



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



Warming drawer

درج التسخين

BIC510N.0, BID510N.0



BOSCH

[en] Instruction manual

[ar] دليل الاستعمال

en Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	Getting to know your appliance	5
	Opening and closing	5
	Operating the appliance	5
	Preheating ovenware	5
	Proceed as follows:	5
	Keeping food warm	6
	Settings table and tips	7
	Cleaning	7
	Appliance exterior	7
	Appliance interior	7
	Trouble shooting	7
	Customer service	8
	E number and FD number	8
	Technical data	8
	Environmental protection	8
	Environmentally-friendly disposal	8

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **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.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

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 8 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.

Important safety information

Warning

Risk of serious burns!

Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Warning

Risk of electric shock and serious injury!

- 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.
- 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.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Warning

Risk of fire!

The warming drawer gets very hot and could cause flammable materials to ignite.

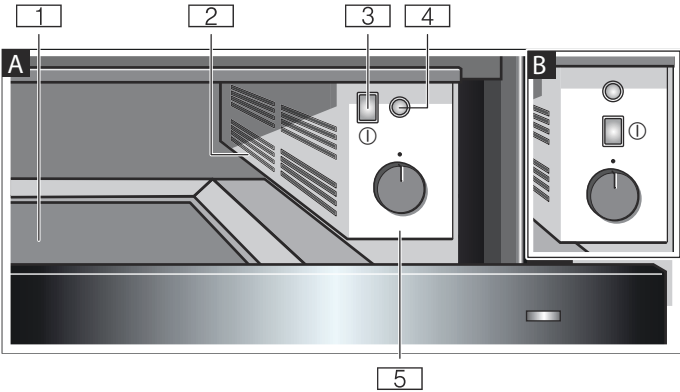
Never place flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

Getting to know your appliance

The warming drawer can be used to pre-heat tableware or keep food warm.

The layout of the controls on your warming drawer may differ from that shown here.

- Bottom drawer (14 cm high): Image **A**
- Top drawer (29 cm high): Image **B**



- 1** Surface area with anti-slip mat
- 2** Fan and heating element
- 3** Main switch
Switch the appliance on and off.
- 4** Operating indicator
- 5** Temperature selector
You can set the temperature to any value between **MIN**, **MED** and **MAX**.

Opening and closing

Press on the middle of the drawer to open or close it.
The drawer will spring out gently when you open it. You can then easily pull it out.

Operating the appliance

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware.
Drinks also remain warm for longer.

Tableware in general

The warming drawer has a maximum load capacity of 15 kg. You can use it to pre-warm the place settings for 6 or 12 people, for example.

Shallow drawer (14 cm deep)		Deep drawer (29 cm deep)	
6 dinner plates	24 cm	12 dinner plates	24 cm
6 soup bowls	10 cm	12 soup bowls	10 cm
1 bowl	19 cm	1 bowl	22 cm
1 bowl	17 cm	1 bowl	19 cm
1 meat platter	32cm	1 bowl	17 cm
		2 meat platters	32cm

Arranging the tableware

Do not block the ventilation opening with tall items of tableware or stacks of plates. This will ensure that hot air can circulate efficiently.

Drinking vessels

Warm drinking vessels such as espresso cups at a temperature between **MIN** and **MED**.

Warning

Risk of burns!

Drinking vessels will become very hot at high temperatures.

Proceed as follows:

1. Arrange the items of tableware in the drawer.
Note: Place an anti-slip mat underneath the tableware to prevent scratches to the interior surface of the drawer.
2. Set the temperature using the temperature selector.
For tableware, select a temperature up to **MAX**.
For drinking vessels, select a temperature between **MIN** and **MED**.
3. Switch on the appliance at the main switch.
The operating indicator light switches on. The appliance heats up. The fan runs.
4. Close the warming drawer.

Pre-heating time

The pre-heating time will depend on what material the tableware is made of and how thick it is. It is also affected by the number of items being heated, how big these are and how they have been arranged in the drawer. Arrange the items of tableware so that they are spread out as evenly as possible across the surface. Where possible, place tall stacks of plates on the left-hand side of the drawer so that the ventilation opening is not blocked.

Pre-heating the place settings for 6 people, for example, will take around 15-25 minutes.

Switching off

Open the drawer. Switch off the appliance at the main switch.

Removing the tableware

Warning

Risk of burns!

The tableware can become very hot. Take the tableware out of the drawer using oven gloves or a pot grabber.

Keeping food warm

Never take hot pots and pans off the hob and place them directly on the mat in the warming drawer.

Do not completely fill the tableware to prevent any content from spilling out when you open and close the warming drawer.

Cover food that dries out easily with a heatproof lid or aluminium foil.

The anti-slip mat is food-safe. You can also place dry food such as flatbreads, cakes and muffins directly on

the mat and warm it in the drawer. Clean the anti-slip mat afterwards.

We advise against keeping food warm for longer than an hour.

Suitable food: Meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups.

Proceed as follows:

1. Place the items of tableware in the drawer.
2. Turn the temperature selector to set the required temperature. Switch on the appliance at the main switch and pre-heat the tableware for 10 minutes.
3. Place food into the pre-heated tableware.
4. Close the drawer.

Switching off

Switch off the appliance at the main switch.

Removing the tableware

Warning

Risk of burns!

The tableware can become very hot. Take the tableware out of the drawer using oven gloves or a pot grabber.

Tables and tips

Meal	Pre-heating the drawer	Pre-heating tableware	Level	Notes
Tableware and drinking vessels				
Plates, soup bowls, bowls	No	Not applicable	MAX	
Espresso cups, coffee cups	No	Not applicable	MED	
Defrosting frozen foods				
Cream cakes, butter, sausages, cheese	No	No	MIN	On a plate or in a glass tray
Cakes, bread	No	No	MED	On a plate or in a glass tray
Meat	No	No	MIN	On a plate or in a glass tray
Warming				
Flatbreads, e.g. pancakes, wraps, tacos	5-10 minutes	Not applicable	MAX	
Dry cakes, e.g. cakes with crumble topping, muffins	5-10 minutes	Not applicable	MAX	
Keep warm				
Beverages	5-10 minutes	Yes	MAX	
Most food, soups, sauces, side dishes	5-10 minutes	Yes	MAX	Decanted food, maximum 80 °C
Sensitive food, e.g. cooked meat	5-10 minutes	Yes	MED	Decanted food, maximum 80 °C
Boiled eggs, scrambled eggs	5-10 minutes	Yes	MED	Decanted food, maximum 80 °C
Bread, e.g. toast, rolls	5-10 minutes	Not applicable	MED	
Melting				
Melting gelatin	No	No	MAX	Uncovered tableware, around 20 minutes
Blocks of chocolate or couverture chocolate	No	No	MAX	
Crystallised honey	No	No	MIN	
Prove dough				
Yeast dough	5-10 minutes	No	MIN	Covered bowls, dishes or baking trays

Cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners. Only clean the appliance when it is switched off. Switch the appliance off at the main switch – the operating indicator light will go out.

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water

and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Appliance interior

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Anti-slip mat

You can remove the the anti-slip mat to clean it. Clean using detergent.

Trouble shooting

Faults often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service:

The tableware or food does not heat up.	Check: ■ Whether the appliance is switched on by pressing the main switch (operating indicator lights up) ■ Whether there is a power cut
The tableware or food does not get warm enough.	It may be that: ■ The tableware or food has not been warmed for long enough ■ The drawer was open for a long time ■ The drawer was not adequately pre-heated ■ The ventilation opening was blocked by tall items of tableware or stacks of plates
The operating indicator light does not light up.	The indicator light is defective. Consult the after-sales service.
The fuse in the fuse box has blown.	Pull out the mains plug and consult the after-sales service.

Any repair work must only be carried out by qualified experts. Incorrect repairs to your appliance may present considerable risks for the user.



Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

■■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■		
E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■	FD ■■■■	Z-Nr. ■■■■■■■■
■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■		
220-240 V ~	50/60 Hz	400 W
■■■	■■■■■■■■■	
 		

To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.		FD no.	
After-sales service 			

Please note that in the event that the appliance has been misused, a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Technical data

Power supply:	220 -240 V 50/60 Hz
Total connected load:	400 W
CE mark:	Yes



Environmental protection

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.

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز طبقا 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.



إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني خدمة العملاء.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) بالكامل، حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الحهاز.


E-Nr.  **FD**  **Z-Nr.** 

 220-240 V ~ 50/60 Hz 400 W
 
  


يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم المنتج E-Nr.	رقم الصنع FD-Nr.
 خدمة العملاء	

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ، حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

0810 550 511

089 69 339 339 ألمانيا

0848 840 040 سويسرا

ثق في كفاءة وخبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ولديهم قطع الغيار الأصلية لجهازك.

المواصفات الفنية

240 - 220 قلط

60/50 هرتز

400 واط

نعم

الإمداد بالتيار الكهربائي:

قيمة التوصيل الاحتمالية:

علامة المطابقة CE:

التنظيف

تجنب استخدام أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار. قم بتنظيف الجهاز دائما فقط وهو متوقف. قم بإيقاف الجهاز من المفتاح الرئيسي وستتوقف لمبة مبيّن التشغيل.

الجهاز من الخارج

امسح الجهاز بالماء وقليل من المنظف. قم بتجفيف الجهاز بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا يجوز استخدام مواد أكالة أو خادشة. في حالة وصول إحدى هذه المواد للواجهة الأمامية فاحرص على مسحها فوراً بالماء.

الأسطح الاستانلس ستيل

قم دائما بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. لغرض التنظيف استخدم الماء وقليل من مادة التنظيف. قم بتجفيف السطح بعد ذلك باستخدام منديل ناعم.

الأجهزة المزودة بواجهة زجاجية

قم بتنظيف الواجهة الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.

الجهاز من الداخل

الأسطح الاستانلس ستيل

قم دائما بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. لغرض التنظيف استخدم الماء وقليل من مادة التنظيف. قم بتجفيف السطح بعد ذلك باستخدام منديل ناعم.

الحصيرة المانعة للانزلاق

من الممكن إخراج الحصيرة المانعة للانزلاق لغرض تنظيفها. قم بتنظيفها باستخدام منظف.

الاختلالات، ما العمل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى مجرد أمور بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء يرجى اتباع الإرشادات التالية:

الأواني أو الأطعمة تبقى باردة ولا تسخن.	تحقق من الآتي:
	■ الجهاز تم تشغيله بالضغط على المفتاح الرئيسي (تضيء لمبة مبيّن التشغيل) ■ حدوث انقطاع للتيار الكهربائي
الأواني أو الأطعمة لا تسخن بالقدر الكافي.	من المحتمل أنه:
	■ لم يتم تسخين الأواني أو الأطعمة لفترة طويلة كافية. ■ تم فتح الدرج لفترة طويلة ■ لم يتم إحماء الدرج بشكل كاف ■ تم سد فتحة التهوية من خلال إناء مرتفع أو مجموعة أطباق فوق بعضها
لمبة مبيّن التشغيل لا تضيء.	يوجد عطل بلمبة المبيّن. أبلغ خدمة العملاء.
احتراق المصهر الموجود في صندوق المصاهر.	انزع قابس الكهرباء وأبلغ خدمة العملاء.

يجب أن تتم أعمال الإصلاح بمعرفة فنيين متخصصين فقط. إذا تم إصلاح جهازك بشكل غير سليم، فقد يتسبب ذلك في تعريضك لأخطار جسيمة.

الإيقاف

افتح الدرج. قم بإيقاف الجهاز من المفتاح الرئيسي.

إخراج الأواني



تحذير! خطر الإصابة بحروق!

من الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. احرص على إخراج الأواني من الدرج باستخدام قفاز أواني أو فوط.

الحفاظ على سخونة الأطعمة

لا تضع الأواني أو القلايات الساخنة مباشرة من الموقد الساخن على حصيرة درج التسخين.

لا تملأ الإناء للنهاية لتجنب الانسكاب عند فتح وغلق درج التسخين.

قم بتغطية الأطعمة الجافة قليلاً بغطاء مقاوم للسخونة أو رقائق ألومنيوم.

الحصيرة المانعة للانزلاق آمنة لوضع الأطعمة. وبالتالي يمكنك وضع الأطعمة الجافة مثل الفطائر والكيك والمافن عليها مباشرة وتسخينها في الدرج. وقم بتنظيف الحصيرة المانعة للانزلاق بعد ذلك.

جداول ونصائح مفيدة

الوجبة	التسخين الأولي للدرج	السخين الأولي للإناء	الدرجة	ملاحظات
الأواني وكاسات للمشرب				
أطباق، بولات شوربة، كسرولات	لا	غير مناسب	MAX	
فناجين الاسبريسو، فناجين القهوة	لا	غير مناسب	MED	
إذابة تجمد الأطعمة المجمدة				
الجاتوه الكريمة، الزيد، السجق والجبن	لا	لا	MIN	على طبق أو في وعاء زجاجي
الكيك، الخبز	لا	لا	MED	على طبق أو في وعاء زجاجي
اللحوم	لا	لا	MIN	على طبق أو في وعاء زجاجي
التسخين				
فطائر مثل كيكة بالبيض، لفائف، سندويشات تاكو	5 - 10 دقائق	غير مناسب	MAX	
كيك جاف مثل الكيك المغطى بطبقة مفتتة (كيك ستروسل) والمافن	5 - 10 دقائق	غير مناسب	MAX	
الحفاظ على السخونة				
المشروبات	5 - 10 دقائق	نعم	MAX	
الأطعمة بشكل عام، أنواع الحساء، أنواع الصوص، الأطباق الجانبية	5 - 10 دقائق	نعم	MAX	قم بصب الأطعمة، بحد أقصى 80°م
الأطعمة الحساسة مثل اللحم المطهي	5 - 10 دقائق	نعم	MED	قم بصب الأطعمة، بحد أقصى 80°م
بيض مسلوق، بيض مقلي	5 - 10 دقائق	نعم	MED	قم بصب الأطعمة، بحد أقصى 80°م
الخبز مثل التوست والخبز الملفوف	5 - 10 دقائق	غير مناسب	MED	
الصهر				
صهر الجيلاتين	لا	لا	MAX	إناء مكشوف، حوالي 20 دقيقة
قوالب شوكولاتة أو شيكولاتة التغطية (كوفيرتور)	لا	لا	MAX	
عسل مبلور	لا	لا	MIN	
تخمير العجين				
العجين المخمر	5 - 10 دقائق	لا	MIN	وعاء مغطى، طبق أو لوح خبيز

استعمال الجهاز

التسخين الأولي للأواني

لا تبرد الأطعمة بسرعة في الأواني التي تم تسخينها مسبقاً. وتظل المشروبات دافئة لمدة أطول.

الأواني بشكل عام

يمكنك تحميل درج التسخين بما يصل إلى 15 كجم كحد أقصى. يمكنك إحماء أطباق وجبات على سبيل المثال لحوالي 6 أو 12 شخص.

الدرج السفلي (ارتفاع 14 سم)	الدرج العلوي (ارتفاع 29 سم)
6 أطباق وجبة	12 طبق وجبة
6 بولات شوربة	12 بولة شوربة
1 كسرولة	1 كسرولة
1 كسرولة	1 كسرولة
1 طبق تقديم اللحم	1 كسرولة
	2 طبق تقديم اللحم

إدخال الأواني

تجنب سد فتحة التهوية من خلال أجزاء أواني مرتفعة أو مجموعة أطباق فوق بعضها. وبذلك تضمن توزيع الهواء الساخن داخل الجهاز بشكل جيد.

كاسات الشرب

قم بتسخين كاسات الشرب مثل فناجين الاسبريسو باختيار الدرجات MIN (أدنى) إلى MED (متوسط).

⚠ تحذير

خطر الإصابة بحروق!

تصبح كاسات الشرب ساخنة جداً عند تسخينها على أعلى درجة.

اتبع الخطوات التالية

1. أدخل الأواني في الدرج.
ملاحظة: ضع الحصى المانعة للانزلاق في الأسفل لتجنب وقوع خدوش بسطح الدرج.
2. اضبط الدرجة بمفتاح اختيار درجة الحرارة.
اضبط الدرجة المرغوبة للطبق حتى MAX (أقصى).
بالنسبة لكاسات الشرب اختر الدرجة من MIN (أدنى) حتى MED (متوسط).
3. قم بتشغيل الجهاز من المفتاح الرئيسي.
تضيء لمبة مبدئ التشغيل. يقوم الجهاز بالتسخين. يبدأ تشغيل المروحة.
4. أغلق درج التسخين.

مدة التسخين الأولي

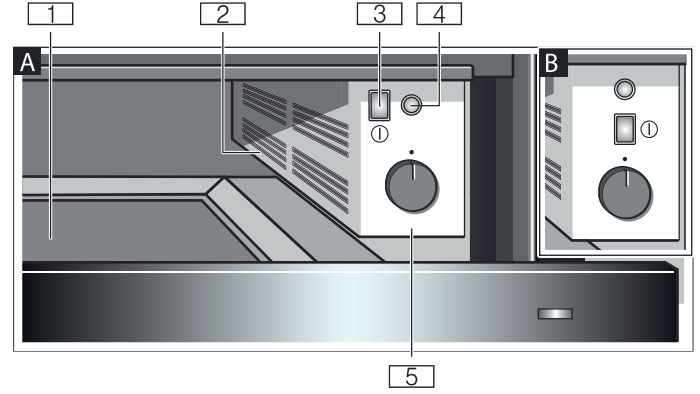
تتوقف مدة التسخين الأولي على المادة المصنوع منها الطبق وعلى سُمكه والكمية وارتفاع الطبق وضعه. قم بتوزيع الأطباق على المساحة كاملة وبالتساوي قدر المستطاع. ضع مجموعة الأطباق المرتفعة بشكل مسبق في الجانب الأيسر من الدرج لتجنب سد فتحة التهوية.
تستغرق مدة التسخين الأولي لأطباق وجبات لعدد ستة أشخاص من 15 إلى 25 دقيقة تقريباً.

التعرف على الجهاز

باستخدام درج التسخين يمكنك إحماء الأواني أو الحفاظ على سخونة الأطعمة.

من الممكن أن يختلف ترتيب عناصر استعمال باختلاف تصميم درج التسخين:

- الدرج السفلي (بارتفاع 14 سم): صورة A
- الدرج العلوي (بارتفاع 29 سم): صورة B



1 سطح مزود بحصيرة مانعة للانزلاق

2 مروحة وعنصر تسخين

3 مفتاح رئيسي

قم بتشغيل وإيقاف الجهاز.

4 مبدئ التشغيل

5 مفتاح اختيار درجة الحرارة

اضبط القيمة المرغوبة بسهولة بين MIN (أدنى)، MED (متوسط) و MAX (أقصى).

الفتح والغلق

اضغط على منتصف الدرج لغرض فتحه أو غلقه.

عند الفتح يرتد الدرج للخارج قليلاً. ويمكن بعد ذلك سحبه للخارج دون أدنى مشكلة.

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي فقط. يقتصر استخدام هذا الجهاز على الحفاظ على سخونة الأطعمة ولتسخين الأطباق.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق مستوى سطح البحر كحد أقصى.

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 العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة الممنوعة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

إرشادات الأمان المهمة



تحذير خطر الإصابة بحروق!

الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.



تحذير خطر الصعق الكهربائي!

- 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 بالبخار.
- 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.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل 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.



تحذير خطر الحريق!

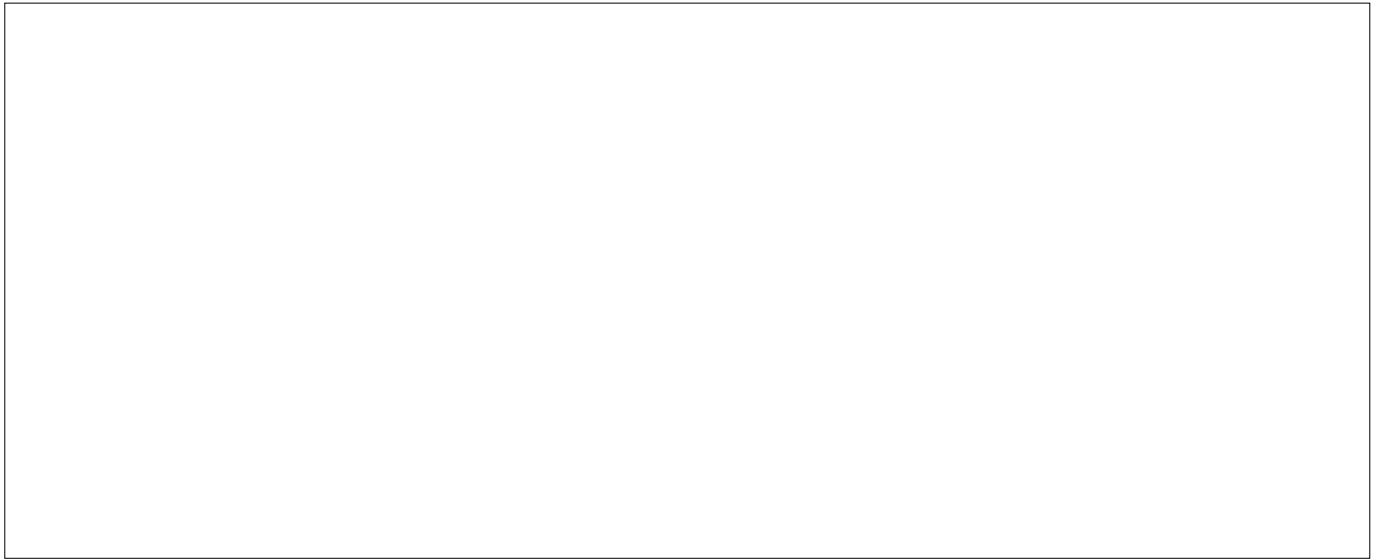
يمكن أن يصبح درجة التسخين ساخناً للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل.

لا تحتفظ أبداً بأية أغراض قابلة للاشتعال أو أواني بلاستيكية داخل درجة التسخين.

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	
4	إرشادات الأمان المهمة	
5	التعرف على الجهاز	
5	الفتح والغلق	
5	استعمال الجهاز	
5	التسخين الأولي للأواني	
5	اتباع الخطوات التالية	
6	الحفاظ على سخونة الأطعمة	
7	جداول ونصائح مفيدة	
7	التنظيف	
7	الجهاز من الخارج	
7	الجهاز من الداخل	
7	الاختلالات، ما العمل؟	
8	خدمة العملاء	
8	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	
8	المواصفات الفنية	
8	حماية البيئة	
8	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة	

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.bosch-eshop.com

يسر فريق استعلامات بوش أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: 089 69 339 339 (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: من الساعة 8.00 إلى الساعة 18.00) يسري فقط على ألمانيا.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001273915

961209