



**BOSCH**



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

# Free standing cooker

**HCB738357M**

**en** Instruction manual













**ar** دليل الاستعمال




3

3



# Table of contents

	<b>Intended use</b> .....	<b>4</b>
	<b>Important safety information</b> .....	<b>4</b>
	General information .....	4
	<b>Causes of damage</b> .....	<b>7</b>
	Hob .....	7
	Overview .....	7
	Oven .....	7
	<b>Environmental protection</b> .....	<b>8</b>
	Saving energy with your oven .....	8
	Saving energy with the hob .....	8
	Environmentally-friendly disposal .....	8
	<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>9</b>
	The control panel .....	9
	The electronic clock .....	9
	The hob .....	10
	The oven .....	10
	Cooling fan .....	11
	The storage compartment .....	11
	<b>Accessories</b> .....	<b>11</b>
	Locking function .....	12
	Special accessories .....	12
	<b>Before using for the first time</b> .....	<b>12</b>
	Setting the time .....	12
	Baking out the oven .....	13
	Cleaning the accessories .....	13
	Fitting the threaded bushes for the rotary spit .....	13
	Fitting the telescopic shelf set .....	13
	<b>Operating the appliance</b> .....	<b>13</b>
	Hob .....	13
	Oven .....	13
	Rotary spit .....	14
	<b>Time-setting options</b> .....	<b>15</b>
	<b>Cleaning agent</b> .....	<b>16</b>
	Suitable cleaning agents .....	16
	Surfaces in the cooking compartment .....	17
	Keeping the appliance clean .....	18
	Cleaning the cooking compartment .....	18
	<b>Rails</b> .....	<b>18</b>
	Removing the hook-in racks .....	18
	Inserting the hook-in rack .....	18
	<b>Appliance door</b> .....	<b>19</b>
	Removing and installing the door panels .....	19
	Removing and fitting the appliance door .....	19

	<b>Trouble shooting</b> .....	<b>20</b>
	Replacing the oven light bulb .....	20
	<b>Customer service</b> .....	<b>21</b>
	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>22</b>
	Table of dishes .....	22
	Tips for using your appliance .....	23

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** and in the online shop **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Intended use

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

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

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use covers. These can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

Only use safety devices or child protection grilles approved by ourselves. Unsuitable safety devices or child protection grilles may result in accidents.

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 11

## Important safety information

### General information

#### Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

**⚠ Warning – Risk of burns!**

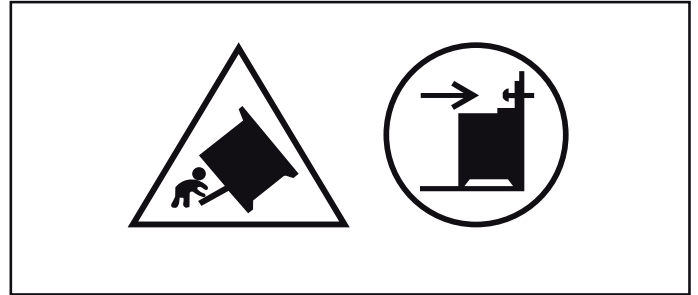
- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

**⚠ Warning – Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

**⚠ Warning – Risk of tipping!**

**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

** Warning – Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

** Warning – Risk of overheating!**

Covering the ventilation openings in the floor of the appliance may cause it to overheat. Always install the appliance on the feet supplied.

## Causes of damage

### Hob

#### Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

### Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

### Oven

#### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.

## Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Saving energy with the hob

- Use pots and pans with thick, even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Note that cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, four times the energy is required.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Use the residual heat. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



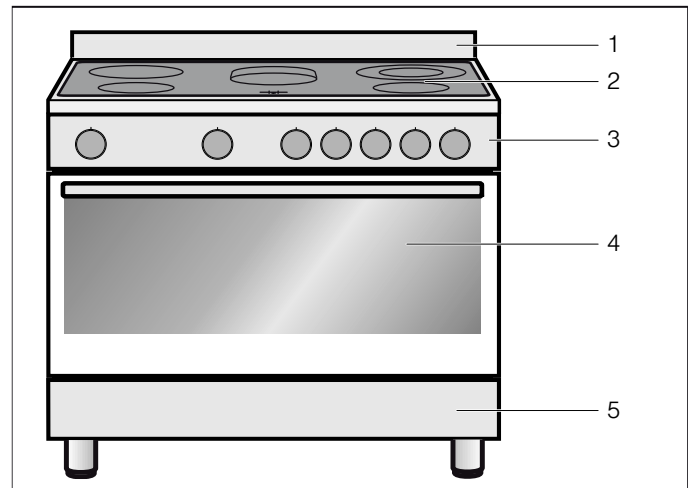
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



## Getting to know your appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

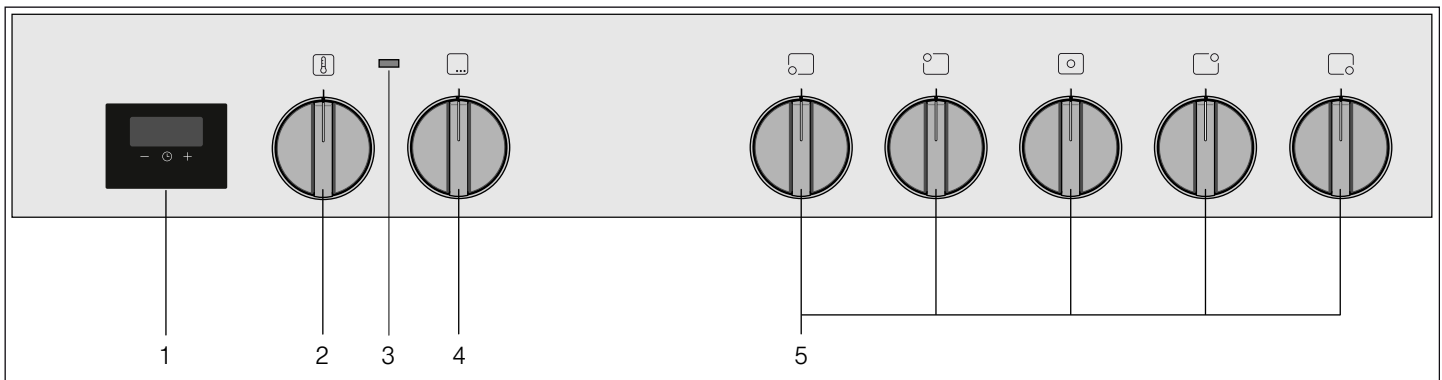
Depending on the appliance model, individual details may differ.



### Explanation

1	Splatter guard
2	Hob
3	Control panel
4	Oven
5	Storage compartment

## The control panel




### Explanation

1	Electronic clock
2	Control knob for oven temperature
3	Oven indicator light
4	Control knob for oven functions
5	Control knob for hotplates

## The electronic clock

With the electronic clock, you can set a cooking time. An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

### Function buttons for the electronic clock

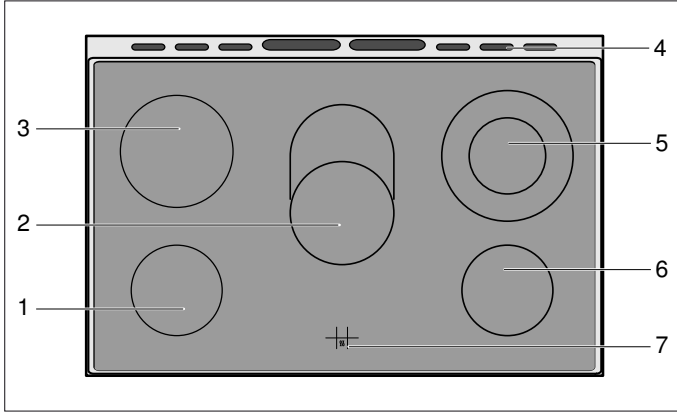
Symbol	Meaning	Use
	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

## The hob

### **Warning – Risk of burns!**

Hot air flows out from the ventilation opening on the hob. Never touch the ventilation opening.

Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners in the oven must also only be switched on if the hob cover is open.



Explanation	
1	Hotplate 145 mm
2	Extended cooking zone 170 x 265 mm
3	Hotplate 180 mm
4	Ventilation opening
5	Dual-circuit hotplate 120 and 210 mm
6	Hotplate 145 mm
7	Residual heat indicator

### Control knob for hotplates

The control knobs are used to set the heat setting of the individual hotplates.

Setting	Meaning
○	Off position The hotplate is switched off.
1-9	Heat settings 1 = lowest setting 9 = highest setting
⊙, ⊗	Automatic zone control Switches on the large dual-circuit hotplate or extended cooking zone.

### Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. Even if the hob is switched off, the display remains lit until the hotplate has cooled down sufficiently.

You can save energy by using the residual heat to keep a small dish warm, for example.

## The oven

In order to operate the oven, you require two operating knobs: The function selector and the temperature selector.

## Control knob for oven

### Function selector

Use the function selector to set the type of heating.


Type of heating	Use
Hot air	For baking and cooking on one or more levels.  The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
Eco	For energy-optimised cooking of selected dishes.  Heat is emitted evenly from the top and bottom.
Top/bottom heating and fan	For cakes with very moist toppings.  Heat is emitted evenly from the top and bottom. The fan circulates the hot air around the food.
Top/bottom heating	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.  Heat is emitted evenly from the top and bottom.
Bottom heating and fan	For the final baking stage (such as for moist fruit flans), for boiling down, for dishes in a bain marie.  Heat is emitted from below. The fan circulates the hot air around the food.
Hot air grill	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.  The whole area below the grill element becomes hot. The fan circulates the hot air around the food.
Full-surface grill	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.  The whole area below the grill element becomes hot.
Grill/rotary spit	Grill: For individual portions or smaller quantities of steaks, sausages, fish and toast.  Rotary spit: For roasts, rolled joints and poultry

## Temperature selector

You can use the temperature selector to set the temperature.

Setting	Meaning
o	Off
50 - 260	Temperature range in °C

There is a limit stop between positions 260 and o. Do not turn the knob beyond this point.

**Note:** To defrost: Set the function selector to  and the temperature selector to o.

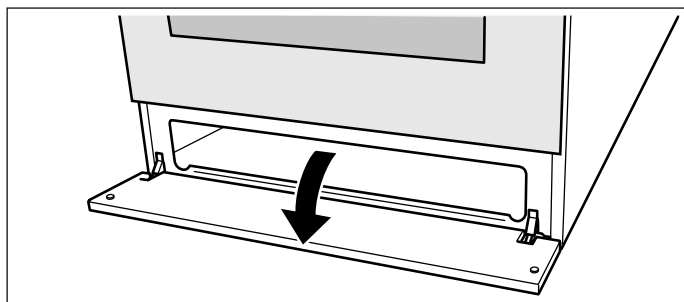
## Cooling fan

The hot air escapes via the ventilation opening. The cooling fan switches on and off as required. Caution. Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

To ensure that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

## The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.






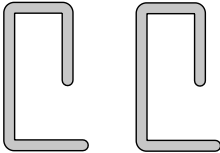

This compartment can be used to store hob or oven accessories.

### Warning – Risk of fire!

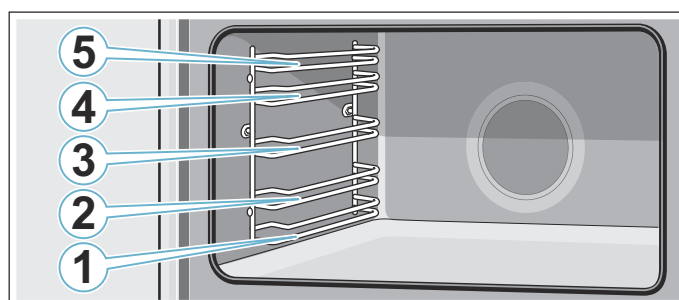
Never leave combustible items in the storage compartment.

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

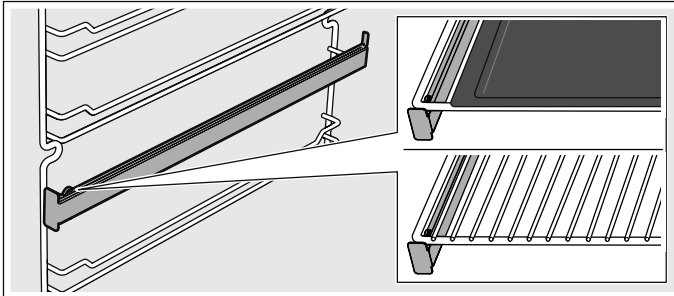
Accessories	Description
	<b>Baking and roasting shelf</b> For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	<b>Universal pan</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	<b>Rotary spit</b> With rotary spit holder For roasting joints and large poultry. Only use in combination with a universal pan.
	<b>Locking pins</b> For locking the hinges.
	<b>Telescopic shelf set</b> The pull-out rails allow you to pull accessories out completely.

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into five different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



### Telescopic shelf set

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the indentation on the pull-out rails.



**Note:** The rotary spit must be inserted on level 1. In this case, move the pull-out rails for the baking tray and the baking and roasting shelf to the four upper levels.

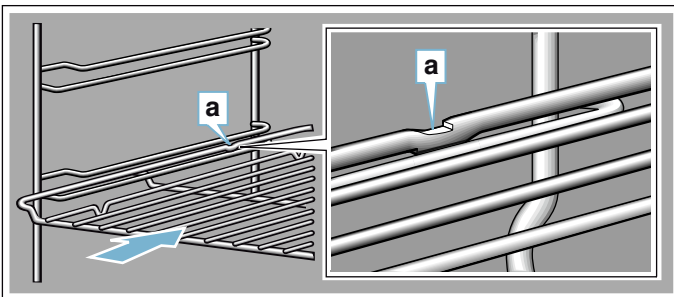
### ⚠ Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

### Locking function

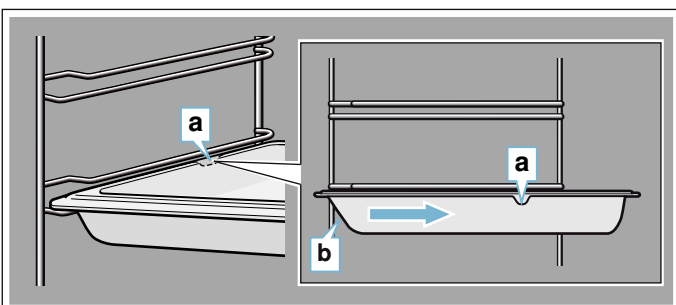
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the outer rail must be facing downwards ↩.



When inserting baking trays, ensure that lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan



### Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
<b>Enamel baking tray</b>	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
<b>Universal pan</b>	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
<b>Baking and roasting shelf</b>	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
<b>Telescopic shelf set</b>	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236



### Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or hob to prepare food for the first time. Read the following section beforehand.  
→ "Important safety information" on page 4

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

### Setting the time

**Note:** If the time is not set, the oven will not switch on.

On the first use, or after a power failure, the digits and ⌚ flash on the display.

1. Press ⌚ for 2 seconds.  
The dot between the hours and the minutes flashes.
2. Use the + or - button to set the clock.  
**Note:** Keep the button pressed in to increase or decrease rapidly.
3. Wait 7 seconds.  
The dot between the hours and the minutes stops flashing. The time that has been set is adopted.

**Note:** To change the set time, press the + and - buttons at the same time for two seconds, then set the current time with the + and - buttons.

## Baking out the oven

### Precleaning the oven

1. Remove accessories and hook-in racks from the cooking compartment.
2. Fully remove any remaining packaging, such as small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove the protective film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
2. Switch off the oven after 45 minutes.

### Recleaning the oven

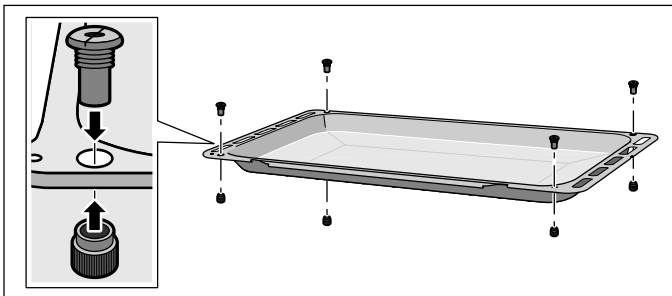
1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Fit the hook-in racks.

## Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

## Fitting the threaded bushes for the rotary spit

1. From above, place the threaded bushes into the holes at the four corners of the universal pan.
2. Counter the ring nuts from below.
3. Use a screwdriver to tighten the threaded bushes.



## Fitting the telescopic shelf set

Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

## Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

## Hob

### Switching the hob on and off

You can switch the hotplate on and off with the control knobs.

### Setting a hotplate

You can set the heat setting for the hotplates using the hotplate control knobs. Press the control knob for the required hotplate and turn it to the required heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

**Note:** Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

### Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone

The size of these hotplates can be altered.

#### Switching on the large area

Turn the hotplate control to position 9 - where you will feel a slight resistance - then continue turning to  $\odot/\text{B}$  symbol = large dual-circuit hotplate or extended cooking zone

Then immediately turn it back to the desired heat setting.

#### Switching back to the small area

Turn the hotplate control to  $\circ$  and reset.

The small dual-circuit hotplate is particularly good for heating small amounts.

### Caution!

Never turn the hotplate control beyond the  $\odot/\text{B}$  symbol to  $\circ$ .

## Oven

### Operating the oven

#### Switching on the oven

**Note:** Always keep the appliance door closed when it is in operation.

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature.  
The oven switches on.

The indicator lamp is lit when the oven is heating up. It goes out during pauses in heating.

**Note:** The indicator lamp also lights up when the function selector is in the off position and a temperature is set. The oven only begins to heat up when an operating mode is set.

**⚠ Warning – Risk of deflagration!**

If the burner does not ignite after 15 seconds, switch off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least 1 minute before igniting the burner again.

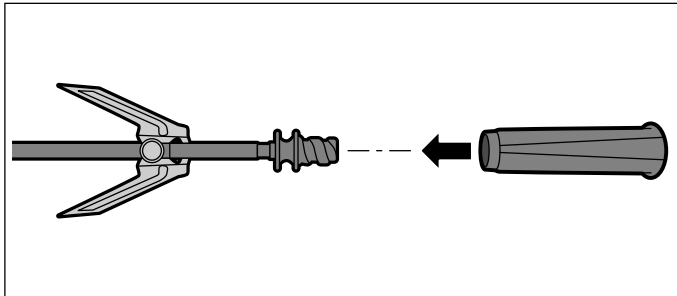
**Switching off the oven**

1. Turn the function selector to the 0 position.
2. Turn the temperature selector to the 0 position. The oven switches off.

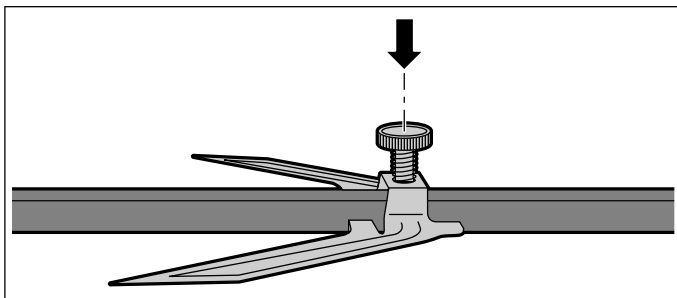
**Rotary spit**

**Preparing the rotary spit**

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.
4. Use milled screws to secure the retaining clips.

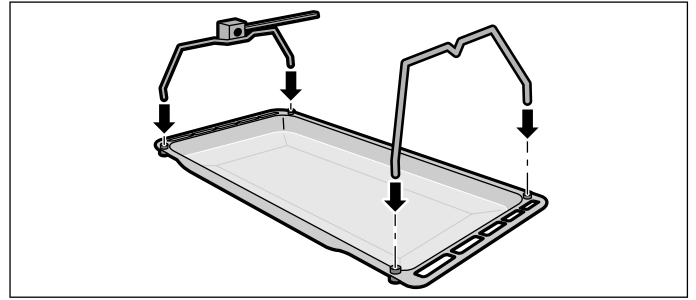


**Inserting the rotary spit**

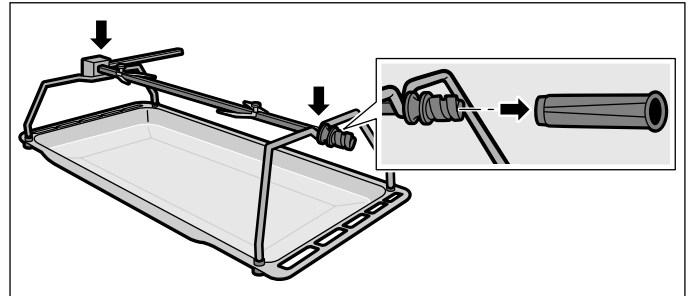
**⚠ Warning – Risk of burns!**

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

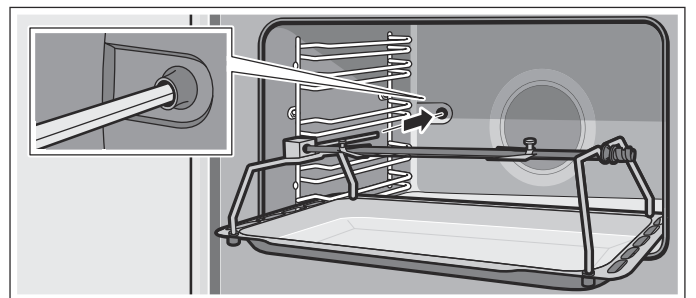
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.



3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

**Switching on the rotary spit**

**Note:** When using the rotary spit, preheat the oven using the type of heating. Only set the type of heating once the rotary spit has been inserted.

1. Turn the control knob for the oven to the position.
2. Set the temperature.

**Note:** Add some water to the universal pan in order to catch any fat that drips out.

**Removing the rotary spit**

**⚠ Warning – Risk of burns!**


Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.



1. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.

## Time-setting options

### Setting the time

**Note:** If the time is not set, the oven will not switch on.

On the first use, or after a power failure, the digits and  flash on the display.

1. Press  for 2 seconds.  
The dot between the hours and the minutes flashes.  
The symbol  is shown fixed above the dot.
2. Use the + or - button to set the clock.

**Note:** Keep the button pressed in to increase or decrease rapidly.





3. Wait 7 seconds.  
The dot between the hours and the minutes stops flashing. The time that has been set is adopted.

### Notes




- To change the set time, press the + and - buttons at the same time for two seconds, then set the current time with the + and - buttons.
- If the programmer is not in timed cooking or programmed cooking mode, you can use oven functions manually.

### Setting timed cooking

Timed cooking is the function which allows the user to set a duration for the cooking operation. When duration time is passed, the cooking operation is automatically ended.







1. Press  until  appears.
2. Press  again.  
The display will show the digits 0.00 and the text dur in sequence, while A flashes.
3. Use the + or - button to set the required minutes of cooking.
4. Wait 5 seconds without pressing any key in order for the function to activate.  
The current time and A appear on the display.
5. Select a function and a cooking temperature.
6. When cooking is completed, an audible signal (buzzer) will be heard.
7. To turn off the buzzer just press any key of the programmer clock.
8. Return function and temperature knobs to 0 position.
9. Press  to reset the programmer clock.

### Notes




- At the end of cooking the heating elements will be deactivated. On the display,  turns off, A flashes and the buzzer sounds.
- It is not possible to set a cooking time of more than 10 hours.
- To reset the set program, press + and - buttons at the same time.
- To display the cooking time remaining after setting, press  for 2 seconds. Press  again. The display shows the text dur and the remaining cooking time in sequence.

### Setting programmed cooking

Programmed cooking is the function which allows the user to set a duration and specify a time at which automatically end the cooking operation.

1. Press  until  appears.
2. Press  again.  
The display will show the digits 0.00 and the text dur in sequence, while A flashes (for example the current time is 17:30).
3. Use the + or - button to set the required minutes of cooking (for example 1 hour).
4. Press .  
The text End will appear on the display in sequence with the pre-set cooking duration added to the current time (The display shows the current cooking end time. For example 18:30).
5. Use the + or - button to set a new cooking end time (for example 19:30).  
**Note:** Bear in mind that a few minutes for oven preheating must be added to the cooking time.
6. Wait 5 seconds without pressing any key in order for the function to activate.  
The current time and A appear on the display.
7. Select a function and a cooking temperature.
8. Symbol  disappears from the display. Cooking operation does not start until the planned time (for example, 18.30), that is the difference between the cooking end time and the cooking duration time. Press + and - at the same time to reset the set program.
9. When cooking is completed, an audible signal (buzzer) will be heard.
10. To turn off the buzzer just press any key of the programmer clock.
11. Return function and temperature knobs to 0 position.
12. Press  to reset the programmer clock.





### Notes

- At the end of cooking the heating elements will be deactivated. On the display,  turns off, A flashes and the buzzer sounds.
- It is not possible to set a cooking time of more than 10 hours.
- It is not possible to set a programmed cooking time of more than 24 hours.
- To reset the set program, press + and - buttons at the same time.
- To display the cooking time remaining after setting, press  for 2 seconds. Press  again. The display shows the text dur and the remaining cooking time in sequence.


### Setting minute minder timer

The minute minder timer does not stop the cooking operation but rather informs the user when the set time has run out.

The minute minder timer can be activated at any time.

1. Press  for two seconds.  
The display shows the digits 0.00 and  is flashing between the hours and minutes.
2. Use the + or - button to set the required minutes of cooking.
3. Wait 5 seconds without pressing any key in order for the function to activate.  
The current time and the symbols  and  appear on the display.


A buzzer will sound when the set time is reached.

4. To turn off the buzzer just press any key of the programmer clock.
5. Press  to reset the programmer clock.

**Note:** The minute minder timer can be set from 1 minute to a maximum of 23 hours and 59 minutes.


### Modifying the set data

Three different audible signals are available.

1. Press .
2. Use the + or - button to set the required minutes of cooking.

### Deleting the set data

Three different audible signals are available.

1. Press .
2. Press + and - buttons at the same time.
3. Switch off the oven manually if cooking is in progress.


### Switching off the acoustic signal

Press the "-" button to switch off the acoustic signal.

After seven minutes, the signal switches off automatically.

### Changing the audible signal

Three different audible signals are available.

1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously.
2. Press the  button.  
The current audible signal is shown in the display panel, e.g. "Tone 1".
3. Press the "-" button to select a different audible signal.

## Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

### Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

#### on the hob:

- Undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- Abrasive materials, scouring sponges,
- Aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Only use cleaning agents that are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Observe the manufacturer's instructions.

#### On the hob surround:

- Use only warm soapy water
- Do not use any abrasive materials, scouring sponges,
- Do not use any aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- Do not use any glass scrapers.

Do not use any of the following

#### on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.



**⚠ Warning – Risk of burns!**

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Area	Cleaning
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.  Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks.  Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks.  Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.  Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.  If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.  Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.  If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

**Notes**

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.

**Surfaces in the cooking compartment**

The back wall and side parts in the cooking compartment are self-cleaning. You can tell this from the rough surface.

The cooking compartment floor and ceiling are enamelled and have smooth surfaces.

**Cleaning enamelled surfaces**

Clean the smooth enamelled surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.

**Note:** Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

**Cleaning self-cleaning surfaces**

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section.

**Caution!**

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.


## Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

### Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the type of heating .
3. Use the temperature controller to set 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

### Warning – Risk of burns!

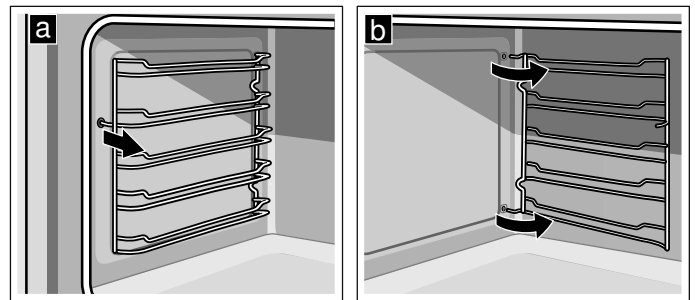
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Rails

### Removing the hook-in racks

The hook-in racks are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment. The front hook of the hook-in rack is released from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



### Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

## Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

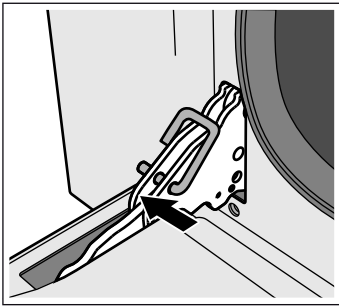
### Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

#### Removing the door panels

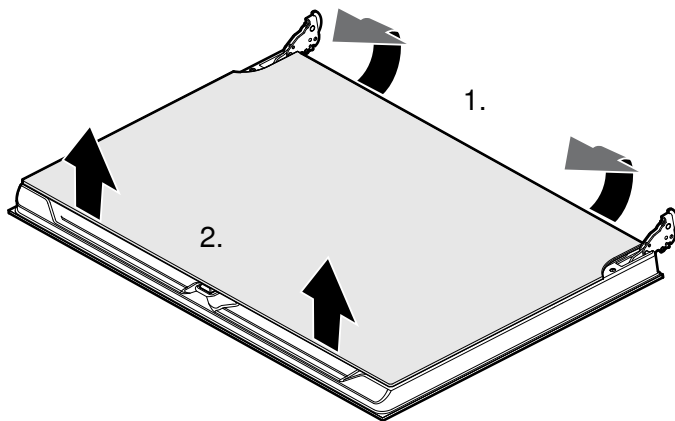
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.
 

**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).
 

**Caution!**  
When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Ensure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

#### **⚠ Warning – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Fitting the door panels

1. Reinsert the inner panel.
 

**Note:** All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

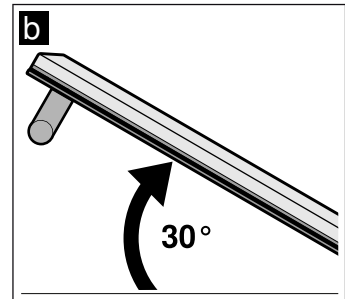
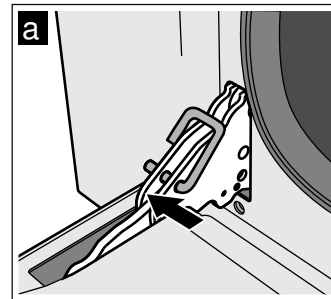
### Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

#### Removing the appliance door

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin (a).
 

**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



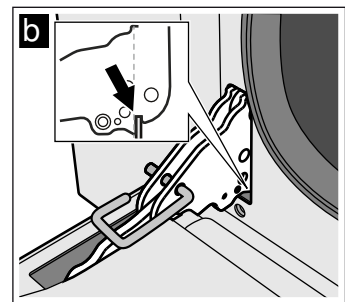
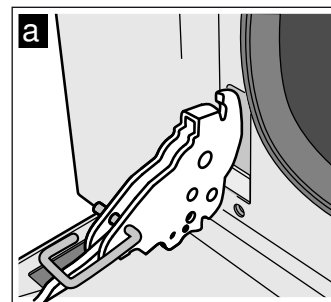
4. Raise the oven door slightly and pull it out.
 

**Note:** Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

#### Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).
 

**Note:** The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

#### **⚠ Warning – Risk of injury!**

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call after-sales service.

**⚠ Warning – Risk of injury!**

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

**Fault table**

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	The circuit breaker is faulty	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
Zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing the oven light")
The oven does not heat up.	Faulty fuse.	Check and, if required, replace the circuit breaker.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
All dishes that are prepared in the oven burn within an extremely short period of time.	Faulty thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature	Not possible; this has no effect on oven performance.

**Replacing the oven light bulb**

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

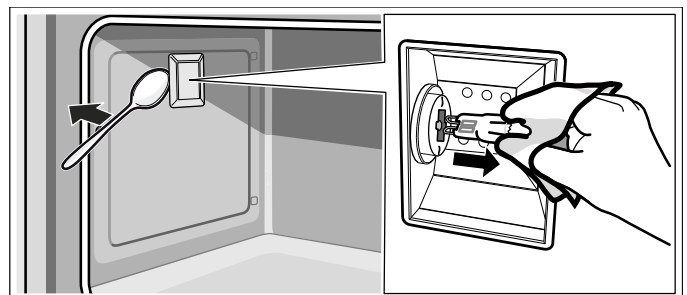
1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.

**? Trouble shooting**

**⚠ Warning – Risk of injury!**

Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance must only be carried out by a qualified technician. If repairs are required, contact the after-sales service.

6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
  - Voltage:** 230 V;
  - Power:** 40 W;
  - Fitting:** G9;
  - Temperature resistance:** 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

**E number and FD number** Please quote the E number (product number) and FD number (production number) of the appliance when contacting the after-sales service. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap. So that you do not have to spend a long time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

































E no.	FD
After-sales service 	

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

**Note:** A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

### Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Type of heating	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Lasagne	3-4		1	220-230	45-50
Pasta bake	3-4		1	220-230	45-50
Roast veal	2		2	180-190	90-100
Pork	2		2	180-190	70-80
Sausages	1.5		4	Max.	15
Roast beef	1		2	200	40-45
Roast rabbit	1.5		2	180-190	70-80
Turkey breast	2		2	180-190	110-120
Pork neck joint	2-3		2	180-190	170-180
Roast chicken	1.2		2	180-190	65-70
Pork cutlet	1.5		4	Max.	1st side 15 2nd side 5
Spare ribs	1.5		4	Max.	1st side 10 2nd side 10
Bacon	0.7		5	Max.	1st side 7 2nd side 8
Fillet of pork	1.5		4	Max.	1st side 10 2nd side 5
Fillet of beef	1		5	Max.	1st side 10 2nd side 7
Large rainbow trout	1.2		2	150-160	35-40
Monkfish	1.5		2	160	60-65
Turbot	1.5		2	160	45-50
Pizza	1		2	Max.	8-9
Bread	1		2	190-200	25-30
Focaccia	1		2	180-190	20-25
Bundt cake	1		2	160	55-60
Fruit flan	1		2	160	35-40
Cheesecake	1		2	160-170	25-60
Shortcrust pastry tart	1		2	160	20-25
Parfait cake	1.2		2	160	55-60
Cream puffs	1.2		2	180	80-90
Sponge cake	1		2	150-160	55-60
Rice pudding	1		2	160	55-60
Brioche	0.6		2	160	30-35
Roast chicken*	1-2		1	250-260	65-70
Pork loin*	3-4		1	220-230	120-140

\* 0.5 - Pour 0.7 litres of water into the baking tray. This will produce less smoke and the moisture will keep the meat tender.

## Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

### Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

### Baking tips

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The fruit juice overflows.	Next time, use the universal pan.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The cake is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The cake is generally too light in colour.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back.	Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray.	Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.
The cake looks good, but is not cooked properly in the middle.	Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs.

## Tips for Roasting and Braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat gets burned during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

### ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

### Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

## Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).

Tips for keeping acrylamide to a minimum	
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep cooking times as short as possible.</li> <li>■ Cook food until it is golden brown, but not too dark.</li> <li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li> </ul>
Baking	With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.



## نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

تحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة. قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبيًا وتقصير مدة التحمير عند اللزوم.	اكتسب اللحم لونًا بنيًا قاتمًا للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي و/أو أصبح اللحم جافًا للغاية.
قم بزيادة درجة الحرارة أو قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة بعد انتهاء مدة التحمير.	القشرة رفيعة للغاية.
اختر في المرة القادمة إناء تحمير أصغر نسبيًا وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.	قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.
اختر في المرة القادمة إناء تحمير أكبر نسبيًا وأضف عند اللزوم كمية أقل من السائل.	قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.
يجب أن يكون إناء التحمير والغطاء متوائمين ويغلقان جيدًا. قم بتقليل درجة الحرارة وأضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل أثناء الطهي على نار هادئة.	عند الطهي على نار هادئة يحترق اللحم.

## تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضررًا بالشبكة السلوكية  
 لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلّة بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلوكية مباشرة.

## إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

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

## الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبوم فري والخبز التوست والخبز الملفوف والخبز أو المخبوزات الرقيقة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

## نصائح للحد من الأكريلاميد عند تحضير الطعام

نقاط عامة	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.</li> <li>■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتمًا للغاية.</li> <li>■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.</li> </ul>
إعداد المخبوزات	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م.</li> <li>■ بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.</li> </ul>
بسكويت	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م.</li> <li>■ بالهواء الساخن بحد أقصى 170°م.</li> <li>■ البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.</li> </ul>
بطاطس البوم فري بالفرن	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس البوم فري.</li> </ul>

الوجبة	الوزن (بالكجم)	نوع التسخين	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
أرز باللبن	1	☞	2	160	60-55
فطائر بريوش	0.6	☞	2	160	35-30
دجاج مشوي*	2-1	☞	1	260-250	70-65
لحم خاصرة دسم*	4-3	☞	1	230-220	140-120

\* أضف 0,5 - 0,7 لتر من الماء في لوح الخبز. فبذلك يقل الدخان وتحافظ الرطوبة على اللحم طريا.

## نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

### ملاحظات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

## نصائح لإعداد المخبوزات

تريد التحقق من نضج الكيك.	اغرس خلة خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السائل في المرة التالية. أو اضبط درجة حرارة أقل بمقدار 10°م وقم بإطالة زمن الخبز. احرص على مراعاة الإضافات المذكورة وإرشادات الإعداد الواردة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	ادهن فقط قاعدة صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
عصير الفواكه يفيض.	استخدم اللوح متعدد الاستخدامات في المرة التالية.
المخبوزات الصغيرة تلتصق ببعضها عند خبزها.	ينبغي أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.
الكيك جاف جداً.	اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبز.
الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبز.
الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.
الكيك من أعلى داكن للغاية، لكنه من أسفل فاتح للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبياً وقم بإطالة زمن الخبز.
الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكماليات.
الكيك بصفة إجمالية داكن اللون للغاية.	قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وإطالة زمن الخبز عند اللزوم.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضاً ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.
الخبز كان على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميراً من الموجودة على اللوح السفلي.	احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي. عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغي عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والسُمك.
فقد يبدو الكيك جيداً من الخارج، إلا أنه لم ينضج من الداخل.	اختر دائماً وضع الهواء الساخن رباعي الاتجاهات عند الخبز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
الكيك لا ينفصل عند قلبه.	قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبياً ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبياً من السائل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم أولاً بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.
	اترك الكيك يبرد بعد إعداده لمدة من 5 حتى 10 دقائق أخرى. وإذا استمر تعذر فصله بعد ذلك، فقم بفصل الكيك من الجوانب مرة أخرى بحرص باستخدام سكين. اقلب الكيك مجدداً وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. قم في المرة القادمة بدهن الصينية بالزبدة ونثر الخبز المدقوق عليها.

## الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطعمة وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطعام الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تُركب عليه. وهناك أيضًا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

### جدول الأطباق

الوجبة	الوزن (بالكجم)	نوع التسخين	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لازانيا	4-3	☐	1	230-220	50-45
معكرونة فرن	4-3	☐	1	230-220	50-45
لحم عجل مشوي	2	☐	2	190-180	100-90
لحم دسم	2	☐	2	190-180	80-70
السجق (النقانق)	1.5	☐	4	الحد الأقصى	15
روست بيف	1	☐	2	200	45-40
لحم أرانب	1.5	☐	2	190-180	80-70
صدر ديك رومي	2	☐	2	190-180	120-110
لحم رقبة دسم مشوي	3-2	☐	2	190-180	180-170
دجاج مشوي	1.2	☐	2	190-180	70-65
كستليتة لحم دسم	1.5	☐	4	الحد الأقصى	1. صفحة 15 2. صفحة 5
ريش	1.5	☐	4	الحد الأقصى	1. صفحة 10 2. صفحة 10
لحم بيكون	0.7	☐	5	الحد الأقصى	1. صفحة 7 2. صفحة 8
لحم دسم فيليه	1.5	☐	4	الحد الأقصى	1. صفحة 10 2. صفحة 5
سكالوب فيليه	1	☐	5	الحد الأقصى	1. صفحة 10 2. صفحة 7
سمك التراوت	1.2	☐	2	160-150	40-35
سمك الراهب	1.5	☐	2	160	65-60
سمك الترست	1.5	☐	2	160	50-45
بيتزا	1	☐	2	الحد الأقصى	9-8
خبز	1	☐	2	200-190	30-25
فوكاتشيا	1	☐	2	190-180	25-20
كيك حلقي	1	☐	2	160	60-55
كيك فواكه	1	☐	2	160	40-35
كيك ريكوتا	1	☐	2	170-160	60-25
فطائر الشورت كرس	1	☐	2	160	25-20
كيك باراديس	1.2	☐	2	160	60-55
كريم باف	1.2	☐	2	180	90-80
كيك إسفنجي	1	☐	2	160-150	60-55

\* أضف 0,5 - 0,7 لتر من الماء في لوح الخبز. فبذلك يقل الدخان وتحافظ الرطوبة على اللحم طريا.

## خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ستجد عنوان أقرب مركز خدمة عملاء لك ورقمه الهاتفي في دليل الهاتف. كما ستخبرك مراكز خدمة العملاء الأخرى بكل سرور بأقرب موقع خدمة عملاء منك.

**رقم المنتج E**  
**ورقم الصنع FD**

عندما تتصل بمركزنا لخدمة العملاء، يرجى إبلاغهم برقم E (رقم المنتج) ورقم FD (رقم الصنع) الخاصين بالجهاز. وسوف تجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام على باطن غطاء درج الحفظ. ولكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عن هذه البيانات في حالة حدوث خلل، يمكنك تدوين بيانات جهازك هنا الآن.

رقم المنتج E-Nr.	رقم FD
خدمة العملاء 	

## الاختلالات، ما العمل؟

### تحذير - خطر الإصابة!

القيام بالإصلاحات بطريقة غير سليمة يمكن أن يتسبب في أخطار بالغة. لذا لا يجوز إجراء إصلاحات على الجهاز إلا بمعرفة الفنيين المتخصصين. وعند الحاجة لإجراء إصلاح، اتصل بمركز خدمة العملاء.

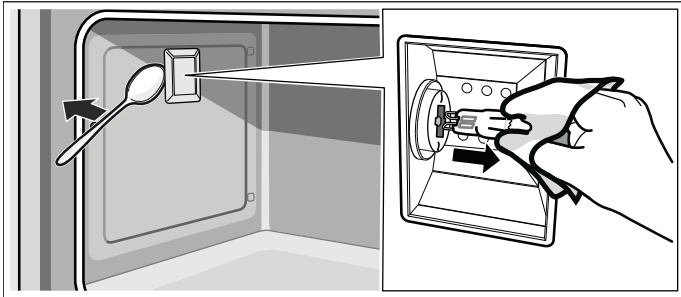
### تحذير - خطر الإصابة!

إذا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل سليم، فلن يتسنى غلق الباب بشكل صحيح، ويمكن أن تتسرب السخونة للخارج وتصبح أجزاء الجهاز ساخنة للغاية. ولتجنب حدوث ذلك، قم بفك الباب مرة أخرى. ثم أعد تركيب الباب طبقاً للرسم المبين، بحيث يثبت الحز بالجزء السفلي للمفصلة في إطار الفرن.

### جدول الاختلالات

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن المصهر على ما يرام.
تومض أصفار في الشاشة.	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
تعطل إضاءة الفرن.	انقطاع التيار الكهربائي	اضبط الساعة من جديد.
لا يقوم الفرن بالتسخين.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	المصهر تالف.	افحص المصهر أو قم بتغييره.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
	الثرموستات تالف	اتصل بخدمة العملاء.
	ظاهرة عادية نظراً لاختلاف درجة الحرارة	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.

### 6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



### 7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:

الجهد الكهربائي: 230 فلت،

القدرة: 40 واط،

الدواة: G9.

مقاومة الحرارة: 300°م

8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للفرن.

9. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.

11. أعد توصيل المصهر.

12. تأكد أن إضاءة الفرن تعمل من جديد.

### تغيير لمبة الفرن

يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل السخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. ويرجى ذكر رقم E ورقم FD لجهازك. لا تستخدم لمبات من أنواع أخرى.

### تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.

2. افتح باب الجهاز.

3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.

4. اخلع شبكات قضبان التعليق.

5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام

بيديك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بملقعة.

## تركيب زجاج الباب

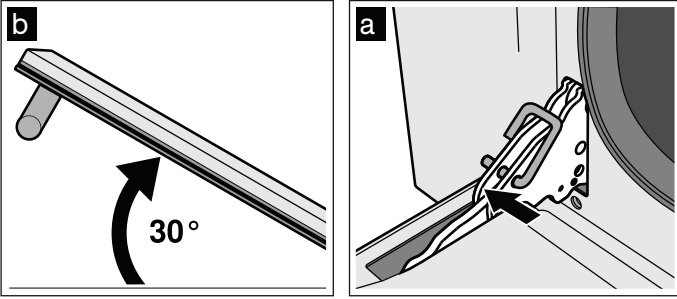
1. أعد تركيب الزجاج الداخلي.  
**ملاحظة:** يجب أن تستقر جميع خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المخصصة لها.
2. قم بإزالة خوابير التأمين وأغلق باب الفرن.

## فك وتركيب باب الجهاز

يمكن خلع باب الفرن في حالة الاتساخات العنيدة لضمان مستوى تنظيف أفضل. ولا ننصح بذلك مع الاتساخات العادية.

## فك باب الجهاز

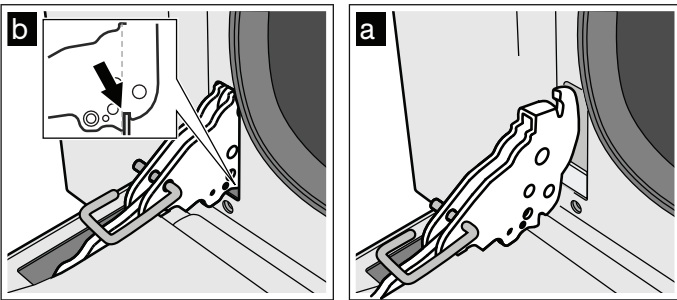
1. افتح باب الفرن تماما.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).
3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية حوالي 30° (b).



4. ارفع باب الفرن قليلا واسحبه للخارج.  
**ملاحظة:** لا تغلق باب الفرن تماما. حيث يمكن أن تنثني المفصلات وتسبب أضرارا بطبقة المينا (الإيناميل).

## تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).
3. أنزل الباب لأسفل.
4. أخرج خوابير التأمين.



3. أنزل الباب لأسفل.
4. أخرج خوابير التأمين.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**  
في حالة سقوط باب الفرن للخارج دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، لا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

## باب الجهاز

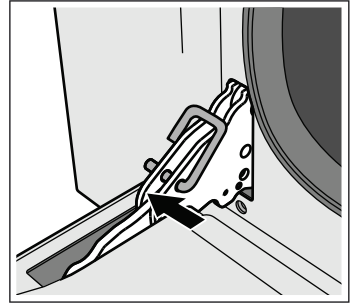
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

## فك وتركيب زجاج الباب

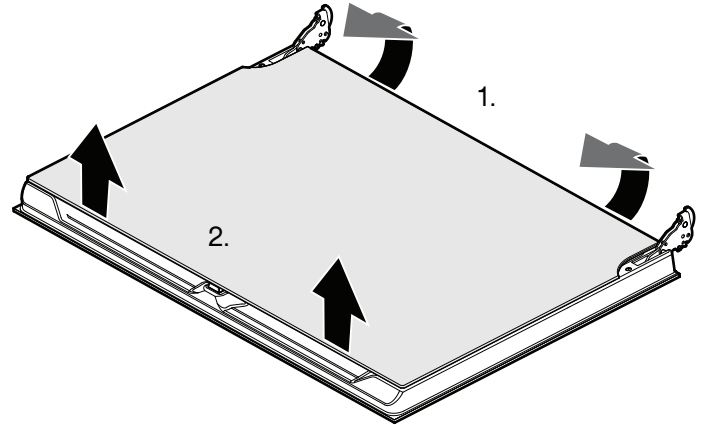
يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

## فك زجاج الباب

1. افتح باب الفرن تماما.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين.  
**ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



3. ارفع الجزء السفلي للزجاج الداخلي بعض الشيء إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (1).
  4. ارفع الجزء العلوي للزجاج الداخلي بحرص إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (2).
- تنبيه!**  
عند رفع الزجاج الداخلي قد يظل الزجاج الأوسط ملتصقا بالزجاج الداخلي. تأكد أن الزجاج الأوسط لن يسقط.



5. اخلع الزجاج الداخلي.  
قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

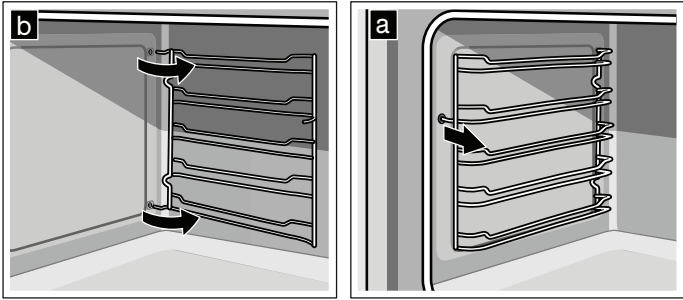
**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**  
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

## القضببان

### فك شبكات قضبان التعليق

كل شبكة من شبكات قضبان التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

1. أمسك شبكة قضبان التعليق من الأمام واسحبها إلى منتصف حيز الطهي.
2. أفتح شبكة قضبان التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجايف الخلفية للجدار الجانبي.
3. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
4. أخرج شبكات قضبان التعليق من حيز الطهي.



### تركيب شبكات قضبان التعليق

1. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
2. أدخل خطافات شبكة قضبان التعليق في التجايف الخلفية للجدار الجانبي.
3. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق في التجويف.

## المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائماً على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتساخات على وجه السرعة.

### نصائح

- قم بتنظيف حيز الطهي بعد كل استخدام. وبذلك لا يتسنى للاتساخات أن تحترق.
- قم دائماً بإزالة البقع الجيرية والدهنية ويقع النشا وبياض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل إناء تحمير.

### تنظيف حيز الطهي

1. قم بصب 0,4 لتر من الماء في منتصف أرضية حيز الطهي.
2. اضبط نوع التسخين (☞).
3. اضبط درجة الحرارة على 50° م باستخدام منظم درجة الحرارة.
4. أوقف تشغيل الجهاز بعد مرور 18 دقيقة.
5. اترك الجهاز يبرد.
6. قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام فوطة.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

## ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
- الظلال الموجودة على ألواح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها.
- حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

## أسطح حيز الطهي

الجار الخلفي والأجزاء الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف. ويمكنك معرفة ذلك من خلال خشونة السطح.

أرضية حيز الطهي والسقف مطليان بطبقة مينا، ولها أسطح ملساء.

## تنظيف أسطح المينا (الإيناميل)

قم بتنظيف أسطح المينا (الإيناميل) الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحلول صابوني ساخن أو محلول الخل. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف أفران.

وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليحفظ.

**ملاحظة:** يمكن أن تتسبب بقايا الأطعمة في تكون طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكنك عند الحاجة إزالة هذه البقايا باستخدام حمض الليمون.

## تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة من الخزف مسامية مطفاة. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما الجهاز مشغل.

إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف غير كاف وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكن تنظيفها باستخدام وظيفة التنظيف. يراعى في ذلك البيانات الواردة في الفصل المعني.

## تنبيه!

تجنب استخدام أية منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. وإلا فسوف تتعرض الأسطح للضرر. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، فقم بمسحها على الفور بالماء وإسفنجة. يرجى ألا تقم بالكشط وألا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

النطاق	التنظيف
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الواجهة الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
الألومنيوم والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (الأسطح الملساء)	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف	تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي الواردة عقب الجدول.
زجاج الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.
الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
إطار إحكام الباب لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.



## المنظفات

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بجهازك وتنظيفه بطريقة صحيحة.

### ⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر.

### ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

## المنظفات المناسبة

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات التالية.

لا تستخدم

### مع الموقد

- منظفات الغسل اليدوي للأواني أو منظفات غسالات الأطباق دون تخفيف
- أية مواد كاشطة أو إسفنجات خشنة
- أية منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخر.

قم بتنظيف الموقد بعد كل مرة تقوم فيها بالطهي. وبذلك لا تتعرض بقايا الطهي للالتصاق من خلال الاحتراق.

لا تقم بتنظيف الموقد إلا بعد أن يصبح بارداً بدرجة كافية.

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقرص الخزف الزجاجي.

احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدونة على العبوة.

أفضل أداة لإزالة الاتساخات الشديدة هي كاشطة الزجاج المتوافرة في الأسواق. تراعى الإرشادات الصادرة عن الجهة الصانعة.

لا تستخدم

### مع إطار الموقد

- إلا محلول صابوني دافئ
- أية مواد كاشطة أو إسفنجات خشنة
- أية منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
- كاشطة زجاج

لا تستخدم

### مع الفرن


- أية منظفات خشنة أو خادشة
  - أية منظفات قوية تحتوي على الكحول
  - أية ليفات أو إسفنجات خشنة
  - أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخر.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

## ضبط ميقاتي منبه الدقائق

لا يقوم ميقاتي منبه الدقائق بإيقاف عملية الطهي، وإنما يبلغ المستخدم بميعاد انقضاء الوقت المضبوط.



ويمكن تفعيل ميقاتي منبه الدقائق في أي وقت.

### 1. اضغط على لمدة ثانيتين.

يظهر في وحدة العرض الأرقام 0.00 ويومض  بين الساعات والدقائق.

### 2. استخدم الزر + أو الزر - لضبط الدقائق المطلوبة للطهي.

### 3. انتظر 5 ثوان دون الضغط على أي مفتاح لكي تعمل الوظيفة.

يظهر الوقت الحالي والرموز  و  في وحدة العرض.

تصدر صافرة عند بلوغ الوقت المضبوط.

### 4. لإيقاف الصافرة، ما عليك سوى الضغط على أي مفتاح في ساعة المبرمج.

### 5. اضغط على لإرجاع ضبط ساعة المبرمج.

**ملاحظة:** يمكن ضبط ميقاتي منبه الميقاتي من 1 دقيقة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة كحد أقصى.

## تعديل البيانات المضبوطة

تتوفر ثلاث إشارات صوتية مختلفة.

### 1. اضغط على .

### 2. استخدم الزر + أو الزر - لضبط الدقائق المطلوبة للطهي.

## محو البيانات المضبوطة

تتوفر ثلاث إشارات صوتية مختلفة.

### 1. اضغط على .

### 2. اضغط على الزر + والزر - في وقت واحد.

### 3. أطفئ الفرن يدوياً إذا كانت عملية الطهي قيد التقدم.

## إيقاف الإشارة الصوتية

اضغط على الزر "-" لإيقاف الإشارة الصوتية.

تتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً بعد سبع دقائق.

## تغيير الإشارة الصوتية

تتوفر ثلاث إشارات صوتية مختلفة.

### 1. اضغط على الزرين "+" و "-" معاً.

### 2. اضغط على الزر .

تظهر الإشارة الصوتية الحالية في وحدة العرض، مثلاً «النعمة 1».

### 3. اضغط على الزر "-" لاختيار إشارة صوتية مختلفة.

## ضبط الطهي المبرمج

الطهي المبرمج عبارة عن وظيفة تسمح للمستخدم بضبط المدة وتحديد الوقت الذي تنتهي عنده عملية الطهي أوتوماتيكياً.

1. اضغط على ⊕ حتى يظهر ⏻.
2. اضغط على ⊕ مرة أخرى.
3. يظهر في وحدة العرض الأرقام 0.00 والنص dur (مدة) على التوالي، ويومض الرمز A (على سبيل المثال الوقت الحالي 17:30).
4. استخدم الزر + أو الزر - لضبط الدقائق المطلوبة للطهي (على سبيل المثال 1 ساعة).
5. اضغط على ⊕.
6. يظهر النص End (انتهاء) في وحدة العرض على التوالي مع مدة الطهي المضبوطة مسبقاً والمضافة إلى الوقت الحالي (يظهر في وحدة العرض وقت انتهاء الطهي الحالي). مثل 18:30.
7. استخدم الزر + أو الزر - لضبط وقت انتهاء جديد للطهي (مثل 19:30).
8. **ملاحظة:** يجب مراعاة إضافة الدقائق المعودة لإحماء الفرن إلى مدة الطهي.
9. انتظر 5 ثوان دون الضغط على أي مفتاح لكي تعمل الوظيفة.
10. يظهر الوقت الحالي والرمز A في وحدة العرض.
11. اختر إحدى الوظائف ودرجة حرارة الطهي.
12. يختفي الرمز ⏻ من وحدة العرض. لن تبدأ عملية الطهي حتى بلوغ الوقت المخطط (مثل 18.30)، وهذا هو الفارق بين مدة انتهاء الطهي ومدة الطهي. اضغط على الزر + والزر - في نفس الوقت لإرجاع ضبط البرنامج المضبوط.
13. عند اكتمال الطهي، تصدر إشارة صوتية مسموعة (صافرة).
14. لإيقاف الصافرة، ما عليك سوى الضغط على أي مفتاح في ساعة المبرمج.
15. أعد طارة الوظيفة ودرجة الحرارة إلى الوضع 0.
16. اضغط على ⊕ لإرجاع ضبط ساعة المبرمج.

## ملاحظات

- تتوقف فعالية عناصر التسخين في نهاية الطهي. في وحدة العرض، ينطفئ ⏻ ويومض الرمز A وتصدر صافرة.
- لا يمكن ضبط مدة طهي تزيد عن 10 ساعات.
- لا يمكن ضبط مدة طهي مبرمجة تزيد عن 24 ساعة.
- لإرجاع ضبط البرنامج المضبوط، اضغط على + و - في وقت واحد.
- لعرض مدة الطهي المتبقية بعد الضبط، اضغط على ⊕ لمدة ثانيتين.
- اضغط على ⊕ مرة أخرى. يظهر في وحدة العرض النص dur (مدة) ومدة الطهي المتبقية على التوالي.

## وظائف الوقت

## ضبط الوقت

**ملاحظة:** إذا لم يتم ضبط الوقت، فلن يعمل الفرن.

عند الاستخدام لأول مرة، أو بعد انقطاع الكهرباء، تومض الأرقام ⊕ في وحدة العرض.

1. اضغط على ⊕ لمدة ثانيتين.
2. تومض النقطة بين الساعات والدقائق. يظهر الرمز ⏻ بشكل ثابت فوق النقطة.
3. استخدم الزر + أو - لضبط الساعة.
4. **ملاحظة:** احتفظ بالزر مضغوطاً للزيادة أو التقليل بسرعة.
5. انتظر 7 ثوان.
6. توقف النقطة بين الساعات والدقائق عن الوميض. يتم اعتماد الوقت الذي تم ضبطه.

## ملاحظات

- لتغيير الوقت المضبوط، اضغط على الزر + والزر - في وقت واحد لمدة ثانيتين، ثم اضبط الوقت الحالي باستخدام الزر + والزر -.
- إذا لم يكن المبرمج في وضع طهي مؤقت أو وضع طهي مبرمج، فيمكنك استخدام وظائف الفرن يدوياً.

## ضبط الطهي المؤقت

الطهي المؤقت عبارة عن وظيفة تسمح للمستخدم بضبط مدة عملية الطهي. وعند انتهاء المدة، تنتهي عملية الطهي أوتوماتيكياً.

1. اضغط على ⊕ حتى يظهر ⏻.
2. اضغط على ⊕ مرة أخرى.
3. يظهر في وحدة العرض الأرقام 0.00 والنص dur (مدة) على التوالي، ويومض الرمز A.
4. استخدم الزر + أو الزر - لضبط الدقائق المطلوبة للطهي.
5. انتظر 5 ثوان دون الضغط على أي مفتاح لكي تعمل الوظيفة.
6. يظهر الوقت الحالي والرمز A في وحدة العرض.
7. اختر إحدى الوظائف ودرجة حرارة الطهي.
8. عند اكتمال الطهي، تصدر إشارة صوتية مسموعة (صافرة).
9. لإيقاف الصافرة، ما عليك سوى الضغط على أي مفتاح في ساعة المبرمج.
10. أعد طارة الوظيفة ودرجة الحرارة إلى الوضع 0.
11. اضغط على ⊕ لإرجاع ضبط ساعة المبرمج.

## ملاحظات

- تتوقف فعالية عناصر التسخين في نهاية الطهي. في وحدة العرض، ينطفئ ⏻ ويومض الرمز A وتصدر صافرة.
- لا يمكن ضبط مدة طهي تزيد عن 10 ساعات.
- لإرجاع ضبط البرنامج المضبوط، اضغط على + و - في وقت واحد.
- لعرض مدة الطهي المتبقية بعد الضبط، اضغط على ⊕ لمدة ثانيتين.
- اضغط على ⊕ مرة أخرى. يظهر في وحدة العرض النص dur (مدة) ومدة الطهي المتبقية على التوالي.

## تشغيل طريقة السيخ الدوار

ملاحظة: قم بإجماء الفرن عند استخدام السيخ الدوار مع نوع التسخين ☐. ولا تقم بضبط نوع التسخين ☒ إلا بعد إدخال السيخ الدوار.

1. أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع ☒.
2. اضبط درجة الحرارة.

ملاحظة: أضف بعض الماء في اللوح متعدد الاستخدامات، لتجميع الدهون المتقاطرة.

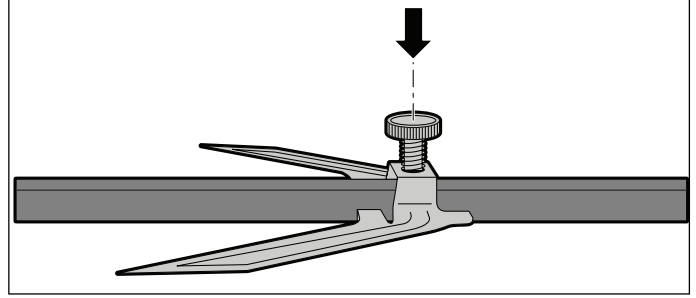
## إخراج السيخ الدوار

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعاد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

1. فتح باب الجهاز
2. اسحب اللوح متعدد الاستخدامات حتى المنتصف ببطء لإخراجه من حيز الطهي.
3. أخرج اللوح متعدد الاستخدامات تماماً من حيز الطهي وضعه على سطح العمل.
4. اربط المقبض وأخرج سيخ الشواء من هيكل سيخ الشواء.

2. ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.
3. قم بتثبيت قطع اللحم بواسطة مشابك التثبيت.
4. قم بتأمين مشابك التثبيت بواسطة البراغي محززة الرأس.

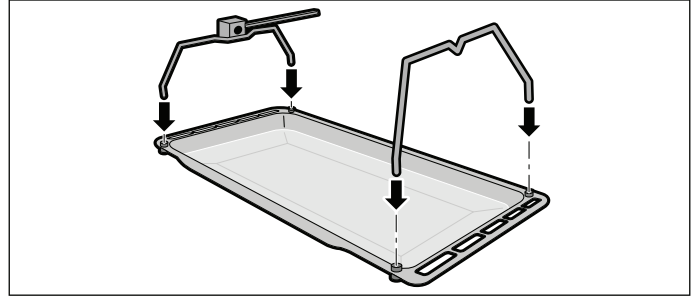


## تركيب السيخ الدوار

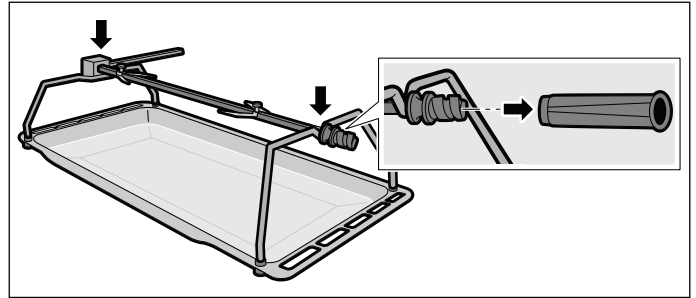
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعاد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

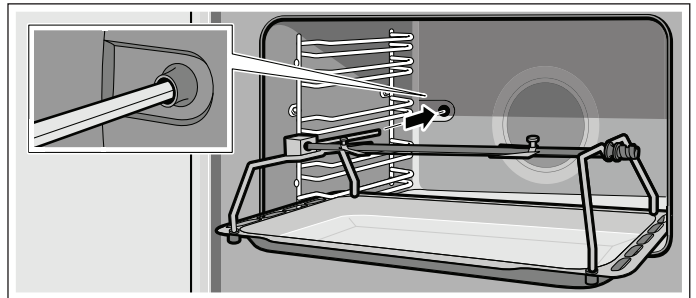
1. قم بتركيب هيكل السيخ الدوار في الجلب الملولبة



2. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار وقم بفك المقبض.



3. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 1 وأدخل السيخ الدوار في مرتكز المحرك.



4. أغلق باب الجهاز.

## تشغيل طريقة السيخ الدوار

## موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة ونطاق إناء التحمير

مع مواضع الطهي هذه يمكنك تغيير الحجم.

### تشغيل السطح الكبير

أدر مفتاح مواضع الطهي إلى الموضع 9 - حيث ستشعر بمقاومة خفيفة - وأصل الإدارة حتى الرمز 8/9 = موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة أو نطاق آلة الطهي

ثم أرجع المفتاح فوراً إلى درجة الطهي المرغوبة.

### الرجوع إلى السطح الصغير

أدر مفتاح مواضع الطهي 0 واضبط من جديد.

يمكنك تسخين الكميات الصغيرة بشكل جيد للغاية على موضع الطهي الصغير ثنائي الدائرة.

### تنبيه!

لا تدر الطارة أبداً متخطياً الرمز 8/9 إلى الموضع 0.

## الفرن

### استعمال الفرن

#### تشغيل الفرن

**ملاحظة:** احتفظ بباب الجهاز مغلقاً دائماً أثناء التشغيل.

1. اضبط مفتاح اختيار الوظائف على طريقة التشغيل المرغوبة.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.

تضيء لمبة البيان أثناء قيام الفرن بالتسخين. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

**ملاحظة:** تضيء لمبة البيان أيضاً عندما يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفرة وهناك درجة حرارة مضبوطة. لا يبدأ فرن الطهي في عملية التسخين إلا بعد ضبط طريقة تشغيل.

### ⚠ تحذير - خطر الحريق المفاجئ!

إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، اضبط طارة الاستعمال على وضع الإيقاف وافتح الباب أو النافذة الموجودة بالمكان. انتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل إشعال الشعلة من جديد.

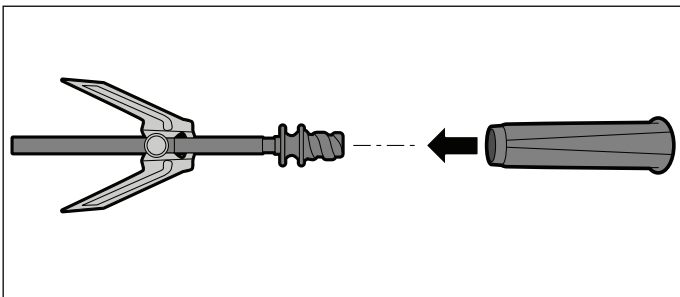
### إيقاف الفرن

1. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على الوضع 0.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على الوضع 0. يتم إطفاء الفرن.

## السيخ الدوار

### تحضير السيخ الدوار

1. قم بتركيب مشبك تثبيت على السيخ الدوار واربط المقبض.



## تسخين الفرن

للخصل من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.
2. قم بإطفاء الفرن بعد 45 دقيقة.

### التنظيف اللاحق للفرن

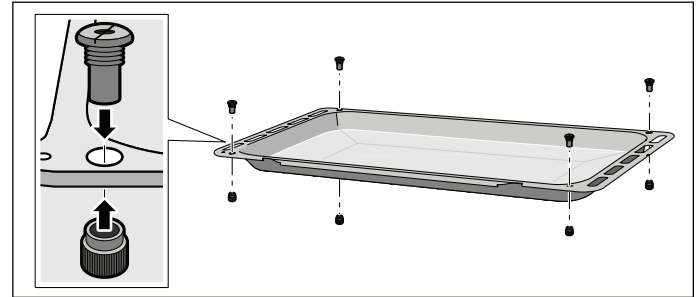
1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

## تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيداً بمحلول صابوني دافئ وفوطة تنظيف.

## تركيب الجلب الملولبة للسيخ الدوار

1. قم بتركيب الجلب الملولبة من أعلى في ثقب الأركان الأربعة للوح متعدد الاستخدامات.
2. قم بتثبيت الصواميل الحلقية بالجهة السفلية المقابلة.
3. أحكم ربط الجلب الملولبة بواسطة مفك.



## تركيب طقم الحوامل التلسكوبية

تجد الإرشادات الخاصة بتركيب طقم الحوامل التلسكوبية في الطقم الموجود بمجموعة التجهيزات.

## استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيفية ضبط جهازك. فسوف تتعرف على ما يحدث عند التشغيل والإيقاف وكيفية ضبط طرق التشغيل.

## الموقد

### تشغيل وإطفاء الموقد

يتم تشغيل وإطفاء الموقد بواسطة طارات استعمال مواضع الطهي.

### ضبط موضع الطهي

يمكنك باستخدام طارات استعمال مواضع الطهي ضبط قدرة تسخين مواضع الطهي. اضغط طارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدرها إلى درجة الطهي المرغوبة.

درجة الطهي 1 = أدنى قدرة

درجة الطهي 9 = أعلى قدرة

**ملاحظة:** يقوم موضع الطهي بالتحكم من خلال تشغيل وإيقاف عنصر التسخين. وحتى في ظل القدرة القصوى يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين.

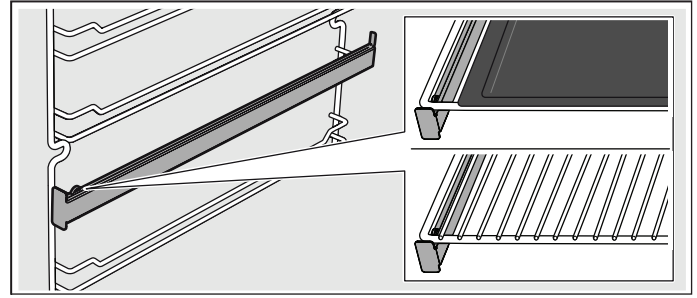
## الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء.

الكماليات	الشرح
لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)	للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. رقم خدمة العملاء: 11012235
اللوح متعدد الاستخدامات	للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوح متعدد الاستخدامات كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية. رقم خدمة العملاء: 11012236
شبكة الخبز والشواء	للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة. رقم خدمة العملاء: 11012237
طقم حوامل تلسكوبية	طقم حوامل تلسكوبية لمستوى واحد. رقم خدمة العملاء: 12006236

## طقم حوامل تلسكوبية

باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما. يراعى عند تركيب مبيت لوح الخبز وشبكة الشواء أن يكون المبيت مستقرا أمام حز القضبان القابلة للإخراج.



**ملاحظة:** يجب تركيب السيخ الدوار في المستوى 1. في هذه الحالة قم بتركيب القضبان القابلة للإخراج في المستويات العلوية الأربعة للوح الخبز وشبكة الخبز والشواء.

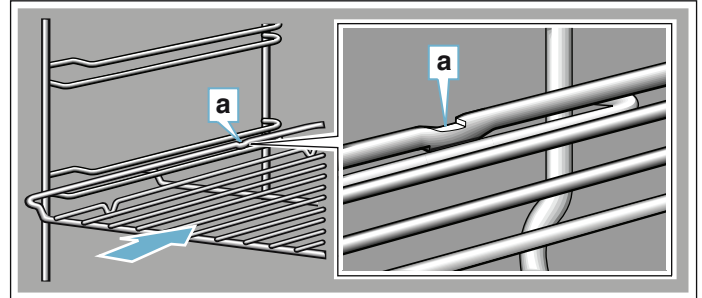
## ⚠ تحذير - خطر الحريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا بالغا بالجهاز.

## وظيفة التثبيت

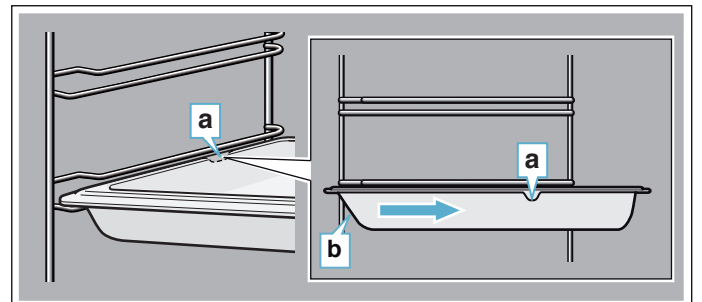
من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلكية أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح مواجهاً لباب الجهاز والتفوس موجهاً لأسفل.



تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الجهاز.

المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



## قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف هنا على ما يجب القيام به قبل استخدام الفرن أو الموقد الخاص بك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً الفصل التالي. «إرشادات الأمان المهمة» في صفحة 5

قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

## ضبط الوقت

**ملاحظة:** إذا لم يتم ضبط الوقت، فلن يعمل الفرن.

عند الاستخدام لأول مرة، أو بعد انقطاع الكهرباء، تومض الأرقام ① في وحدة العرض.

1. اضغط على ① لمدة ثانيتين.  
تومض النقطة بين الساعات والدقائق.
2. استخدم الزر + أو - لضبط الساعة.
3. **ملاحظة:** احتفظ بالزر مضغوطة للزيادة أو التقليل بسرعة.  
انتظر 7 ثوان.

توقف النقطة بين الساعات والدقائق عن الوميض. يتم اعتماد الوقت الذي تم ضبطه.

**ملاحظة:** لتغيير الوقت المضبوط، اضغط على الزر + والزر - في وقت واحد لمدة ثانيتين، ثم اضبط الوقت الحالي باستخدام الزر + والزر -.




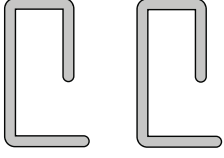

## تسخين الفرن

### التنظيف المسبق للفرن

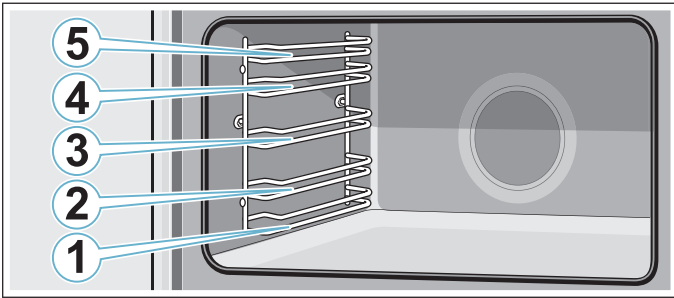
1. أخرج الكماليات وشبكة قضبان التعليق من حيز الطهي.
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماما.
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية. قم بإزالة رقاقة الحماية.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمسحوق صابون رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

## الكماليات

مرفق بجهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

الشرح	الكماليات
شبكة الخبيز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.	
اللوحة متعددة الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوحة متعددة الاستخدامات كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.	
السيخ الدوار مع حامل للسيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. ويُستخدم فقط بالاشتراك مع اللوحة متعددة الاستخدامات.	
خوابير التأمين لتثبيت المفصلات.	
طقم حوامل تلسكوبية باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما.	

يمكن إدخال لوح الخبيز وشبكة الخبيز والشواء في حيز الطهي على 5 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.




## مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

الوضع	المعنى
0	إطفاء
260 - 50	نطاق درجة الحرارة °م

يوجد مصد بين الوضعين 260 و 0. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصد.

**ملاحظة:** لإذابة التجمد اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على  ومفتاح اختيار درجة الحرارة على 0.

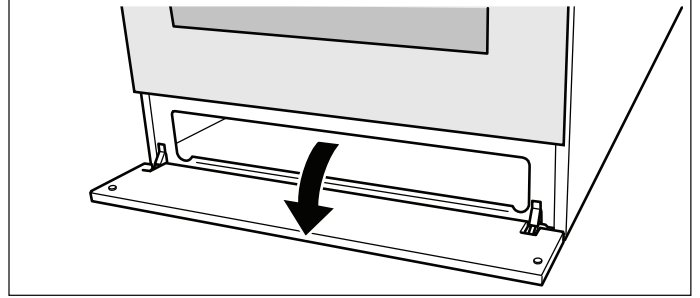
## مروحة التبريد

يخرج الهواء الساخن من فتحة التهوية. يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. تنبيه! لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الفرن لفرط السخونة.

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

## درج الحفظ

افتح درج الحفظ من خلال طي اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

**⚠ تحذير - خطر الحريق!**  
لا تحتفظ أبدا بأشياء قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

## الموقد

طارة استعمال الفرن  
مفتاح اختيار الوظيفة

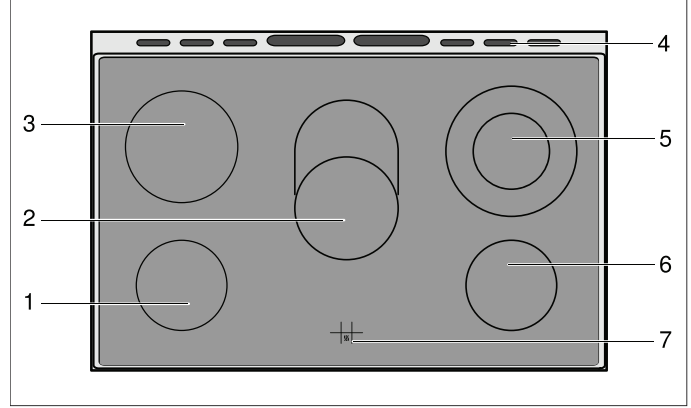
يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

نوع التسخين	الاستخدام
الهواء الساخن	للخبز والطهي على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
اقتصادي Eco	للطهي الموفر في الطاقة للأطعمة المختارة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
التسخين العلوي/ السفلي والمروحة	للكيك المشرب تماما بالعصير. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
التسخين العلوي/ السفلي	للخبز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
التسخين السفلي والمروحة	للمرحلة النهائية لإعداد المخبوزات، مثل كيك الفواكه الرطب، وللحفظ وللوجبات التي تطهى في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
شواية بتدوير الهواء	لشواء الطيور والأسماك الكاملة وقطع اللحم الكبيرة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
الشواية الكبيرة	لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
الشواية/السيخ الدوار	الشواية: لوجبة الفرد الواحد أو الكميات الصغيرة من قطع الاستيك والسجق (النقانق) والسمك والتوست. السيخ الدوار: لقطع اللحم، اللحم الملفوف والطيور

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يتدفق هواء ساخن من فتحة التهوية الموجودة بسطح الموقد. لا تلمس فتحة التهوية أبداً.

مع الأجهزة المزودة بغطاء، يراعى أنه لا يجوز أيضاً تشغيل شعلات الفرن إلا والغطاء مفتوح.



## الشرح

1	موضع الطهي 145 مم
2	نطاق إناء التحمير 265 x 170 مم
3	موضع الطهي 180 مم
4	فتحة التهوية
5	موضع الطهي ثنائي الدائرة 120 و 210 مم
6	موضع الطهي 145 مم
7	بيان الحرارة المتبقية

## طارات استعمال مواضع الطهي

يمكنك باستخدام طارات الاستعمال ضبط قدرة تسخين كل موضع طهي على حدة.

الوضع	المعنى
0	وضع الصفر
9-1	يتم إطفاء موضع الطهي.
9-1	درجات الطهي = 1 = أدنى قدرة = 9 = أعلى قدرة
⊗, ⊙	تشغيل النطاقات
	تشغيل موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة أو نطاق إناء التحمير.

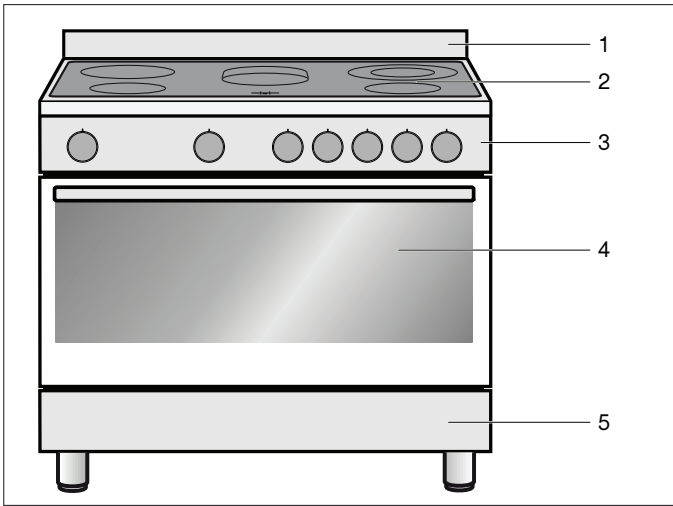
## بيان السخونة المتبقية

يوجد بالموقد لكل موضع طهي بيان للسخونة المتبقية. حيث يشير البيان لموضع الطهي الذي ما زال ساخناً. أيضاً عندما يكون الموقد مطفأً، يضيء البيان إلى أن يبرد موضع الطهي بشكل كاف.

يمكنك استخدام الحرارة المتبقية لتوفير الطاقة على سبيل المثال للحفاظ على دفاء وجبة صغيرة.

## الفرن

لاستخدام الفرن تحتاج إلى طارتي استعمال. مفتاح اختيار الوظيفة ومفتاح اختيار درجة الحرارة.

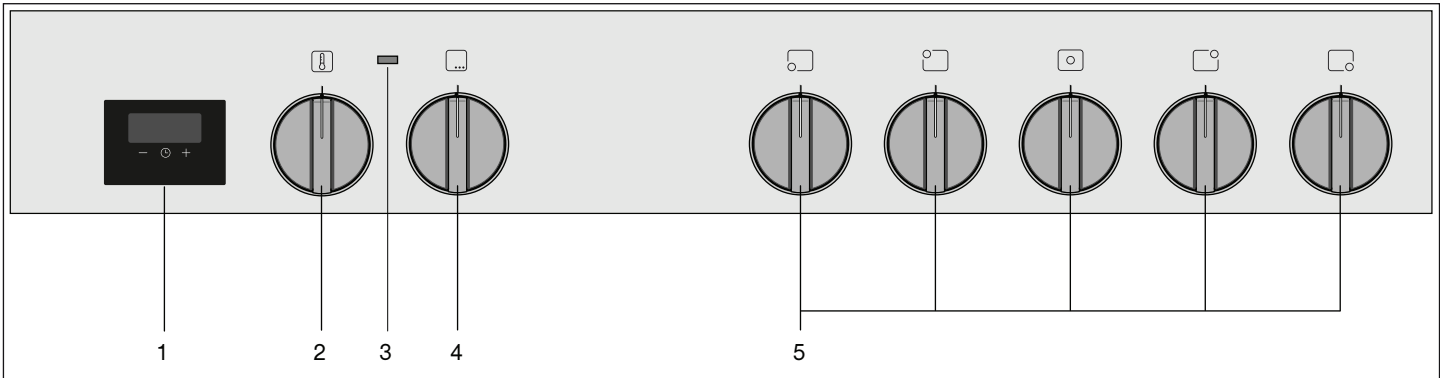


الشرح	
1	واقية الرذاذ
2	الموقد
3	لوحة الاستعمال
4	الفرن
5	درج الحفظ

## التعرف على الجهاز

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا معلومات حول لوحة الاستعمال وسطح الموقد والفرن وأنواع التسخين والكماليات. من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل حسب موديل الجهاز.

## لوحة الاستعمال



### الساعة الإلكترونية

يمكنك ضبط المدة باستخدام الساعة الإلكترونية. بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية. الأزرار الوظيفية للساعة الإلكترونية

الرمز	المعنى	الاستخدام
⊕	الساعة الإلكترونية	ضبط المدة أو الوقت
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

### الشرح

1	الساعة الإلكترونية
2	طارة استعمال درجة حرارة الفرن
3	لمبة بيان فرن الطهي
4	طارة استعمال وظائف الفرن
5	طارات استعمال مواضع الطهي



## حماية البيئة

جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

### توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقرراً في وصفة الطهي أو منصوصاً عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن قبل نهاية زمن الطهي بعشر دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

### توفير الطاقة عند استخدام الموقد

- استخدم الأواني والمقالي ذات القواعد السمكية والمستوية. حيث إن القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
- ينبغي أن يتطابق قطر قاعدة الإناء أو المقلاة مع مقاس موضع الطهي. وبصفة خاصة يؤدي وضع الأواني الصغيرة للغاية على موضع الطهي إلى إهدار الطاقة. يراعى أن: الجهة الصانعة للأواني تذكر عادة القطر العلوي للإناء. والذي غالبا ما يكون أكبر من قطر قاعدة الإناء.
- استخدم الكميات الصغيرة أو اني صغيرة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرًا كبيرًا من الطاقة.
- قم بتغطية الأواني دائما بغطاء مناسب. فعند الطهي دون وضع غطاء تحتاج لأربعة أضعاف الطاقة.
- احرص على الطهي باستخدام كمية قليلة من الماء. فهذا يوفر الطاقة. ويحافظ على الفيتامينات والمعادن الموجودة في الخضروات.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- احرص على استخدام الحرارة المتبقية. وذلك من خلال قيامك في حالة فترات الطهي الطويلة نسبياً بإطفاء موضع الطهي قبل نهاية فترة الطهي بحوالي 5-10 دقائق.

### التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



## أسباب الأضرار

### الموقد

#### تنبيه!

- قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشا بأقراص الخزف الزجاجي.
- تجنب تسخين الأواني على الموقد حتى فراغ محتواها. فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار.
- لا تضع أبدا المقالي والأواني الساخنة على نطاق الاستعمال أو نطاق وحدة العرض أو إطار الموقد. فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار.
- في حالة سقوط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، فقد تحدث أضرار.
- تتعرض الرقائق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها على مواضع الطهي الساخنة. كما أن رقاقة حماية الموقد ليست مناسبة لموقدك.

### عرض عام

تجد في الجدول التالي الأضرار الأكثر حدوثا:

الأضرار	السبب	الإجراء
بقع	فوران الأطعمة	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
	استخدام منظفات غير مناسبة	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
الخدوش	الملح والسكر والرمل	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
	قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشا بأقراص الخزف الزجاجي	افحص حالة الأواني التي تستخدمها.
تغيرات اللون	استخدام منظفات غير مناسبة	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
	بري الأواني (الألومنيوم مثلا)	ارفع الأواني والمقالي عند نقلها.
تكون قشور صدفية	السكر، الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

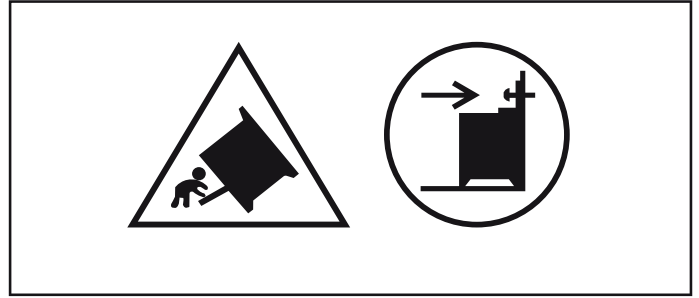
### الفرن

#### تنبيه!

- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: لا تقم بتبريد حيز الطهي إلا وهو مغلق. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- إطار إحكام غلق الفرن المتسخ بشدة: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخا بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائما على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- باب الفرن كسطح ارتكاز: لا تضع شيئا على باب الفرن المفتوح أو ترتكز عليه. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.
- الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المثقلة بالطعام للخارج بدرجة كبيرة دون تخفيف الحمل عنها. فالكماليات الثقيلة يمكن أن تنقلب عند سحبها للخارج. كما ينشأ ضغط على حوز حيز الطهي يؤدي إلى الإضرار بطبقة المينا (الإيناميل). قم بتخفيف الحمل الواقع على الكماليات أثناء سحبها للخارج من خلال سندها بيدك قليلا. تنبيه! استخدم دائما فوطة أواني مع الكماليات الساخنة.
- الكماليات أو الرقائق أو ورق إعداد المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.

**⚠ تحذير - خطر الانقلاب!**

**⚠ تحذير - خطر من خلال القوة المغناطيسية!**  
توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. إذا كنت حاملاً لأيّة أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.



**⚠ تحذير - خطر فرط السخونة!**  
انسداد فتحات التهوية بأرضية الجهاز يمكن أن يتسبب في حدوث سخونة مفرطة. قم دائماً بتثبيت الجهاز على الأرجل الخاصة به.

**تحذير:** لتجنب خطر انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة الاتزان هذه. للتركيب، انظر الإرشادات.

**⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- التشققات أو الكسور في الخزف الزجاجي يمكن أن تتسبب في حدوث صعقات كهربائية. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

## إرشادات الأمان المهمة

### نقاط عامة

#### ⚠ تحذير - خطر الحريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.
- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. ولا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق إعداد المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق إعداد المخبوزات فوق الكماليات.

- الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء موضع الطهي. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.

- مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء على الموقد. ينطفئ الموقد تلقائياً ويتعذر استعماله. وقد يعمل دون قصد في وقت لاحق. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

- يمكن أن يصبح الجهاز ساخناً للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل الجهاز أو بالقرب منه مباشرة. ولا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.

- قد تصبح الأسطح الخارجية للدرج السفلي ساخنة للغاية. قم بحفظ الكماليات الفرن فقط في الدرج. لا يجوز حفظ الأشياء القابلة للاشتعال والاحتراق في الدرج السفلي.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي. أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.
- تصبح مواضع الطهي والمنطقة المحيطة بها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- موضع الطهي يقوم بالتسخين، ولكن وحدة العرض لا تعمل. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة. لا تقف بالقرب من الجهاز عند فتحه. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- 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!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي. لذلك احرص دائماً على أن يكون موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة.
- في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفاً عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

احرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 11

## الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب لاستخدامه لاحقا أو لتسليمه للمالك الجديد.

افحص الجهاز بعد إخراجهِ من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل. لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا من قبل فني معتمد. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطيء.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر كحد أقصى.

هذا الجهاز ليس مصمما للتشغيل مع ميقاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

لا تستخدم أغطية للموقد. حيث إنها قد تؤدي إلى وقوع حوادث بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات مثلا.

اقتصر على استخدام شبكات حماية الأطفال وتجهيزات الحماية المصرح بها من قبلنا. حيث إن شبكات حماية الأطفال وتجهيزات الحماية غير المناسبة قد تؤدي إلى وقوع حوادث.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

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

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

## فهرس المحتويات

20	..... الاختلالات، ما العمل؟ 	4	..... الاستعمال المطابق للتعليمات 
20	..... تغيير لمبة الفرن 	5	..... إرشادات الأمان المهمة 
21	..... خدمة العملاء 	5	..... نقاط عامة 
22	..... الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا 	7	..... أسباب الأضرار 
22	..... جدول الأطباق 	7	..... الموقد 
23	..... نصائح الاستخدام 	7	..... عرض عام 
		7	..... الفرن 
		8	..... حماية البيئة 
		8	..... توفير الطاقة عند استخدام الفرن 
		8	..... توفير الطاقة عند استخدام الموقد 
		8	..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة 
		9	..... التعرف على الجهاز 
		9	..... لوحة الاستعمال 
		9	..... الساعة الإلكترونية 
		10	..... الموقد 
		10	..... الفرن 
		11	..... مروحة التبريد 
		11	..... درج الحفظ 
		11	..... الكماليات 
		12	..... وظيفة التثبيت 
		12	..... الكماليات الخاصة 
		13	..... قبل الاستخدام لأول مرة 
		13	..... ضبط الوقت 
		13	..... تسخين الفرن 
		13	..... تنظيف الكماليات 
		13	..... تركيب الجلب الملولبة للسيخ الدوار 
		13	..... تركيب طقم الحوامل التلسكوبية 
		14	..... استعمال الجهاز 
		14	..... الموقد 
		14	..... الفرن 
		14	..... السيخ الدوار 
		15	..... قوطفائف 
		16	..... المنظفات 
		16	..... المنظفات المناسبة 
		17	..... أسطح حيز الطهي 
		18	..... المحافظة على نظافة الجهاز 
		18	..... تنظيف حيز الطهي 
		18	..... القضبان
		18	..... فك شبكات قضبان التعليق
		18	..... تركيب شبكات قضبان التعليق
		19	..... باب الجهاز
		19	..... فك وتركيب زجاج الباب
		19	..... فك وتركيب باب الجهاز





## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



9001160890  
020809

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom