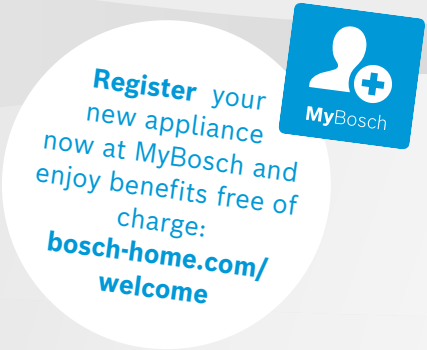
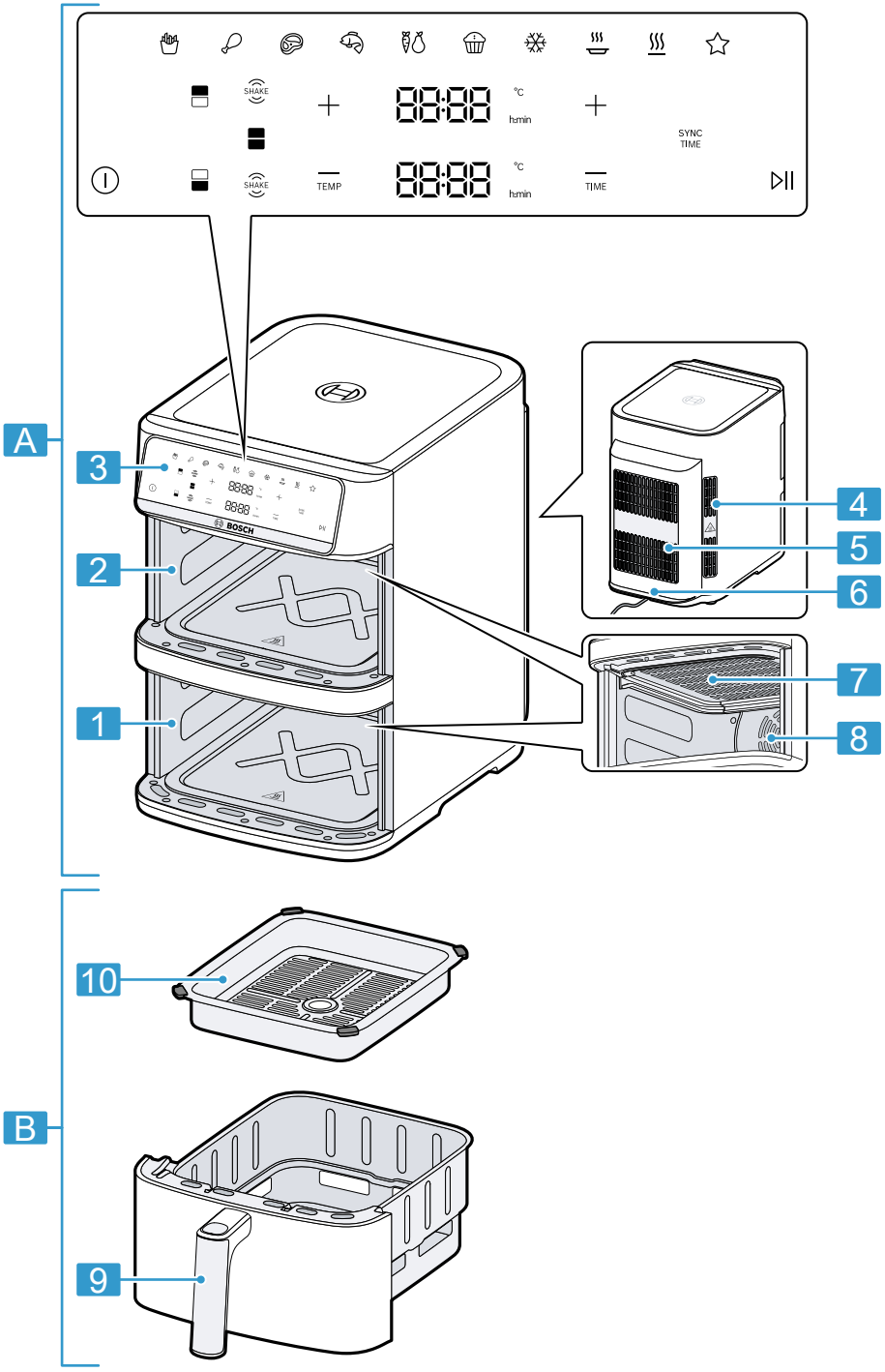
BOSCH



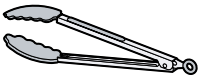
Air Fryer Double Stack Drawer

Serie | 6 **MAFD6...**

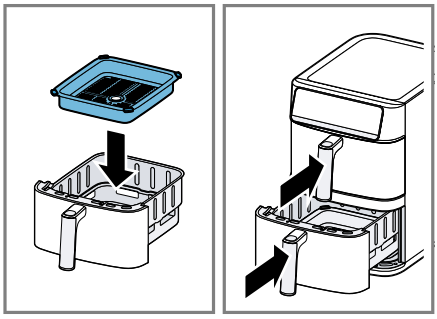
[en]	Information for Use	Air Fryer	7
[ar]	دليل المستخدم	قلاية هوائية	14



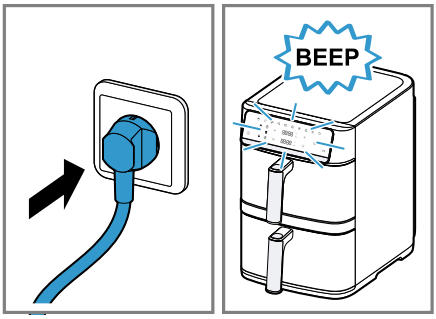
1

1		MAFD661B4, MAFD661B4G
2		MAFD661B7, MAFD661B7G

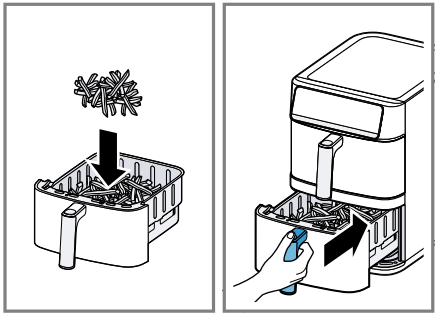
2



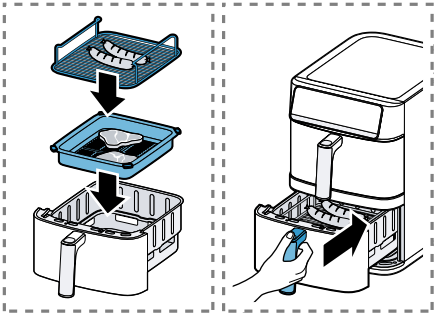
3



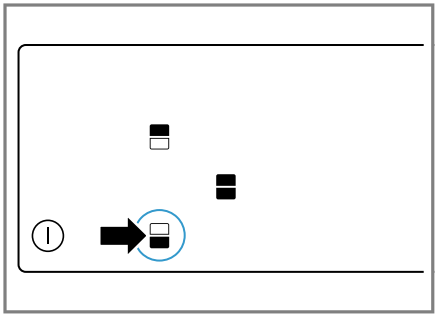
4



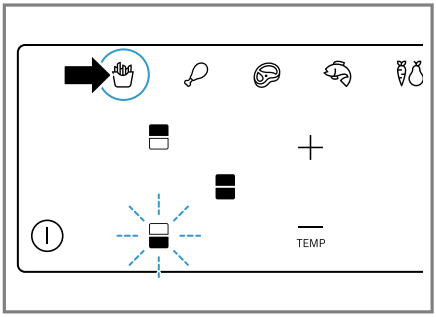
5



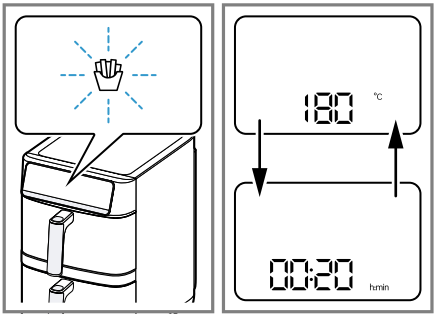
6



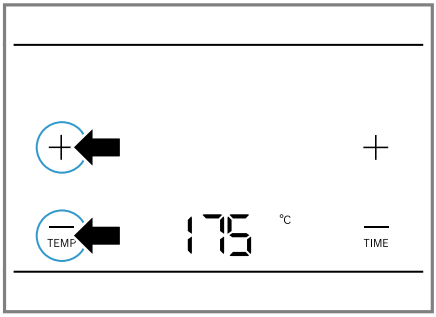
7



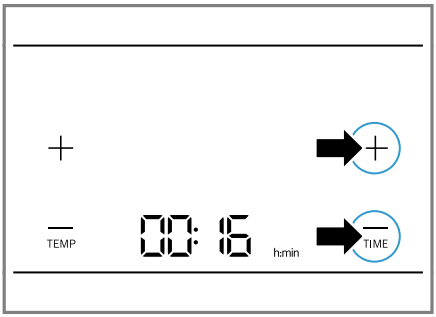
8



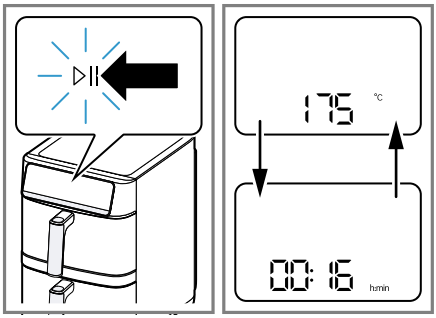
9



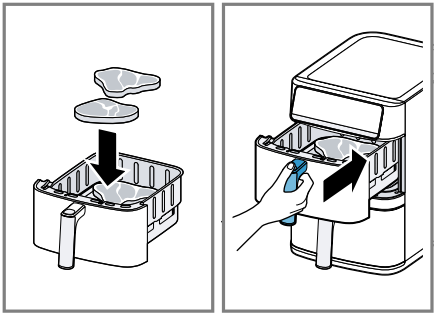
10



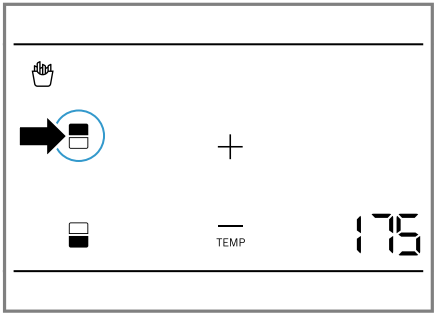
11



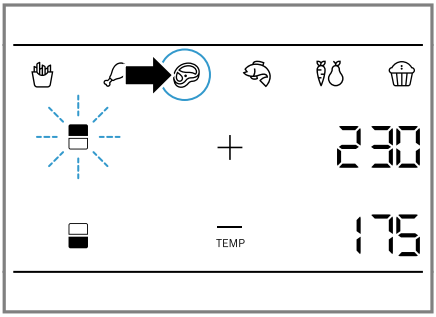
12



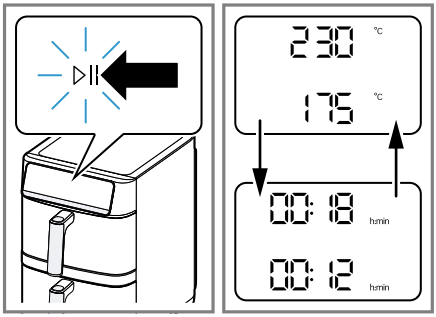
13



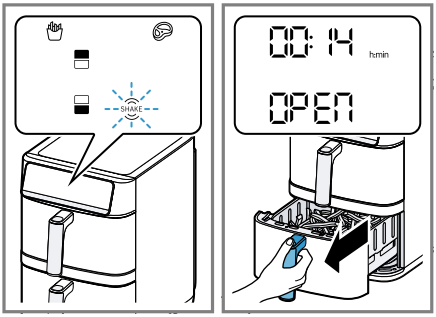
14



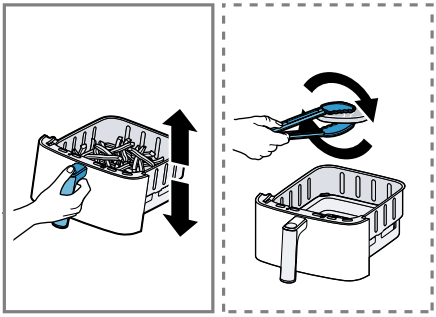
15



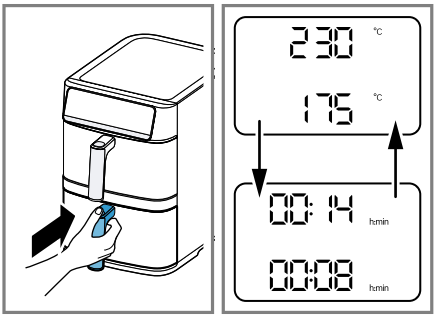
16



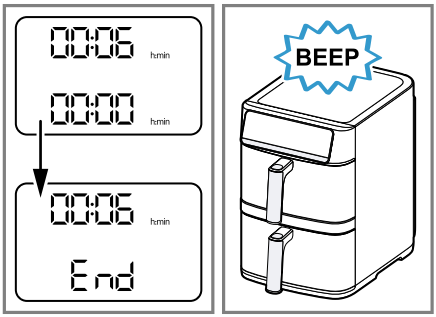
17



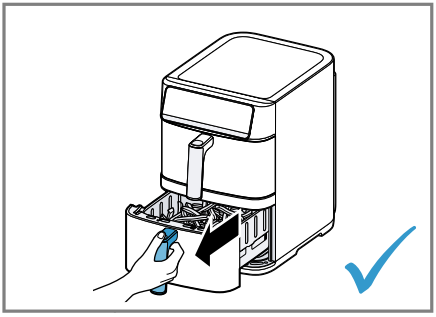
18



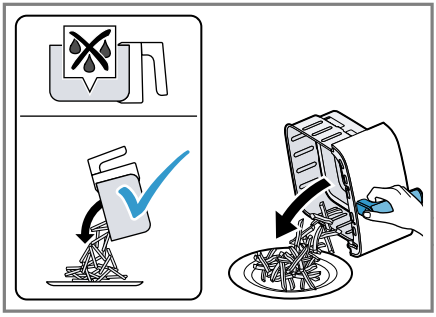
19



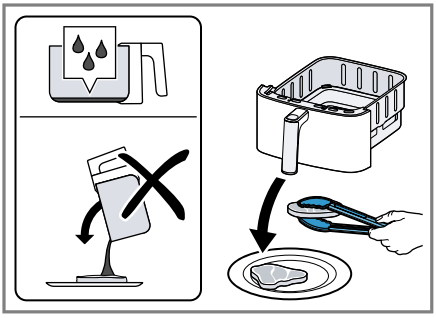
20



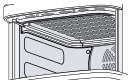
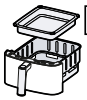
21



22



23

	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✗
 2x	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
 2x	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓

⚠ Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for warming, cooking, baking and frying with hot air.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unsupervised, before cleaning and in the event of an error.
This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
Do not let children play with the appliance.
Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
- ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.

- Never place the appliance on or near flammable materials, e.g. curtains or table-cloths.
- Always maintain a safety distance of at least 10 cm to walls and other objects to avoid a build-up of heat.
- Never cover the appliance or set other objects down on it.
- Do not store or deposit objects in the basket or the cooking compartment.
- Never leave the appliance unattended while it is switched on.
- Never fill oil or fat into the basket.
- Never heat food containing high-proof alcohol or other highly flammable constituents in the appliance.
- Take note of the maximum permitted capacity. Never fill food beyond the upper edge of the basket.
- Do not use loose pieces of baking paper or lightweight ingredients that could be sucked in by the fan, e.g. dry herbs.
- If dark smoke comes out of the appliance, disconnect it from the mains immediately. Do not take the basket out until the amount of smoke has decreased.
-  The appliance becomes hot during operation. Never touch the hot surfaces.
- Allow the appliance to cool down before cleaning or transporting.
- Never reach into the hot cooking compartment.
- Never touch the hot grill rack with bare hands. Use suitable tools, e.g. potholders or cooking utensils.
- Be careful when taking out the basket as hot air and steam may escape.
- Do not lean over the appliance.
- Always keeps your hands and face away from the air outlets.
- To avoid injuries, only use the appliance for its intended purpose.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.
- To prevent the development of acrylamide, do not cook the food to the point where it is too dark and remove any burnt residues.
- Never heat fresh potatoes to over 180 °C.

Avoiding material damage

- Do not use sharp, pointed or metal cooking utensils. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- After taking out the food, do not leave the tongs lying in the hot basket or set them down on other hot surfaces.
- Never stand the hot basket on heat-sensitive surfaces. Use a heat-resistant base underneath, e.g. a heat or table mat.
- Never leave the basket part way in the appliance in order to prevent damage caused by intense heat or the basket falling out. Always fully remove the basket and push it all the way back into the appliance.
- Never fill water or other liquids into the basket.
- Never use the grill rack in the microwave.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→*Fig.* **1**

A	Main unit
B	Basket, 2 pcs.
1	Bottom cooking compartment
2	Top cooking compartment
3	Control panel
4	Air outlet
5	Air inlet
6	Power cord
7	Cover for heating element

8	Fan
9	Handle
10	Grid

Model-specific accessories

Other accessories are included in delivery depending on the specific model concerned.
→*Fig.* **2**

1	Grill rack, 2 pcs
2	Kitchen tongs

Control panel

You can find an overview of the control panel here.

Note: Press the buttons with your fingers without wearing rubber/oven gloves. Do not operate buttons with objects, e.g. a wooden spoon.

Display elements and function buttons

⏻	On/Off Switch the appliance on and off
⏯	Start/Pause Starting or pausing cooking
▀ ▁	Select the top basket
▔ ▀	Select the bottom basket
▀ ▀	→ *"**MATCH** function", Page 11*
SYNC TIME	→ *"**SYNC** function", Page 11*
SHAKE	→ *"Display **SHAKE**", Page 9*
TEMP	Temperature setting Increase the temperature with + or reduce it with −. Settings ranges (depends on the programme): ■ 205-230 °C for 1-30 minutes ■ 85-200 °C for 1-60 minutes ■ 40-80 °C for 1 minute - 8 hours
TIME	Time setting Increase the cooking time with + or reduce it with −. Settings ranges (depends on the programme): ■ 1-30 minutes at 205-230 °C ■ 1-60 minutes at 85-200 °C ■ 1 minute - 8 hours at 40-80 °C

Display

The appliance has two separate displays for the top and the bottom basket.

Indicator	Description
00:20	When **h:min** lights up, the display shows the time in hours and minutes. The colon flashes as long as cooking takes place.
200	When **°C** lights up, the display shows the temperature.
End	Cooking has finished.
OPEN	The basket has been removed.
HoLd	Only with activated **SYNC** function. The basket with the shorter cooking time waits for the automatic start of cooking.

Programme buttons

Symbol	Programme
	French fries
	Poultry
	Roast
	Fish
	Vegetables
	Small pastries
	Defrost
	Reheat
	Keep warm
	→ *"Personalised programme **MyFry**", Page 11*

Display SHAKE

On certain programmes, SHAKE **SHAKE** flashes after a certain period of time and a signal tone sounds. When the display **SHAKE** flashes for the top or bottom basket, shake or turn the food in the relevant basket. This ensures that all food in the basket is cooked to the same degree.
→ *"Shaking or turning food", Page 10*

Notes

- If the food contains a lot of moisture or fat, the liquid will drip onto the base of the basket. To prevent the liquid running out of the openings in the basket, use a cooking utensil to turn or take out the food and do not tip the basket out.
- If you do not take the basket out and put it back again, the display will flash until the end of the cooking process and the signal tone will sound roughly every 60 seconds. When using the **French fries** programme, the indicator goes out after approx. 5 minutes.

Before using for the first time

Cleaning the appliance before using it for the first time

1. Remove any packaging material.
2. Remove any stickers or film.

3. In a well-ventilated room, heat up the appliance without food at the highest temperature setting for 30 minutes and then leave to cool down.
4. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.

Note: Slight smoke or odour emission during initial use is normal.

Operation

Preparing the appliance

1. Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat-resistant work surface. Always maintain a safety distance of at least 10 cm to walls and other objects.
2. Put the grids in the baskets as shown and press them down. Push the baskets fully into the appliance.
   →*Fig.* **3**
   Never use a basket without having inserted the grid.
3. Insert mains plug.
   →*Fig.* **4**

✔ A signal tone sounds and the entire control panel lights up briefly.
✔ ⏻ **On/Off** and the symbols for basket selection light up.

Note: If no input is made within approx. 10 minutes, the appliance switches off and ⏻ **On/Off** lights up dimmed. To display basket selection again, press ⏻ **On/Off**.

Starting cooking with one basket

1. Add the food to the basket and push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **5**
   Never fill food beyond the upper edge of the basket.
2. To cook food on the grill rack or on 2 levels, proceed as follows.
   - Place the grid in the basket.
   - If you wish, place food on the grid.
   - Place the grill rack in the basket.
   - Place the food on the grill rack.

   →*Fig.* **6**
   If you are cooking food on both levels, do not pack the food too tightly on the upper level as this will obstruct the air flow to the lower level. If the food is relatively thin or requires a lower cooking temperature, place it on the lower level.
3. Select the basket on the control panel, e.g. the bottom basket.
   →*Fig.* **7**

✔ The symbol for the bottom basket flashes and the programme symbols light up.

4. To start cooking without a programme, skip programme selection and set the desired values directly.
5. To use a programme, press the required symbol on the control panel, e.g. **French fries**.
   →*Fig.* **8**

✔ The programme symbol flashes and the display alternately shows the preset temperature and the cooking time for the programme.

6. To adjust the preset temperature, select the required value with **TEMP** − or +.
   →*Fig.* **10**
7. To adjust the preset cooking time, select the required value with **TIME** − or +.
   →*Fig.* **11**
8. Start cooking with ⏯ **Start/Pause**.
   →*Fig.* **12**

✔ The display for the basket selected alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

Starting cooking with the second basket

You can start additional cooking in the second basket at any time independently of the cooking in progress.

1. Add the food to the second basket and push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **13**
2. Select the second basket on the control panel, e.g. the top basket.
   →*Fig.* **14**

✔ The symbol for the top basket flashes and the programme symbols light up.

3. Select a programme for the second basket, e.g. **Roast** and if required, adjust the values.
   →*Fig.* **15**
   The same programme can be selected for the second basket as for the first one, e.g. in order to cook an additional portion with a time delay.
4. Start cooking with the second basket using ⏯ **Start/Pause**.
   →*Fig.* **16**

✔ The displays alternately show the selected temperature and the remaining cooking time for both baskets.

Shaking or turning food

1. When **SHAKE** flashes for the top or bottom basket, take the relevant basket out of the appliance.
   →*Fig.* **17**

✔ Cooking is paused and the display for the basket shows **OPEN** as long as the basket is removed.

2. Shake the food in the basket. Turn large items of food or delicate foods using cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
   →*Fig.* **18**
3. Push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **19**

✔ Cooking will continue automatically and the display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

Taking cooked food out

1. When cooking has finished in the top or the bottom basket, **End** flashes in the display for the basket and an acoustic signal sounds.
   →*Fig.* **20**
2. Take out the basket with the cooked food.
   →*Fig.* **21**
3. With food that has not given off any excess fat, e.g. french fries, shake it out of the basket or take the food out with a cooking utensil.
   →*Fig.* **22**
4. With food that has given off excess fat or liquid, e.g. marbled meat or vegetables containing a lot of moisture, take it out of the basket with a cooking utensil. To prevent the liquid running out of the openings in the basket, do not tip the basket out.
   →*Fig.* **23**
   Allow hot fat or liquid in the basket to cool down first, then carefully pour it out.

MATCH function

Use the **MATCH** function to utilise both baskets with the same settings, e.g. to cook large quantities of the same dish.

Using the MATCH function

1. Add the food to both baskets and push the baskets fully into the switched-on appliance.
2. Activate the **MATCH** function.
3. Select a programme, adjust the values if desired and start cooking with ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Both displays alternately show identical values for the temperature and the remaining cooking time.
✔ When cooking has finished, **End** flashes on both displays and an acoustic signal sounds.

Notes

- If the **MATCH** function is activated after a programme has already been selected and set for one basket, the settings for the second basket will then be adopted.
- If during cooking the values for the temperature or cooking time are changed for a single basket, the **MATCH** function will then be terminated. Further cooking takes place individually for each basket.

SYNC function

Use the **SYNC** function to synchronise the cooking time for both baskets. Different dishes will be ready at the same time.

Using the SYNC function

1. Add the food to both baskets and push the baskets fully into the switched-on appliance.
2. Select the first basket on the control panel, e.g. the bottom basket.
3. Select a programme for the first basket and if desired, adjust the values.
4. Select the second basket on the control panel, e.g. the top basket.
5. Select a programme for the second basket and if desired, adjust the values.
6. Activate the **SYNC** function SYNC TIME and start cooking with ▷II **Start**/**Pause**.

✔ The display for the basket with the longer cooking time alternately shows the temperature and the remaining cooking time.
✔ The display for the basket with the shorter cooking time alternately shows the temperature and **Hold**. Cooking is still paused.
✔ Once the same remaining running time for both baskets has been reached, cooking will start in the paused basket.
✔ When cooking has finished, **End** flashes on both displays and an acoustic signal sounds.

Note: If the **SYNC** function is active and the same remaining cooking time is shown for both baskets, any changes to the cooking time for one basket will end the **SYNC** function.

Personalised programme MyFry

Use **MyFry** to save and retrieve your personalised settings. You can save the settings separately for the bottom basket, the top basket and for **MATCH**.

Setting up or adjusting MyFry

Note: When you set up **MyFry** for the first time, there are no default values. If you adjust **MyFry**, the last values saved are displayed.

1. Select **MATCH** or a basket on the control panel, e.g. the bottom basket.

✔ The symbol for the bottom basket flashes and the programme symbols light up.

2. Press ☆ **MyFry**.
3. Use **TEMP** — or + to select the desired temperature, and **TIME** — or + to select the desired cooking time.
4. To save the values, press and hold ☆ **MyFry** for at least 2 seconds until a signal tone sounds.

Using MyFry

1. Select the top basket, the bottom basket or **MATCH**.

✔ The selected symbol flashes and the programme symbols light up.

2. Press ☆ **MyFry**.

✔ The display alternately shows the saved values for the temperature and the cooking time.

3. Start cooking with ▷II **Start**/**Pause**.

Additional functions

You can find an overview of additional functions here.

Function	Features
Change values faster	Press and hold — or +.

Function	Features
Cancel cooking for all baskets	Press ⏻ **On/Off**.
Cancel cooking for one basket	Press and hold ▀ or ▄ until the relevant display no longer shows any values.
Cancel basket selection	Press and hold the flashing basket symbol until the relevant display no longer shows any values.
Change the temperature or cooking time during cooking	If only one basket is active, the values can be directly adjusted with − or +. If both baskets are active, first press the symbol for the desired basket and then adjust the values.
Pause cooking	If only one basket is active or to pause cooking for both baskets, press ▷II **Start/Pause**. To pause cooking for only one basket, first press the symbol for the desired basket and then press ▷II **Start/Pause**. To resume cooking when paused, press ▷II **Start/Pause** again.
Deactivate the **SYNC** function	Press SYNC TIME **SYNC**. Cooking starts for the paused basket and takes place individually for each basket.

Application examples

Your appliance offers 9 different preset programmes. Select a suitable programme depending on the food.

Note: The values specified here are recommendations. As foods differ in terms of origin, size, shape, condition and brand, an optimal setting for your food may diverge from these values.

Food	Presetting	Information
Frozen french fries, 10 x 10 mm, 500 g	French fries 180 °C 20 min.	When **SHAKE** flashes, shake or turn the food
Chicken legs, 6 pcs, each 125 g	Poultry 200 °C 23 min.	When **SHAKE** flashes, shake or turn the food
Beef steak, 2 pcs, approx. 3 cm thick	Roast 230 °C 16 min.	When **SHAKE** flashes, shake or turn the food
Salmon fillet, 2 pcs, each weighing 150 g	Fish 160 °C 11 min.	
Grilled vegetables, 500 g	Vegetables 180 °C 16 min.	Cut the vegetables into large pieces and mix with max. 1 tbsp of oil When **SHAKE** flashes, shake or turn the food
Small cakes or muffins, 9 pcs	Small pastries 140 °C 15 min.	
Defrosting frozen food	Defrost 40 °C 40 min.	
Warming up cooked food	Reheat 150 °C 5 min.	For crispy results, set a temperature above 150 °C.
Keeping cooked food warm	Keep warm 80 °C 30 min.	

Tips

- If the size of the food diverges from those in the table, shorten or lengthen the cooking time.
- If the food is not cooked after the selected cooking time, extend the cooking time or increase the temperature.

- To ensure an even cooking result, shake or turn the food in the basket when **SHAKE** flashes.
- If the food is not as crispy as you would like, apply a little oil to the food before cooking, e.g. with a brush or oil spray. Allow excess oil to drip away or wipe it off.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- ▶ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

Clean the individual parts as indicated in the table. →*Fig.* **24**

Cleaning the appliance and parts

1. Clean the main unit with a damp cloth and dry. Use a damp microfibre cloth for the display.
2. If necessary, clean the cooking compartment with warm water and a soft cloth or sponge.
3. Remove remnants of food on the cover of the heating element with a soft brush.
4. Remove any excess fat and oil from the basket.
5. If there are stubborn fat residues in the basket, add a little warm water and a few drops of washing-up liquid to the basket to pre-clean it and leave to act.
6. Clean the baskets and the grids with detergent solution and a soft cloth or sponge or put in the dishwasher.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Cooking does not start or continue and ⏯ **Start/Pause** does not appear on the control panel.	Basket has not been properly inserted in the appliance. ▶ Push the basket fully into the appliance. The basket should not protrude from the housing.
Basket cannot be fully pushed into the appliance.	Food or objects in the cooking compartment. ▶ Remove food or objects from the cooking compartment. Food or objects in the cooking compartment become hot during cooking. Use heat-resistant cooking utensils and proceed with care.
An error code appears on the display, e.g. **Ex**.	The electronics have detected a fault. **1.** Pull out the mains plug. **2.** Re-insert the mains plug in the socket. **3.** If the fault persists, call Customer Service. → *"Customer Service", Page 13*
White smoke escapes from the appliance.	Dripping fat and residues of fat in the basket or cooking compartment produce white smoke during heating. ▶ Clean the basket, grid and cooking compartment thoroughly after each use to remove all residues of fat. **Note:** White smoke caused by residues of fat does not affect the cooking result or the appliance.
Water collects in the cooking compartment after food with a high moisture content has been cooked.	Condensation may form for reasons of physics. ▶ After the appliance has cooled down sufficiently, dry the cooking compartment with a cloth. **Note:** The formation of condensation is normal and harmless.

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

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.

Customer Service

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- للتسخين والطهي والخَبز والقلي بالهواء الساخن.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التنظيف أو في حالة ظهور خطأ ما.
يمكن للأطفال بدءًا من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجُسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصًا 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 8 سنوات أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

- ◂ لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◂ لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◂ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◂ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◂ لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- ◂ لا توصِّل الجهاز إلا بمقبس مركّب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◂ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبًا وفقًا للوائح المعنية.
- ◂ لا تزوِّد الجهاز أبدًا عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.
- ◂ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون 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.
- ◂ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◂ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◂ لا تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- ◂ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◂ 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 تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◂ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◂ لا تضع الجهاز أبدًا على مواد قابلة للاحتراق أو بالقرب منها، على سبيل المثال، الستائر أو مفارش المائدة.

- حافظ دائمًا على مسافةٍ آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى لتجنُّب تراكم الحرارة.
- لا تُغطِّ الجهازَ أبدًا أو تضع أغراضًا أخرى فوقه.
- لا تُخزِّن أو تضع أغراضًا في السلة أو في مقصورة الطبخ.
- احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله.
- لا تُعبِّئ زيتًا أو دهنًا في السلة أبدًا.
- لا تُسخِّن في الجهاز موادَ غذائية تحتوي على كحولٍ بنسبةٍ عالية أو محتوياتٍ أخرى سهلة الاشتعال.
- انتبه إلى مراعاة كمية الملء القصوى المسموح بها. لا تُعبِّئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبدًا!
- لا تستخدم ورق خبْز سائبًا ولا مُكوِّناتٍ خفيفة، يمكن أن يشفطها الشفاط، من قبيل الأعشاب الجافة.
- إذا تسرَّب دخانٌ داكن من الجهاز، اسحب كابل الكهرباء على الفور. لا تسحب السلة إلا عندما يخفت تصاعد الدخان.



- الجهاز يسخن في أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا الأسطح الساخنة.
- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه أو نقله.
- لا تمد يديك إلى مقصورة الطبخ الساخنة.
- لا تلمس شبكة الشواء بيدين مجردتين أبدًا. استخدم وسائل مساعدة مناسبة، من قبيل الماسك الحراريّ أو أدوات الطهي.
- توخَّ الحذرَ عند انتزاع السلة، إذ قد يتسرَّب هواءٌ ساخن وبخارٌ ساخن.
- لا تنحنِ على الجهاز.
- أبقِ اليدين والوجه بعيدةً دائمًا عن فتحات التهوية.
- لا تستخدم الجهاز إلا وفقًا للتعليمات لتجنُّب حدوث إصابات.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.
- لا تُحضِّر المواد الغذائية إلى درجة سوداء داكنة، وأزل البقايا المحترقة لتجنُّب تطوُّر مادة الأكريلاميد.
- لا تُسخِّن البطاطس الطازجة إلى ما فوق 180 °م.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تستخدم أدوات طهي حادة أو مُدبَّبة أو معدنية. اقتصر على استخدام أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو بلاستيك مقاوم للحرارة.
- لا تترك ملقط المطبخ في السلة الساخنة أو تطرحه على أسطحٍ ساخنةٍ أخرى بعد إخراج الطعام.
- لا تضع السلة الساخنة على أسطح حساسة للحرارة أبدًا. استخدم قاعدةً غير حسَّاسة للحرارة، من قبيل حامل أوعية.
- لا تترك السلة مفتوحةً جزئيًا داخل الجهاز لتجنُّب الأضرار بفعل الحرارة الزائدة أو سقوط السلة. انتزع السلةَ دائمًا كليةً وأعد إزاحتها كليةً في الجهاز.
- لا تُعبِّئ ماءً أو سوائلَ أخرى في السلة أبدًا.
- لا تستخدم شبكة الشواء في فرن الميكروويف أبدًا.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.
←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	سلة، قطعتان
1	حيز طهي سفلي
2	حيز طهي علوي
3	لوحة الاستعمال
4	منفذ خروج الهواء
5	منفذ دخول الهواء
6	كابل الكهرباء
7	غطاء لعنصر التسخين
8	مروحة
9	مقبض
10	الشبكة السلكية

ملحقات مرتبطة بالطراز

يشمل نطاقُ التوريد ملحقاتٍ أخرى حسب الطراز.
←*الشكل* **2**

1	شبكة الشواء، قطعتان
2	ملقط المطبخ

لوحة الاستعمال

تجد هنا نظرةً عامة على لوحة الاستعمال.

ملاحظة: استعمل الأزرار بالأصابع ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

عناصر العرض والأزرار الوظيفية

	تشغيل/إطفاء تشغيل وإطفاء الجهاز
	التشغيل/الإيقاف بدء التحضير أو قطعه
	اختيار السلة العلوية
	اختيار السلة السفلية
	←*"وظيفة **MATCH**"، الصفحة 17*
SYNC TIME	←*"وظيفة **SYNC**"، الصفحة 18*
SHAKE	←*"البيان **SHAKE**"، الصفحة 16*
TEMP	ضبط درجة الحرارة زيادة درجة الحرارة بواسطة + أو خفضها بواسطة −. نطاقات الضبط (حسب البرنامج): ■ 205-230 °م لمدة 1-30 دقيقة ■ 85-200 °م لمدة 1-60 دقيقة ■ 40-80 °م لمدة دقيقة واحدة - 8 ساعة
TIME	ضبط الوقت زيادة زمن التحضير بواسطة + أو خفضه بواسطة −. نطاقات الضبط (حسب البرنامج): ■ 1-30 دقيقة عند 205-230 °م ■ 1-60 دقيقة عند 85-200 °م ■ دقيقة واحدة - 8 ساعة عند 40-80 °م

وحدة العرض

يكون الجهاز مُزوَّدًا بشاشتين منفصلتين للسلة العلوية والسفلية.

البيان	الشرح
00:20	عندما يضيء **h:min**، تعرض الشاشة الوقتَ بالساعات والدقائق. تومض النقطة المزدوجة، طالما كان التحضيرُ جاريًا.
200	عندما يضيء **°C**، تعرض الشاشة درجة الحرارة.
End	انتهى التحضير.
OPEN	انتزعت السلة.
Hold	فقط في حالة تفعيل وظيفة **SYNC**. تنتظر السلة ذات فترة التحضير الأقصر بدءَ التحضير الأوتوماتيكيّ.

أزرار البرامج

الرمز	البرنامج
	رقائق البطاطس
	الطيور
	التحمير السريع
	السمك
	خضراوات
	مخبوزات صغيرة
	إذابة التجمد
	التسخين
	الحفاظ على السخونة
	←*"البرنامج الشخصي **MyFry**"، الصفحة 18*

البيان SHAKE

SHAKE يومض مع برامج مُعيَّنة بعد فترةٍ زمنية مُحدَّدة وتصدر إشارةٌ صوتية.
عندما يومض البيان **SHAKE** للسلة العلوية أو السفلية، رُجّ الطعامَ في السلة المعنية أو اقلبه. تضمن هذه الخطوة أن تتلقى جميعُ المواد الغذائية في السلة درجة الطهي نفسَها.
←*"رجّ الطعام أو تقليبه"، الصفحة 17*

ملاحظات

- إذا كانت المواد الغذائية تحتوي على نسبةٍ عاليةٍ من الرطوبة أو الدهون، فسوف يتساقط السائل على قاع السلة. لمنع تسرب السائل من فتحات السلة، اقلب المواد الغذائية أو أخرجها باستخدام أدوات الطهي، وتجنَّب إمالة السلة.
- عندما لا تنتزع السلة وتُعيد إدخالها، يومض البيان حتى انتهاء عملية الطهي وتصدر الإشارةُ الصوتية كل 60 ثانيةً تقريبًا. عند استخدام البرنامج **رقائق البطاطس**، ينطفئ المبين بعد نحو 5 دقائق.

قبل الاستخدام لأول مرة

تنظيف الجهاز قبل الاستخدام الأول

1. انزعْ مادة التغليف الموجودة.
2. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.
3. سخِّن الجهازَ دون موادٍ غذائية في غرفةٍ جيدة التهوية على أعلى درجةٍ حرارة لمدة 30 دقيقة واتركه يبرد بعدها.
4. نظِّف كافة الأجزاء التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.

ملاحظة: نشوءُ قدرٍ ضئيل من الدخان أو الرائحة في أثناء الاستخدام الأول أمرٌ عاديّ.

الاستعمال

تحضير الجهاز

1. ضعْ الجهازَ على سطح عمل ثابت وأفقي ومستوٍ ومقاوم للحرارة. وحافظ دائمًا على مسافةٍ آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى.
2. ضع الشبكات السلكية في السلال كما هو موضح في الصورة واضغط عليها لأسفل. أزِح السلالَ بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **3**
لا تستخدم سلةً أبدًا دون شبكةٍ سلكية مُركَّبة.

3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
←*الشكل* **4**
✔ تصدر إشارةٌ صوتيةٌ، وتضيء لوحةُ الاستعمال لفترةٍ وجيزة بالكامل.
✔ يضيء ⏻ **تشغيل/إطفاء** والرموز لاختيار السلة.

ملاحظة: إذا لم يحدث أيُّ إدخال في غضون نحو 10 دقائق، ينطفئ الجهاز ويضيء ⏻ **تشغيل/إطفاء** بخفوت. ولإعادة عرض اختيار السلة مرةً أخرى، اضغط ⏻ **تشغيل/إطفاء**.

بدء التحضير باستخدام سلة

1. ضعْ الطعامَ في السلة وأزحْ السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **5**
لا تُعبِّئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبدًا!
2. لطهي الطعام على شبكة الشواء أو على مستويين، اتبع الخطوات التالية.
◂ ضع الشبكة السلكية في السلة.
◂ ضع الطعام على الشبكة السلكية عند الرغبة.
◂ ضع شبكة الشواء في السلة.
◂ ضع الطعام على شبكة الشواء.
←*الشكل* **6**
عندما يُحضَّر الطعامُ على كلا المستويين، لا تضع العناصر متقاربة جدًا على المستوى العلوي، لأن ذلك سيعيق تدفُّقَ الهواء إلى المستوى السفلي. ضع الأطعمة الرقيقة أو التي تتطلَّب درجة حرارة طهي منخفضة على المستوى السفليّ.
3. اختر السلة في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال السلة السفلية ⬓.
←*الشكل* **7**
✔ يومض رمز السلة السفلية وتضيء رموز البرامج.
4. لبدء التحضير دون برنامج، تجاوز اختيار البرنامج واضبط القيمَ المرغوبة مباشرةً.
5. لاستخدام برنامج ما، اضغط الرمزَ المرغوب في لوحة الاستعمال، مثل ✋ **رقائق البطاطس**.
←*الشكل* **8**
✔ يومض رمزُ البرنامج المُحدَّد وتظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطة مسبقًا ووقتُ التحضير للبرنامج.
←*الشكل* **9**
6. لتعديل درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا، اضبط القيمة المطلوبة بواسطة **TEMP** − أو +.
←*الشكل* **10**
7. لتعديل وقت التحضير المضبوط مسبقًا، اضبط القيمة المطلوبة بواسطة **TIME** − أو +.
←*الشكل* **11**
8. ابدأ التحضيرَ بواسطة ⏯ **التشغيل/الإيقاف**.
←*الشكل* **12**
✔ تعرض شاشةُ السلة المختارة بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة ووقت التحضير المتبقي.

بدء التحضير باستخدام السلة الثانية

يمكنك بدء تحضير آخر في السلة الثانية في أي وقت بصرف النظر عن التحضير الجاري.

1. ضعْ الطعامَ في السلة الثانية وأزحْ السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **13**
2. اختر السلة الثانية في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال السلة العلوية ⬒.
←*الشكل* **14**
✔ يومض رمز السلة العلوية وتضيء رموز البرامج.
3. اختر برنامجًا للسلة الثانية، مثل ⏲ **التحمير السريع** ووائم القيم عند الحاجة.
←*الشكل* **15**
يمكن اختيار البرنامج نفسه للسلة الثانية، كما للسلة الأولى، مثلاً لإعداد حصة أخرى في وقتٍ لاحق.
4. ابدأ التحضير في السلة الثانية باستخدام ⏯ **التشغيل/الإيقاف**.
←*الشكل* **16**
✔ تعرض الشاشة بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة ووقت التحضير المتبقي لكلتا السلتين.

رجّ الطعام أو تقليبه

1. عندما يومض **SHAKE** للسلة العلوية أو السفلية، أخرج السلة المعنية من الجهاز.
←*الشكل* **17**
✔ يتوقَّف التحضيرُ مؤقتًا وتعرض شاشةُ السلة **OPEN**، طالما أن السلة منزوعة.
2. رجّ الطعامَ في السلة. استخدم أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة لقلب الأطعمة الكبيرة أو الحساسة.
←*الشكل* **18**
3. أزح السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **19**
✔ يُستأنف التحضيرُ تلقائيًا وتظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطةُ ووقتُ التحضير المتبقي.

إخراج الأطعمة الجاهزة

1. عندما ينتهي التحضير في السلة العلوية أو في السلة السفلية، يومض في شاشة عرض السلة **End** وتدوِّي إشارةٌ صوتية.
←*الشكل* **20**
2. أخرج السلة التي تحتوي على الأطعمة المُحضَّرة الجاهزة.
←*الشكل* **21**
3. رُجّ الأطعمة، التي لم تُخلَّف دهونًا زائدةً من السلة أو أخرجها باستخدام أدوات الطهي، مثل البطاطس المقلية.
←*الشكل* **22**
4. أخرج الأطعمة، التي خلَّفت دهونًا أو سوائلَ زائدةً، من السلة باستخدام أدوات الطهي، مثل اللحوم المُشحَّمة بالدهون أو الخضراوات ذات نسبة الرطوبة العالية. لمنع تسرب السائل من فتحات السلة، تجنَّب إمالة السلة.
←*الشكل* **23**
اترك الدهون الساخنة أو السوائل الساخنة في السلة لتبرد أولاً وتخلَّص منها بحذر.

وظيفة MATCH

استخدم وظيفة **MATCH** لاستعمال كلتا السلتين بأوضاع الضبط نفسها، مثلاً لتحضير كمياتٍ أكبر من الطبق نفسه.

استخدام وظيفة MATCH

1. ضعْ الطعامَ في كلتا السلتين وأزحْ السلتين بالكامل في الجهاز المُشغَّل.
2. فعِّل وظيفة **MATCH** ⬓.
3. اختر برنامجًا، ووائم القيم عند الحاجة، وابدأ التحضيرَ بواسطة ⏯ **التشغيل/الإيقاف**.
✔ تعرض كلتا الشاشتين بالتناوب القيمَ المتطابقة لدرجة الحرارة ووقت التحضير المتبقي.
✔ عندما ينتهي التحضير، يومض في كلتا الشاشتين **End** وتدوِّي إشارةٌ صوتية.

ملاحظات

- عندما تُفعِّل الوظيفة **MATCH**، بعدما تُختير برنامجٌ بالفعل وعُيِّن لسلةٍ واحدة، عندئذٍ تُطبق أوضاع الضبط على السلة الثانية.
- عندما تُغيَّر قيم درجة الحرارة أو وقت التحضير لسلةٍ مفردة في أثناء التحضير، تُنهَى عندئذٍ وظيفة **MATCH**. يسير التحضير الآخر بصورةٍ فردية لكل سلة.

وظيفة SYNC

استخدم وظيفة **SYNC** لمزامنة وقت التحضير لكلتا السلتين. تجهز أطباقٌ مختلفة في الوقت نفسه.

استخدام وظيفة SYNC

1. ضعْ الطعامَ في كلتا السلتين وأزحْ السلتين بالكامل في الجهاز المُشغَّل.
2. اختر السلة الأولى في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال السلة السفلية ⬓.
3. اختر برنامجًا للسلة الأولى، ووائم القيم عند الحاجة.
4. اختر السلة الثانية في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال السلة العلوية ⬒.
5. اختر برنامجًا للسلة الثانية، ووائم القيم عند الحاجة.
6. فعِّل الوظيفة **SYNC** SYNC TIME وابدأ التحضيرَ بواسطة ⏯ **التشغيل/الإيقاف**.

✔ تعرض شاشة السلة ذات وقت التحضير الأطول بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة ووقت التحضير المتبقي.

✔ تعرض شاشة السلة ذات وقت التحضير الأقصر بالتناوب درجة الحرارة و**Hold**. يظل التحضير متوقفًا.

✔ عندما يُبلَغ الوقت المتبقي نفسه لكلتا السلتين، يبدأ التحضير في السلة المتوقفة.

✔ عندما ينتهي التحضير، يومض في كلتا الشاشتين **End** وتدوِّي إشارةٌ صوتية.

ملاحظة: إذا عُرض وقتُ التحضير المتبقي لكلتا السلتين عند تفعيل الوظيفة **SYNC**، ثم تغيَّر وقتُ التحضير لإحدى السلتين، فسوف تُنهَى الوظيفة **SYNC**.

البرنامج الشخصي MyFry

استخدم **MyFry** لحفظ أوضاعك الشخصية للضبط واستدعائها. يمكنك حفظ أوضاع الضبط كل على حدة للسلة السفلية ⬓ والسلة العلوية ⬒ ومن أجل **MATCH** ⬓⬒.

إعداد MyFry أو مواءمته

ملاحظة: عندما تُعدّ **MyFry** للمرة الأولى، لا تكون هناك قيم مُحدَّدة مسبقًا. عندما تواءم **MyFry**، تُعرض القيم المحفوظة أخيرًا.

1. اختر **MATCH** ⬓⬒ أو سلةً في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال السلة السفلية ⬓.

✔ يومض رمز السلة السفلية وتضيء رموز البرامج.

2. اضغط ☆ **MyFry**.
3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام **TEMP** — أو +، ووقت التحضير المرغوب باستخدام **TIME** — أو +.
4. لحفظ القيم، أبقِ على ☆ **MyFry** مضغوطًا لمدة ثانيتين على الأقل، إلى أن تصدر إشارةٌ صوتية.

استخدام MyFry

1. اختر السلة العلوية ⬒ أو السلة السفلية ⬓ أو **MATCH** ⬓⬒.

✔ يومض المختار وتضيء رموز البرامج.

2. اضغط ☆ **MyFry**.

✔ تعرض الشاشة بالتناوب القيمَ المحفوظة لدرجة الحرارة ووقت التحضير.

3. ابدأ التحضيرَ بواسطة ⏯ **التشغيل/الإيقاف**.

وظائف إضافية

تجد هنا نظرةً عامة على وظائف إضافية.

الوظيفة	التنفيذ
تغيير القيم بوتيرةٍ أسرع	استمر في الضغط على — أو +.
قطع التحضير لجميع السلال.	اضغط ⏻ **تشغيل/إطفاء**.
قطع التحضير لسلة واحدة	استمر في الضغط على ⬒ أو ⬓، إلى أن تتوقف الشاشةُ المعنية عن عرض المزيد من القيم.
إلغاء اختيار السلة	استمر في الضغط على رمز السلة الوامض، إلى أن تتوقف الشاشةُ المعنية عن عرض المزيد من القيم.
تغيير درجة الحرارة أو وقت التحضير في أثناء عمل التحضير	عندما تكون سلة واحدة فقط مُفعَّلة، يمكن موائمة القيم مباشرةً باستخدام — أو +. عندما تكون السلتان مُفعَّلتين، اضغط أولاً رمز السلة المرغوبة وواءم القيم بعد ذلك.
إيقاف التحضير مؤقتًا	عندما تكون سلة واحدة مُفعَّلة أو لإيقاف التحضير في كلتا السلتين مؤقتًا، اضغط ⏯ **التشغيل/الإيقاف**. لإيقاف التحضير في سلة واحدة فقط مؤقتًا، اضغط أولاً رمز السلة المرغوبة، ثم ⏯ **التشغيل/الإيقاف**. لاستئناف تحضير متوقف مؤقتًا، اضغط ⏯ **التشغيل/الإيقاف** مرةً أخرى.
إيقاف فعالية وظيفة **SYNC**	اضغط SYNC TIME **SYNC**. يبدأ تحضير السلة المتوقف تشغيلها ويسير التحضير بصورةٍ فردية لكل سلة.

أمثلةٌ تطبيقية

يوفر جهازُك 9 برامج مختلفة مُعدَّة مسبقًا. اختر البرنامج المناسب حسب نوع الطعام.

ملاحظة: القيم المذكورة هي توصيات. نظرًا لاختلاف الأطعمة من حيث المنشأ والحجم والشكل والحالة والعلامة التجارية، قد تحيد الإعداداتُ المثلى لأطعمتك عن القيم المذكورة.

المواد الغذائية	الضبط المسبق	إرشادات
رقائق البطاطس المُجمَّدة، 10 × 10 مم، 500 جم	رقائق البطاطس 180 °م 20 دقيقة	عندما يومض **SHAKE**، رُجّ الطعام أو اقلبه
أوراك دجاج، 6 قطع كلٌ منها 125 جم	الطيور 200 °م 23 دقيقة	عندما يومض **SHAKE**، رُجّ الطعام أو اقلبه
الاستيك البقري، 2 قطع، بسمك 3 سم تقريبًا	التحمير السريع 230 °م 16 دقيقة	عندما يومض **SHAKE**، رُجّ الطعام أو اقلبه
شرائح سمك السلمون، 2 قطعة كل منها 150 جم	السمك 160 °م 11 دقيقة	
الخضراوات المشوية، 500 جم	خضراوات 180 °م 16 دقيقة	قطِّع الخضراوات إلى قطع كبيرة واخلطها مع ملعقة زيت كبيرة عندما يومض **SHAKE**، رُجّ الطعام أو اقلبه
قطع كعك أو مافن صغيرة، 9 قطع	مخبوزات صغيرة 140 °م 15 دقيقة	
إذابة الموادَ الغذائية المُجمَّدة	إذابة التجمد 40 °م 40 دقيقة	
تدفئة الأطعمة المُحضَّرة الجاهزة	التسخين 150 °م 5 دقيقة	للحصول على نتائج مقرمشة، اضبط درجة الحرارة على ما يزيد عن 150 درجة مئوية.
الحفاظ على سخونة الأطعمة المطهوة	الحفاظ على السخونة 80 °م 30 دقيقة	

نصائح

- إذا كان حجمُ الطعام يختلف عن المذكور في الجدول، فقصِّر أو أطل وقت الطهي.
- وإذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، فأطل وقت الطهي أو زدْ درجة الحرارة.
- للحصول على نتيجة طهي متساوية، رُجّ الأطعمة في السلة أو اقلبها عندما تومض **SHAKE**.
- إذا لم تحصل الأطعمة على القرمشة المطلوبة، فرش القليل من الزيت على الأطعمة قبل الطهي، على سبيل المثال باستخدام فرشاة أو بخاخ زيت. واترك الزيتَ الزائد يتقاطر أو امسحه.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.
- لا تنظِّف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من أليافٍ صناعية.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **24**

تنظيف الجهاز والأجزاء

1. نظِّف الجهاز الأساسيّ بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم جففه.
   استخدم قطعة قماش مُبلَّلة من الألياف الدقيقة لتنظيف الشاشة.
2. نظِّف حيز الطهي بماءٍ دافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة، إذا لزم الأمر.
3. أزل بقايا الطعام من على غطاء عنصر التسخين بفرشاة ناعمة.
4. أزل الدهون والزيوت الزائدة من السلة.
5. إذا كانت هناك بقايا دهون صعبة الإزالة في السلة، فاملأ السلة بقليلٍ من الماء الدافئ مع بضع قطراتٍ من سائل التنظيف واتركها تؤدي وظيفتها.
6. نظِّف السلال والشبكات السلكية بماء الصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء. ◄ تحقَّق مما إذا كان جهازُك مُزوَّدًا بالكهرباء.
التحضير لا يُبدأ أو يُستأنف و **التشغيل/الإيقاف** ⏯ لا يُعرض في لوحة الاستعمال.	السلة غيرُ موضوعةٍ بشكل صحيح في الجهاز. ◄ أزِح السلة كليةً داخل الجهاز. يجب ألا تبرز السلة من جسم الماكينة.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يتعذَّر إدخال السلة بالكامل في الجهاز.	هنالك أطعمةٌ أو أغراضٌ في حيز الطهي. ◄ أزلْ الأطعمة أو الأغراضَ من حيز الطهي. تصبح الأطعمة أو الأغراضُ الموجودة في حيز الطهي ساخنةً في أثناء التحضير. استخدم أدوات طهي مقاومة للحرارة وتوخَّ الحذر.
رمز خطأ يظهر في شاشة العرض، مثل **Ex**.	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. **1.** انزع القابس الكهربائي. **2.** أعدْ قبس القابس الكهربائيّ في المقبس. **3.** إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.
دخانٌ أبيض يخرج من الجهاز.	تتسبب الدهون المتساقطة وبقايا الدهون في السلة أو في حيز الطهي في ظهور دخان أبيض عند التسخين. ◄ نظِّف السلة والشبكة السلكية وحيز الطهي جيدًا بعد كل استخدام لإزالة جميع بقايا الدهون. **ملاحظة:** الدخان الأبيض الناتج عن بقايا الدهون لا يؤثر على نتيجة الطهي أو الجهاز.
بعد طهي الأطعمة ذات محتوى الرطوبة المرتفع، يتجمَّع ماءٌ في مقصورة الطبخ.	يتكون ماء متكثف لأسباب فيزيائية. ◄ بمجرد أن يبرد الجهاز بشكل كافٍ، جفِّف مقصورة الطبخ بقطعة قماش. **ملاحظة:** يكون تكوُّن الماء المُتكثِّف طبيعيًا وغير ضار.

التخلص من الجهاز القديم

◄ تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/ المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

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

8001376128 (060602)
en, ar