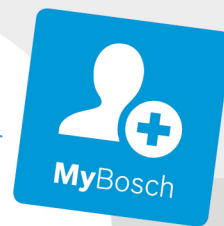




**BOSCH**



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

# Built-in oven

**VBC554FS0**

**[en]** Instruction manual

Built-in oven

**[Sd]** دليل الاستعمال

الفرن المدمج



# Table of contents

 <b>Intended use</b> . . . . .	4	 <b>Rails</b> . . . . .	16
 <b>Important safety information</b> . . . . .	4	Detaching the shelf supports . . . . .	16
General information . . . . .	4	Refitting the shelf supports . . . . .	16
 <b>Causes of damage</b> . . . . .	5	 <b>Appliance door</b> . . . . .	17
General information . . . . .	5	Removing and installing the door panels . . . . .	17
 <b>Environmental protection</b> . . . . .	6	Removing and fitting the appliance door . . . . .	17
Saving energy . . . . .	6	 <b>Trouble shooting</b> . . . . .	18
Environmentally-friendly disposal . . . . .	6	Replacing the oven light bulb . . . . .	18
 <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .	7	 <b>Customer service</b> . . . . .	19
Control panel . . . . .	7	E number and FD number . . . . .	19
Buttons . . . . .	7	 <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . .	20
Display . . . . .	7	Table of dishes . . . . .	20
Types of heating and functions . . . . .	8	Tips for using your appliance . . . . .	21
Temperature selector . . . . .	8		
Cooking compartment functions . . . . .	8		
 <b>Accessories</b> . . . . .	9		
Shelf positions . . . . .	9		
Locking function . . . . .	9		
Telescopic rail set . . . . .	9		
Special accessories . . . . .	10		
 <b>Before using for the first time</b> . . . . .	10		
Setting the time on the clock . . . . .	10		
Baking out the oven . . . . .	10		
Cleaning the accessories . . . . .	11		
Fitting the telescopic shelf set . . . . .	11		
 <b>Operating the appliance</b> . . . . .	11		
Switching the oven on and off . . . . .	11		
Rotary spit . . . . .	11		
 <b>Time-setting options</b> . . . . .	13		
Overview of the time-setting options . . . . .	13		
Operating the electronic clock . . . . .	13		
Setting the automatic timer . . . . .	13		
 <b>Childproof lock</b> . . . . .	14		
Activating the childproof lock . . . . .	14		
Deactivating the childproof lock . . . . .	14		
 <b>Cleaning</b> . . . . .	14		
Suitable cleaning agents . . . . .	14		
Surfaces in the cooking compartment . . . . .	15		
Keeping the appliance clean . . . . .	15		
Cleaning the cooking compartment . . . . .	16		

---

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.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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.

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 9

## 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.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- 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.

#### 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 telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

**⚠ 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 cooking compartment when the cooking compartment is hot.

**⚠ 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.
- 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 electric shock!**

- 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.
- 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.

** Causes of damage****General information****Caution!**

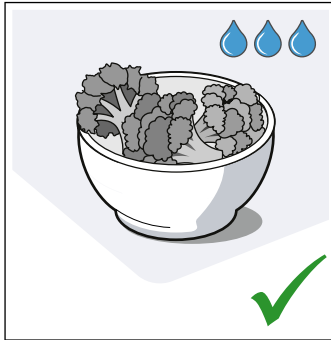
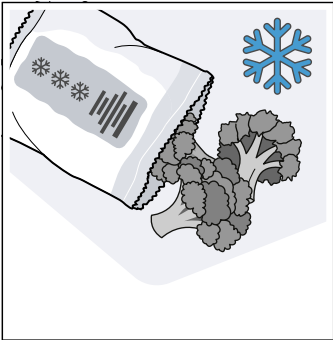
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- 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.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- 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.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → *"Cleaning" on page 14*
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- 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.
- 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.

## Environmental protection

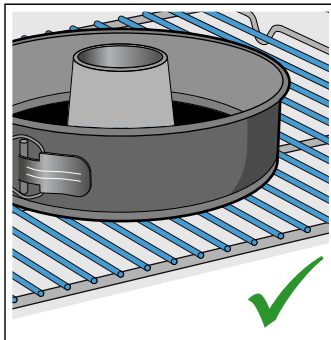
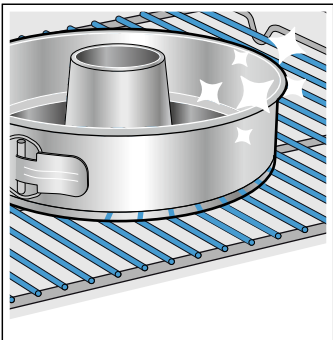
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

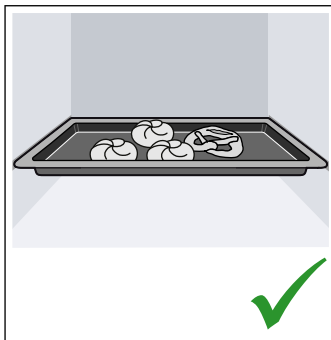
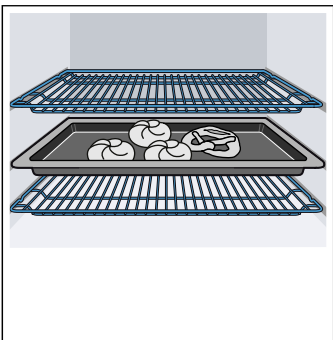
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.



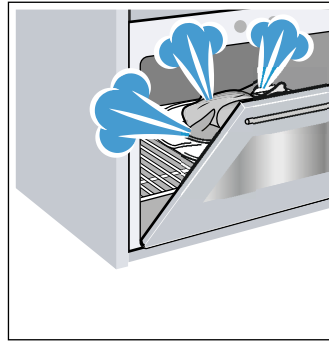
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.



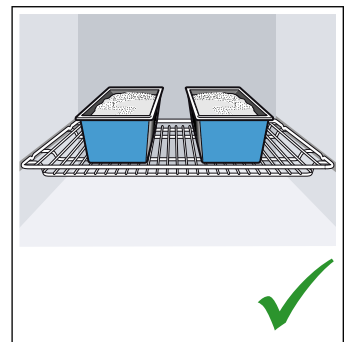
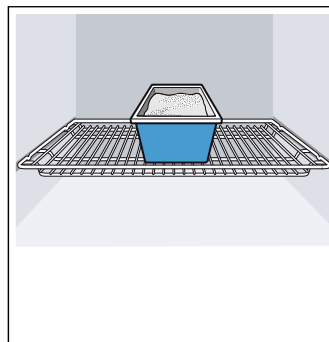
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.



- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.



- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment stays warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.



- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### 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.

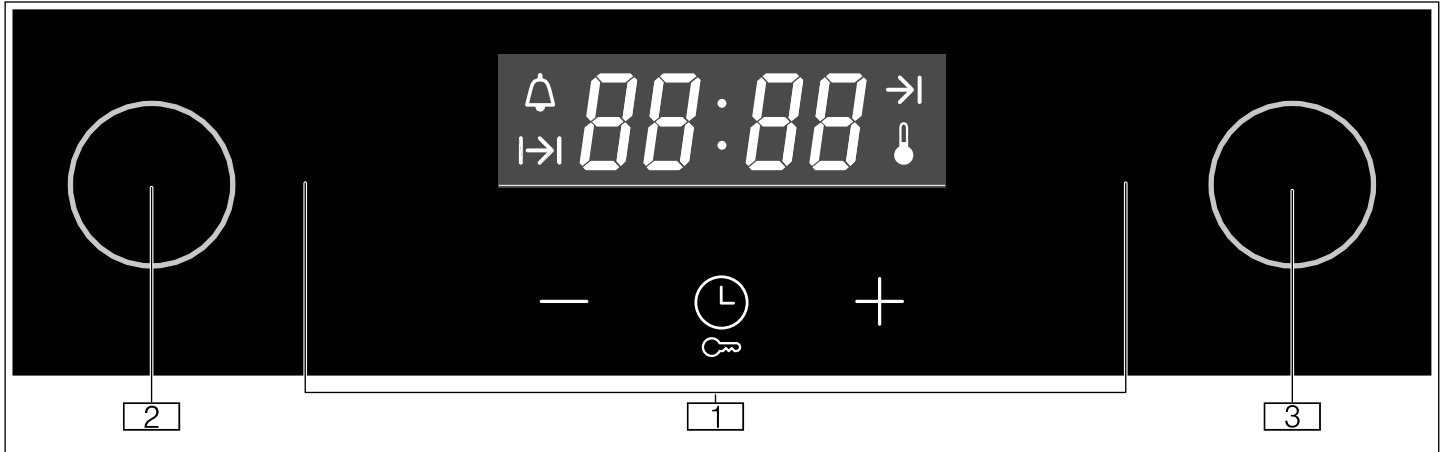
## Getting to know your appliance

In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

**Note:** Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

### Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. Below, you will see an overview of the control panel and the layout of the controls.



#### 1 Buttons and display

The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function.

The display shows symbols for active functions and the time-setting options.

#### 2 Function selector

Use the function selector to set the heating function or other functions.

You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.

#### 3 Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature for the heating function.

You can turn the temperature selector clockwise and anti-clockwise.

### Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

Symbol	Explanation
88:88	Time
🔔	Timer
→	Duration
→	End time
🌡️	Temperature indicator

### Buttons

You will find a brief explanation of the various buttons below.











If a button is not operational, an audible signal will sound.

Button	Explanation
🕒	Time-setting options Set the timer and clock
-	Minus Reduce the setting value
+	Plus Increase the setting value

## Types of heating and functions

Use the function selector to set the types of heating and other functions.


To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

Heating function	Temperature/setting	Use
 "Off" position	-	In this position, the oven is switched off.
 Rapid heat-up	50-250 °C	For rapidly heating up the oven.
 3D hot air	50-250 °C	For cooking food on one or two levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Air recirculation	50-250 °C	For baking cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
 Bottom heating	50-250 °C	Use when you want to cook the food for a little longer. Heat is emitted only from below.
 Full-surface grill	50-250 °C	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for browning food. The whole area below the grill element becomes hot.
 Rotary spit	50-250 °C	Rotary spit: For roasts, rolled roasting joints and poultry
 Circulated air grill	50-220 °C	For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food. When using the circulated air grill, set a temperature of no more than 220 °C.
 Gentle top/bottom heating	50-250 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level. This heating function is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread).
 Top/bottom heating	50-250 °C	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from above and below.

### Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature.

### Temperature display

When the appliance is heating, the  symbol will be lit on the display. It goes out during pauses in the heating.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is when the symbol first goes out.


**Note:** Due to thermal inertia, the temperature displayed may be slightly different to the actual temperature inside the oven.

### Cooking compartment functions

Some functions make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

### Interior lighting

In most operating modes, the interior lighting will switch on as soon as the program is started. Once the program has finished, the lighting switches off.

To switch on the interior lighting when the appliance is not in operation, turn the function selector to any function except . Make sure that the temperature selector is set to the "Off" position.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The warm air escapes above the door.

### Caution!


Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

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



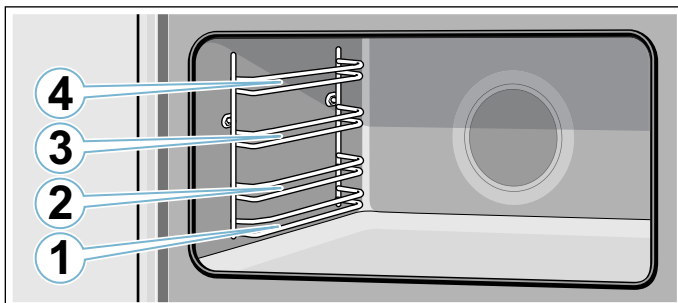
## Accessories

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 cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food.
	<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>Enamel baking tray</b> For tray bakes and small baked products.
	<b>Telescopic rail set</b> You can use the pull-out rails to pull the accessories out further.
	<b>Locking pins</b> For locking the hinges.
	<b>Rotary spit</b> For roasting joints of meat and large poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray.

### Shelf positions

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into four 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.




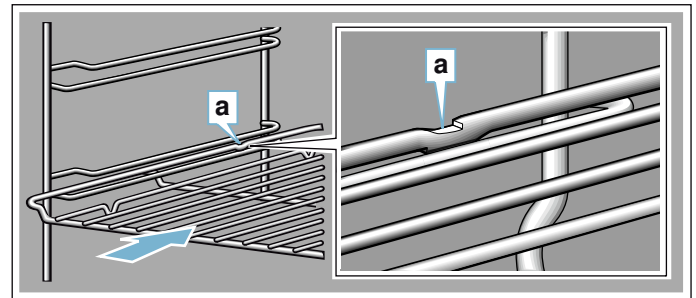
### **Warning – Risk of fire!**

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

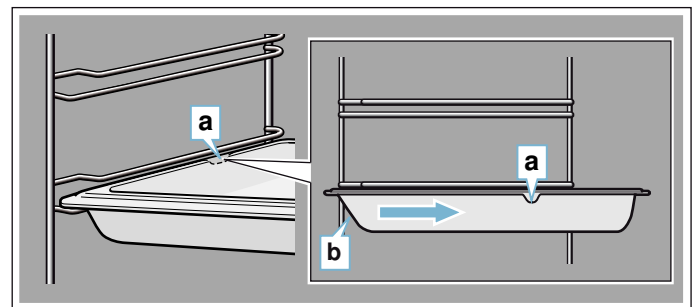
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

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 curvature must be at the bottom (i.e. ).



When inserting baking trays, ensure that the 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

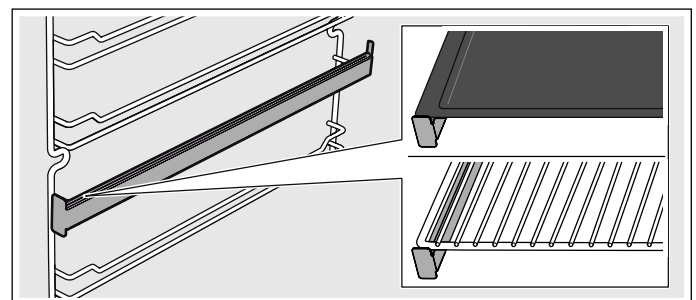


### Telescopic rail set

#### **Warning – Risk of burns!**

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

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



## Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.


Accessories	Description
<b>Enamelled baking tray</b>	For tray bakes and small baked items. After-sales 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 cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. After-sales service number: 00776605
<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 to prepare food for the first time. Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

### Setting the time on the clock

Once the appliance is connected to a power supply, **12:00** will flash on the display. Set the time.

1. Use the **-** or **+** button to set the time.
2. Press the  button.  
**Note:** Once the period allowed for setting the time on the clock has elapsed, the time will automatically be saved.

The time has now been set.

### Baking out the oven


#### Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the shelf supports from the cooking compartment. → *"Rails" on page 16*
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection 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.

**Note:** Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating up the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

1. Turn the function selector to .
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 1 hour.

**Note:** When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

#### Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.
3. If necessary, clean the door panels. → *"Appliance door" on page 17*

## Cleaning the accessories

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

## Fitting the telescopic shelf set

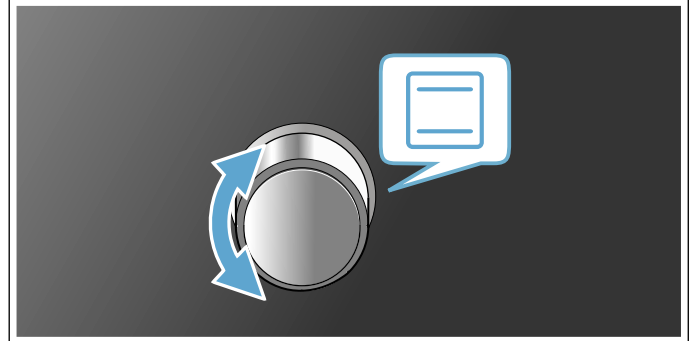
Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

## Operating the appliance

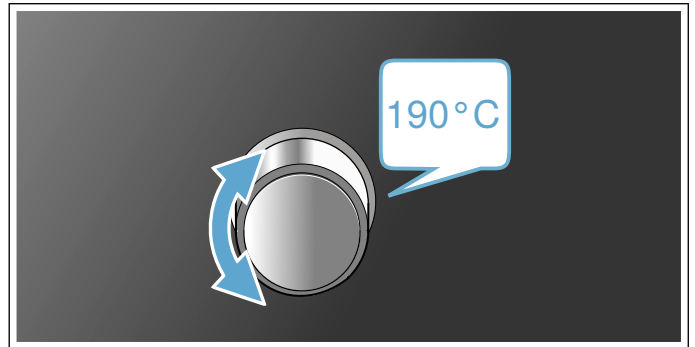
### Switching the oven on and off

#### Switching on the oven

1. Use the function selector to set the heating function.



2. Use the temperature selector to set the temperature.



The oven will then begin to heat.

**Note:** The temperature indicator will show the current status of the heating-up phase.

#### Changing settings

The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using the relevant selector.

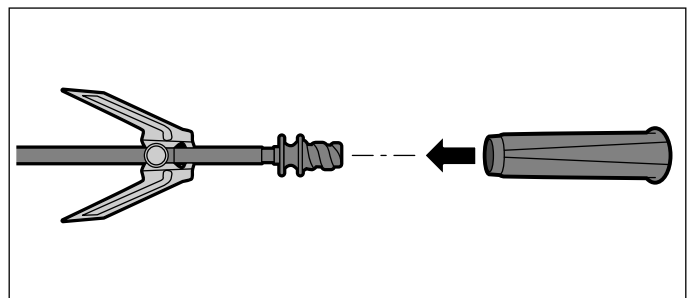
#### Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

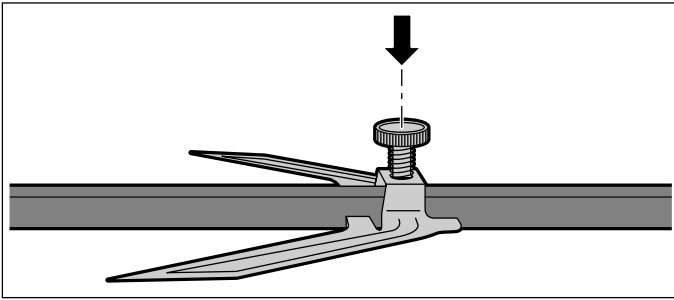
## Rotary spit

### 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.

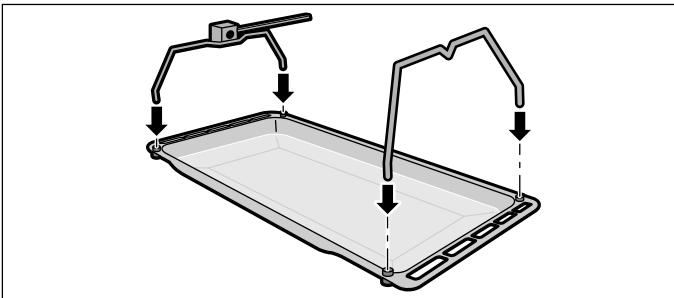


### Inserting the rotary spit

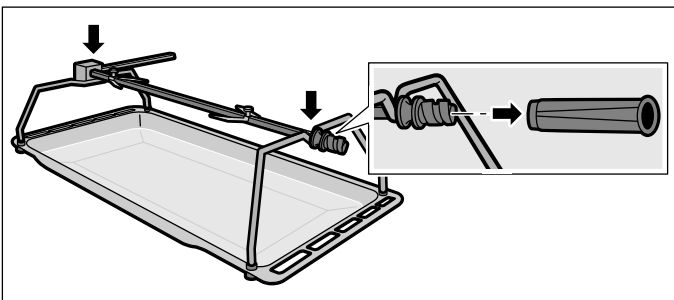
#### **⚠ Warning – Risk of burns!**

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.

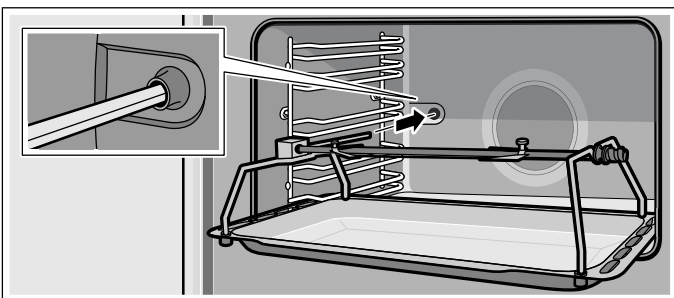
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



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 rotisserie spit, heat the oven using the  heating function. Insert the rotisserie spit before setting the  heating function.

1. Turn the function selector to .
2. Set the temperature.

**Note:** Pour some water into the universal pan 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

Your appliance has different time-setting options.



### Overview of the time-setting options

Time-setting option	Use
	<p>Timer</p> <p>The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options, and does not affect the appliance.</p>
88:88	<p>Clock time</p> <p>When no other function is running in the foreground, the appliance will show you the time of day on the display.</p>
→	<p>Cooking time</p> <p>Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating.</p>
→	<p>End time</p> <p>Enter a cooking time and the required end time. The appliance will start up automatically so that it finishes cooking at the required time.</p>


### Operating the electronic clock

#### Setting the timer

The timer has no effect on how the oven works. The timer duration can be set to between 1 minute and 23 hours 59 minutes. The duration can be set in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

1. Press the  button.  
The  symbol will be lit.
2. Use the **+** and **-** buttons to set the required duration.  
An audible signal will sound once the time has elapsed.

#### Notes

- To change the remaining time, press the  button. Then change the remaining time with the **+** and **-** buttons.
- To stop the timer counting down, set the remaining time to zero.


#### Switching off the signal tone

Press any button to switch off the audible signal.

**Note:** After a short time, the audible signal will stop automatically.

#### Setting the electronic clock

You can alter the clock if you need to (e.g. from summer to winter time). To do this, the oven must be switched off.


1. Press and hold the  button until the clock flashes.
2. Use the **+** and **-** buttons to set the current time.

### Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

#### Setting the cooking time

You can set the cooking time for your food on the appliance. This prevents the food from accidentally being cooked for too long, and means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven.

1. Set the required heating function and temperature.  
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.

**Note:** The cooking time can be set to between 1 minute and 23 hours 59 minutes. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.  
The **→|** symbol will be lit.


#### The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.


1. Press any button to switch off the audible signal.  
**Note:** After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

#### Setting the end time

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

1. Set the required heating function and temperature.  
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.

**Note:** The cooking time can be set to between 1 minute and 23 hours 59 minutes. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.  
The **→|** symbol will be lit.

4. Press the  button again.
5. Use the **+** and **-** buttons to set the end time.

**Note:** When the button is first pressed, a value will be suggested on the display. This suggested value is calculated using the current time on the clock and the cooking time. This value can be changed using the **+** and **-** buttons.

The **|→** symbol will be lit. The display will show the end time. The appliance will now switch to standby mode.

#### The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. Press any button to switch off the audible signal.  
**Note:** After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.


## Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

**Note:** If the hob is being used, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

### Activating the childproof lock

No cooking time or end time should be set.

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

**SAFE** will appear on the display. The childproof lock has now been activated.

### Deactivating the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

**SAFE** will disappear from the display. The childproof lock has now been deactivated.

## Cleaning

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 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.

Area	Cleaning
<b>Appliance exterior</b>	
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.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.  Do not use glass cleaner or a glass scraper.
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.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.  If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.

Appliance interior	
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
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 panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. It is best to clean the door panels along with the rest of the cooking compartment. → "Cleaning the cooking compartment" on page 16
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Door cover	made from stainless steel: Use stainless steel cleaner. Follow the manufacturers' instructions. Do not use stainless steel care products. made from plastic: Clean using hot soapy water and a dish cloth. Dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Remove the door cover for cleaning.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
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 enamel surfaces

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

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

### Caution!

Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm. This may damage the enamel. Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it.

**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.

### 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.

### Caution!

Do not use oven cleaner on the 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 surfaces or 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.

### Warning – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

### 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  heating function.
3. Use the temperature controller to set a temperature of 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!**

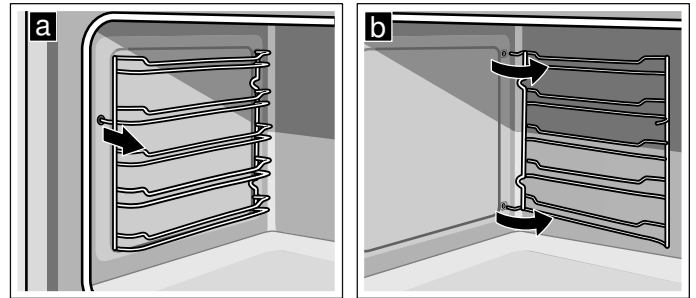
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Rails

### Detaching the shelf supports

The shelf supports are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the shelf support and pull it round to the middle of the cooking compartment. The front hook of the shelf support will come out of the hole.
2. Swing the shelf support round further and pull it out of the rear holes in the side panel.
3. Remove the shelf supports from the cooking compartment.



### Refitting the shelf supports

1. Insert the hooks of the shelf support into the rear holes in the side panel.
2. Push the front hook of the shelf support 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.

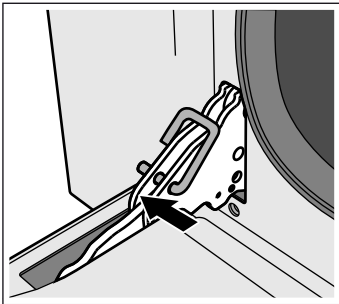
### Removing and installing the door panels

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

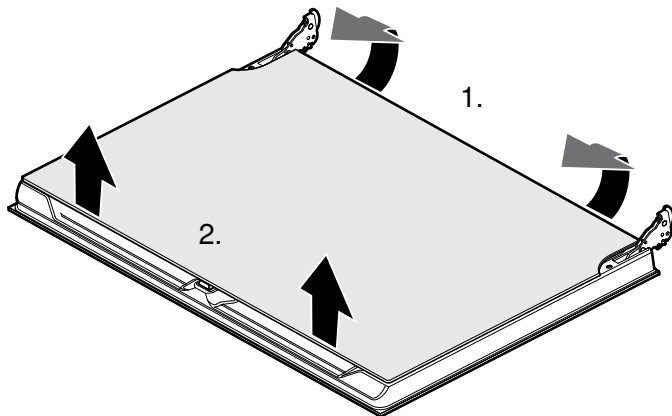
#### Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock the two 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).



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.

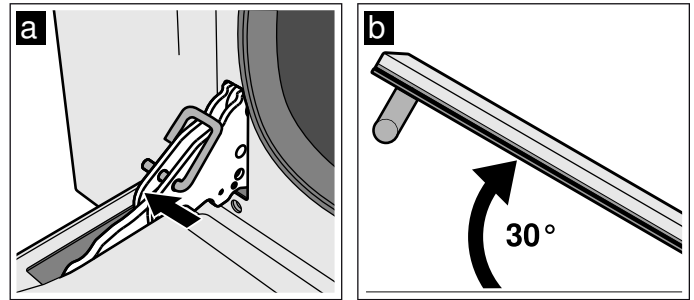
### Removing and fitting the appliance door

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 the two 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. Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



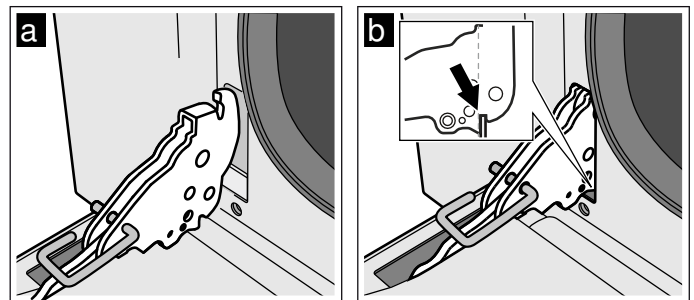
4. Lift the oven door slightly and pull it out.
 

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

#### Fitting the appliance door

1. Take hold of the sides of the oven door with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).
 

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



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

#### **Warning – Risk of injury!**

If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the 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.

## Trouble shooting

Fault	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the power supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
	The appliance is not switched off	Switch the appliance off and back on again
12:00 is flashing on the display	Power failure	Reset the clock.
The interior lighting is not working	Gentle top/bottom heating mode is active	In gentle top/bottom heating mode, the interior lighting is not switched on.
	The bulb is faulty	Replace the bulb.
All food that is cooked in the oven burns within an extremely short period of time.	Thermostat faulty.	Call the after-sales service.
Door panels are steamed up.	This is normal and results from differences in temperature.	Heat the appliance up to 100 °C and then switch it back off after 5 minutes.

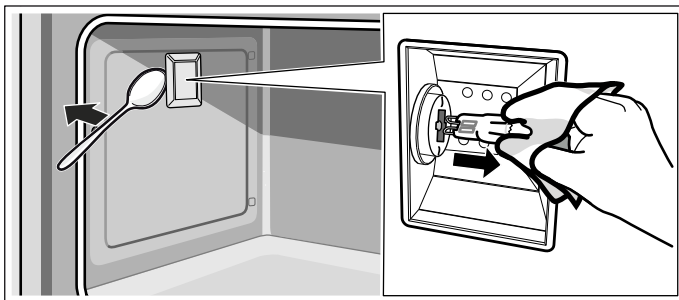
### Replacing the oven light bulb

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 shelf supports.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover from the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help you.
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 shelf supports.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

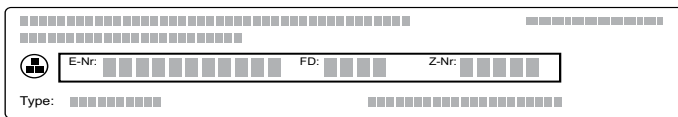
## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. 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 quote 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.

On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.



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

<b>E no.</b>		<b>FD no.</b>	
<b>After-sales service</b> 			

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

## 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)	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Lasagne	3	2		220*	45
Pasta bake	3-4	1		220-230*	45-50
Joint of veal	2	2		180-190*	90-100
Pork loin	1.5-2	2		190-200*	90-100
Pork loin	2	2		200*	120
Sausages	1.5	3		220*	First side: 10 Second side: 7
Roast beef	1	2		200*	45-55
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		190-200*	65-70
Pork chops	1.5	3		220*	First side: 15 Second side: 5
Spare ribs	1.5	3		220*	First side: 15 Second side: 10
Bacon	0.7	4		250*	First side: 10 Second side: 8
Fillet of pork	1.5	3		220*	First side: 12 Second side: 5
Fillet of beef	1	4		250*	First side: 7 Second side: 4
Large rainbow trout	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Monkfish	0.7-1.5	2		160*	60-65
Turbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		250*	10-12
Bread	1	2		180-190*	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*	45-55
Short-crust pastry	1	2		160-170*	35-40

\* Preheat

Dish	Weight (in kg)	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Short-crust pastry	1	1		170*	55
Parfait cake	1.2	2		160*	55-60
Cream puffs	0.7-1.2	2		180*	50-60
Sponge cake	1	2		150-160*	55-60
Rice pudding	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

\* Preheat

## 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.

### 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 التخمير والطهي على نار هادئة

تتحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة. قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبيًا وتقصير مدة التخمير 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 التخمير.	القشرة رقيقة للغاية.
اختر في المرة القادمة إناء تخمير أصغر نسبيًا وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.	قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.
اختر في المرة القادمة إناء تخمير 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 التخمير 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.

## الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة 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

<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>	نقاط عامة
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م.</li> <li>■ بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.</li> </ul>	إعداد المخبوزات
<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>	بسكويت
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.	بطاطس البوم فري بالفرن

## 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)	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لازانيا	4-3	1	☐	*230-220	50-45
لازانيا	3	2	☐	*220	65
معكرونة فرن	4-3	1	☐	*230-220	50-45
لحم عجل مشوي	2	2	☉	*190-180	100-90
لحم خاصرة دسم	2-1.5	2	☉	*200-190	100-90
لحم خاصرة دسم	2	2	☐	*200	120
السجق (النقانق)	1.5	3	☒	*220	الجانب الأول: 10 الجانب الثاني: 7
روست بيف	1	2	☉	*200	55-45
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	☉	*200-190	70-65
شرائح لحم دسم	1.5	3	☒	*220	الجانب الأول: 15 الجانب الثاني: 5
ريش	1.5	3	☒	*220	الجانب الأول: 15 الجانب الثاني: 10
لحم بيبكون	0.7	4	☐	*250	الجانب الأول: 10 الجانب الثاني: 8
لحم دسم فيليه	1.5	3	☒	*220	الجانب الأول: 12 الجانب الثاني: 5
سكالوب فيليه	1	4	☐	*250	الجانب الأول: 7 الجانب الثاني: 4
سمك التراوت	1.2-0.7	2	☉	*170-160	40-35
سمك الراهب	1.5-0.7	2	☉	*160	65-60
سمك الترسان	1.5	2	☉	*160	50-45
بيتزا	1.5-1	2	☐	*250	12-10
خبز	1	2	☐	*190-180	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	55-45
كيك بعجينة مقعدة	1	2	☐	*170-160	40-35
كيك بعجينة مقعدة	1	1	☐	*170	55
كيك باراديس	1.2	2	☐	*160	60-55
كريم باف	1.2-0.7	2	☐	*180	60-50
كيك إسفنجي	1	2	☉	*160-150	60-55
أرز باللبن	1	2	☐	*160	60-55
بريوش	1.2-1	2	☐	*160	35-30

\*إحماء

## خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائما 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 الجهاز. في بعض الأجهزة المزودة بوظيفة الطهي البخار، تجد لوحة الصنع موجودة خلف غطاء.

E-Nr. FD Z-Nr.		
Type:		

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

## الاختلالات، ما العمل؟

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/حلول
الجهاز لا يعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي	قم بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية
	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق مما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى مشغلة
	المصهر تالف	تحقق أن مصهر الجهاز في صندوق المصاهر على ما يرام
يتعذر تشغيل الجهاز	باب الجهاز ليس مغلقا بشكل تام	أغلق باب الجهاز
	لم يتم إيقاف الجهاز.	قم بإيقاف الجهاز ثم أعد تشغيله.
في وحدة العرض يومض 12:00	انقطاع التيار الكهربائي	اضبط الوقت من جديد.
إضاءة حيز الطهي لا تعمل	يتم تفعيل نوع التشغيل «التسخين العلوي/السفلي المعتدل»	في طريقة التشغيل «التسخين العلوي/السفلي المعتدل» تكون إضاءة حيز الطهي متوقفة.
	اللمبة معطلة	قم باستبدال اللمبة.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف.	اتصل بخدمة العملاء.
هناك بخار ماء على زجاج الباب.	ظاهرة طبيعية تعتمد على الفرق في درجات الحرارة الموجودة.	قم بتسخين الجهاز على 100°م وأوقف تشغيله مرة أخرى بعد 5 دقائق.

### تغيير لمبة الفرن

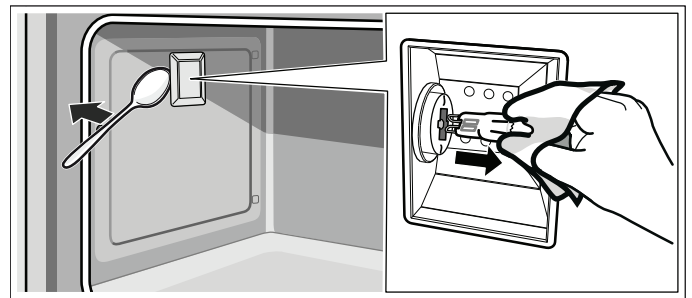
يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل سخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. ويرجى ذكر رقم E ورقم FD لجهازك. لا تستخدم لمبات من أنواع أخرى.

#### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:  
الجهد الكهربائي: 230 فلت،  
القدرة: 40 واط،  
الدوارة: G9،  
مقاومة الحرارة: 300°م
8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن.
9. قم بتركيب شبكات التعليق.
10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.
11. أعد توصيل المصهر.
12. تأكد أن إضاءة الفرن تعمل من جديد.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.
2. افتح باب الجهاز.
3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
4. اخلع شبكات التعليق.
5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام بيدك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بملقعة.
6. اجذب لمبة الفرن للخارج.

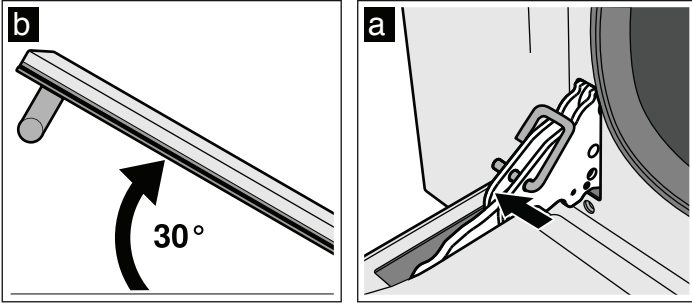


## فك وتركيب باب الجهاز

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

### فك باب الجهاز

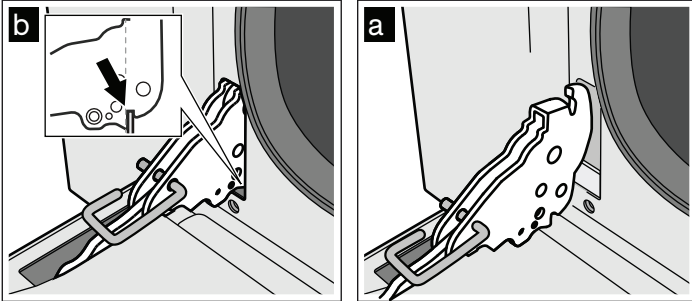
1. افتح باب الفرن تماما.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).
3. **ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.
3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية حوالي 30° (b).



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

### تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).
- ملاحظة:** الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



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.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

إذا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل سليم، فلن يتسنى إغلاق 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 طبقا للرسم المبين، بحيث يثبت الحز بالجزء السفلي للمفصلة في إطار الفرن.

## باب الجهاز

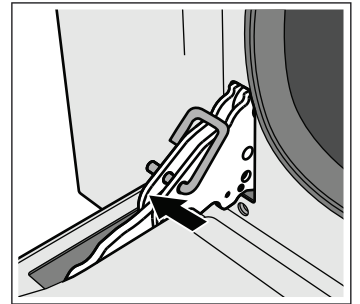
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

### فك وتركيب زجاج الباب

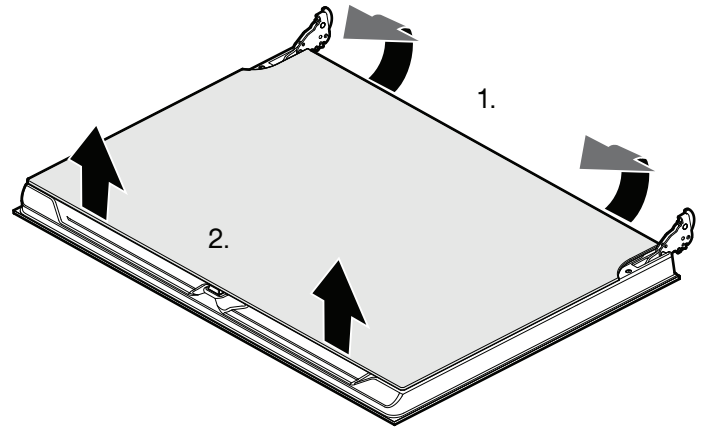
يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

### 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).



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.

### تركيب زجاج الباب

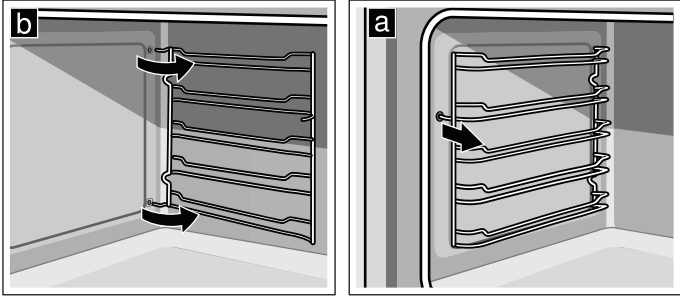
1. أعد تركيب الزجاج الداخلي.
- ملاحظة:** يجب أن تستقر جميع خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المخصصة لها.
2. قم بإزالة خوابير التأمين وأغلق باب الفرن.

## شبكات قضبان التعليق

### 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. فينفك الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق من التجويف الخلفية للجدار الجانبي.
3. أخرج شبكة قضبان التعليق من حيز الطهي.



### تركيب شبكات قضبان التعليق

1. أدخل خطافات شبكة قضبان التعليق في التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
2. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق في التجويف.

### 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.

## أسطح حيز الطهي

الجدار 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.

### تنبيه!

لا تستخدم أبداً منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يتسبب ذلك في حدوث أضرار بطبقة الإيناميل. قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماماً قبل التسخين القادم.

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.

### 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.

### 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.

## المحافظة على نظافة الجهاز

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

### ⚠ تحذير - خطر الحريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل. احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

### نصائح

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

## التنظيف

## النطاق

### الجهاز من الداخل

أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف	تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي الواردة عقب الجدول.
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.
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. يفضل تنظيفه مع حيز الطهي بالكامل. ← «تنظيف حيز الطهي» في صفحة 16
إطار إحكام الباب لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.
غطاء الباب	من الفولاذ: استخدم منظف الفولاذ. تراعى إرشادات الجهة الصانعة. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل. من البلاستيك: قم بالتنظيف باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. للتنظيف اخلع غطاء الباب.
شبكات قضبان التعليق	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
نظام الحوامل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة. لا تقم بإزالة شحم التزليق على قضبان الإخراج، ويفضل تنظيفها وهي بالداخل. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.

### 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.

## التنظيف

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 بالبخار.

### ⚠️ 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 الفرن

- أية منظفات خشنة أو خادشة
- أية منظفات قوية تحتوي على الكحول
- أية ليفات أو إسفنجات خشنة
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

## النطاق التنظيف

### الجهاز من الخارج

الواجهة الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية ويقع 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.
نطاق الاستعمال	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظم زجاج أو كاشطة زجاج.
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.
مقبض الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. إذا وصلت مواد إزالة الترسبات الجيرية إلى مقبض الباب، فقم بمسحها على الفور. وإلا فسوف يتعذر إزالة هذه البقع بعد ذلك.

## قفل أمان الأطفال

يشتمل الفرن على قفل أمان للأطفال لمنع الأطفال من تشغيله دون قصد.

**ملاحظة:** الموقد الذي قد يكون موصلًا لا يتأثر بقفل أمان الأطفال بالفرن.

### تشغيل قفل أمان الأطفال

إلا أنه لا يُسمح بضبط أي مدة أو وقت انتهاء.

اضغط على الزر ④ حوالي أربع ثواني.

يظهر في شاشة البيان **SAFE**. ويتم تشغيل قفل أمان الأطفال.

### إيقاف قفل أمان الأطفال

اضغط على الزر ④ حوالي أربع ثواني.

يختفي في شاشة البيان الرمز **SAFE**. ويتم إيقاف قفل أمان الأطفال.

## ضبط الساعة الإلكترونية

يمكن عند الحاجة تغيير الوقت (مثلا من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي). يجب أن يكون الفرن متوقفاً.

1. اضغط على الزر (⊕) حتى يومض الوقت
2. باستخدام الأزرار + و - اضبط الوقت الحالي.

## ضبط آلية التشغيل الزمنية

يمكنك عن طريق الساعة الإلكترونية تشغيل وإيقاف الفرن أوتوماتيكياً.

## ضبط المدة الزمنية

يمكنك ضبط مدة طهي طبقك من الجهاز. وبذلك لا يتم تجاوز مدة الطهي دون قصد، ولا تضطر لأن تقطع أعمالك الأخرى لإنهاء التشغيل.

1. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة المرغوبة. فبيدأ تشغيل الفرن.
  2. اضغط على الزر (⊕) مرتين.
  3. باستخدام الأزرار + و - اضبط الفترة الزمنية للتشغيل.
- ملاحظة:** يمكن ضبط الفترة الزمنية للتشغيل من دقيقة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة. يمكن ضبط المدة على مراحل مقدار كل منها دقيقة واحدة، وذلك حتى الوصول لمدة ساعة واحدة، وبعد ذلك يمكن ضبطها على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق.
- يضيء الرمز (→).

## انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين.

1. اضغط على أي زر لإيقاف الإشارة.
  2. **ملاحظة:** بعد وقت قصير تنتهي الإشارة أوتوماتيكياً.
- أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

## ضبط وقت الانتهاء

تبدأ عملية الخبز أو التحمير بناء على الفترة الزمنية التي تضبطها في وقت لاحق تختاره بنفسك.

1. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة المرغوبة. فبيدأ تشغيل الفرن.
  2. اضغط على الزر (⊕) مرتين.
  3. باستخدام الأزرار + و - اضبط الفترة الزمنية للتشغيل.
- ملاحظة:** يمكن ضبط الفترة الزمنية للتشغيل من دقيقة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة. يمكن ضبط المدة على مراحل مقدار كل منها دقيقة واحدة، وذلك حتى الوصول لمدة ساعة واحدة، وبعد ذلك يمكن ضبطها على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق.
- يضيء الرمز (→).
4. اضغط مجدداً على الزر (⊕).
  5. اضبط وقت الانتهاء باستخدام الأزرار + و -.
- ملاحظة:** مع أول ضغطة على الزر تظهر القيمة المقترحة على وحدة العرض. تنتج القيمة المقترحة من الوقت الحالي والمدة. ويمكن تغييرها باستخدام الأزرار + و -.
- يضيء الرمز (→). تعرض وحدة العرض وقت الانتهاء. ينتقل الجهاز إلى وضع الانتظار.

## انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يتوقف الجهاز عن التسخين.

1. اضغط على أي زر لإيقاف الإشارة.
  2. **ملاحظة:** بعد وقت قصير تنتهي الإشارة أوتوماتيكياً.
- أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.



## وظائف الوقت

يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.


### عرض عام لوظائف الوقت

الاستخدام	وظيفة الوقت
مِقاتي الوقت القصير يعمل بمثابة مِقاتي البيض. وهو يعمل دون الارتباط بالتشغيل ووظائف الوقت الأخرى ولا يؤثر على الجهاز.	 مِقاتي الوقت القصير
طالما أنه لا توجد وظيفة مشغلة في المقدمة، يعرض لك الجهاز الوقت في وحدة العرض.	88:88 الساعة
بعد انقضاء المدة المضبوطة يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بإنهاء التشغيل.	→ المدة
قم بإدخال المدة ووقت الانتهاء المرغوب. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.	→  وقت الانتهاء


## استخدام الساعة الإلكترونية

### ضبط مِقاتي الوقت القصير

ولا يكون لمِقاتي الوقت القصير أي تأثير على عمل الفرن. يمكن ضبط مدة مِقاتي الوقت القصير من دقيقة واحدة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة. يمكن ضبط المدة حتى 10 دقائق على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية، ومن 10 دقائق حتى ساعة على مراحل مقدار كل منها دقيقة، وبعد ذلك على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق.

1. اضغط على الزر .
2. باستخدام الأزرار + و - اضبط المدة المرغوبة. بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

### ملاحظات



- لتغيير وقت التشغيل المتبقي اضغط على الزر . ثم قم بتغيير وقت التشغيل المتبقي باستخدام الأزرار + و -.
- لإلغاء مِقاتي الوقت القصير اضبط وقت التشغيل المتبقي على صفر.


### إيقاف الإشارة الصوتية

اضغط على أي زر لإيقاف الإشارة.

ملاحظة: بعد وقت قصير تنتهي الإشارة أوتوماتيكياً.

## تشغيل طريقة السيخ الدوار

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

1. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على .
2. اضبط درجة الحرارة.

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

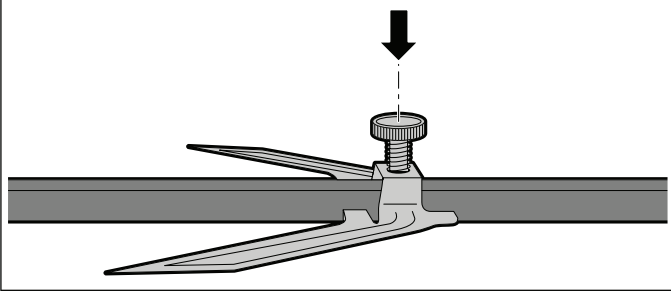
## إخراج السيخ الدوار

### ⚠ 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.

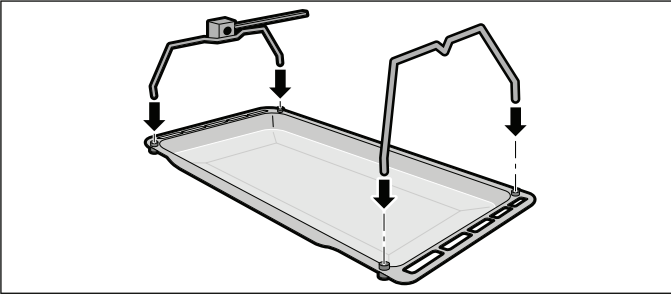
3. قم بتثبيت قطع اللحم بواسطة مشابك التثبيت.
4. قم بتأمين مشابك التثبيت بواسطة البراغي محرزة الرأس.



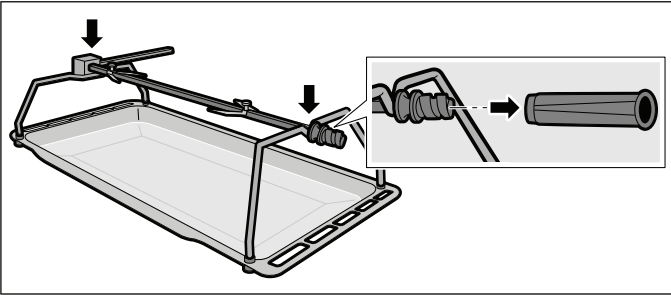
### تركيب السيخ الدوار

**⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!**  
لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

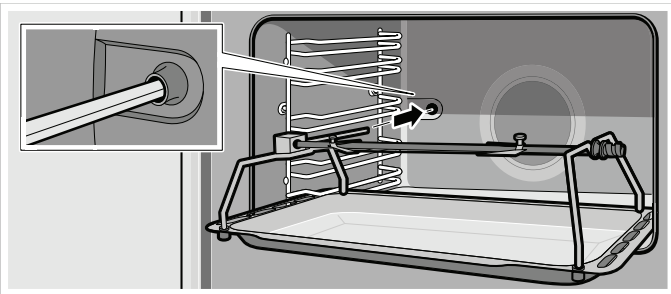
1. قم بتركيب هيكل السيخ الدوار في الجلب الملولبة



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.



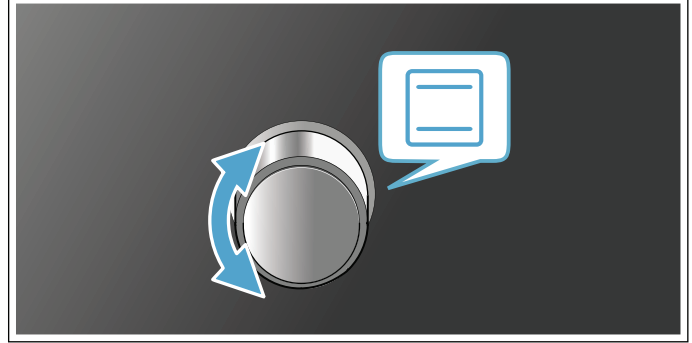
4. أغلق باب الجهاز.

## استعمال الجهاز

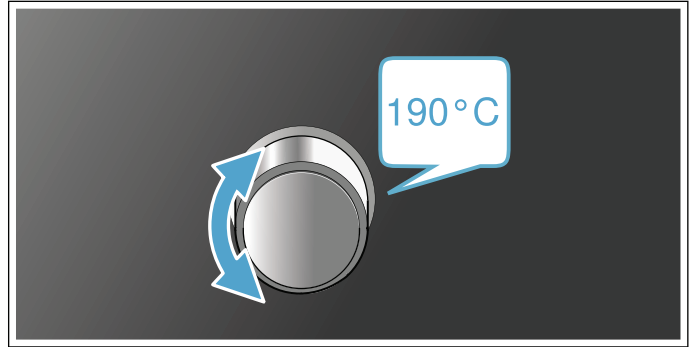
### تشغيل وإيقاف الفرن

#### تشغيل فرن الطهي

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.



2. اضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.



فيبدأ الفرن بالتسخين.

**ملاحظة:** يعرض بيان مراقبة درجة الحرارة الحالة الآنية لعملية التسخين.

#### تغيير أوضاع الضبط

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواء في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

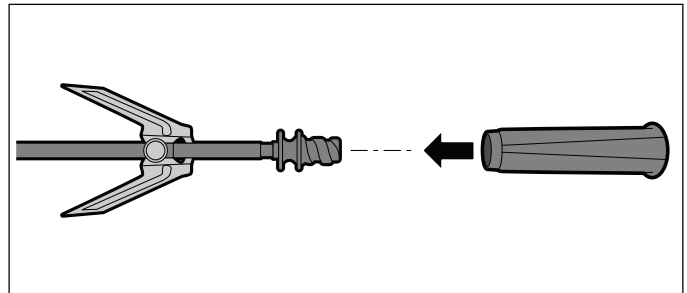
#### إيقاف الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

### السيخ الدوار

#### تحضير السيخ الدوار

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



2. ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.

## قبل الاستخدام لأول مرة

### الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء.

الكماليات	الشرح
لوح الخبيز 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 الخبيز والشواء	للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة. رقم خدمة العملاء: 00776605
طقم حوامل تلسكوبية	طقم حوامل تلسكوبية لمستوى واحد. رقم خدمة العملاء: 12006236

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام الفرن في إعداد الطعام للمرة الأولى.

قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

### ضبط الوقت

بعد التوصيل يومض في البيان 12:00. اضبط الساعة مجدداً.

1. اضبط الساعة باستخدام الزر - أو +.

2. اضغط على الزر ④.

**ملاحظة:** بعد انقضاء المدة المضبوطة يتم تخزين الوقت أوتوماتيكياً. فيتم ضبط الوقت.

### تسخين الفرن

#### التنظيف المسبق للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكات التعليق من حيز الطهي.

← «شبكات قضبان التعليق» في صفحة 16

2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليسيتيرين، من حيز الطهي تماماً.

3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة واقية من الخدوش. قم بإزالة هذه الرقاقة الواقية من الخدوش.

4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.

5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

#### تسخين الفرن

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

**ملاحظة:** تأكد من عدم وجود أية بقايا من مواد التغليف كخرز البولسترين مثلاً في حيز الطهي. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب. قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على .

2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.

3. قم بإيقاف الفرن بعد ساعة.

**ملاحظة:** أثناء عملية التسخين الأولى يمكن أن تصدر من الفرن أصوات طقطقة.

#### التنظيف اللاحق للفرن

1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

2. قم بتركيب شبكات التعليق.

3. وعند الحاجة قم بتنظيف زجاج الأبواب. ← «باب الجهاز» في صفحة 17

### تنظيف الكماليات

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

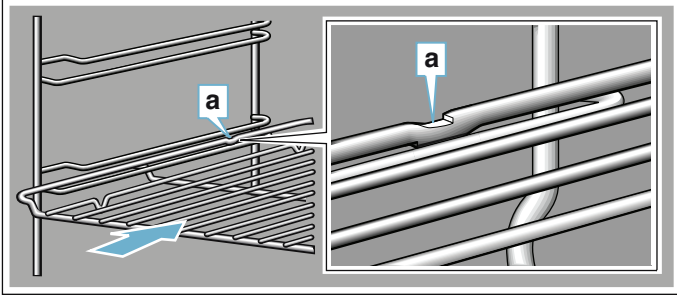
### تركيب طقم الحوامل التلسكوبية

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

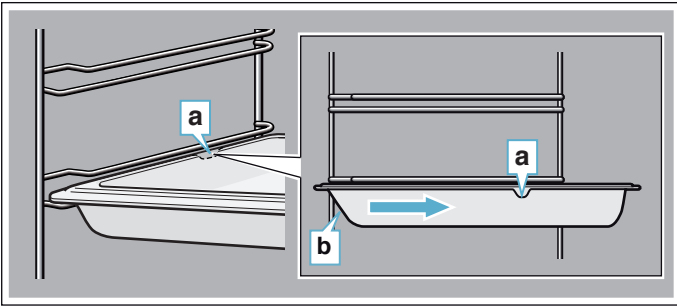
## وظيفة التثبيت

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 مواجهًا لباب الجهاز والتقوس 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

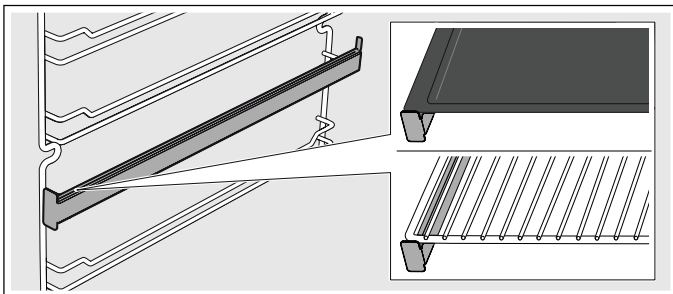


## طقم حوامل تلسكوبية

**⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!**

تسخن الحوامل التلسكوبية أثناء تشغيل الجهاز. يُرجى توخي الحرص الشديد والحوامل مُخرجة لعدم الإصابة بحروق.

باستخدام قضبان الحوامل يمكن إخراج الكماليات تماما. يراعى عند تركيب مبيت لوح الخبيز وشبكة الشواء أن يكون المبيت مستقرا أمام حز قضبان الحوامل.



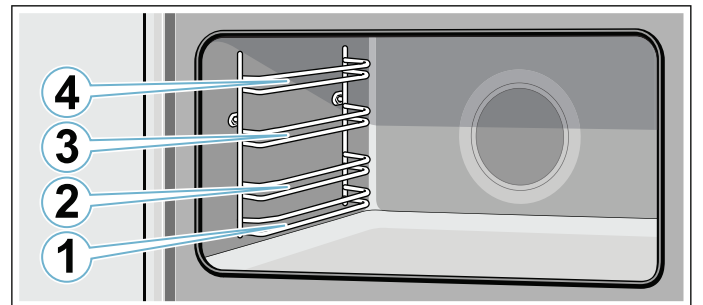
## الكماليات

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

الكماليات	الشرح
	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.
	لوح الخبيز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة.
	طقم حوامل تلسكوبية باستخدام قضبان الحوامل يمكن إخراج الكماليات تماما.
	خوابير التأمين لتثبيت المفصلات.
	السيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يُستخدم فقط بالاشتراك مع لوح الخبيز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل).

## مستويات الإدخال

يمكن إدخال لوح الخبيز وشبكة الخبيز والشواء في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



**⚠ تحذير - خطر الحريق!**

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبيز 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.

## أنواع التسخين والوظائف

باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى.

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

نوع التسخين	درجة الحرارة/ المستوى	الاستخدام
○ وضع الصفر	-	الفرن متوقف.
☞ التسخين السريع	50-250°م	للتسخين السريع للفرن.
☞ الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات	50-250°م	لإعداد الأطباق على مستوى أو مستويين. تقوم المراوح بتوزيع سخونة عناصر التسخين الحلقيّة الموجودة بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
☞ تدوير الهواء	50-250°م	للكيك والمخبوزات على مستوى واحد. تقوم المراوح بتوزيع سخونة عناصر التسخين في حيز الطهي بالتساوي.
☞ التسخين السفلي	50-250°م	التسخين اللاحق للطعام. تنبعث السخونة من أسفل فقط.
☞ الشواية، سطح كبير	50-250°م	لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
☞ السيخ الدوار	50-250°م	السيخ الدوار: لقطع اللحم، اللحم الملفوف والطيور
☞ شواية بتدوير الهواء	50-220°م	شواء اللحوم والطيور والأسماك الكاملة. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام. اضبط درجة الحرارة مع شواية تدوير الهواء على 220°م بحد أقصى.
☞ تسخين علوي/سفلي معتدل	50-250°م	للطهي الموفر للأطعمة المختارة (مثل اللحوم والخضروات) على مستوى واحد. نوع التسخين غير مناسب للأطعمة، التي ينبغي أن تخمر أثناء الخبز (مثل الخبز).
☞ التسخين العلوي/السفلي	50-250°م	للكيك السادة والمحشو وقطع اللحم الخالية من الدهون. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.

## مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

### بيان درجة الحرارة

عندما يقوم الجهاز بالتسخين، يضيء الرمز  في وحدة العرض. وفي فترات التوقف عن التسخين.

عند القيام بإحماء الفرن، يكون الوقت المثالي لإدخال طعامك قد اقترب بمجرد انطفاء الرمز للمرة الأولى.


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

## وظائف حيز الطهي

بعض الوظائف من شأنها تسهيل تشغيل جهازك. حيث يتم إضاءة جزء كبير من حيز الطهي مثلاً، كما تقوم مروحة التبريد بحماية الجهاز من فرط السخونة.

### إضاءة حيز الطهي

في أغلب طرق التشغيل يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي، بمجرد بدء التشغيل. وعندما ينتهي التشغيل تنطفئ الإضاءة.

لتشغيل إضاءة حيز الطهي والجهاز متوقف، أدر مفتاح اختيار الوظائف على أي وظيفة ماعدا . احرص على أن يكون مفتاح اختيار درجة الحرارة على وضع الصفر.

### مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

### 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.

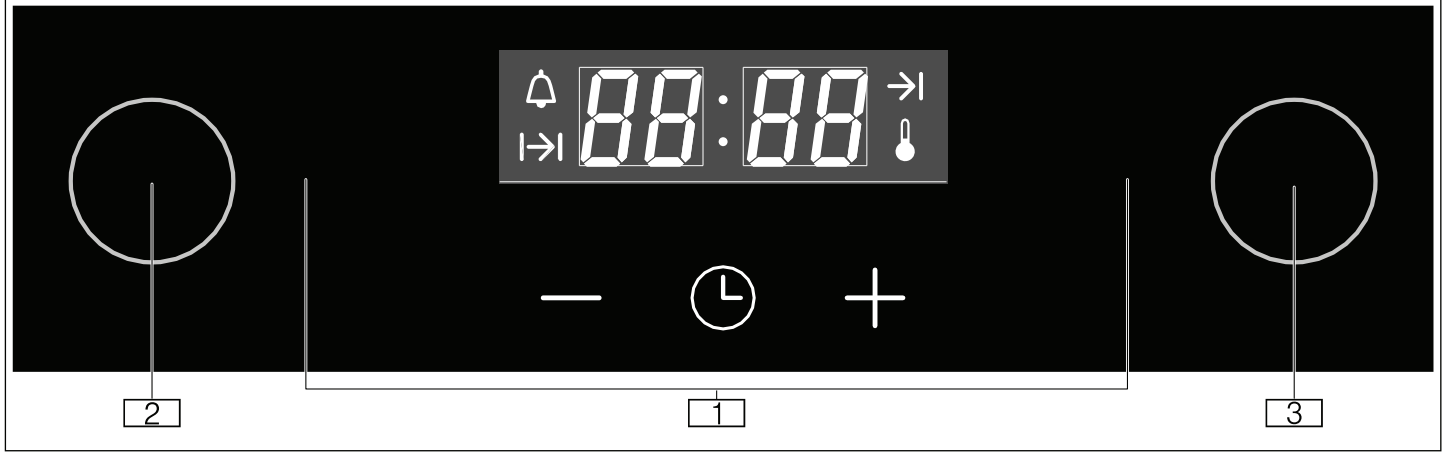
## نطاق الاستعمال

يمكنك عن طريق نطاق الاستعمال ضبط الوظائف المختلفة لجهازك. ترى هنا عرضًا عامًا لنطاق الاستعمال ووضعيات عناصر الاستعمال.

## التعرف على الجهاز

نشرح لك في هذا الفصل البيانات وعناصر الاستعمال. كما نتعرف أيضًا على الوظائف المختلفة لجهازك.

**ملاحظة:** من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في الألوان والتفاصيل حسب موديل الجهاز.



### وحدة العرض

وحدة العرض مصممة بحيث يمكنك قراءة البيانات الظاهرة بنظرة واحدة. ويتم التركيز على القيمة التي يمكنك ضبطها حالياً. وتُعرض بخط أبيض على خلفية داكنة.

الشرح	الرمز
بيان الوقت	88:88
مؤقت الوقت القصير	🔔
المدة	➔
وقت الانتهاء	➔➔
متحكم درجة الحرارة	🌡️

### 1 الأزرار ووحدة العرض

الأزرار عبارة عن نطاقات لمسية يوجد تحتها مستشعرات. انقر فقط على الرمز لاختيار الوظيفة. تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت.

### 2 مفتاح اختيار الوظائف

باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط نوع التسخين أو وظائف أخرى. يمكنك إدارة مفتاح اختيار الوظائف من وضع الصفير إلى جهة اليسار أو اليمين.

### 3 مفتاح اختيار درجة الحرارة

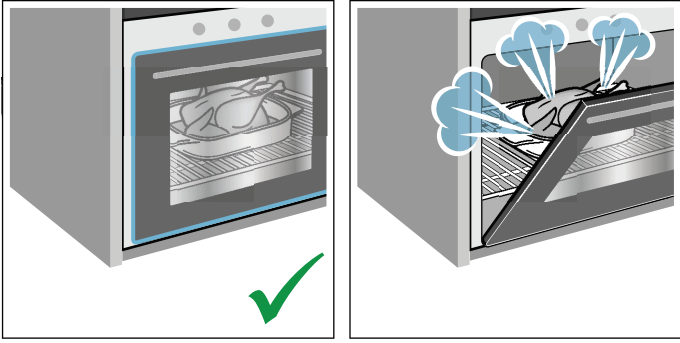
يمكنك ضبط درجة الحرارة المناسبة لنوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة. يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة جهة اليمين وجهة اليسار أيضاً.

## الأزرار

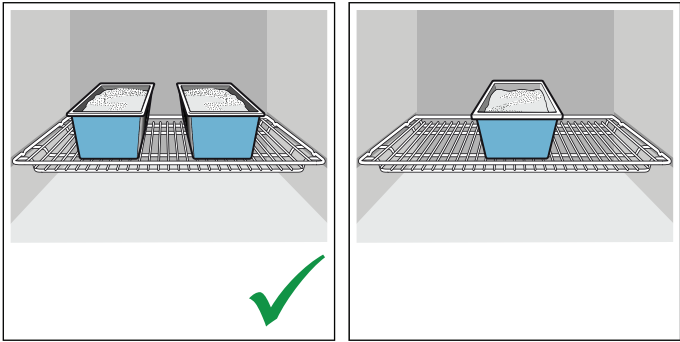
تتعرف هنا بشكل مختصر على مدلول الأزرار المختلفة. فإذا لم يكن للزر وظيفة، تصدر إشارة صوتية.

الزر	الشرح
🕒	وظائف الوقت
—	ضبط الميقاتي والوقت
+	ناقص
+	زيادة قيمة الضبط

- لا تفتح باب الجهاز قدر الإمكان أثناء التشغيل.



- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل خبز الطهي محتفظًا بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضًا وضع صينيتين متجاورتين في خبز الطهي.



- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبيًا يمكنك إطفاء الجهاز قبل نهاية زمن الطهي بعشر دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

## 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.

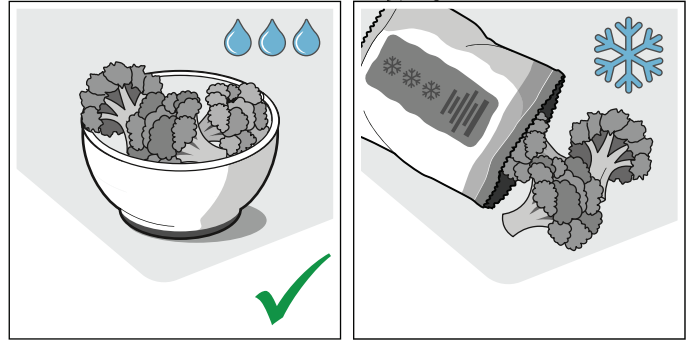


## حماية البيئة

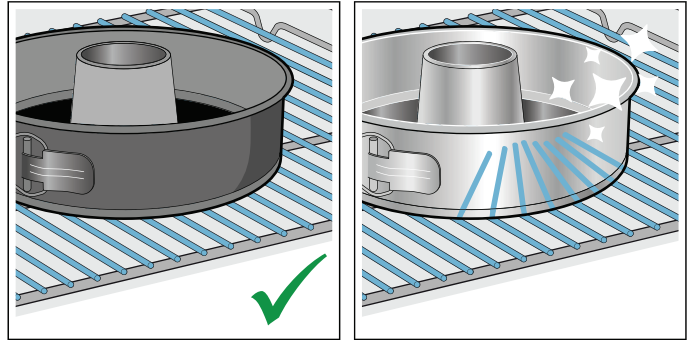
جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

### توفير الطاقة

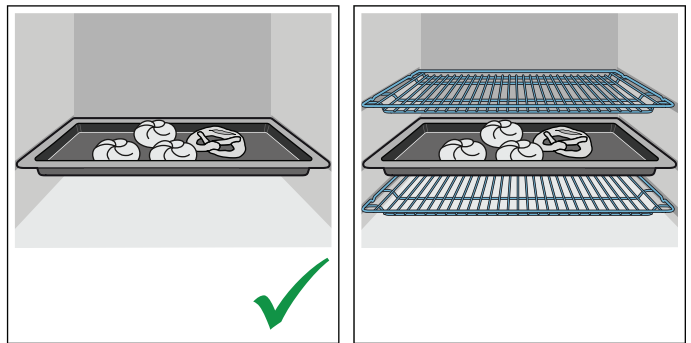
- لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة الطهي أو منصوصًا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- احرص على إذابة تجمد الأطعمة المجمدة قبل وضعها في خبز الطهي.



- استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.



- أخرج الكماليات غير الضرورية من خبز الطهي.



## أسباب الأضرار

### نقاط عامة

#### تنبيه!

- 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 في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أمانة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- رقائق الألومنيوم: لا يسمح بحدوث تلامس بين رقائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج الباب. فقد تترك بقعًا لونية دائمة على زجاج الباب.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق أضرارًا بطبقة المينا (الإيناميل).
- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. لا تقم بتخزين أية أطعمة في حيز الطهي.
- التبريد وباب الجهاز مفتوح: بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق فقط. لا تحشر أي شيء في باب الجهاز. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحًا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- عسارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عسارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبز بشكل زائد عن الحد. فعسارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبز تترك بقعًا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقًا.
- الاتساع الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساع الشديد لإطار الإحكام لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح عند التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الباب. ← «التنظيف» في صفحة 14
- باب الجهاز كسطح للجلوس أو لوضع الأشياء: لا تستند على باب الجهاز أو تجلس عليه أو تعلق الأشياء عليه. ولا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

### تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا 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 أبدًا 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.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

### تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا 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.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دوارة 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 أبدًا بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.



## 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.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب. افحص الجهاز بعد إخراجها 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 الخاطئ.

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 مصمماً للتشغيل مع ميقاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

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.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 9

## 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.
- بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل. احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.
- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. ولا تضع 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.

#### ⚠ 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.
- تسخن الحوامل التليسكوبية أثناء تشغيل الجهاز. يُرجى توخي الحرص الشديد والحوامل مُخرجة لعدم الإصابة بحروق.

## فهرس المحتويات

17	باب الجهاز	
17	فك وتركيب زجاج الباب	
17	فك وتركيب باب الجهاز	
18	الاختلالات، ما العمل؟	
18	تغيير لمبة الفرن	
19	خدمة العملاء	
19	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	
20	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي	
20	الخاص بنا	
20	جدول الأطباق	
21	نصائح الاستخدام	

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

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	
4	إرشادات الأمان المهمة	
4	نقاط عامة	
5	أسباب الأضرار	
5	نقاط عامة	
6	حماية البيئة	
6	توفير الطاقة	
6	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة	
7	التعرف على الجهاز	
7	نطاق الاستعمال	
7	الأزرار	
7	وحدة العرض	
8	أنواع التسخين والوظائف	
8	مفتاح اختيار درجة الحرارة	
8	وظائف حيز الطهي	
9	الكماليات	
9	مستويات الإدخال	
9	وظيفة التثبيت	
9	طقم حوامل تلسكوبية	
10	الكماليات الخاصة	
10	قبل الاستخدام لأول مرة	
10	ضبط الوقت	
10	تسخين الفرن	
10	تنظيف الكماليات	
10	تركيب طقم الحوامل التلسكوبية	
11	استعمال الجهاز	
11	تشغيل وإيقاف الفرن	
11	السيخ الدوار	
12	وظائف الوقت	
12	عرض عام لوظائف الوقت	
12	استخدام الساعة الإلكترونية	
13	ضبط آلية التشغيل الزمنية	
14	قفل أمان الأطفال	
14	تشغيل قفل أمان الأطفال	
14	إيقاف قفل أمان الأطفال	
14	التنظيف	
14	المنظفات المناسبة	
15	أسطح حيز الطهي	
15	المحافظة على نظافة الجهاز	
16	تنظيف حيز الطهي	
16	شبكات قضبان التعليق	
16	فك شبكات قضبان التعليق	
16	تركيب شبكات قضبان التعليق	





## 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.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001317329

990208