



BOSCH

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

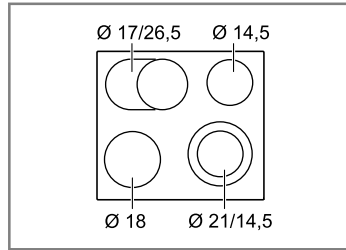


الموقد

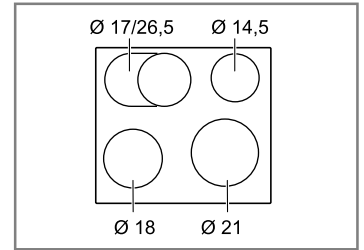
PKB6..F17,
PKB6..FB...,
PKF6..F17.,
PKF6..FB.,
PKG6..FB.,
PKN6 ..F17...,
PKN6..FB...,
PKF6..F..Y

دليل المستخدم [ar]

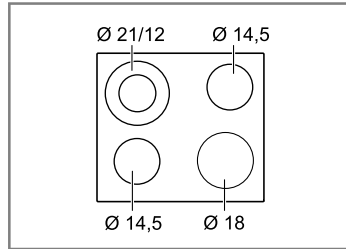
PKN6 ..F17.., PKN6..FB..



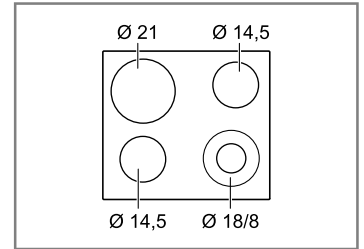
PKB6..F17, PKB6..FB..,



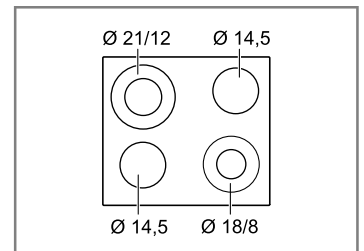
PKF6..F..Y



PKF6..F17., PKF6..FB.,



PKG6..FB.





لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

فهرس المحتويات

- تمت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر. لا تستخدم الجهاز:
- باستخدام ميقاتي خارجي أو جهاز تشغيل عن بعد منفصل. لا يسري ذلك في حالة إيقاف التشغيل بواسطة الأجهزة المحددة في المواصفة EN 50615.

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

- يمكن للأطفال بدءًا من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصًا في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشراف 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

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- عدم مراقبة عملية الطهي التي يُستخدم فيها الدهون أو الزيت على سطح الموقد يمكن أن تمثل خطورة وتؤدي لنشوب حرائق.
- ◀ لا تترك الزيوت والدهون الساخنة دون رقابة.
- ◀ لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء، وإنما أطفئ الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية مثلاً.
- يصبح سطح الطهي ساخناً للغاية.
- ◀ لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرةً.
- ◀ لا تضع أبدًا أية أشياء على سطح الطهي. يصبح الجهاز ساخناً.
- ◀ لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرةً.

1	الأمان.....	3
2	تجنُّب الأضرار المادية.....	4
3	حماية البيئة والتوفير.....	5
4	التعرّف.....	6
5	الاستعمال الأساسي.....	7
6	وظيفة الطهي الإلكتروني.....	8
7	قفل أمان الأطفال.....	10
8	وظائف الوقت.....	10
9	الإيقاف الأوتوماتيكي.....	11
10	وظيفة الحماية عند المسح.....	11
11	بيان استهلاك الطاقة.....	11
12	أوضاع الضبط الأساسية.....	12
13	التنظيف والعناية.....	13
14	التغلب على الاختلالات.....	13
15	التخلص.....	14
16	خدمة العملاء.....	14

1 الأمان ⚠

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

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

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- 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.

- ◀ قد تؤدّي أغطية الموقد إلى وقوع حوادث، على سبيل المثال بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات.
- ◀ لا تستخدم أغطية الموقد.
- ◀ من الممكن أن تشتعل الأطعمة.
- ◀ يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصعب الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده.

- ◀ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.
- ◀ فقد تؤدي شبكة حماية سطح الموقد إلى وقوع حوادث.
- ◀ لا تستخدم أبداً شبكة حماية سطح الموقد.
- ◀ الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- ◀ اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً 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 تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطراً.

- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز لتجنب الإصابة بصدمة كهربائية محتملة. وللقيام بذلك، لا تطفئ الجهاز من المفتاح الرئيسي بل من خلال فصل المصهر في صندوق المصاهر.

◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 14
الربطية التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- ◀ قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز.
- ◀ لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي.

- ◀ أبق موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة دائماً.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

- ◀ يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحشروا بداخلها ويختنقوا.
- ◀ أبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعاد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

2 تجنّب الأضرار المادية

2.1 نظرة عامة على الأضرار الأكثر شيوعاً

تجد هنا الأضرار الأكثر شيوعاً، ونصائح حول كيفية تجنبها.

الضرر	السبب	الإجراء
بقع	أطعمة منسكبة	أزل الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
بقع	منظفات غير مناسبة	استخدم منظفات مناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
خدوش	ملح أو سكر أو رمل	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
خدوش	قواعد الأواني والمقالي الخشنة	افحص حالة الأواني.
تغيّر اللون	منظفات غير مناسبة	استخدم منظفات مناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.

تنبيه!

- ◀ قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشاً بأقراص الخزف الزجاجي.
- ◀ افحص الأواني.
- ◀ يمكن أن يضر طهي الأواني الفارغة بالأواني أو بالجهاز.
- ◀ لا تضع أبداً أوانٍ دون محتوى على حيز طهي ساخن أو تسمح بطهي الأواني الفارغة.
- ◀ يمكن أن يؤدي إناء الطهي الموضوع بصورة خاطئة إلى فرط سخونة الجهاز.
- ◀ لا تضع أبداً مقال أو أوانٍ ساخنة على عناصر الاستعمال أو إطار الموقد.
- ◀ عندما تسقط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، قد تحدث أضرار.
- ◀ لا تدع أية أشياء صلبة أو حادة تسقط على الموقد.
- ◀ تنصهر الخامات غير المقاومة للسخونة على مواضع الطهي الساخنة.
- ◀ لا تستخدم رقاقة حماية الموقد.
- ◀ لا تستخدم رقاقة ألومنيوم أو أوعية بلاستيكية.

الضرر	السبب	الإجراء
تكوّن قشور صدقية	السكر أو الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر	أزل الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

الضرر	السبب	الإجراء
تغيّر اللون	تأكل الأواني، مثل الألومنيوم	ارفع الأواني أو المقالي عند تحريكها.

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

◀ تخلّص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

3.2 توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل بكثير من الطاقة.

اختر نطاق الطهي المناسب لمقاس الإناء. ضع إناء الطهي في الوسط.

استخدم أوان يتوافق قطر قواعدها مع قطر حيز الطهي.

نصيحة: تذكر الجهة الصانعة للأواني غالبًا قطر الأواني العلوي. وهو غالبًا أكبر من قطر القاعدة.

■ أواني الطهي غير المناسبة أو مناطق الطهي غير المغطاة بالكامل تستهلك الكثير من الطاقة.

أغلق الأواني بغطاء مناسب.

■ عندما تطهو دون وضع غطاء، يحتاج الجهاز للمزيد من الطاقة بشكل واضح.

لا ترفع الغطاء إلا نادرًا قدر الإمكان.

■ عندما ترفع الغطاء، تتسرب طاقة كثيرة.

استخدام غطاء زجاجي.

■ يمكنك باستخدام الغطاء الزجاجي النظر في الوعاء دون أن ترفع الغطاء.

استخدم أوان ومقال ذات قواعد مستوية.

■ القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.

استخدم إناء طهي مناسب لكمية الطعام المراد طهيه.

■ يحتاج إناء الطهي الكبير ذو المحتوى الضئيل إلى طاقة أكثر للتسخين.

قم بطهي الطعام بكمية قليلة من الماء.

■ كلما زاد الماء في إناء الطهي، زادت كمية الطاقة المطلوبة للتسخين.

اضبط على درجة طهي أقل مبكرًا.

■ اختيار درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.

استفد من سخونة المتبقية من الموقد. في حالة فترات الإنضاج الطويلة أطفئ حيز الطهي لمدة

5-10 دقائق قبل انتهاء زمن الإنضاج.

■ ترفع الحرارة المتبقية غير المُستغلة من استهلاك الطاقة.

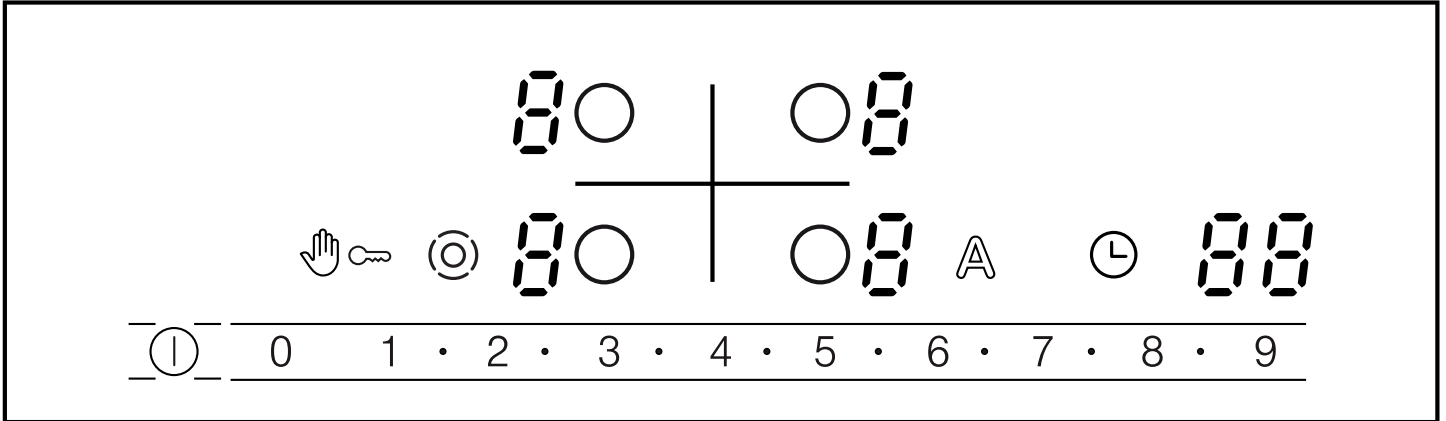
يمكنك الاطلاع على معلومات المنتج وفقًا للمواصفة (EU) 66/2014 في بطاقة بيانات الجهاز المرفقة وعلى الإنترنت في الموقع الإلكتروني للجهاز.

4 التعرّف

يسري دليل الاستعمال هذا على مواقد مختلفة. تجد أبعاد المواقد في العرض العام للطرازات. ← صفحة 2

4.1 لوحة الاستعمال

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



4.4 مواضع الطهي

تجد هنا نظرة عامة على أوضاع التشغيل المختلفة لمواضع الطهي. عندما تفعّل أوضاع التشغيل المشترك، تضيء البيانات ذات الصلة. عندما تشغّل موضع طهي، يعمل هذا الأخير على الحجم المضبوط مؤخرًا.

موضع الطهي	الاسم	التشغيل والإيقاف
○	موضع الطهي أحادي الدائرة	انتق موضع طهي.
◎	موضع الطهي ثنائي الدوائر	انتق موضع طهي. انقر على ◎.
CO	نطاق التحمير	انتق موضع طهي. انقر على ◎.

ملاحظات

- النطاقات المظلمة في الشكل المتوهج لموضع الطهي ترجع لأسباب فنية. وليس لها أي تأثير على الأداء الوظيفي لموضع الطهي.
- ينظّم موضع الطهي درجة الحرارة من خلال تشغيل وإيقاف عنصر التسخين. وحتى في ظل القدرة القصوى يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين. يمكن في حالة مواضع الطهي متعددة الدوائر تشغيل أو إيقاف عناصر التسخين لموضع الطهي والنطاقات المشتركة في التشغيل في أوقات مختلفة. الأسباب:

- تُحمى الأجزاء الحساسة من السخونة المفرطة.
- تتم حماية الجهاز من التحميل الكهربائي الزائد.
- تتحقق نتيجة طهي أفضل.

4.2 البيانات

تعرض البيانات القيم المضبوطة والوظائف.

البيان	الاسم
9 - 1	درجات الطهي
h / H	السخونة المتبقية
A	وظيفة الطهي الإلكتروني
88	الميقاتي

4.3 حقول اللمس

النطاقات اللمسية هي نطاقات حساسة للمس. المس النطاق المناسب لاختيار الوظيفة ذات الصلة.

حقل اللمس	الاسم
①	المفتاح الرئيسي
☞	وظيفة الحماية عند المسح
☞	قفل أمان الأطفال
◎	التشغيل المشترك للنطاقات
○	اختيار موضع الطهي
9...3•2•1	نطاق الضبط
⌚	الميقاتي
A	وظيفة الطهي الإلكتروني

ملاحظات

- احرص على أن تكون لوحة الاستعمال جافة دائمًا. الرطوبة تؤثر سلبيًا على الأداء الوظيفي.
- لا تسحب الأواني بالقرب من البيانات وحقول اللمس. يمكن أن تزداد سخونة الوحدة الإلكترونية.

البيان	المعنى
H	موضع الطهي ساخن جدًا لدرجة أنه بمقدورك الحفاظ على سخونة أطباق صغيرة أو إذابة قوالب الشوكولاتة الخام.
h	موضع الطهي ساخن.

4.5 بيان السخونة المتبقية

يوجد بالموقد لكل موضع طهي بيان ثنائي المراحل للحرارة المتبقية. وطالما ظل بيان الحرارة المتبقية مضيئًا، لا تلمس موضع الطهي.

5 الاستعمال الأساسي

5.1 تشغيل الموقد أو إطفائه

يمكنك تشغيل وإطفاء الموقد بواسطة المفتاح الرئيسي. إذا أعدت تشغيل الجهاز في الثواني الأربع الأولى بعد إطفائه، يعاود الموقد العمل بالإعدادات السابقة.

5.2 تشغيل الموقد

- ◀ انقر على ①.
- ✓ تضيء أشرطة الضوء فوق ①.
- ✓ تضيء بيانات أسطح التحكم وبيانات درجات الطهي T.
- ✓ الموقد جاهز للتشغيل.

5.3 إطفاء الموقد

عند إطفاء كافة مواضع الطهي لبعض الوقت (10-60 ثانية)، ينطفئ الموقد أوتوماتيكيًا.

- ◀ انقر على ①.
- ✓ تنطفئ لمبة البيان فوق ①.
- ✓ تنطفئ البيانات.
- ✓ تنطفئ كافة مواضع الطهي.
- ✓ تستمر إضاءة بيان الحرارة المتبقية، إلى أن تصعب مواضع الطهي باردة بدرجة كافية.

5.4 ضبط مواضع الطهي

حتى يتسنى لك ضبط موضع طهي ما، يجب أن يكون مختارًا. اضبط درجات الطهي المرغوبة في نطاق الضبط.

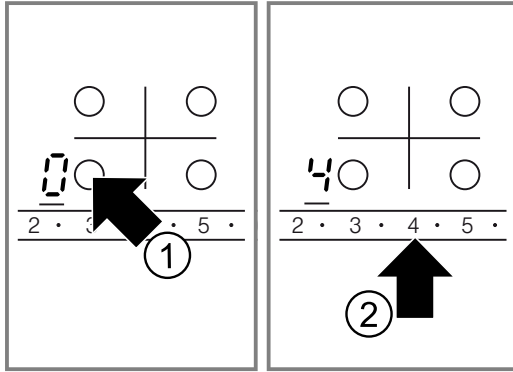
درجة الطهي	
1	أدنى قدرة
9	أعلى قدرة
.	توجد لكل درجة طهي درجة بينية، مثل: 4.

5.5 ضبط درجات الطهي

الشرط: الموقد مُشغّل.

- 1. اختر موضع الطهي باستخدام ①.
- ✓ يضيء T في بيان درجات الطهي. يضيء - تحت بيان درجات الطهي.

2. حدد درجة طهي في نطاق الضبط.



5.6 تغيير درجات الطهي

- 1. اختر موضع الطهي باستخدام ①.
- 2. حدد درجة طهي في نطاق الضبط.

5.7 إطفاء موضع الطهي

- 1. اختر موضع الطهي باستخدام ①.
- 2. حدد 0 في نطاق الضبط.
- ✓ بعدما تنطفئ موضع الطهي، سيظهر بيان السخونة المتبقية بعد حوالي 10 ثوانٍ.
- ملاحظة:** يظل آخر موضع طهي تم ضبطه فعالًا. يمكنك ضبط موضع الطهي دون إعادة اختياره.

5.8 توصيات الضبط من أجل الطهي

تجد هنا نظرة عامة على أطباق مختلفة ذات درجات طهي مناسبة. يختلف زمن النضج حسب نوع الأطعمة، ووزنها، وسُمكها، وجودتها. وتتوقف درجة مواصلة الطهي على أواني الطهي المستخدمة.

إرشادات التحضير

- استخدم درجة الطهي 9 لغرض السلق.
- قم بتقليب الأطعمة ذات القوام الكثيف من آن لآخر.
- الأطعمة التي يتم تحميرها على درجة عالية أو التي تخرج منها كمية كبيرة من السائل أثناء التحمير، من الأفضل تحميرها على أجزاء صغيرة.
- نصائح من أجل الطهي الموقر للطاقة. ← صفحة 5

الصهر

الطبقة	درجة مواصلة الطهي	مدة التسخين بالدقائق
الشوكولاتة، قوالب الشوكولاتة الخام	1-1.	-

الطبق	درجة مواصلة الطهي	مدة التسخين بالدقائق
الزبد، العسل، الجيلاتين	1-2	-
التسخين أو الحفاظ على السخونة		
يخني، على سبيل المثال وعاء حساء عدس	1-2	-
الحليب ¹	2-1	-
النفائق في الماء ¹	3-4	-
¹ حضّر الطبق دون غطاء.		
إذابة التجمّد والتسخين		
سبانخ، مجمّدة	3-2	10-20
حساء خضار مع اللحم، مجمّد	3-2	20-30
السلق أو الغلي ببطء		
كببية، كفتة بطاطس ^{1,2}	5-4	20-30
السّمك ^{1,2}	4-5	10-15
صوص أبيض، مثل صوص البشاميل	1-2	3-6
الصوصات المخفوقة، مثل صوص بارنيز، أو الصلصة الهولندية	3-4	8-12
¹ ضع الماء ليغلي مع غلق الغطاء. ² واصل طهي الطبق دون غطاء.		
السلق أو الطهي بالبخار أو التشويح		
الأرز مع كمية مضاعفة من الماء	2-3	15-30
أرز باللبن	2-1	35-45
بطاطس مسلوقة	4-5	25-30
البطاطس المسلوقة المملحة	4-5	15-25
العجائن، المكرونة ^{1,2}	6-7	6-10
يخني، حساء	4-3	15-60
خضروات، طازجة	3-2	10-20
خضروات، مجمّدة	4-3	10-20
الأطعمة في إناء الطهي السريع	4-5	-
¹ ضع الماء ليغلي مع غلق الغطاء. ² واصل طهي الطبق دون غطاء.		
الطهي بالغلي البطيء		
لحم ملفوف	4-5	50-60
لحم الروستو	4-5	60-100

حساء خضار مع اللحم	3-2	50-60
القلي بقليل من الزيت قم بقلي الأطباق دون غطاء.		
اسكالوب، سادة أو بانيه	6-7	6-10
اسكالوب، مجمّد	6-7	8-12
ضلوع، سادة أو بانيه ¹	6-7	8-12
ستيك، بسّمك 3 سم	7-8	8-12
كفتة، بسّمك 3 سم ¹	5-4	30-40
هامبرجر، بسّمك 2 سم ¹	6-7	10-20
صدور طيور، بسّمك 2 سم ¹	5-6	10-20
صدور دجاج، مجمّدة ¹	5-6	10-30
سمك أو سمك فيليه، سادة	5-6	8-20
سمك أو سمك فيليه، بانيه	6-7	8-20
سمك أو سمك فيليه، بانيه ومجمّد، على سبيل المثال أصابع السمك	6-7	8-12
قريدس، جمبري	7-8	4-10
خضروات أو مشروم طازج، تشويح	7-8	10-20
الخضروات أو شرائح اللحم على الطريقة الآسيوية	8-7	15-20
أطباق مقلية، مجمّدة	6-7	6-10
بان كيك	6-7	متتابع
أومليت	4-3	متتابع
بيض مقلي	5-6	3-6
¹ اقلب الطبق عدة مرات.		

القلي العميق		
أقل الطعام في زيت عميق بالقطعة مع 150-200 جم لكل قطعة في 1-2 لتر زيت. قم بتحضير الأطباق دون غطاء.		
أطعمة مجمدة، على سبيل المثال بوم فريت أو دجاج ناچتس	8-9	-
الكروكيت، مجمّد	7-8	-
اللحم، مثل الدجاج	6-7	-
سمك، بانيه أو بالديقيق	5-6	-
الخضروات أو المشروم، بانيه أو بالديقيق	5-6	-
مخبوزات صغيرة، على سبيل المثال العجائن المحشية أو عجائن الحلويات، فطائر الفاكهة	4-5	-

6 وظيفة الطهي الإلكتروني


تقوم وظيفة الطهي الإلكتروني بتسخين موضع الطهي بأقصى قدرة، ثم تتراجع إلى درجة التسخين التي قمت باختيارها.

تتوقف مدة تسخين موضع الطهي على حسب درجة مواصلة الطهي المضبوطة.

6.1 ضبط وظيفة الطهي الإلكتروني

لا يمكن تفعيل وظيفة الطهي الإلكتروني إلا خلال الثلاثين ثانية الأولى بعد تشغيل موضع الطهي.

1. اضبط درجة مواصلة الطهي المرغوبة لموضع الطهي.

2. انقر على .

✓ يتم تفعيل وظيفة الطهي الإلكتروني.

✓ وبعد الطهي لا يظل مضيئاً في البيان سوى درجة مواصلة الطهي.

✓ ويومض في البيان الرمز A ودرجة مواصلة الطهي بالتناوب.

6.2 توصيات الضبط من أجل الطهي مع وظيفة الطهي الإلكتروني

- ضع الغطاء على الإناء.
- قم بتقليب الأطعمة ذات القوام الكثيف من آن لآخر.
- أضف بحد أقصى 3 فناجين من الماء إلى الطعام عند الطهي على موضع طهي كبير أو بحد أقصى فناجين من الماء عند الطهي على موضع طهي صغير.

القيم المذكورة هي قيم مرجعية. الكميات الصغيرة المذكورة تخص مواضع الطهي الصغيرة، والكميات الكبيرة تخص مواضع الطهي الكبيرة.

إرشادات التحضير

- وظيفة الطهي الإلكتروني مصممة للطهي مع الماء القليل. هذه الوظيفة غير مناسبة للأطعمة التي يحتاج طهيها إلى قدر كبير من الماء (مثل المكرونة).

التدفئة

الطبق	الكمية	درجة الطهي	وقت الطهي الكلي بالدقائق
المرق	500 مل - 1 لتر	A 7-8	4-7
الحساء غليظ القوام	500 مل - 1 لتر	A 2-3	3-6
الحليب ¹	200-400 مل	A 1-2	4-7

¹ حضّر الطبق دون غطاء.

التسخين والحفاظ على السخونة

يخني، على سبيل المثال وعاء حساء عدس	400-800 جم	A 1-2	-
-------------------------------------	------------	-------	---

إذابة التجمد والتسخين

سبانخ، مجمدة	300-600 جم	A 2-3	10-20
حساء خضار مع اللحم، مجمد	500 جم - 1 كجم	A 2-3	20-30

السلق

السمك ^{1,2}	300-600 جم	A 4-5	20-25
----------------------	------------	-------	-------

¹ ضع الماء ليغلي مع غلق الغطاء.
² واصل طهي الطبق دون غطاء.

الطهي

الأرز مع كمية مضاعفة من الماء	120-250 جم	A 2-3	20-25
بطاطس مسلوقة مع 3-1 فناجين من الماء	750 جم - 1 كجم	A 4-5	30-40
بطاطس مملحة مع 3-1 فناجين من الماء	750 جم - 1 كجم	A 4-5	20-30
خضروات مع 3-1 فناجين من الماء	500 جم - 1 كجم	A 2-3	15-20
خضروات، مجمدة مع 3-1 فناجين من الماء	500 جم - 1 كجم	A 4-5	15-20

الطهي على نار هادئة

لحم ملفوف	4 قطع	A 4-5	50-60
لحم الروستو	1 كج	A 4-5	80-100

القلي

قم بقلي الأطباق دون غطاء.



8-12	A 6-7	1-2 قطعة	اسكالوب، سادة أو بانيه
8-12	A 6-7	1-2 قطعة	كوستليتة، سادة أو بانيه ¹
8-12	A 7-8	1-2 قطعة	استيك، بسّمك 3 سم
8-12	A 6-7	1-2 قطعة	سمك أو سمك فيليه، بانيه
8-12	A 6-7	200-300 جم	سمك أو سمك فيليه، بانيه ومجمّد، على سبيل المثال أصابع السمك
	A 6-7	-	بان كيك
1 اقلب الطبق عدة مرات.			

7 قفل أمان الأطفال

عن طريق قفل أمان الأطفال تستطيع أن تمنع الأطفال من تشغيل الموقد.

7.1 تشغيل قفل أمان الأطفال

الشرط: الموقد مطفأ.

- اضغط على  لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا.
- تضيء لمبة البيان فوق  لمدة 10 ثوانٍ.
- يصبح الموقد مقفلاً.

7.2 إطفاء قفل أمان الأطفال

- اضغط على  لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا.
- يتم إلغاء القفل.

7.3 قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي

عن طريق هذه الوظيفة يتم تشغيل قفل أمان الأطفال أوتوماتيكياً عندما تقوم بإطفاء الموقد. يمكن تفعيل قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي في أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 12

8 وظائف الوقت




يشتمل جهازك على وظائف مختلفة للوقت، يمكنك باستخدامها ضبط مدة زمنية أو ميقاتي المطبخ.

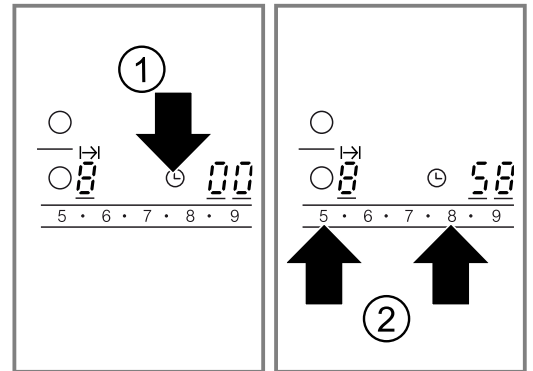
8.1 المدة

يمكنك إدخال مدة زمنية لموضع الطهي المرغوب. وينطفئ موضع الطهي أوتوماتيكياً بعد انقضاء هذه المدة الزمنية. يمكنك ضبط مدة زمنية تصل إلى 99 دقيقة.



ضبط المدة الزمنية

الشرط: موضع الطهي مختار ومضبوط.




- انقر على .
- تضيء البيان  لموضع الطهي. يضيء  في بيان الميقاتي.
- اضبط المدة الزمنية المرغوبة في نطاق الضبط خلال العشر ثوانٍ التالية.



- يبدأ العد التنازلي للمدة الزمنية. إذا قمت بضبط مدة زمنية لعدة مواضع طهي، فستظهر المدة الزمنية لموضع الطهي المختار.

- عند انقضاء المدة الزمنية ينطفئ موضع الطهي.
- تنطلق إشارة صوتية ويضيء الرمز  في البيان لمدة 10 ثوانٍ. البيان  يضيء إضاءة ساطعة.

تصحيح أو محو المدة الزمنية

- اختر موضع الطهي.
- انقر على .
- البيان  يضيء بسطوع.
- قم بتغيير المدة الزمنية في نطاق الضبط أو اضبطها على .

إيقاف إشارة المدة الزمنية

- يمكنك إطفاء الإشارة يدوياً.
- انقر على أي رمز.
- تنطفئ البيانات وتصمت الإشارة الصوتية.

الميقاتي الأوتوماتيكي

عن طريق هذه الوظيفة يمكنك بشكل مسبق اختيار مدة زمنية لجميع مواضع الطهي. وبعد كل تشغيل لأي موضع طهي يبدأ العد التنازلي للمدة الزمنية المختارة مسبقاً. وينطفئ موضع الطهي أوتوماتيكياً بعد انقضاء هذه المدة الزمنية. تشغل الميقاتي التلقائي في أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 12

نصيحة: يسري الميقاتي التلقائي على جميع مواضع الطهي. يمكنك تقليل المدة الزمنية أو إلغاؤها لكل موضع طهي على حدة. ← صفحة 10

8.2 منبّه المطبخ

يمكنك تحديد وقت حتى 99 دقيقة، وبعد انقضائه تدوي إشارة. ولا يرتبط منبّه المطبخ بأي من أوضاع الضبط الأخرى.

ضبط منبّه المطبخ

1. شغّل منبّه المطبخ.

يمكنك تشغيل منبّه المطبخ بطريقتين مختلفتين.

في حالة اختيار موضع طهي. انقر على \odot مرتين في غضون 10 ثوانٍ.

في حالة عدم اختيار موضع طهي. انقر على \odot .

✓ يضيء البيان \hookrightarrow .

2. اضبط الوقت المرغوب في نطاق الضبط خلال العشر ثوانٍ التالية.

- ✓ يبدأ الوقت في العد التنازلي.
- ✓ عندما ينقضي الوقت، تصدر إشارة. يضيء \odot في بيان الميقاتي. يضيء البيان \hookrightarrow لمنبّه المطبخ إضاءة ساطعة. وبعد 10 ثوانٍ ينطفئ البيان.

عرض الوقت

- ◀ اختر منبّه المطبخ بواسطة \odot .
- ✓ يُعرض الوقت لمدة 10 ثوانٍ.

تصحيح الوقت

1. اختر منبّه المطبخ بواسطة \odot .
2. اضبط الوقت المرغوب في نطاق الضبط.

إطفاء إشارة المنبّه

- ✓ يمكنك إطفاء الإشارة يدويًا.
- ◀ انقر على أي نطاق لمسي.
- ✓ ينطفئ البيان وتصمت الإشارة الصوتية.

9 الإيقاف الأوتوماتيكي

9.1 مواصلة الطهي بعد الإطفاء الأوتوماتيكي

1. انقر على أي نطاق لمسي.
- ✓ ينطفئ البيان.
2. أعد الضبط من جديد.

عندما لا تُغيّر أوضاع الضبط لموضع طهي لوقتٍ طويل، يُفعل الإيقاف الأوتوماتيكي. ويتحدّد وقت انطفاء موضع الطهي حسب درجة الطهي المضبوطة (1 إلى 10 ساعات). وينطفئ تسخين موضع الطهي. ويومض في بيان مواضع الطهي بالتناوب الرمز H/H وبيان السخونة المتبقية h/h .

10 وظيفة الحماية عند المسح

10.1 تفعيل وظيفة الحماية عند المسح

- ◀ انقر على H/H .
- ✓ تصدر إشارة صوتية.
- ✓ تضيء لمبة البيان فوق H/H .
- ✓ تُقفل لوحة الاستعمال لمدة 30 ثانية.

عندما تمسح نطاق الاستعمال بينما الموقد مشغل قد يحدث تغيير لأوضاع الضبط. وتجنباً لحدوث ذلك، تم تزويد موقدك بوظيفة حماية عند المسح. المفتاح الرئيسي مستثنى من نطاق وظيفة الحماية عند المسح. حيث يمكنك إطفاء الموقد في أي وقت.

11 بيان استهلاك الطاقة

ترتبط درجة دقة البيان بعدة عوامل منها جودة الإمداد بالجهد الكهربائي من الشبكة الكهربائية. يمكنك تفعيل البيان في أوضاع الضبط الأساسية.

← صفحة 12

تعرض الوظيفة الاستهلاك الإجمالي للطاقة بين تشغيل الموقد وإطفائه. بعد الإطفاء يُعرض بيان الاستهلاك بالكيلوواط ساعة لمدة 10 ثوانٍ، مثلاً 1,08 كيلوواط ساعة.

12 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

12.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تحصل هنا على نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية والقيم المضبوطة مسبقًا من جانب المصنع.

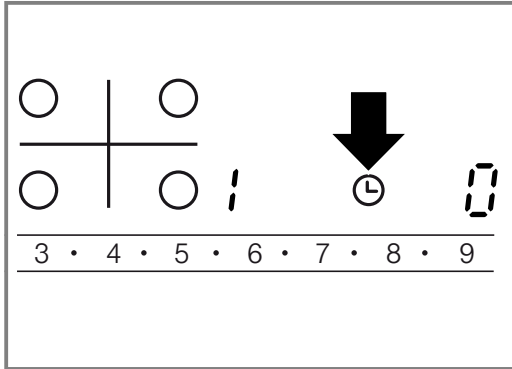
البيان	الاختيار
قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي	1 - متوقف 2 - مشغل
قفل أمان الأطفال اليدوي والأوتوماتيكي متوقفان.	1 - مشغل
الإشارة الصوتية	1 - إشارة التأكيد وإشارة الاستعمال الخاطئ متوقفتان. تبقى إشارة المفتاح الرئيسي مشغلة. 2 - إشارة التأكيد فقط مشغلة. 3 - إشارة التأكيد وإشارة الاستعمال الخاطئ مشغلتان.
بيان استهلاك الطاقة	1 - بيان استهلاك الطاقة متوقف. 2 - بيان الاستهلاك عند جهد كهربائي بقيمة 230 فلت. 3 - بيان الاستهلاك عند جهد كهربائي بقيمة 400 فلت. 4 - بيان الاستهلاك عند جهد كهربائي بقيمة 220 فلت. 5 - بيان الاستهلاك عند جهد كهربائي بقيمة 240 فلت.
الميفاتي الأوتوماتيكي	1 - متوقف 2 - الفترة الزمنية، التي تنطفئ مواضع الطهي بعدها.
مدة إشارة انتهاء وقت الميفاتي	1 - 10 ثوانٍ. 2 - 30 ثانية. 3 - 1 دقيقة.
وضع ضبط المصنع	1

البيان	الاختيار
تشغيل عناصر التسخين	1 - متوقف 2 - مشغل
وضع الضبط الأخير قبل إيقاف موضع الطهي.	1 - غير محدد: يمكنك دائمًا ضبط آخر موضع طهي تم اختياره دون اختياره من جديد. 2 - يمكنك ضبط آخر موضع طهي تم اختياره في غضون 10 ثوانٍ من الاختيار. بعد ذلك يجب عليك اختيار موضع الطهي مجددًا قبل الضبط.
وقت الاختيار لمواضع الطهي	1 - غير محدد: يمكنك دائمًا ضبط آخر موضع طهي تم اختياره دون اختياره من جديد. 2 - يمكنك ضبط آخر موضع طهي تم اختياره في غضون 10 ثوانٍ من الاختيار. بعد ذلك يجب عليك اختيار موضع الطهي مجددًا قبل الضبط.
استعادة ضبط المصنع	1 - متوقف 2 - مشغل
وضع ضبط المصنع	1

12.2 تغيير وضع الضبط الأساسي

الشرط: الموقد مطفأ.

- قم بتشغيل الموقد.
- في خلال الثواني العشر التالية اضغط على الرمز ④ لمدة 4 ثوانٍ.



- ✓ يومض ④ و ① بالتناوب في الشاشة اليسرى.
 - ✓ يضيء ④ في الشاشة اليمنى.
 - 3. انقر على ④ مرارًا إلى أن يظهر البيان المرغوب في الشاشة اليسرى.
 - 4. اضبط القيمة المرغوبة في نطاق الضبط.
 - 5. اضغط على ④ لمدة 4 ثوانٍ.
 - ✓ يتم تفعيل وضع الضبط.
- نصيحة:** لمغادرة أوضاع الضبط الأساسية دون حفظ، أطفئ الموقد بواسطة ①. أعد تشغيل الموقد وأعد ضبطه.

13 التنظيف والعناية

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

13.1 مواد التنظيف

تحصل على مواد التنظيف وكاشطات الزجاج المناسبة لدى خدمة العملاء أو في المتجر الإلكتروني أو في المتاجر المتخصصة.

تنبيه!

المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز. لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف غير مناسبة.

منظفات غير مناسبة

- مواد شطف غير مخففة
- منظف غسالة الأطباق
- مواد خادشة
- مواد تنظيف عدوانية، مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
- إسفنجات خادشة
- جهاز التنظيف بالضغط العالي أو بخاخ البخار

13.2 تنظيف أقراص الخزف الزجاجي

نظف الموقد بعد كل استخدام، حتى لا تحترق بقايا الطهي وتلتصق.

ملاحظة: التزم بمراعاة المعلومات الخاصة بمواد التنظيف غير المناسبة. -صفحة 13

الشرط: يبرد الموقد.

1. أزل الاتساخات العنيدة باستخدام كاشطة زجاج.
 2. نظف الموقد باستخدام منظف لأقراص الخزف الزجاجي.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدونة على عبوة المنظف.
- نصيحة:** يمكنك تحقيق نتائج تنظيف جيدة باستخدام قطعة إسفنجية خاصة لأقراص الخزف الزجاجي.

13.3 تنظيف إطار الموقد

نظف إطار الموقد بعد الاستخدام، إذا تراكمت عليه اتساخات أو بقع.

ملاحظات

- التزم بمراعاة المعلومات حول مواد التنظيف غير المناسبة. -صفحة 13
 - لا تستخدم كاشطة الزجاج.
1. نظف إطار الموقد باستخدام محلول صابوني ساخن ومنشفة ناعمة.
 2. اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.
 2. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

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.

⚠ 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 تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

14.1 الإرشادات في شاشة البيان

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا يوجد	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.
	1. افحص المصهر الرئيسي الخاص بالموقد.
	2. افحص باستخدام أجهزة كهربائية أخرى، إذا كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي.
تومض جميع البيانات	لوحة الاستعمال مبللة أو يوجد عليها أشياء.
	◀ قم بتجفيف لوحة الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليها.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
2F	تم الطهي بقدرة عالية على عدة مواضع طهي لفترة زمنية طويلة. تم إطفاء موضع الطهي لحماية الوحدة الإلكترونية. 1. انتظر لبعض الوقت. 2. انقر على أي نطاق لمسي. ✓ عندما يتوقف البلاغ عن الظهور، تكون الوحدة الإلكترونية قد بردت بما يكفي. ويمكنك مواصلة الطهي.
4F	على الرغم من إيقاف من خلال 2F إلا أن الوحدة الإلكترونية ما زالت تتعرض للسخونة. ولذلك تم إطفاء كافة مواضع الطهي. 1. انتظر لبعض الوقت. 2. انقر على أي نطاق لمسي. ✓ عندما يتوقف البلاغ عن الظهور، تكون الوحدة الإلكترونية قد بردت بما يكفي. ويمكنك مواصلة الطهي.
5F	إناء ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. وهذا يُنذر بتعرض الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة. يومضان بالتناوب. تصدر إشارة صوتية. ✓ قم بإبعاد الإناء. وسيختفي البيان بعدها بفترة قصيرة.
5F	إناء ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. لحماية الوحدة الإلكترونية تم إطفاء موضع الطهي. 1. قم بإبعاد الإناء. 2. انتظر لبعض الوقت. 3. انقر على أي نطاق لمسي. ✓ عندما يتوقف البلاغ عن الظهور، تكون الوحدة الإلكترونية قد بردت بما يكفي. ويمكنك مواصلة الطهي.
8F	موضع الطهي ظل مشغلاً لفترة طويلة للغاية ثم انطفأ تلقائياً. يمكنك إعادة تشغيل موضع الطهي على الفور.
E4	طريقة الاستعراض مفعلة. 1. افصل الجهاز لمدة 30 ثانية عن شبكة التيار الكهربائي، من خلال إطفاء المصهر في صندوق المصاهر. 2. انقر على أي نطاق لمسي في الدقائق الثلاثة التالية.
E0111	يظهر بلاغ يبدأ بحرف "E" في وحدة العرض، مثل E0111. 1. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله. ✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ. 2. إذا ظهر البلاغ مجدداً، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضّح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال. ← "خدمة العملاء"، صفحة 14

15 التلخص

15.1 التخلص من الجهاز القديم

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

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.

تصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقاً للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة بنا لمدة 10 سنوات على الأقل بدءاً من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.
ملاحظة: تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.

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

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.

وسوف تجد لوحة الصنع:

- على بطاقة بيانات الجهاز.
- على الجانب السفلي للموقد.

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



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

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

A Bosch Company



9001598539 (020517)

ar