



**BOSCH**

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



# الفرن المدمج

**HBF113B.0Q**

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]

# لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.



## فهرس المحتويات

### دليل المستخدم

- 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات**
- هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. التزم بدليل التركيب الخاص.
- لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- لتحضير مأكولات ومشروبات.
  - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
  - حتى ارتفاع يبلغ 4000 م فوق سطح البحر.
- لا تستخدم الجهاز:
- مع ميكاتي تشغيل خارجي أو وحدة تحكم عن بعد.

### 1.3 تقييد دائرة المستخدمين

- يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

### 1.4 الاستخدام الآمن

- احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.
- ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!**
- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.
- ◀ لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.
- ◀ في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقاً، لإخماد أي لهب قد ينشأ.

1	الأمان .....	2
2	تجنب الأضرار المادية .....	4
3	حماية البيئة والتوفير .....	4
4	التعرّف .....	6
5	قبل الاستخدام لأول مرة .....	9
6	الاستعمال الأساسي .....	9
7	التسخين السريع .....	9
8	وظائف الوقت .....	9
9	قفل أمان الأطفال .....	11
10	التنظيف والعناية .....	11
11	وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب .....	13
12	القضبان .....	13
13	باب الجهاز .....	14
14	التغلب على الاختلالات .....	16
15	النقل والتخلص من الجهاز .....	18
16	خدمة العملاء .....	18
17	هكذا يتم الأمر .....	19
18	تعليمات التركيب .....	21

## 1 الأمان ⚠

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### 1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**

- ◀ زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
- ◀ لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج. تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
- ◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات. الاصطدام بباب الجهاز المفتوح قد يؤدي لوقوع إصابات.
- ◀ احتفظ بباب الجهاز مغلقًا أثناء التشغيل. قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.
- ◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.
- ◀ وارثد قفازات واقية إن أمكن.
- ◀ الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
- ◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.

**⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**

- ◀ تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر. أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تشي أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز. أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس

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 أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- ◀ احرص دائما على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه.
- ◀ يمكن أن تتسبب سخونة الزائدة للجهاز في نشوب حريق.
- ◀ لا تقم أبدًا بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة مطبخ.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!**

- ◀ أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
- ◀ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.
- ◀ الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.
- ◀ استخدم دائما قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- ◀ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن ينفث باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة وألسنة اللهب.
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!**

- ◀ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.
- ◀ لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.
- ◀ قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.
- ◀ وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.
- ◀ لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

## 1.5 لمبة الهالوجين

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

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

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.

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

الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

◀ اتصل بخدمة العملاء. -صفحة 18

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

- ◀ أبعدهم عن مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعونها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعدهم عن الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

## 2 تجنب الأضرار المادية

### 2.1 نقاط عامة

#### تنبيه!

- ◀ وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50 °م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمة إعداد المخبوزات والتخمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- ◀ لا تضع على أرضية حيز الطهي كماليات أو ورق مخبوزات أو أي رقائق من أي نوع.
- ◀ لا تضع الأواني على أرضية حيز الطهي إلا عند ضبط درجة حرارة أقل 50 °م.
- ◀ عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- ◀ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- ◀ لا تضع أبداً إناء به ماء على أرضية حيز الطهي. وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.
- ◀ اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه.
- ◀ لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.
- ◀ لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.
- ◀ يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تضرر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.
- ◀ بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.
- ◀ لا تمسح أي شيء في باب الجهاز.
- ◀ فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.

## 3 حماية البيئة والتوفير

### 3.2 توفير الطاقة

- ◀ عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.
- ◀ لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
- ◀ إذا لم تقم بإحماء الجهاز، فسوف تُوفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.

### 3.1 التخلص من مواد التغليف

- ◀ كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- ◀ تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

استخدم صواني الخبز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل).  
■ فهذه الصواني تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.

لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً قدر الإمكان.  
■ وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.

قم بخبز الأطعمة المتعددة واحداً تلو الآخر أو بالتوازي.  
■ يصبح حيز الطهي ساخناً بعد عملية الخبز الأولى. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة التالية.

مع أوقات الطهي الطويلة نسبياً، أوقف الجهاز 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي.

■ حيث تكفي الحرارة المتبقية لإنهاء طهي الوجبة.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.

■ لا يلزم تسخين الكماليات غير الضرورية.

احرص على إذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل الإعداد.

■ وبذلك يتم توفير الطاقة المستغلة في إذابة التجمد عن الأطعمة.

#### ملاحظة:

يتطلب الجهاز في وضع الاستعداد:

- 1 واط بحد أقصى في طرازات الجهاز المزودة ببيان الساعة في وحدة العرض
- 0.5 واط بحد أقصى في طرازات الجهاز غير المزودة ببيان الساعة في وحدة العرض

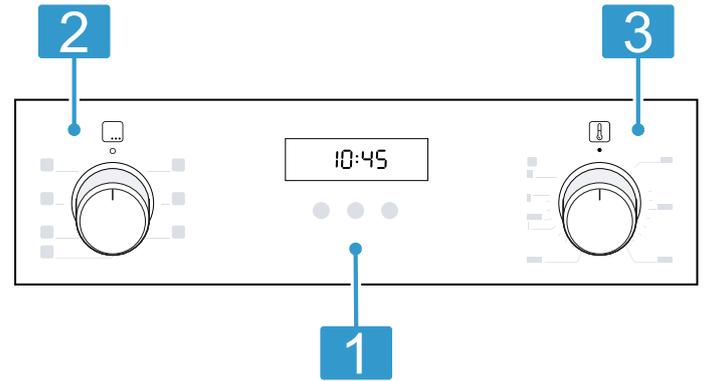
## 4 التعرّف

### 4.1 نطاقات الاستعمال

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

#### عناصر الاستعمال

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



**1** الأزرار ووحدة العرض  
الأزرار عبارة عن أسطح حساسة للمس. لاختيار الوظيفة، اضغط برفق على النطاق المعنى. تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت.  
← "الأزرار ووحدة العرض"، صفحة 6

**2** مفتاح اختيار الوظيفة  
باستخدام مفتاح اختيار الوظائف يمكنك ضبط أنواع التسخين ووظائف أخرى. يمكنك إدارة مفتاح اختيار الوظيفة من وضع الصفر ◯ إلى اليمين أو اليسار. تبعاً لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار الوظائف. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي في وضع الصفر ◯ اضغط على مفتاح اختيار الوظائف.  
← "أنواع التسخين والوظائف"، صفحة 6

**3** مفتاح اختيار درجة الحرارة  
باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة اضبط درجة الحرارة على نوع التسخين واختر أوضاع الضبط للوظائف الأخرى. يمكنك إدارة مفتاح اختيار درجة الحرارة من وضع الصفر ● إلى جهة اليمين فقط حتى المصد، ولكن دون تجاوزه. تبعاً لنوع الجهاز يمكن خفض مفتاح اختيار درجة الحرارة. للتثبيت على الوضع الداخلي أو الخارجي اضغط في وضع الصفر ● على مفتاح اختيار درجة الحرارة.  
← "درجة الحرارة ودرجات الضبط"، صفحة 7

### الأزرار ووحدة العرض

باستخدام الأزرار يمكنك ضبط الوظائف المختلفة لجهازك. تظهر أوضاع الضبط في وحدة العرض. عندما تكون هناك وظيفة فعالة، يضيء الرمز المعني في وحدة العرض. ① يضيء فقط عندما تقوم بتغيير الوقت.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
🔒	قفل أمان الأطفال	قم بتفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.
🕒	وظائف الوقت	اختر الوقت ②، الميقاتي ③، المدة ④ والنهاية ⑤. لاختيار وظائف الوقت المختلفة، اضغط بشكل متكرر على ⑥.
-	ناقص	قم بتقليل قيم الضبط.
+	زائد	قم بزيادة قيم الضبط.

### أنواع التسخين والوظائف

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

الرمز	نوع التسخين	الاستخدام وطريقة العمل
🔥	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات	قم بالخبيز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
🔥	الهواء الساخن الخفيف	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق وبدون إحماء على مستوى واحد. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي. يتم إعداد الطعام المراد طهيه على مراحل بالاستعانة بالحرارة المتبقية. اختر درجة حرارة بين 120 °م و 230 °م. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً أثناء الطهي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
🔥	الشواية، النطاق الكبير	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. تحمير الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.

الرمز	نوع التسخين	الاستخدام وطريقة العمل
	الشواء بتدوير الهواء	قم بتحمير الطيور أو سمكة كاملة أو قطع اللحم الكبيرة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
	التسخين العلوي/ السفلي	قم بالخبز أو التحمير كالمعتاد على مستوى واحد. هذا النوع مناسب خصيصًا للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتتبعث سخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في الوضع التقليدي.

## وظائف أخرى

تجد هنا عرضًا عامًا حول الوظائف الأخرى لجهازك.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
	التسخين السريع	قم بإحماء حيز الطهي سريعًا بدون كماليات. ← "التسخين السريع"، صفحة 9
	وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب	اضبط وظيفة التنظيف لإتاحة التنظيف السهل لنطاق الطهي. ← "وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب"، صفحة 13
	لمبة الفرن	قم بإضاءة حيز الطهي بدون تسخين. ← "الإضاءة"، صفحة 7

## درجة الحرارة ودرجات الضبط

هناك أوضاع ضبط لأنواع التسخين والوظائف المختلفة.

**ملاحظة:** عند ضبط درجة حرارة تزيد على 250 °م، يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة بعد حوالي 10 دقائق على درجة حرارة 240 °م تقريبًا. إذا كان جهازك يشتمل على نوع التسخين «التسخين العلوي/السفلي» أو «التسخين السفلي»، فلن يحدث فيه هذا الانخفاض في درجة الحرارة.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
●	وضع الصفر	الجهاز لا يقوم بالتسخين.
275 - 50	نطاق درجة الحرارة	اضبط درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.
1, 2, 3 أو I, II, III	درجات الشواء	اضبط درجات الشواء للشواية، بالنطاق الكبير أو الشواية بالنطاق الصغير، تبعًا لنوع الجهاز. 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية
	وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب	اضبط وظيفة التنظيف.

## بيان التسخين

يوضع لك متى يقوم الجهاز بالتسخين. عندما يقوم الجهاز بالتسخين، يضيء في وحدة العرض. وينطفئ الرمز خلال فترات التوقف عن التسخين. عند الإحماء، يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال طعامك بمجرد انطفاء الرمز للمرة الأولى.

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

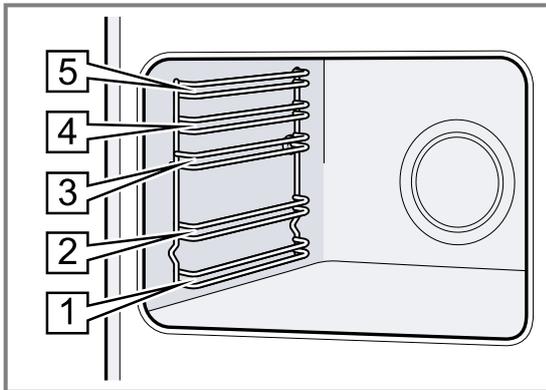
## 4.2 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

### القضبان

يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة. يوجد 5 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عدّ مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.

يمكنك فك القضبان لغرض التنظيف مثلًا.  
← "القضبان"، صفحة 13



### الإضاءة

تنطفئ لمبة الفرن في حيز الطهي.

**تنبيه!**  
لا تقم بتغطية فتحة التهوية أعلى باب الجهاز. الجهاز مفرط السخونة.  
حافظ على نظافة فتحات التهوية.  
حتى يتم تبريد الجهاز بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

### الماء المتكثف

يظهر ماء متكثف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكثف أمر طبيعي ولن يؤثر سلبًا على أداء الجهاز. امسح الماء المتكثف بعد الطهي.

في معظم أنواع التسخين والوظائف تكون الإضاءة مشغلة أثناء التشغيل. عند إنهاء التشغيل باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة، تنطفئ الإضاءة تلقائيًا. ويمكنك من خلال الوضع «لمبة الفرن» بمفتاح اختيار الوظيفة تشغيل الإضاءة دون تسخين الفرن.

### باب الجهاز

عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتم مواصلة التشغيل.

### مروحة التبريد

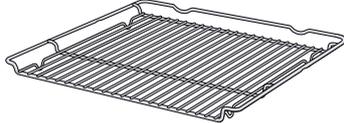
يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد طبقًا لدرجة حرارة الجهاز. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

## 4.3 الكماليات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

**ملاحظة:** قد تنشوه الكماليات من جراء السخونة الناتجة. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

تبعًا لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

الاستخدام	الملحقات
<ul style="list-style-type: none"> <li>صواني إعداد المخبوزات</li> <li>صواني فرن</li> <li>الأواني</li> <li>اللحوم، مثلًا قطع اللحم أو قطع الشواء</li> <li>وجبات مجمدة</li> </ul>	 <p>الشبكة السلكية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>كيك رطب</li> <li>بسكويت</li> <li>الخبز</li> <li>قطع لحم كبيرة</li> <li>وجبات مجمدة</li> <li>تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.</li> </ul>	 <p>اللوحة متعدد الاستخدامات</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>كيك على شكل ألواح</li> <li>كيك إسفنجي عادي</li> </ul>	 <p>لوحة الخبز</p>

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

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

### ملحقات أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيبنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. تعرف في الكatalog الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.

## استخدام الكماليات

احرص على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبهذه الطريقة فقط يمكنك سحب الكماليات إلى المنتصف تقريبًا دون إزالتها.

1. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

شبكة الشواء	أدخل شبكة الشواء بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتفوس موجهًا للأسفل.
اللوحة مثلًا اللوحة متعدد الاستخدامات أو لوحة الخبز	أدخل اللوحة بحيث تكون الحافة المائلة جهة غطاء الجهاز.

## 5 قبل الاستخدام لأول مرة

نقِّد أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظِّف الجهاز والملحقات.

### 5.1 التشغيل لأول مرة

عند تشغيل الجهاز لأول مرة يجب عليك إجراء أوضاع الضبط، قبل استخدام جهازك.

### 5.2 قم بتنظيف الجهاز بعد أول استخدام

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

1. أخرج الملحقات وبقايا مواد التغليف مثل خرز البولسترين من حيز الطهي.
2. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.

3. بمجرد أن يسخن الجهاز، قم بتهوية المطبخ.
4. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.  
← "الاستعمال الأساسي"، صفحة 9

نوع التسخين	الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 
درجة الحرارة	أقصى
مدة	1 ساعة

5. أوقف الجهاز بعد المدة المحددة.
6. انتظر حتى يبرد الجهاز.
7. قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
8. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

## 6 الاستعمال الأساسي

### 6.1 تشغيل الجهاز

- ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على أي وضع باستثناء وضع الصفر .
- ✓ يتم تشغيل الجهاز.

### 6.2 إيقاف الجهاز

- ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر .
- ✓ يتم إيقاف الجهاز.

### 6.3 أنواع التسخين ودرجة الحرارة

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواء عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
- ✓ بعد بضع ثوان يبدأ الجهاز في التسخين.

3. عندما يصعب الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

#### نصائح

- يمكنك معرفة نوع التسخين المناسب لطعامك من خلال شرح أنواع التسخين.
- يمكنك أيضاً ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.  
← "وظائف الوقت"، صفحة 9

#### تغيير نوع التسخين

- يمكنك تغيير نوع التسخين في أي وقت.
- ◀ اضبط نوع التسخين المرغوب باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

#### تغيير درجة الحرارة

- يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت.
- ◀ اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

## 7 التسخين السريع

لتوفير الوقت، يمكنك تقليل مدة التسخين باستخدام التسخين السريع. استخدم التسخين السريع فقط عند ضبط درجات حرارة أعلى من 100 °م. يُفضل استخدام أنواع التسخين التالية بعد التسخين السريع:

- الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات 
- التسخين العلوي/السفلي 

### 7.1 ضبط التسخين السريع

للحصول على نتيجة طهي متساوية لا تدخل الأطعمة في حيز الطهي إلا بعد التسخين السريع.

1. اضبط التسخين السريع  باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
- ✓ بعد بضع ثوان يبدأ التسخين السريع.
- ✓ عندما ينتهي التسخين السريع تصدر إشارة صوتية وينطفئ بيان التسخين.
3. اضبط نوع التسخين المناسب باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
4. ضع الطعام في حيز الطهي.

## 8 وظائف الوقت

يشتمل جهازك على وظائف وقت يمكن استخدامها للتحكم في التشغيل.

### 8.1 عرض عام لوظائف الوقت

اختر وظائف الوقت المختلفة باستخدام الزر .

- يمكن ضبط المدة على مراحل بالدقائق حتى الوصول لمدة ساعة واحدة، وبعد ذلك يمكن ضبطها على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق.
- ✓ بعد بضع ثوان يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
  - ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
3. عند انقضاء المدة:
- اضغط على أي زر لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
  - اضغط على الزر + لضبط المدة مرة أخرى.
  - عندما يصعب الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

### تغيير المدة

- يمكن تغيير المدة في أي وقت.
- الشرط:** فيتم في وحدة العرض تمييز →ا.
- ◀ قم بتغيير المدة باستخدام الزر - أو +.
  - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان.

### إلغاء المدة

- يمكن إلغاء المدة في أي وقت.
- الشرط:** فيتم في وحدة العرض تمييز →ا.
- ◀ أعد ضبط المدة على الصفر باستخدام الزر -.
  - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان ويقوم بالتسخين دون مدة.

### 8.4 ضبط النهاية

يمكن تأجيل وقت إنتهاء المدة حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

#### ملاحظات

- لا يمكن ضبط النهاية في أنواع التسخين المزودة بوظيفة الشواء.
- للحصول على نتيجة طهي مثالية، لا تقم بتأجيل وقت النهاية إذا بدأ التشغيل بالفعل.
- ولا تترك الطعام في حيز الطهي لفترة أطول من اللازم حتى لا يفسد.

#### المتطلبات

- يتم ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو الدرجة.
  - يتم ضبط المدة.
1. كرر الضغط على ② حتى يبرز →ا في وحدة العرض.
  2. اضغط على الزر - أو +.
- ✓ تعرض وحدة العرض وقت النهاية المحتسب.
  - 3. يمكن تأجيل وقت النهاية باستخدام الزر - أو +.
  - ✓ يعتمد الجهاز وضع الضبط بعد بضع ثوان ويظهر في وحدة العرض وقت النهاية المضبوط.
  - ✓ عند الوصول إلى وقت بدء التشغيل المحتسب، يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
  - ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
4. عند انقضاء المدة:
- اضغط على أي زر لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
  - اضغط على الزر + لضبط المدة مرة أخرى.
  - عندما يصعب الطعام جاهزاً، أوقف الجهاز.

### تغيير وقت الانتهاء

- للحصول على نتيجة طهي مثالية، لا يمكن تغيير وقت الانتهاء المضبوط إلا عند بدء التشغيل وانقضاء المدة.
- الشرط:** فيتم في وحدة العرض تمييز →ا.
- ◀ يمكن تأجيل وقت النهاية باستخدام الزر - أو +.
  - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان.

وظيفة الوقت	الاستخدام
الميكاتي ①	يمكن ضبط الميكاتي دون الارتباط بالتشغيل. ولن يؤثر ذلك على الجهاز.
المدة →ا	إذا تم ضبط مدة للتشغيل، فسوف يتوقف الجهاز عن التسخين تلقائياً بعد انقضاء المدة.
إنهاء →ا	بالإضافة إلى المدة، يمكن ضبط الوقت الذي ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أو توماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.
الوقت ②	ضبط الوقت.

### 8.2 ضبط الميكاتي

ويعمل الميكاتي بشكل مستقل عن التشغيل. يمكن ضبط الميكاتي حتى 23 ساعة و 59 دقيقة عند تشغيل الجهاز أو إيقافه. وللميكاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميكاتي هو الذي انقضى أو المدة.

**ملاحظة:** لا يعمل الميكاتي والمدة في نفس الوقت. في حالة ضبط مدة بالفعل، لا يمكن ضبط الميكاتي.

1. كرر الضغط على ② حتى يبرز →ا في وحدة العرض.
2. اضبط وقت الميكاتي باستخدام الزر - أو +.

الزر	القيمة الموصى بها
-	5 دقائق
+	10 دقائق

يمكن ضبط مدة الميكاتي على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية حتى 10 دقائق. بعد ذلك تصبح هذه المراحل أكبر كلما ازدادت القيمة.

- ✓ بعد بضع ثوان يبدأ الميكاتي وتتناقص مدة الميكاتي.
- ✓ عند انقضاء مدة الميكاتي، تصدر إشارة صوتية ويظهر وقت الميكاتي على القيمة صفر في وحدة العرض.
- 3. بعد انقضاء وقت الميكاتي:
- اضغط على أي زر لإيقاف الميكاتي.

### تغيير وقت المنبه

- يمكن تغيير زمن الميكاتي في أي وقت.
- الشرط:** فيتم في وحدة العرض تمييز →ا.
- ◀ قم بتغيير زمن الميكاتي باستخدام الزر - أو +.
  - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان.

### إلغاء الميكاتي

- يمكن إلغاء زمن الميكاتي في أي وقت.
- الشرط:** فيتم في وحدة العرض تمييز →ا.
- ◀ أعد ضبط زمن الميكاتي على الصفر باستخدام الزر -.
  - ✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان ويختفي →ا.

### 8.3 ضبط المدة

يمكن ضبط مدة تشغيل تصل إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

**الشرط:** يتم ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة أو الدرجة.

1. كرر الضغط على ② حتى يبرز →ا في وحدة العرض.
2. اضبط المدة باستخدام الزر - أو الزر +.

البرنامج الإضافي	القيمة الموصى بها
-	10 دقائق
+	30 دقيقة

## 8.5 ضبط الوقت

يومض الوقت في وحدة العرض بعد توصيل الجهاز أو بعد انقطاع الكهرباء. يبدأ الوقت في الساعة "12:00". اضبط الوقت الحالي.

**الشرط:** يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر 0.

1. اضبط الوقت باستخدام - أو +.
  2. اضغط على 0.
- ✓ تعرض وحدة العرض الوقت المضبوط.

## إلغاء النهاية

يمكن حذف وقت النهاية المضبوط في أي وقت.

**الشرط:** فيتم في وحدة العرض تمييزاً.

◀ أعد ضبط وقت النهاية على الوقت الحالي بالإضافة إلى المدة المضبوطة باستخدام الزر -.

✓ يعتمد الجهاز التغيير بعد بضع ثوان ويبدأ في التسخين. يبدأ العد التنازلي للمدة.

## 9 قفل أمان الأطفال

### 9.1 تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

**الشرط:** يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر 0.

◀ لتفعيل قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر 0 مضغوطة حتى يظهر EFRS في وحدة العرض.

- لإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر 0 مضغوطة حتى يختفي EFRS من وحدة العرض.

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

**ملاحظة:** لا يعود قفل أمان الأطفال إلى حالته الفعالة بعد انقطاع التيار الكهربائي.

## 10 التنظيف والعناية

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

### 10.1 مواد التنظيف

لا تستخدم مواد تنظيف غير مناسبة، لكي لا تتعرض الأسطح المختلفة الموجودة بالجهاز للضرر.

#### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية. لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

#### تنبيه!

المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز. لا تستخدم منظفات أكالة أو حادشة.

### المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

احرص على مراعاة إرشادات تنظيف الجهاز. ← "تنظيف الجهاز"، صفحة 12

### الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ محلول صابوني ساخن</li> <li>■ مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل</li> <li>■ للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة</li> </ul>	لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل.

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
طبقة المينا (الإيناميل)، البلاستيك أو الأسطح المطلية أو المطبوعة على الشاشة مثل نطاق الاستعمال	▪ محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأزرار	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالتنظيف بفضة تنظيف، ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تخلعه ولا تقم بحكه.

## غطاء الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل. <b>نصيحة:</b> من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← "باب الجهاز"، صفحة 14
غطاء الباب	▪ من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل: ▪ من البلاستيك: محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. <b>نصيحة:</b> اخلع لوح التغطية للتنظيف بشكل جيد. ← "باب الجهاز"، صفحة 14
مقبض الباب	▪ محلول صابوني ساخن	امسح مادة إزالة الترسبات الجيرية من مقبض الباب مباشرة لتجنب الاتساخات العنيدة.
إطار إحكام الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

## الموقد

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
الأسطح المطلية بطبقة المينا (الإيناميل)	▪ محلول صابوني ساخن ▪ ماء الخل ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. اترك غطاء الجهاز مفتوحًا للسماح بتجفيف الموقد بعد التنظيف.
الغطاء الزجاجي بلمبة الفرن	▪ محلول صابوني ساخن	<b>ملاحظات</b> ▪ تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. ▪ حواف ألواح الخبز الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل وقد تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل. ▪ تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإيناميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطرًا على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.
القضبان	▪ محلول صابوني ساخن	في حالة الاتساخ الشديد، استخدم منظف الفرن. قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. <b>نصيحة:</b> لتنظيف القضبان قم بفكها. ← "القضبان"، صفحة 13
الكماليات	▪ محلول صابوني ساخن ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

## 10.2 تنظيف الجهاز

لتجنب حدوث أضرار بالجهاز، قم بتنظيف الجهاز كما هو مقرر فقط وباستخدام المنظفات المناسبة.

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

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

2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

### 10.3 تنظيف الأسطح الاستانلس ستيل

1. تراعى المعلومات المتعلقة بمواد التنظيف.
2. قم بالتنظيف باستخدام فوطة إسفنجية ومحلول صابوني ساخن في اتجاه التجليخ.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.
4. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة.

**نصيحة:** يمكنك الحصول على مواد العناية بالاستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر الإلكتروني.

### ⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

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

**الشرط:** احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

← "مواد التنظيف", صفحة 11

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

- يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.  
← "المنظفات المناسبة", صفحة 11

## 11 وظيفة المساعدة على التنظيف للتنظيف الرطب

إذا لم يبرد حيز الطهي تماما، سيومض h في شاشة البيان.

### 11.2 تنظيف الجهاز بعد الاستخدام

**تنبيه!**

ينشأ الصدأ إذا ظل حيز الطهي رطبا لفترة طويلة.  
أبعد استخدام تدعيم التنظيف، امسح حيز الطهي واتركه يجف تماما.

**الشرط:** يتم تبريد حيز الطهي.

1. افتح باب الجهاز وامسح الماء المتبقي بفوطة إسفنجية قادرة على الامتصاص.
2. قم بتنظيف الأسطح الملساء في حيز الطهي باستخدام فوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة. قم بإزالة البقايا العنيدة باستخدام ليفة من الاستانلس ستيل.
3. قم بإزالة الترسبات الكلسية بفوطة مشبعة بالخل، امسح بماء نقي وقم بحك المنطقة أسفل إطار إحكام الباب بفوطة ناعمة لتجفيفها.
4. عند تنظيف حيز الطهي بالقدر الكافي:
  - لكي يبرد حيز الطهي، افتح باب الجهاز لمدة ساعة واحدة تقريبا في وضع السكون بزاوية 30° تقريبا.
  - لتسريع وتيرة تجفيف الجهاز، قم بتسخين الجهاز لمدة 5 دقائق باستخدام وضع **التسخين ثلاثي الاتجاهات** ⑤ بدرجة 50 °م في ظل فتح الباب.

تمثل وظيفة المساعدة على التنظيف بديلا سريعا لتنظيف حيز الطهي من حين لآخر. تقوم وظيفة المساعدة على التنظيف بمسح الاتساخات من خلال تبخير المحلول الصابوني. وبذلك يمكن إزالة الاتساخات بسهولة.

### 11.1 ضبط وظيفة المساعدة على التنظيف

#### ⚠ تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!

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

ألا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

**الشرط:** يجب أن يكون حيز الطهي باردا تماما.

1. أخرج الكماليات من حيز الطهي.
  2. أضف قطرة من مادة التنظيف على 0,4 لتر ماء واسكب الخليط في منتصف أرضية حيز الطهي. لا تستخدم ماء مقطرًا.
  3. اضبط الوظيفة ⑤ باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة ومفتاح اختيار الوظيفة.
- ✓ بعد بضع ثوان يبدأ الجهاز في التسخين وتتناقص المدة.
- ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في وحدة العرض.
- ملاحظة:** يتم ضبط المدة مسبقا ولا يمكن تغييرها. لا يمكن تأجيل وقت الانتهاء.

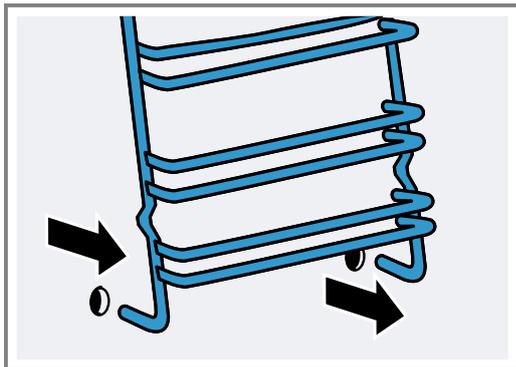
## 12 القضبان

يمكنك خلع القضبان لتنظيفها وتنظيف حيز الطهي جيدا.

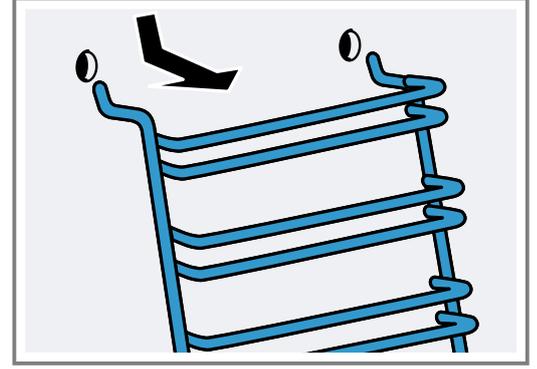
### 12.1 فك القضبان

#### ⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!

- قد تكون القضبان ساخنة للغاية.
- ألا تلمس القضبان وهي ساخنة أبداً.
  - أترك الجهاز يبرد.
  - أبعد الأطفال عن الجهاز بمسافة آمنة.

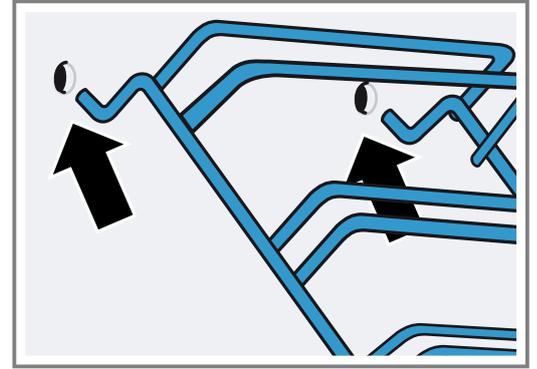


2. اسحب القضيب بالكامل لأسفل أولاً ثم للأمام واخضعه.



## 12.2 تركيب القضبان

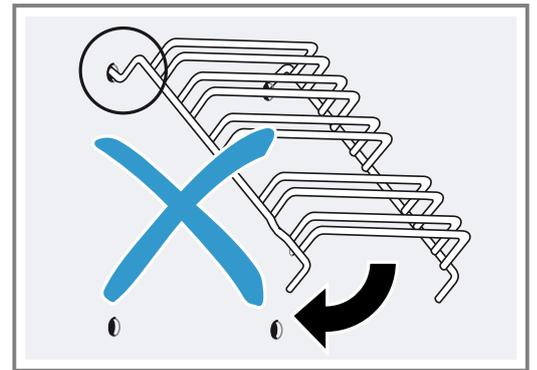
1. أدخل الخطافين بأعلى القضيب في الفتحتين العلويتين.



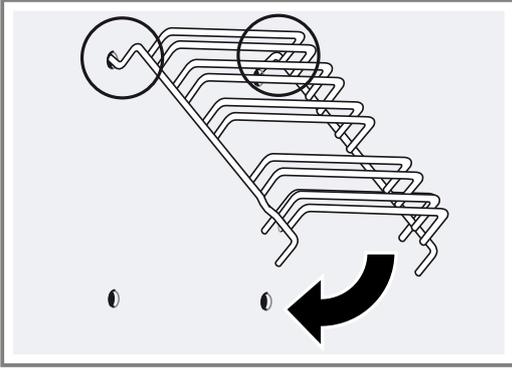
2. تنبيه!

التركيب الخاطئ

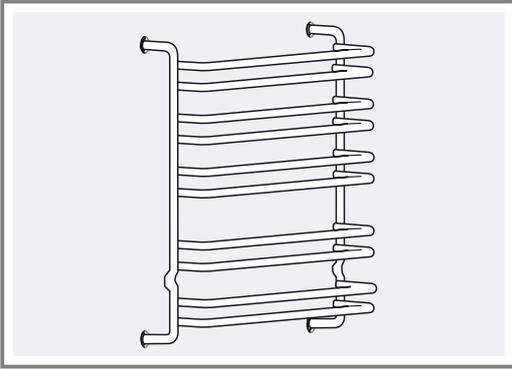
◀ تجنب تحريك القضبان قبل تثبيت الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. وإلا فقد تتعرض طبقة المينا (الإيناميل) للضرر وتتكسر.



3. يجب تركيب الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. قم بكل حرص وبطء بتحريك القضبان لأسفل ثم ركبها في الفتحات السفلية.



4. قم بتركيب كلا شبكتي القضبان في الجدران الجانبية للفرن.



في حالة التركيب الصحيح للقضبان تزداد المسافة بين مستويي الإدخال العلويين.

## 13 باب الجهاز

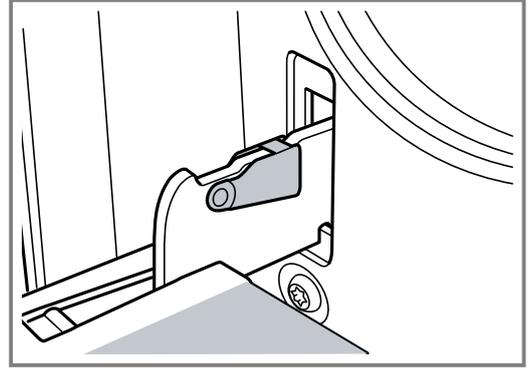
بالطبع يكفي أن تقوم بتنظيف الجانب الخارجي لباب الجهاز. إذا كان باب الجهاز متسخًا بشدة من الخارج ومن الداخل، يمكنك فك باب الجهاز وتنظيفه.

### 13.1 مفصلات الباب

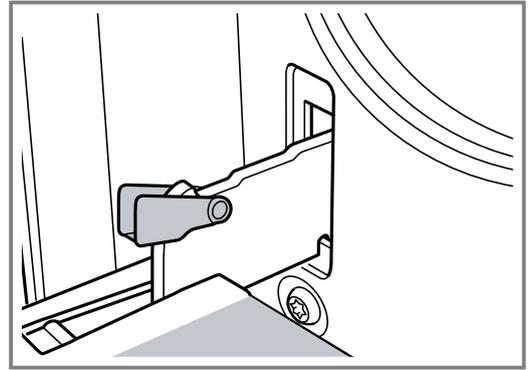
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. ◀ تأكد عند فتح باب الجهاز أن ذراع القفل مغلق تمامًا أو مفتوح تمامًا.

1. حيث يوجد ذراع تأمين بكل مفصلة من مفصلات باب الفرن. وعند غلق أذرع التأمين، يكون باب الفرن مؤمناً.



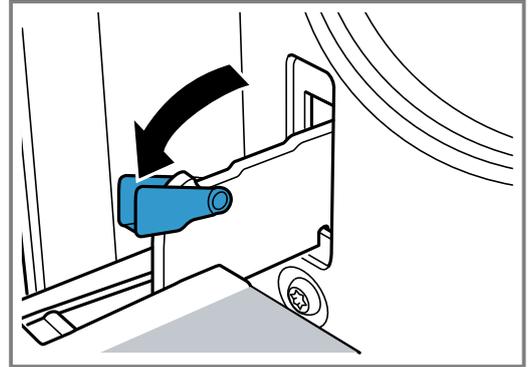
2. ولا يمكن فكه. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن، تكون المفصلات مؤمنة.



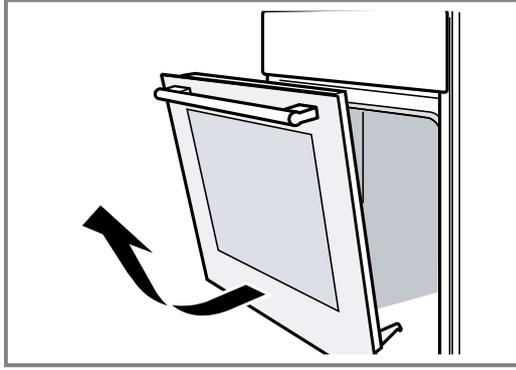
لا يمكن أن تنغلق المفصلات بشكل ارتدادي.

### 13.2 فك باب الجهاز

1. افتح باب الفرن بالكامل.
2. قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



3. أغلق باب الفرن حتى النهاية. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



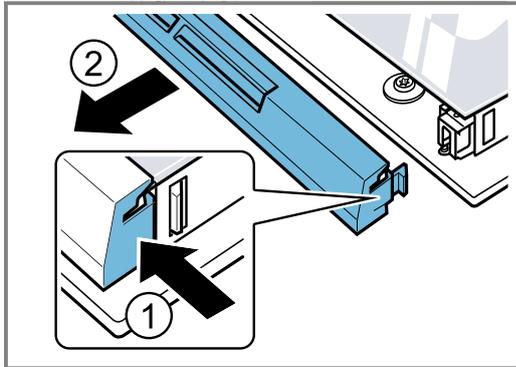
### 13.3 فك زجاج الباب

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

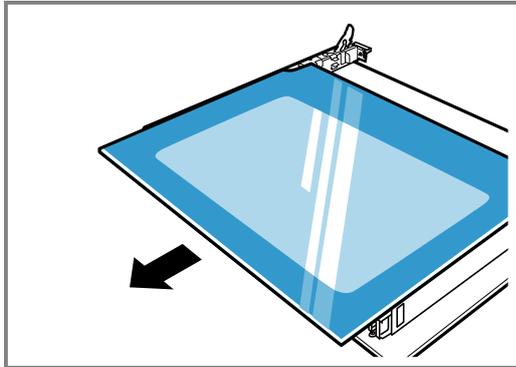
#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- ▶ زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر. لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.
- ▶ قد تكون أجزاء باب الجهاز حادة الحواف. استخدم القفازات.

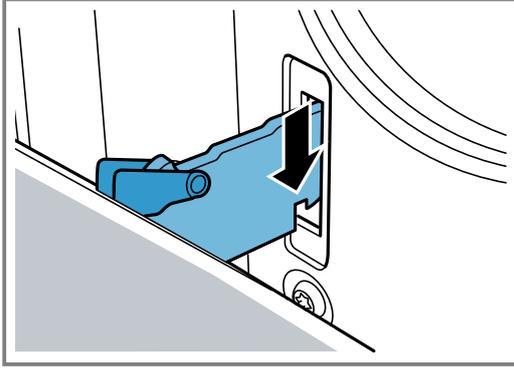
1. قم بفك باب الفرن.  
← "فك باب الجهاز"، صفحة 15
2. ضعه على فوطة بحيث يكون المقبض لأسفل.
3. لفك الغطاء العلوي لباب الفرن اضغط على الطرف يساراً ويميناً بأصابعك. اسحب الغطاء للخارج ثم اخلعه.



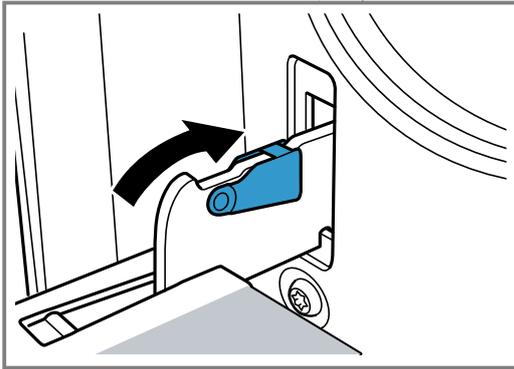
4. ارفع اللوح الزجاجي العلوي واسحبه للخارج.



2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبين.



3. أعد غلق كلا ذراعي التأمين.



4. أغلق باب الجهاز.

### 13.6 أمان إضافي للباب

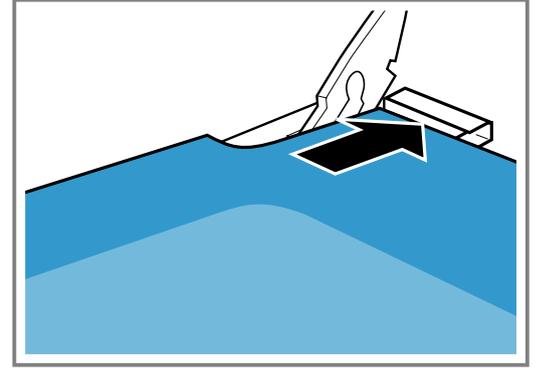
توجد تجهيزات حماية إضافية تمنع حدوث تلامس مع أبواب الفرن. في حالة وجود أطفال بالقرب من الفرن، قم بتركيب تجهيزات الحماية. يمكن الحصول على هذه الملحقات التكميلية 11023590 عن طريق خدمة العملاء.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

قد ترتفع درجة سخونة باب الفرن بشدة في حالة الطهي لفترات طويلة.  
عندما يكون الفرن مشغلاً، راقب الأطفال الصغار.

### 13.4 تركيب زجاج الباب

1. أمسك اللوح الزجاجي العلوي بإحكام من الجانبين ثم أدخله للخلف بشكل مائل.



أدخل اللوح في كلا الفتحتين بالجهة السفلية. يجب أن يكون السطح الأملس جهة الخارج، والسطح الخشن جهة الداخل.

2. قم بتركيب وتثبيت الغطاء بأعلى باب الفرن.

يجب أن تثبت الأطراف على كلا الجانبين.

3. قم بتركيب باب الفرن.

← "تركيب باب الجهاز"، صفحة 16

**ملاحظة:** لا تستخدم الفرن إلا بعد تركيب الألواح بشكل صحيح.

### 13.5 تركيب باب الجهاز

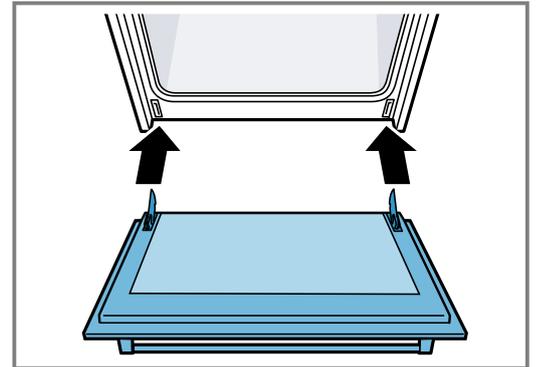
أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

يمكن أن يسقط باب الفرن دون قصد أو ترتد إحدى المفصلات فجأة.

في هذه الحالة لا تمسك الباب من المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

1. عند تركيب باب الفرن، تحقق من إدخال المفصلتين في اتجاه الفتحة.



## 14 التغلب على الاختلالات

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

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.

← وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.

← إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

← "خدمة العملاء"، صفحة 18

### ⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة قتيماً على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك
- يسمع لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

## 14.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
لا يتوقف الجهاز بالكامل بعد انقضاء المدة.	يتوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء المدة. لا تنطفئ لمبة الفرن ومروحة التبريد. في حالة أنواع التسخين مع تدوير الهواء، تستمر المروحة الموجود في الجدار الخلفي لحيز الطهي في التشغيل. ◀ أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر. ✓ يتم إيقاف الجهاز. ✓ يتم إطفاء لمبة الفرن وتتوقف المروحة في الجدار الخلفي. ✓ وتتوقف مروحة التبريد أو توماتيكيا بمجرد تبريد الجهاز.
يومض الوقت في وحدة العرض.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ اضبط الوقت من جديد. ← "ضبط الوقت"، صفحة 11
يضيء E F A 5 في وحدة العرض ويتعذر ضبط الجهاز.	قفل أمان الأطفال مفعل. ◀ أوقف فعالية قفل أمان الأطفال باستخدام ②. ← "قفل أمان الأطفال"، صفحة 11
يظهر بلاغ في وحدة العرض مع E، مثلا 50E-23.	خلل بالوحدة الإلكترونية 1. اضغط على ②. - اضبط الوقت من جديد عند اللزوم. ✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي بلاغ الخطأ. 2. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. اذكر بلاغ الخطأ بدقة ورقم المنتج E-Nr لجهازك بالكامل. ← "خدمة العملاء"، صفحة 18

### تغيير لمبة الفرن

إذا تعطلت الإضاءة في حيز الطهي، فاستبدل لمبة الفرن. **ملاحظة:** يمكنك الموصول على لمبات الهالوجين 230 فلت، 25 واط مقاومة للسخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات. أمسك لمبات الهالوجين الجديدة فقط بمنديل نظيف وجاف. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي لللمبة.

### ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

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

### ⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

عند تغيير الللمبة يسري في ملامسات دواة الللمبة تيار كهربائي.

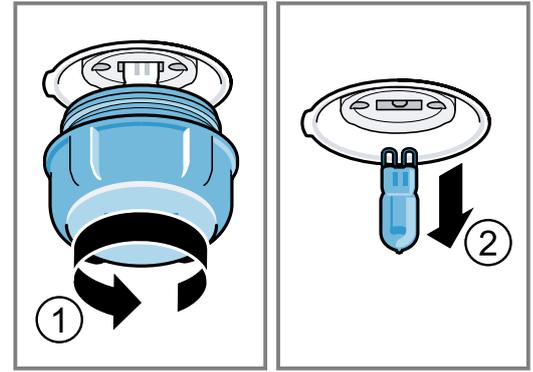
- ◀ قبل تغيير الللمبة تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
- ◀ بالإضافة إلى ذلك انزع القابس الكهربائي من المقبس أو أفصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

### المتطلبات

- تم فصل الجهاز عن الكهرباء.
- تم تبريد حيز الطهي.
- توجد لمبة الهالوجين الجديدة للاستبدال.
- 1. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
- 2. اخلع الغطاء الزجاجي بتدويره لليسار.

4. ركب لمبة الهالوجين الجديدة واضغطها بإحكام في الدواة.  
تأكد أثناء ذلك من وضع السنون.
5. يتم تجهيز الغطاء الزجاجي بحلقة إحكام حسب طراز الجهاز. ركب حلقة الإحكام.
6. ركب الغطاء الزجاجي.
7. أخرج فوطة الأواني من حيز الطهي.
8. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء.

3. اسحب لمبة الهالوجين للخارج دون تدويرها.



## 15 النقل والتخلص من الجهاز

تعرّف هنا على كيفية تحضير جهازك للنقل. فضلاً عن ذلك تعرّف على كيفية التخلص من الأجهزة القديمة.

### 15.2 نقل الجهاز

احتفظ بعبوة التغليف الأصلية للجهاز. يتم نقل الجهاز في عبوة التغليف الأصلية فقط. تراعى أسهم النقل الإرشادية المدونة على العبوة.

1. قم بتثبيت جميع الأجزاء المتحركة داخل وفوق الجهاز باستخدام شريط لاصق، يسهل إزالته دون ترك أثر.
2. أدخل جميع أجزاء الكماليات مثل لوح الخبز باستخدام ورق كرتون رقيق وضعها على الحواف وأدخلها في الأرفف المخصصة لها، وذلك لتجنب تعرض الجهاز للتلف.
3. ضع ورق كرتون أو ما شابه بين الجهة الأمامية والخلفية وذلك للحيلولة دون وقوع اصطدام بالجهة الداخلية لزعج الباب.
4. قم بتثبيت الباب والغطاء العلوي، في حالة وجوده، باستخدام شريط لاصق على جوانب الجهاز.

### في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

1. قم بتغليف الجهاز داخل عبوة واقية، لضمان توفير الحماية الكافية ضد أي ضرر أثناء النقل.
2. انقل الجهاز بالوضع الرأسي.
3. لا تمسك الجهاز من مقبض الباب أو من الوصلات الخلفية، حيث يمكن أن تتعرض للتلف.
4. لا تضع أية أشياء ثقيلة على الجهاز.

### 15.1 التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

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

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



## 16 خدمة العملاء

### 16.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

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



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

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإلكتروني ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلعة التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup>.  
سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.  
يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G.

<sup>1</sup> يسري على مصر

## 17 هكذا يتم الأمر

### ملاحظات

- استخدم الهواء الساخن عند الخبز على عدة مستويات. الأطعمة التي تم إدخالها في الفرن في وقت واحد لا تنضج بالضرورة في وقت واحد. وفي مثل هذه الحالات يمكنك إخراج الأطعمة المطهية ومواصلة طهي لوح خبز آخر. وعند اللزوم، يمكنك تغيير موضع واتجاه ألواح الخبز.
- ضع الصواني بجانب بعضها البعض أو فوق بعضها البعض بشكل قطري في حيز الطهي. من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير الطاقة.
- للحصول على نتيجة طهي مثالية ننصحك باستخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

### 17.3 إرشادات للتحمير والشواء

تسري قيم الضبط على الطيور أو اللحوم أو الأسماك غير المحشية بدرجة حرارة التلاجة الجاهزة للتحمير في الفرن والتي توضع في حيز الطهي البارد.

#### تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضرراً بالشبكة السلوكية

- لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبله بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلوكية مباشرة.
- كلما زاد حجم الطيور أو اللحوم أو الأسماك، قلت درجة الحرارة وطالت مدة الطهي.
- اقلب الطيور واللحوم والأسماك بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.
- أضف قليلاً من الماء إلى الطيور في الوعاء. قم بتغطية قاعدة الإناء بحوالي 1-2 سم بالسائل.
- عندما تقلب الطيور، احرص على مراعاة أن يكون جانب الصدر أو جانب الجلد لأسفل أولاً.
- اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنزغ في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص وتصبح جافة.
- لا تضيف الملح إلى الاستيك إلا بعد الانتهاء من شوائه. حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.

### إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

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

تجد هنا أوضاع الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الأطعمة المختلفة. وقد تمت مواهمة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي. تجد في الدليل المتاح على الإنترنت جداول المخبوزات المناسبة لجهازك بالتفصيل ونصائح للخبز بجهازك: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### 17.1 إرشادات التحضير

- احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد الأطعمة. ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. اختر القيمة المنخفضة أولاً.
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- لا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.
- احرص على مراعاة إدخال الكماليات بشكل صحيح.

### 17.2 إرشادات للخبز

استخدم مستويات الإدخال المقررة أثناء الخبز.

المستوى	الخبز على مستوى واحد
2	معجنات ناضجة/مخبوزات أو صينية على الشبكة السلوكية
3 - 2	معجنات مفرودة/مخبوزات على لوح الخبز
المستوى	الخبز على عدة مستويات
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	لوح الخبز
المستوى	الصواني على الشبكة السلوكية: الشبكة السلوكية الأولى الشبكة السلوكية الثانية
3	
1	
المستوى	الخبز على ثلاثة مستويات
5	ألواح الخبز
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	ألواح الخبز

### 17.4 مجموعة مختارة من الأطعمة

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
كيك إسفنجي، عادي	صينية مستديرة أو مستطيلة	2	☞	160-180	50-60
كيك إسفنجي، عادي، مستويان	صينية مستديرة أو مستطيلة	3+1	☞	140-160	60-80
تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	2	☐	160-180	70-90

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز.

<sup>2</sup> في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل

<sup>3</sup> اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

<sup>4</sup> أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلوكية.

<sup>5</sup> لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

الطعام	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م / درجة شواء	المدة بالدقائق
تورته إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	2		160-170	35-45
سويس رول	اللوح متعدد الاستخدامات	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة	اللوح متعدد الاستخدامات	2		160-180	60-90
المافن	لوح المافن على الشبكة السلكية	2		170-190	20-40
مخبوزات صغيرة	اللوح متعدد الاستخدامات	3		150-170	25-35
بسكويت	اللوح متعدد الاستخدامات	3		140-160	20-30
بسكويت، مستويان	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	3+1		130-150	25-35
بسكويت، 3 مستويات	2x لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات	5+3+1		130-150	30-40
الخبز، 1000 جم، في صينية مستطيلة ومنفصل	اللوح متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	2		200-220	35-50
بيتزا، طازجة	اللوح متعدد الاستخدامات	2		190-210	20-30
بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة	اللوح متعدد الاستخدامات	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
فطيرة الكيش، فطيرة	صينية التارت	1		210-230	40-50
مخبوزات، متبلة، طازجة، إضافات مطهية	صينية الفرن	2		200-220	30-60
دجاج، 1,3 كجم، غير محشو	إناء مفتوح	2		200-220	60-70
قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم	إناء مفتوح	3		220-230	30-35
أوزة، غير محشية، 3 كجم	إناء مفتوح	2		170-190	120-140
لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم	إناء مفتوح	3		210-220	45-55
لحم بقري روستو، 1,5 كجم	إناء مغلق	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
روست بيف، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2		200-220	60-70
بيف برجر، ارتفاع 3-4 سم	الشبكة السلكية	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>4</sup>
فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم	إناء مفتوح	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط	الشبكة السلكية	2		2	20-25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> قم بإحماء الجهاز.

<sup>2</sup> في البداية أضف السائل في الإناء، وينبغي أن تكون قطعة اللحم مغمورة بنسبة الثلثين في السائل

<sup>3</sup> إقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

<sup>4</sup> أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

<sup>5</sup> لا تقلب الطعام. غطي الأرضية بالماء.

## 17.5 تحضير عدة أطباق / تحضير وجبة

يمكنك تحضير عدة وجبات معاً باستخدام جهازك. وعلى هذا النحو سيستهلك الجهاز طاقة أقل وتستفيد من مواضع الطهي بكفاءة عالية.

**ملاحظة:** وتعتمد حالة الطهي على الكمية ومقاس الطبق.

استخدم إناء طهي عريض ومفطح لطواجن المكرونة. إذا كنت تريد استخدام وصفتك الخاصة، فاسترشد بالأطعمة المشابهة في الجدول. يُراعى التوضيحات التالية.

- أدخل الوجبات في المستوى الأول والثالث والخامس بالجهاز قبل الطهي.

- ⚠ تحذير - خطر الإصابة!**  
إذا تم وضع إناء زجاجي ساخن على سطح مبتل أو بارد،  
يمكن أن ينكسر.  
ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

- ضع إناء الطهي على الشبكة السلكية في المستوى المحدد.
- أخرج الملحق الموضوع به الطعام من الفرن بعد انقضاء الوقت المشار إليه في الجدول.

## تحضير عدة أطباق / تحضير وجبة

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
سمكة، كاملة مافين، 12 قطعة طاجين مكرونة	لوح الخبز + اللوح متعدد الاستخدامات + صينية الفرن	5+3+1	☼	160	60 30-40 50-60

## 17.6 الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك إعداد الزبادي بنفسك.

### تحضير الزبادي

- أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.
- قم بتسخين لتر حليب بنسبة 3,5% دسم على الموقد عند درجة حرارة 90°م واتركه يبرد عند درجة حرارة 40°م. قم بتسخين الحليب حتى درجة حرارة 40°م فقط.

3. اخلط 30 جم زبادي في الحليب.
4. ضع الكمية في وعاء صغير، مثلاً في برطمانات صغيرة بغطاء.
5. قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.
6. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
7. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
8. اترك الزبادي يبرد في الثلاجة بعد تحضيره.

## الزبادي

الطبقة	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين / الوظيفة	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
الزبادي	كوب / برطمان زجاجي	أرضية حيز الطهي	☼	-	4-5 ساعات

## 18 تعليمات التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.

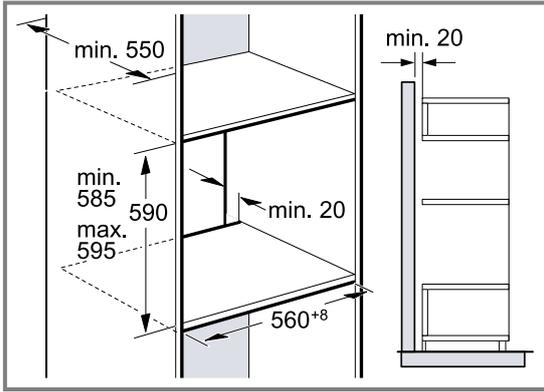


### 18.1 إرشادات مهمة

- هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى. لا تستخدم مقبض الباب لغرض نقل أو تركيب الجهاز. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب دليل التركيب هذا. ويتحمل الشخص القائم بالتركيب المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.
- افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- تراجعى نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.

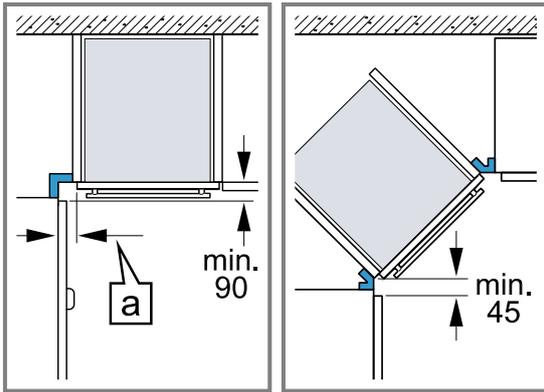
- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- يجب أن تتحمل وحدات التركيب السخونة حتى 90°م، أما واجهات وحدات المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة حتى 70°م.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة، فهناك خطر التعرض لسخونة مفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشارة. فقد تؤثر سلبيًا على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- لتجنب الإصابة بجروح قطعية، احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف.
- الأبعاد المبينة بالصورة مُماسة بالمليمتري.

## 18.4 التركيب في خزانة مرتفعة



- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر فتحة تهوية بالأرضيات البينية.
- إذا كانت الخزانة المرتفعة بها جدار خلفي إضافي فضلاً عن الجدران الخلفية الأساسية، فيجب خلع هذا الجدار الإضافي.
- قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

## 18.5 التثبيت في أحد الأركان



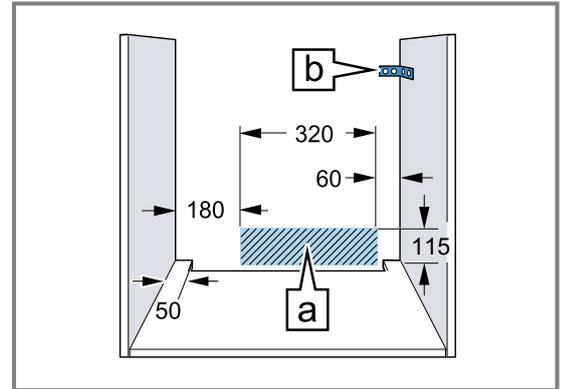
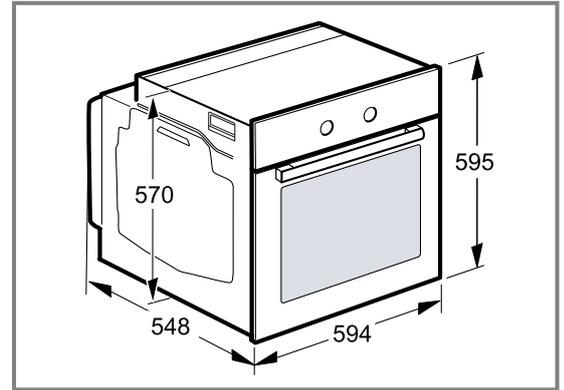
- يجب مراعاة الحد الأدنى للأبعاد عند التثبيت في أحد الأركان للتمكن من فتح غطاء الجهاز. يرتبط المقاس [a] بسُمك لوح وحدة التركيب وبالمقبض.

## 18.6 التوصيل بالكهرباء

- لكي يتسنى التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة هذه الإرشادات.
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب التأكد من تأريض الشبكة الكهربائية المنزلية لديك واتباع متطلبات الأمان السارية. يجب أن يقوم فني مؤهل بتركيب جهازك. يجب مراعاة لوائح مرفق إمداد الكهرباء المحلي والقوانين العامة أيضاً. عدم وجود الموصل الأرضي أو التركيب الخاطئ يمكن أن يؤدي في بعض الحالات النادرة إلى وقوع أضرار مادية أو إصابات بالغة كالوفاة أو إصابة جسدية بسبب الصعق الكهربائي. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الأضرار التي تصيب الأشخاص أو الجهاز من جراء التوصيل الكهربائي الخاطئ أو غير السليم فنياً.
- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز توصيله إلا بمقبس كهرباء مؤرض.

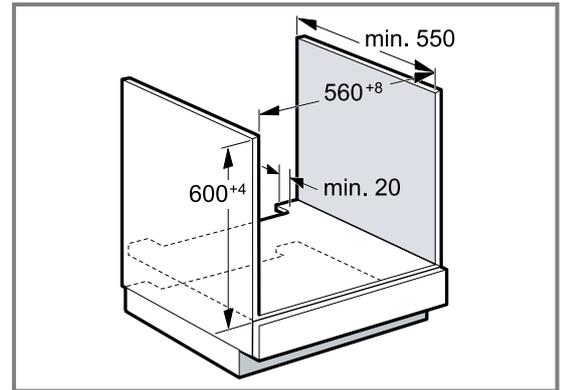
## 18.2 أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز.



- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة A أو خارج منطقة التركيب.
- قم بتثبيت وحدات المطبخ غير المثبتة في الحائط باستخدام الزاوية المتوفرة بالأسواق B.

## 18.3 تركيب الجهاز أسفل سطح عمل بالمطبخ



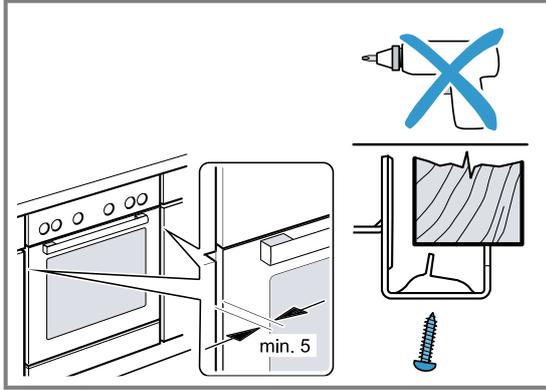
- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفر بالأرضية البينية فتحة تهوية.
- قم بتثبيت سطح العمل على وحدة التركيب.
- يراعى دليل تركيب الموقد.

## 18.9 سلك التوصيل بدون قابس مزود بموصل أرضي

بتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب توفير تجهيزة فصل لجميع المراحل طبقاً لتشريعات التركيب. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد (سلك منعدم الجهد) بمقبس التوصيل. فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم. قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل فقط. تجد المعلومات ذات الصلة بالجهد الكهربائي على لوحة الصنع. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:

لون الكابل	نوع الكابل
أخضر-أصفر	كابل الأرضي ⊕
أزرق	سلك محايد (منعدم الجهد)
بني	طور (كابل خارجي)

## 18.10 تثبيت الجهاز



- أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.
- أحكام ربط براغي الجهاز.
- لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية.
- لا تقوم بتثبيت أشرطة حماية من السخونة على الجدران الجانبية لخزانة التركيب.
- لغرض الفك:
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- قم بحل براغي التثبيت.
- ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تماماً.

- يجب أن يكون كابل الكهرباء H05 V V-F 3G بمقاس لا يقل عن 1,5 مم<sup>2</sup>. يجب توصيل الموصل الأرضي الأصفر-الأحمر أولاً، وأن يكون السلك جهة الجهاز أطول من السلكين الآخرين.
- طبقاً لتعليمات الأمان يجب أن يتوافر في موقع التركيب تجهيزة فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم. في حالة الوصلات التي تتم عن طريق مقبس كهربائي مؤرض ويسهل الوصول إليه في أي وقت، لا يلزم تركيب تجهيزة فصل.
- يجب ضمان الحماية من التلامس أثناء التركيب.
- حدد في علية التوصيل موصل الأطوار والموصل المحايد (سلك محايد). فقد تلحق أضراراً بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
- قم بتوصيل الفرن حسب البيانات الواردة على لوحة الصنع.
- لتوصيل الجهاز ضعه أمام خزانة التركيب. يجب أن يكون طول السلك كافياً. تنبيه! انتبه أثناء التركيب إلى عدم انحصار كابل الشبكة أو ملامسته لأجزاء الجهاز الساخنة.
- يجب أن تتم جميع الأعمال على الجهاز شاملة تغيير التوصيلات بمعرفة خدمة العملاء فقط.

## 18.7 معلومات مهمة حول التوصيل بالكهرباء

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
- في حالة ملامسة الأجزاء الناقلة للجهد الكهربائي يكون هناك خطر الصعق الكهربائي.
- لا تمسك القابس الكهربائي إلا بأيدي جافة.
- لا تقم مطلقاً بنزع القابس الكهربائي من المقبس أثناء التشغيل.
- انزع السلك الكهربائي من القابس مباشرة وليس من السلك مطلقاً، وإلا فقد يتعرض للضرر.
- يجب أن يكون القابس الكهربائي والمقبس مناسبين لبعضهما البعض.
- يجب أن يكون من الممكن الوصول للقابس الكهربائي في أي وقت.
- يجب أن يكون المقطع العرضي للسلك كافياً.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديل عليه أو قطعه.
- يتم تغيير السلك الكهربائي (عند اللزوم) فقط من قبل كهربائي متخصص. يمكن الحصول على سلك كهربائي بديل من مركز خدمة العملاء.
- لا تستخدم مشترك كهربائي أو وصلات متعددة المخارج أو أسلاك إطالة.
- يجب أن يكون نظام التأريض مركباً طبقاً للتعليمات.
- في حالة استخدام مفتاح حماية من التيار المتسرب، استخدم فقط نوع مميز بهذه العلامة . حيث إن هذه العلامة هي فقط التي تضمن استيفاء التعليمات السارية حالياً.
- يجب عدم ملامسة السلك الكهربائي لأيّة مصادر حرارية.

## 18.8 سلك التوصيل بقابس مزود بموصل أرضي

لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل مطابق للتعليمات. إذا تعذر الوصول للقابس بعد التركيب، فيجب في التركيب الكهربائي الثابت أن تتوافر تجهيزة فصل لجميع المراحل وفقاً للوائح التركيب.



## 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, help with problems or a repair from Bosch experts.

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

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001770495** (040124)

ar