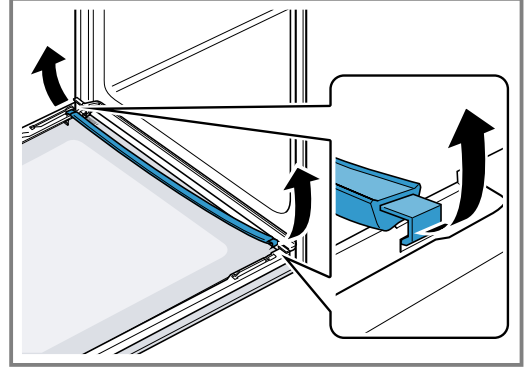
4. اضغط على لوح الزجاج البيني من أعلى، حتى يثبت في الحامل الأيسر والأيمن [a].



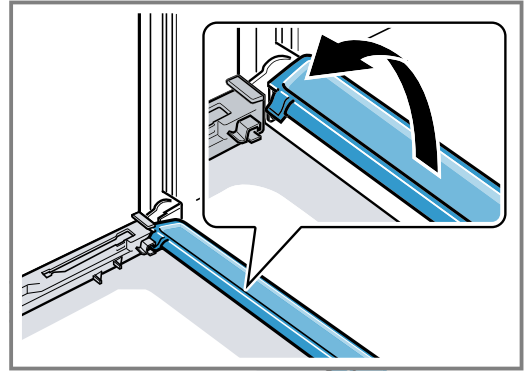
5. افتح باب الجهاز و قم بتركيب إطار إحكام الباب.



8. افتح باب الجهاز واخلع إطار إحكام الباب.



9. يمكنك عند الحاجة فك إطار الماء المتكثف لتنظيفه.
- افتح باب الجهاز.
- اطو إطار الماء المتكثف لأعلى واخلعه.



10. ⚠ 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.

قم بتنظيف زجاج الباب المفكوك من كلا الجانبين باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

11. قم بتنظيف إطار الماء المتكثف باستخدام منديل ومحلول صابوني ساخن.

12. قم بتنظيف باب الجهاز.

← "المنظفات المناسبة"، صفحة 18

13. قم بتجفيف زجاج الباب وتركيبه مرة أخرى.

19.4 تركيب زجاج الباب

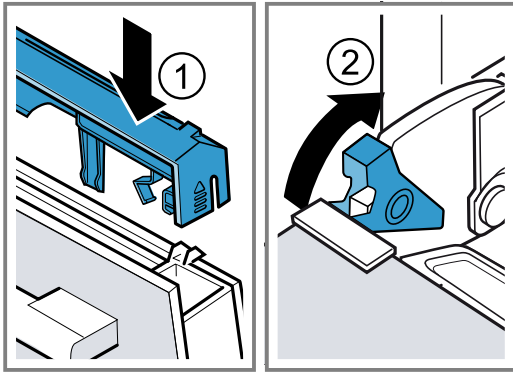
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.

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

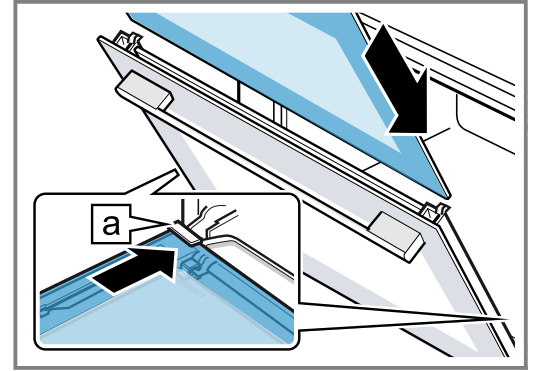
1. افتح باب الجهاز تماما.

8. قم بتركيب غطاء الباب واضغط عليه ①، حتى يثبت بصوت مسموع.
9. افتح باب الجهاز تماما.
10. قم بغلاق ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى ②.

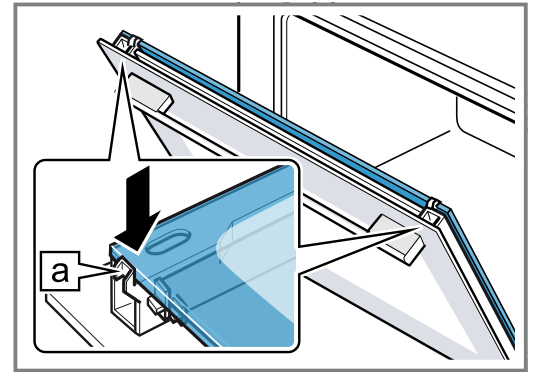


- ✓ أذرع التأمين مغلقة. باب الجهاز مؤمن ولا يمكن فكه.
11. أغلق باب الجهاز.
ملاحظة: لا تستخدم حيز الطهي مرة أخرى إلا بعد تركيب الألواح الزجاجية بشكل صحيح.

6. أدخل لوح الزجاج الداخلي في الحامل الأيسر والأيمن [a].



7. اضغط على لوح الزجاج الداخلي من أعلى، حتى يثبت في الحامل الأيسر والأيمن [a].



20 التغلب على الاختلالات

- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا 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 تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

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 فنيًا على أخطار.
◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
◀ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

20.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف. ◀ 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 قصيرة من خلال إطفاء المصهر. 2. أعد ضبط أوضاع الضبط الأساسية على أوضاع ضبط المصنع. ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 17
يظهر في الشاشة «اللغة العربية».	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ قم بتنفيذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. - اللغة - الساعة

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا يبدأ التشغيل أو ينقطع.	أسباب مختلفة ممكنة. <ul style="list-style-type: none"> تحقق من الإرشادات التي تظهر في الشاشة. ← "عرض المعلومات"، صفحة 11
الجهاز لا يقوم بالتسخين.	خلل وظيفي <ul style="list-style-type: none"> اتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء"، صفحة 26
الجهاز لا يقوم بالتسخين.	تم تفعيل نمط الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية، ويظهر في الشاشة [7]. <ol style="list-style-type: none"> افصل الجهاز لفترة قصيرة من شبكة التيار الكهربائي، عن طريق إيقاف المصهر في صندوق المصاهر وتشغيله مرة أخرى. وبعد ذلك أوقف فعالية نمط الاستعراض في غضون 3 دقائق في <ul style="list-style-type: none"> ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 17.
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. <ul style="list-style-type: none"> افتح باب الجهاز وأغلقه مرة واحدة بعد انقطاع التيار الكهربائي. ✓ يقوم الجهاز بالتحقق ويصبح جاهزاً للاستخدام.
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفاً.	تم تغيير وضع الضبط الأساسي. <ul style="list-style-type: none"> قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة. ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 17
بطارية الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال.	تم فك بطارية الاستعمال. <ol style="list-style-type: none"> قم بتركيب بطارية الاستعمال في الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال. اضغط بطارية الاستعمال في الحامل الخاص بها، بحيث تثبت في مكانها ويتسنى إدارتها.
لا يمكن إدارة بطارية الاستعمال بسهولة.	يوجد اتساخ تحت بطارية الاستعمال. بطارية الاستعمال قابلة للفك. ملاحظة: لا تقم بفك بطارية الاستعمال أكثر من اللازم، لكي يظل الحامل ثابتاً. <ol style="list-style-type: none"> لفك بطارية الاستعمال، اضغط على الحافة الخارجية لإطارة الاستعمال. ✓ تميل بطارية الاستعمال ويمكن إمساكها بسهولة. اخلع بطارية الاستعمال من الحامل. قم بتنظيف بطارية الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. لا تلمس بطارية الاستعمال. تجنب تنظيف بطارية الاستعمال في غسالة الأطباق.
إضاءة حيز الطهي لا تعمل.	لمبة الهالوجين تالفة. <ul style="list-style-type: none"> قم بتغيير لمبة الفرن. ← "تغيير لمبة الفرن"، صفحة 26
تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى.	لتجنب التشغيل الدائم دون قصد، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد عدة ساعات عن التسخين إذا لم يتم تغيير أوضاع الضبط. ويظهر إرشاد في الشاشة. الموعد الذي يتم عنده الوصول إلى مدة التشغيل القصوى يرتبط بأوضاع الضبط المعنية لطريقة التشغيل. <ol style="list-style-type: none"> لمواصلة التشغيل اضغط على أي نطاق لمسي أو أدر بطارية الاستعمال. في حالة عدم الاحتياج للجهاز قم بإيقافه باستخدام ①. نصيحة: لكي لا يتوقف الجهاز دون رغبتك، اضبط مدة زمنية. ← "ضبط المدة الزمنية"، صفحة 12
يظهر بلاغ مصحوب بالحرف "D" أو "E" في الشاشة، مثل D0111 أو E0111.	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. <ol style="list-style-type: none"> 1. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله. ✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ. 2. إذا ظهر البلاغ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضِّح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال. ← "خدمة العملاء"، صفحة 26
نتيجة الطهي غير مرضية.	أوضاع الضبط غير ملائمة. ترتبط قيم الضبط، مثل درجة الحرارة أو المدة بالوصفة والكمية والطعام. <ul style="list-style-type: none"> 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

20.2 تغيير لمبة الفرن

إذا كانت إضاءة حيز الطهي معطلة، قم بتغيير لمبة الفرن. **ملاحظة:** يمكنك الحصول على لمبات الهالوجين المقاومة للحرارة 230 فلتا، 40 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.

⚠ 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 الصعق الكهربائي!

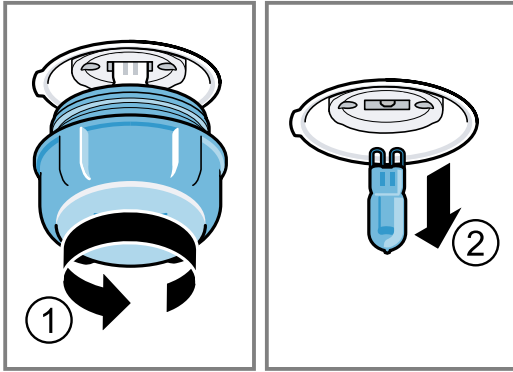
عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.

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

المتطلبات

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

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.

21 التلخيص

21.1 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. اقطع كابل الكهرباء.
 3. تخلى من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

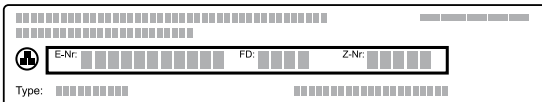
هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



22 خدمة العملاء

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

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



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

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإلكتروني ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلعة التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ 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 تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين 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.

23 هكذا يتم الأمر

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

23.1 إرشادات التحضير العامة

- أحرص 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 إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.

23.2 إرشادات التحضير للخبز

- يُفضل استخدام صواني الخبز المعدنية القائمة لخبز الكيك والمخبوزات أو الخبز.
- استخدم إناءً عريضاً ومسطحاً لإعداد المخبوزات المحشوة والجراتان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكناً بدرجة أكبر.
- صواني الكيك المصنوعة من السيليكون غير مناسبة.
- عند إعداد المخبوزات المحشوة على اللوح متعدد الاستخدامات مباشرة، أدخل هذا اللوح في المستوى 2.
- تسري قيم الضبط الخاصة بعجين الخبز على أنواع العجين الموضوعة على لوح الخبز وكذلك أنواع العجين الموضوعة 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 إناءً به ماء على أرضية حيز الطهي.

مستويات الإدخال

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

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

المستوى	الخبز على عدة مستويات
3	مستويان
1	اللوح متعدد الاستخدامات / لوح الخبز
3	مستويان
1	شبكة سلكتان مع صواني فوقهما

المستوى	الخبز على عدة مستويات
5	3 مستويات
3	لوح الخبز
1	اللوح متعدد الاستخدامات / لوح الخبز
5	4 مستويات
3	4 شبكات سلكية مع ورق إعداد
2	المخبوزات
1	

استخدم نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات».

ملاحظة: المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.

23.3 إرشادات التحضير للقلي والطهي على نار هادئة والشواء

- تسري توصيات الضبط على الطعام المراد تحميره والموجود في درجة حرارة الثلجة أو الطيور المقلية غير المحشوة.
- ضع الطيور على الإناء بحيث يكون الصدر أو جانب الجلد مشيراً لأسفل.
- اقلب قطع اللحم والطعام المراد شوائه أو السمكة الكاملة بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.
- يمكنك باستخدام ترمومتر الشواء إتمام الطهي في الوقت المضبوط. تُراعى المعلومات المهمة بخصوص الاستخدام الصحيح. ← صفحة 13

التحمير على الشبكة السلكية

- يكتسب اللحم المراد تحميره طعمًا مقرمشًا للغاية من جميع الجوانب عند إعدادة 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 والسُمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وعضة.
- ضع الطعام المراد تحميره على الشبكة السلكية مباشرة.
- أدخل اللوح متعدد الاستعمالات وعليه الشبكة السلكية في مستوى الإدخال المقرر لتجميع السوائل المتقاطرة.
- تبعًا لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلًا عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.

التحمير في الإناء

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

نقاط عامة حول التحمير في إناء

- استخدم إناءً مقاومًا للسخونة ومناسبًا للفرن.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- وأنسب الأواني هي المصنوعة من الزجاج.
- تُراعى بيانات الجهة الصانعة لإناء التحمير.

- ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرة.
- أدخل اللوح متعدد الاستعمالات أسفل الشبكة السلكية بمستوى واحد على الأقل لتجميع السوائل المتقاطرة.

ملاحظات

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

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

23.4 إعداد الأطعمة المجمدة

- لا تستخدم أطقمة مجمدة مغطاة بثلج كثيف.
- قم بإزالة الثلج.
- الأطعمة المجمدة يتم خبزها مسبقًا بشكل غير متساو بعض الشيء. وتظل درجة التحمير غير متجانسة حتى بعد إتمام الخبز.

23.5 إعداد الوجبات الجاهزة

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

التحمير في إناء مفتوح

- استخدم صينية تحمير مرتفعة.
- وإذا لم يكن لديك إناءً مناسبًا، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

التحمير في إناء مغلق

- استخدم غطاءً مناسبًا 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 باكتوات!

- قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ارفع الغطاء، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيدًا عن الجسم.
- أبق الأطفال بعيدًا.

الشواء

قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبح مقرمشة.

تنبيه!

- المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضررًا بالشبكة السلكية
- لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلّة بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.
- استخدم قطع الشواء المتساوية في الوزن والسُمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وعضة.

23.6 مجموعة مختارة من الأطعمة

تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

توصيات الضبط للأطعمة المختلفة

الطعام	الكماليات / الإناء	المستوى	نوع التسخين صفحة 7	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
كيك إسفنجي، مستويان	قالب حلقي أو صينية مستطيلة	3+1	☉	140 - 160	60 - 80
كيك إسفنجي، رقيق	صينية مستطيلة	2	☐	150 - 170	60 - 80
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	170 - 190	60 - 80
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2	☉	150 - 170 ¹	30 - 50
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	2	☉	150 - 160	50 - 60
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوحة متعدد الاستخدامات	3	☐	160 - 180	55 - 75
كحك مضفر بطبقة علوية رطبة	اللوحة متعدد الاستخدامات	3	☐	180 - 200	30 - 40
سويس رول	لوحة الخبيز	3	☉	180 - 200 ¹	8 - 15
المافن	لوحة مافن	3	☐	170 - 190	15 - 20

¹ قم بإحماء الجهاز.

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

الطعام	الكماليات / الإناء	المستوى	نوع التسخين ←صفحة 7	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2	☒	190 - 170	80 - 50
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط 1 قم بإحماء الجهاز.	الشبكة السلوكية	2	☒	190 - 170	30 - 20

الزبادي

يمكنك تحضير الزبادي باستخدام هذا الجهاز.

تحضير الزبادي

3. اخلط 150 جم من زبادي في درجة حرارة الثلاثية مع الحليب.
4. ضع الكمية في وعاء صغير، مثلاً في فنجان أو برطمانات صغيرة.
5. قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.
6. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
7. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
8. بعد تحضير الزبادي، اتركه لمدة 12 ساعة على الأقل ليبرد في الثلجة.

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

توصيات الضبط للحلويات والكمبوت

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

23.7 طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

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

الطهي على الهادئ

قم بطهي القطيعات الممتازة ببطء في درجات حرارة منخفضة، مثل القطيعات الرقيقة من اللحم البقري، اللحم البتلو، اللحم الدسم، لحم الضأن أو لحوم الطيور.

طهي الطيور أو اللحوم على الهادئ

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

توصيات الضبط للطهي على الهادئ

الطعام	الكماليات / الإناء	المستوى	مدة التشويح بالدقائق	نوع التسخين ←صفحة 7	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة بالدقائق
صدر بطء، نصف طهي، كل قطعة 300 جم	إناء مفتوح	2	8 - 6	☒	90 ¹	60 - 45
فيليه لحم دسم، كامل	إناء مفتوح	2	6 - 4	☒	80 ¹	70 - 45
سكالوب فيليه، 1 كجم	إناء مفتوح	2	6 - 4	☒	80 ¹	120 - 90
أقراص بتلو، سُمك 4 سم	إناء مفتوح	2	4	☒	80 ¹	50 - 30
لحم ضأن من الظهر، مخلي، كل منها 200 جم 1 قم بإحماء الجهاز.	إناء مفتوح	2	4	☒	80 ¹	45 - 30

- اقلب الطعام أو قم بتقليبه مرة أو مرتين بين الحين والآخر.
- اقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. قم بتقطيع 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 لتهدأ، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

الحفاظ على سخونة

إرشادات التحضير للحفاظ على السخونة

- عند استخدام نوع التسخين "الحفاظ 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 طهيها 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.
- ويُفضّل 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° م).
- واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:
 - شبكة سلكية واحدة: المستوى 2
 - شبكتان سلكيتان: المستوى 1+3

23.8 الأطباق المختبرة

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

إعداد المخبوزات

- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- تراعى 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 تنضج بالضرورة في وقت واحد.
- مستويات الإدخال عند الخبز على مستويين:
 - اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
- 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 مستويين، ضع الصواني منفصلة الجوانب على الشبكة السلكية فوق بعضها البعض بشكل قطري.

توصيات الضبط لإعداد المخبوزات

الطعام	الكماليات / الإناء	المستوى نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة ° م	المدة بالدقائق
بيتتي فور	لوح الخبز	3	150 - 140 ¹	40 - 25
بيتتي فور	لوح الخبز	3	150 - 140 ¹	40 - 25
بيتتي فور، مستويان	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1	150 - 140 ¹	40 - 30
بيتتي فور، 3 مستويات	2x لوح الخبز + 1x اللوحة متعدد الاستخدامات	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.

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

الطعام	الكماليات / الإناء	المستوى	نوع التسخين ←صفحة 7	درجة الحرارة بوحدة ° م / درجة شواء	المدة بالدقائق
تحميص خبز التوست ¹ لا تقم بإحماء الجهاز.	الشبكة السلكية	5	☐	¹ 3	6 - 4

24 دليل التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



24.1 إرشادات عامة للتركيب

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

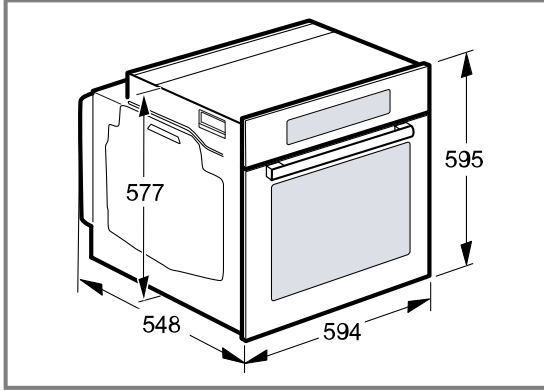
- احرص على مراعاة هذه الإرشادات قبل البدء في تركيب الجهاز.
- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب إرشادات التركيب هذه. ويتحمل الشخص القائم بالتركيب المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.
- لا تستخدم مقبض الباب لغرض نقل أو تركيب الجهاز.
- افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف.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

تنبيه!

قد ينكسر مقبض الباب عند حمل الجهاز منه. لا يستطيع مقبض تحمل وزن الجهاز. لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب.

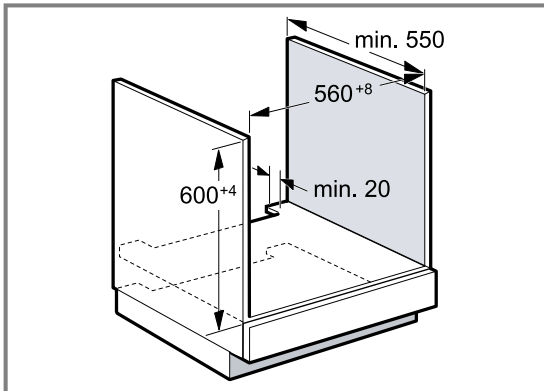
24.2 أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز



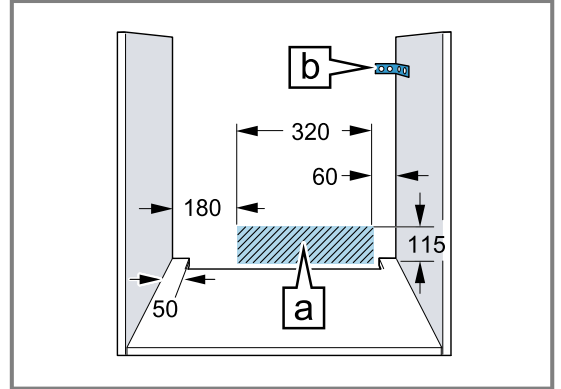
24.3 التركيب أسفل سطح العمل

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



- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفر بالأرضية البينية فتحة تهوية.
- يجب تثبيت سطح العمل في وحدة التركيب.
- يراعى دليل التركيب المورد مع الموقد.
- ويجب مراعاة الإرشادات الوطنية المختلفة لتركيب الموقد.

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



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

⚠ 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، فالتزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال أو عناصر الاستعمال عند التركيب.

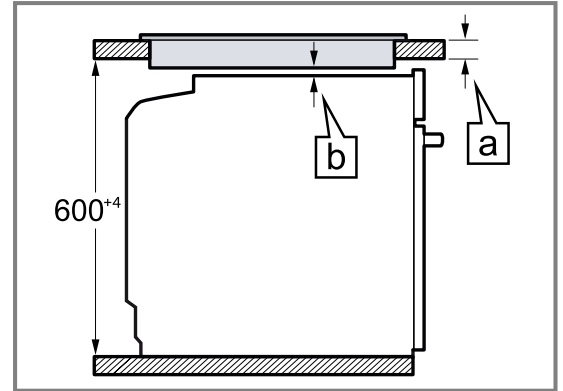
⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- 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 مم² ومطابقة لمتطلبات الأمان القومية المعمول بها.
- إذا كان كابل توصيل الكهرباء قصيراً للغاية، فاتصل بخدمة العملاء.
- لا تستخدم إلا المهايئ المسموح به من الجهة المنتجة.

24.4 التركيب أسفل موقد

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

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

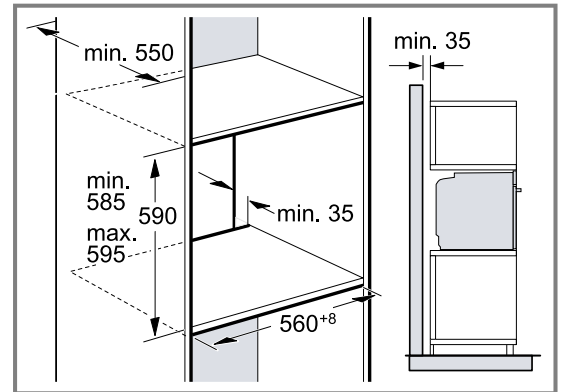


نوع الموقد	a تركيب بارز على السطح بالمليمترا	a تركيب متحاذي مع السطح بالمليمترا	b بالمليمترا
موقد طهي بالطريقة المثية	37	38	5
الموقد الحثي للتركيب على السطح بأكمله	47	48	5
موقد غاز	27	38	15
الموقد الكهربائي	27	30	2

¹ ويجب مراعاة الإرشادات الوطنية المختلفة لتركيب الموقد.

24.5 التركيب في خزانة مرتفعة

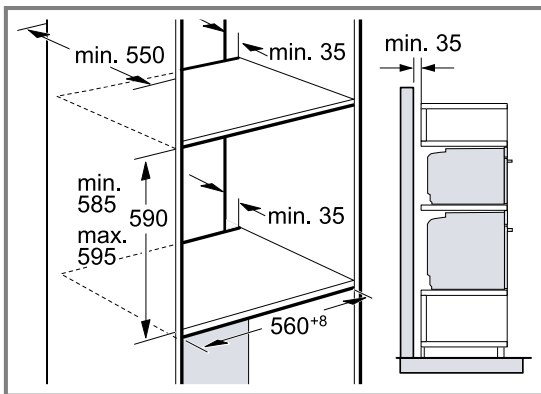
احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب في خزانة مرتفعة.



- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر بالأرضيات البينية 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.

24.6 تركيب جهازين فوق بعضهما البعض

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



- لغرض تهوية الأجهزة يجب أن تتوفر فتحة تهوية بالأرضيات البينية.
- 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.

التوصيل الكهربائي للجهاز بقابس مؤرض

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

- أدخل القابس الكهربائي في المقبس المؤرض.
- عندما يُركب الجهاز، يجب أن يكون قابس الجهاز لكابل الكهرباء حر الحركة ويسهل الوصول إليه. وإذا تعذر الوصول إلى القابس الكهربائي يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزة فصل متعددة الأقطاب طبقاً لتشريعات البناء.

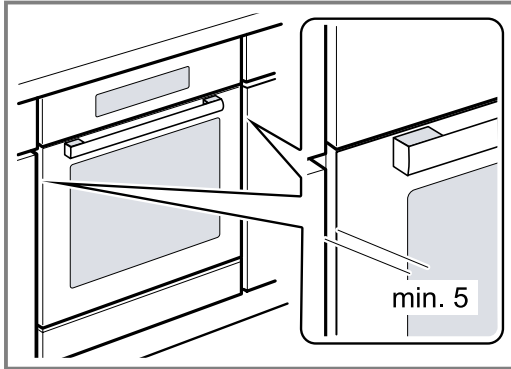
التوصيل الكهربائي للجهاز بدون قابس مؤرض

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

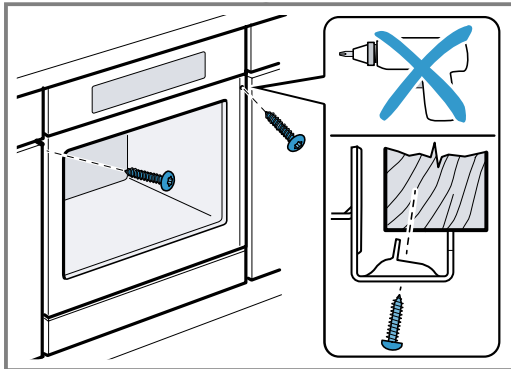
- في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب تركيب تجهيزة فصل متعددة الأقطاب طبقاً لتشريعات البناء.
- 1. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد («صفر») بمقبس التوصيل.
- فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
- 2. قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل.
- لمعرفة الجهد الكهربائي انظر لوحة الصنع.
- 3. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:
 - أخضر-أصفر = موصل أرضي ⊕
 - أزرق = موصل محايد («صفر»)
 - بني = طور (كابل خارجي)

24.9 تركيب الجهاز

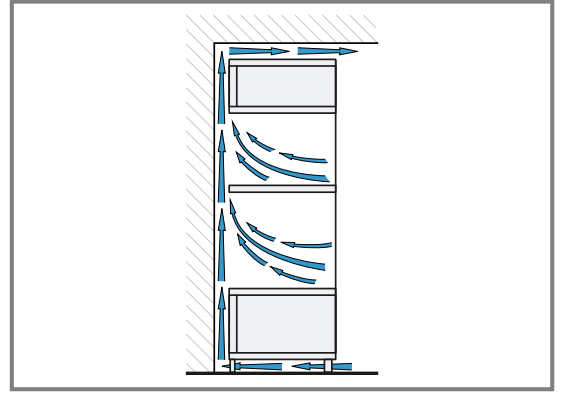
- 1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.



- 2. أحكم ربط براغي الجهاز.



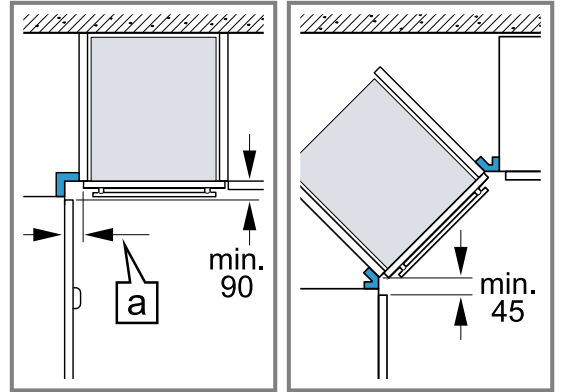
- احرص على ضمان أن يتم تغيير الهواء طبقاً للمخططات.



- قم بتركيب الأجهزة على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

24.7 التثبيت في أحد الأركان

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



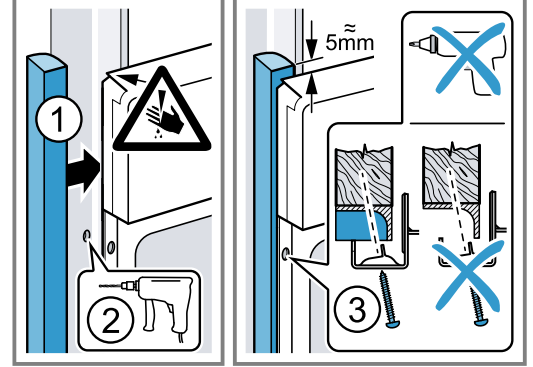
- كي يتسنى فتح باب الجهاز، احرص عند التركيب في أحد الأركان على مراعاة الحد الأدنى للأبعاد. يرتبط البعد 'a' بسلك واجهة وحدة المطبخ والمقبض.

24.8 التوصيل الكهربائي

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

- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصل أرضي.
- ويجب أن تتم عملية التأمين بالمصهر 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 بموخزة الجهاز حتى يثبت بصوت مسموع. يتوفر لدى خدمة العملاء كابل توصيل بطول 3 م.
- لا يجوز استبدال كابل التوصيل إلا بكابل أصلي، يمكن الحصول عليه من خدمة العملاء. يتوفر هذا الكابل لدى خدمة العملاء كابل توصيل.
- يجب ضمان الحماية من التلامس طوال عملية التركيب.

3. في حالة المطابخ غير المزودة بمقابض مسك والمزودة بمقبض رأسي:
- قم بتثبيت قطعة حشو مناسبة ① لتغطية الحواف الحادة المحتملة وضمان التركيب الآمن.
 - اثقب ورق الألومنيوم بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملولبة ②.
 - قم بتثبيت الجهاز ببرغي مناسب ③.



ملاحظة: لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية. ولا يجوز تركيب أشرطة عزل حراري بالجدران الجانبية للخزانة المحيطة.

24.10 فك الجهاز

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. قم بحل براغي التثبيت.
3. ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تمامًا.



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



9001650208 (020719)

ar