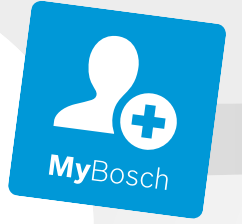




BOSCH

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



درج الملحقات

PIV9..DC...

دليل المستخدم [ar]

فهرس المحتويات

1	الأمان.....	2
2	تجنب الأضرار المادية.....	4
3	حماية البيئة والتوفير.....	5
4	إناء الطهي المناسب.....	5
5	التعرّف.....	7
6	الاستعمال الأساسي.....	8
7	وظائف الوقت.....	9
8	PowerBoost.....	10
9	PanBoost.....	10
10	وظيفة الحفاظ على سخونة.....	11
11	PerfectFry Sensor.....	11
12	قفل أمان الأطفال.....	12
13	وظيفة الحماية عند المسح.....	12
14	الإيقاف الآمن الفردي.....	13
15	أوضاع الضبط الأساسية.....	13
16	اختبار أواني الطهي.....	14
17	التنظيف والعناية.....	14
18	التغلب على الاختلالات.....	15
19	التخلص.....	16
20	خدمة العملاء.....	16
21	الأطباق المختبرة.....	16

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.
- فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام. فني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي السليم للجهاز في موقع التركيب.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - لتحضير مأكولات ومشروبات.
 - تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
 - حتى ارتفاع يبلغ 4000 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.

إذا كنت تحمل جهازاً طيباً نشطاً مزروع داخل الجسم (مثل منظم ضربات القلب أو مزيل الرجفان)، فاستعلم من طبيبك للتأكد من مطابقة هذا الجهاز للمواصفة 90/385/EWG الصادرة عن مجلس الاتحاد الأوروبي بتاريخ 20 يونيو عام 1990 وكذلك المواصفة EN 45502-2-1 والمواصفة EN 45502-2-2، وقد تم اختياره ورزاعته وبرمجته طبقاً للمواصفة VDE-AR-E 2750-10. إذا تم استيفاء هذه الاشتراطات وتم استخدام أدوات طهي غير معدنية وأواني طهي بمقابض غير معدنية، فلن يكون هناك ضرر من جراء استخدام هذا الموقد الحثي عند استعماله طبقاً للتعليمات.

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

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة قنيًا 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 لحق ضرر بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية لهذا الجهاز، فيجب استبداله بكابل توصيل خاص متوفر لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.
- ◀ أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ 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.
- ◀ 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، فافصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر على الفور.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 16
- ◀ الرطوبة 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 أبدًا.
- ◀ تلامس الأجسام المعدنية مع المروحة الموجودة على الجانب السفلي للموقد قد يؤدي إلى الإصابة بصدمة كهربائية.
- ◀ لا تقم بتخزين أجسام معدنية طويلة ومدببة في الأدراج أسفل الموقد.
- ⚠ 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 دائمًا.
- ◀ لا تستخدم أواني طهي بعد إخراجها من المجمد.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- عدم مراقبة عملية الطهي التي يُستخدم فيها الدهون أو الزيت على سطح الموقد يمكن أن تُمثل 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 مثلًا.
- ◀ يصبغ سطح الطهي ساخناً للغاية.
- ◀ لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرة.
- ◀ لا تضع أبدًا أية أشياء على سطح الطهي.
- ◀ يصبغ الجهاز ساخناً.
- ◀ لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرة.
- ◀ قد تؤدي أغطية الموقد إلى وقوع حوادث، على سبيل المثال بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات.
- ◀ لا تستخدم أغطية الموقد.
- ◀ أطفئ الموقد باستخدام المفتاح الرئيسي بعد كل استخدام.
- ◀ لا تنتظر حتى ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً لعدم وجود أواني أو مقالي عليه.
- ◀ من الممكن أن تشتعل الأطعمة.
- ◀ يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبغ 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 أبدًا شبكة حماية سطح الموقد. الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- ◀ اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
- ◀ الأشياء المعدنية تسخن بسرعة فائقة إذا وضعت على الموقد.
- ◀ لا تضع أية أشياء معدنية، كالسكاكين مثلًا أو الشوكات أو الملاعق أو الأغطية، على الموقد.

⚠️ تحذير - خطر الاختناق!

- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.
- أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.
- أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

- عند الطهي في حمام ماء يمكن أن ينكسر الموقد ووعاء الطهي بفعل السخونة المفرطة.
- يحظر أن يلامس وعاء الطهي في حمام الماء أرضية الإناء المملوء بالماء بشكل مباشر.
- اقتصر على استخدام أواني الطهي المقاومة للحرارة.
- يمكن أن يُسبب الجهاز ذو السطح المتشقق أو المكسور إصاباتٍ قطعية.
- لا تستخدم الجهاز، إذا ظهر سطحه متشققًا أو مكسورًا.

2 تجنب الأضرار المادية

تجد هنا أكثر أسباب الأضرار شيوعًا ونصائح بشأن إمكانية تجنبها.

الضرر	السبب	الإجراء
البقع	عملية طهي بدون مراقبة.	يجب مراقبة عملية الطهي.
البقع، تكون قشور صديقة	المواد الغذائية المنسكية، وخاصة التي تحتوي على نسبة كبيرة من السكر.	قم بإزالتها على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
بقع أو تصدعات محارية الشكل أو كسور بالزجاج	إناء طهي تالف أو إناء طهي بطبقة إيناميل منصهرة أو إناء طهي بأرضية نحاس أو ألومنيوم.	استخدم إناء طهي مناسب وفي حالة جيدة.
بقع، تصبغات لونية	طرق تنظيف غير مناسبة.	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للزجاج ولا تنظف الموقد إلا وهو بارد.
تصدعات محارية الشكل أو كسور بالزجاج	الصدمات أو سقوط إناء طهي أو محلق طهي أو أي أشياء أخرى صلبة أو مدببة.	أثناء الطهي لا تطرق على الزجاج أو تدع أشياء تسقط على الموقد.
خدوش، تصبغات لونية	أواني طهي بقواعد خشنة أو تحريك إناء الطهي على الموقد.	افحص الأواني. ارفع إناء الطهي أثناء تحريكه.
خدوش	الملح أو السكر أو الرمل.	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
حدوث أضرار بالجهاز	الطهي بإناء طهي مجمد.	لا تستخدم أواني طهي بعد إخراجها من المجمد.
حدوث أضرار بإناء الطهي أو بالجهاز	الطهي بدون محتويات.	لا تضع إناء الطهي بدون محتويات على نطاق طهي ساخن أو تقوم بتسخينه.
أضرار الزجاج	المواد المنصهرة على نطاق الطهي الساخن أو وضع غطاء القدر الساخن على الزجاج.	لا تضع أي ورق مخبوزات أو ورق ألومنيوم أو أوعية بلاستيكية أو غطاء القدر على الموقد.
السخونة المفرطة	إناء طهي ساخن على نطاق الاستعمال أو على الإطار.	لا تضع أبدًا إناء طهي ساخن على هذه النطاقات.

تنبيه!

- هذا الموقد مزود بمروحة في الجانب السفلي.
- في حالة وجود درج أسفل موقد الطهي، أحرص على عدم تخزين أية أدوات صغيرة أو حادة أو أوراق أو فوط تنظيف الأطباق فيه. يمكن أن تُمتص هذه الأدوات وتلحق الضرر بالمروحة أو تؤثر على التبريد سلبيًا.
- يجب الالتزام بمسافة تبلغ 2 سم كحد أدنى بين محتوى الدرج ومدخل المروحة.

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

تخلص 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 أوزان 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.

4 إناء الطهي المناسب

إناء الطهي المناسب للطهي الحثي يجب أن يحتوي على قاعدة ذات نفاذية مغناطيسية أي يجذب بواسطة مغناطيس. علاوة على ذلك يجب أن تكون القاعدة

مطابقة لمقاس نطاق الطهي. إذا تعذر التعرف على إناء طهي موضوع على نطاق طهي، فانقل هذا الإناء إلى نطاق الطهي ذي القطر الأصغر منه مباشرة.

4.1 مقاس وخصائص إناء الطهي

حتى يتسنى التعرف على إناء الطهي بشكل صحيح، يجب مراعاة مقاس وخامة إناء الطهي. يجب أن تكون قواعد جميع الأواني كاملة ومستوية وملساء. يمكنك عن طريق اختبار أواني الطهي فحص ملائمة إناء الطهي الخاص بك من عدمها. تجد المزيد من المعلومات تحت
← "اختبار أواني الطهي"، صفحة 14.

الخصائص	الخامات	إناء الطهي
يقوم إناء الطهي هذا بتوزيع الحرارة بالتساوي والتسخين بسرعة ويضمن التعرف عليه.	إناء الطهي الاستانلس ستيل بتصميم شطائري، الذي يقوم بتوزيع الحرارة بشكل جيد.	إناء الطهي الموصى به
يقوم إناء الطهي هذا بالتسخين بسرعة ويضمن التعرف عليه.	إناء الطهي ذو النفاذية المغناطيسية المصنوع من الفولاذ المطلي بالمينا (الإيناميل)، أو الحديد الزهر أو إناء الطهي الحثي الخاص المصنوع من الاستانلس ستيل.	
إذا كان نطاق النفاذية المغناطيسية أصغر من قاعدة إناء الطهي، فلن يسخن سوى السطح المزود بنفاذية مغناطيسية. وبالتالي لا تتوزع السخونة بالتساوي.	القاعدة ذات نفاذية مغناطيسية ولكن بشكل جزئي.	مناسب
تقلل هذه الأجزاء من سطح النفاذية المغناطيسية، وبالتالي تنقل قدرة أقل إلى إناء الطهي. وقد لا يتم التعرف على هذا الإناء بالشكل الكافي أو قد لا يتم التعرف عليه مطلقًا، وبالتالي لا يسخن بالشكل الكافي.	قواعد الأواني المزودة بأجزاء ألومنيوم.	
	إناء الطهي المصنوع من الفولاذ العادي ألق، أو الزجاج أو الفخار أو النحاس أو الألومنيوم.	غير مناسب

ملاحظات

- لا تستخدم أي ألواح مهاياة بين الموقد وإناء الطهي.
- لا تقم بتسخين إناء طهي فارغ، ولا تستخدم إناء طهي بقاعدة رقيقة، لأنه يمكن أن يسخن بصورة شديدة للغاية.

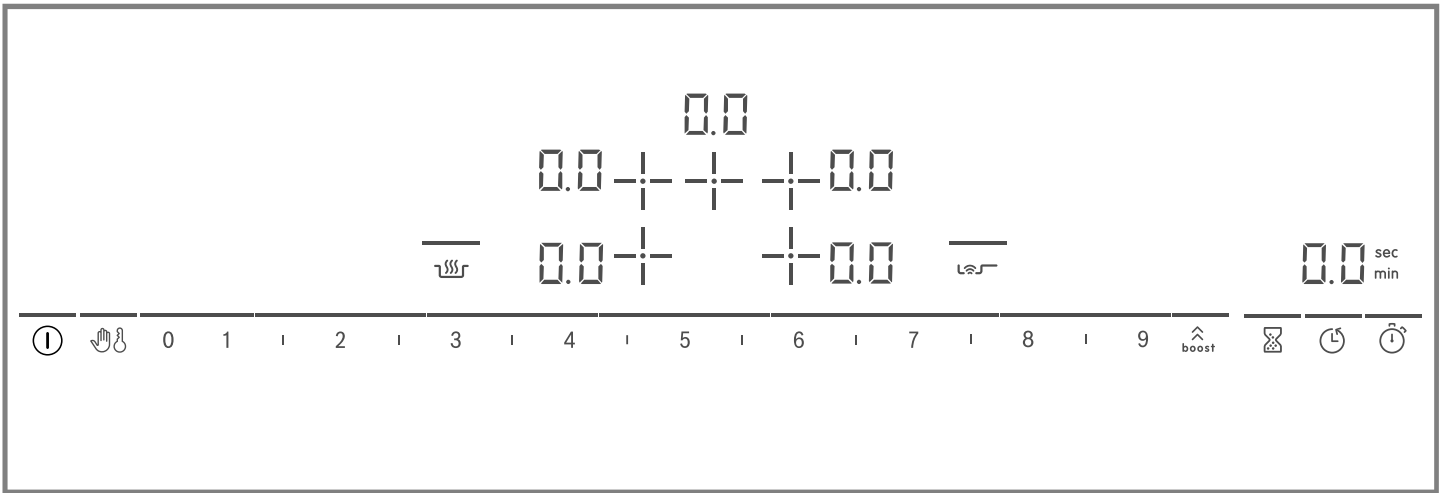
5 التعرّف

5.1 الطهي بالطريقة الحثية

يتميز الطهي الحثي عن الطهي بالمواد التقليدية ببعض التغييرات ومجموعة من المزايا مثل توفير الوقت أثناء الطهي والتحمير والتوفير في استهلاك الطاقة وكذلك سهولة العناية والتنظيف. كما أنه يوفر تحكماً أفضل في الحرارة، لأن الحرارة يتم توليدها مباشرة في إناء الطهي.

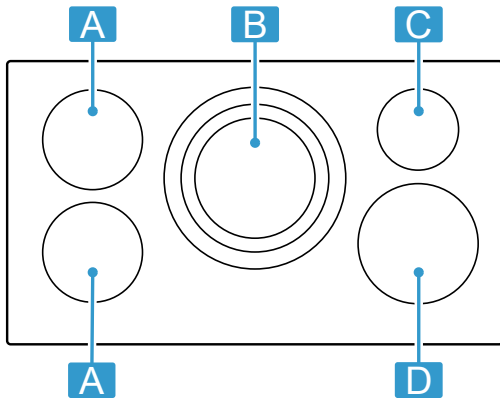
5.2 لوحة الاستعمال

يمكن أن تختلف بعض التفاصيل مثل اللون والشكل عن الصورة.



5.3 توزيع نطاقات الطهي

تم قياس الطاقة المذكورة باستخدام الأواني المعيارية، المحددة في المواصفة IEC/EN 60335-2-6. ويمكن أن تختلف الطاقة تبعاً لمقاس إناء الطهي أو خامته.



النطاق	أعلى درجة طهي	
A قطر 18 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	1,800 واط 3,100 واط
B قطر 21 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	2,200 واط 3,700 واط
B قطر 26 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	2,600 واط بعد أقصى 4,400 واط
B قطر 32 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	3,300 واط بعد أقصى 5,500 واط

ملاحظات

- حافظ على نظافة وجفاف لوحة الاستعمال.
- لا تضع أي إناء طهي بالقرب من الميّنات والمستشعرات. يمكن أن تزداد سخونة الوحدة الإلكترونية.

الأزرار اللمسية

عند تشغيل الموقد، تضيء رموز الأزرار المتاحة في هذا الوقت.

المستشعر	الوظيفة
①	المفتاح الرئيسي
☞	وظيفة الحماية عند المسح
👶	قفل أمان الأطفال
0 1 2 3...	نطاق الضبط
boost	PanBoost / PowerBoost
⏸	ميكاتي
⏸	ميكاتي الإيقاف
⌚	Count-up timer
🔥	وظيفة الحفاظ على السخونة
👤	PerfectFry Sensor
+	اختيار نطاق الطهي

وارتباطاً بحالة الموقد تضيء أيضاً بيانات نطاقات الطهي ومختلف الوظائف المشغلة والمتاحة.

النطاق	أعلى درجة طهي	
C قطر 14.5 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	1,400 واط 2,200 واط
D قطر 21 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	2,200 واط 3,700 واط

النطاق	نوع نطاق الطهي
◎	موضع الطهي ثلاثي الدوائر يعمل نطاق الطهي أوتوماتيكيًا عندما تستخدم إناء طهي ذا قاعدة متوافقة مع نطاق الطهي الفأرجي الذي تريد استخدامه.

5.4 نطاق الطهي

قبل أن تبدأ بالطهي، تحقق مما إذا كان مقاس إناء الطهي مناسبًا لنطاق الطهي الذي تريد الطهي باستخدامه:

النطاق	نوع نطاق الطهي
○	نطاق طهي أحادي الدائرة

5.5 بيان السخونة المتبقية

يوجد بالموقد بيان للسخونة المتبقية لكل نطاق طهي. لا تلمس نطاق الطهي طالما يضيء بيان السخونة المتبقية.

المبين	المعنى
H	نطاق الطهي ساخن.
h	نطاق الطهي دافئ.

6 الاستعمال الأساسي

6.1 تشغيل الموقد

- اختر درجة القدرة المرغوبة في نطاق الضبط.
 - تم ضبط درجة القدرة.
- ملاحظة:** إذا لم يكن هناك إناء طهي على نطاق الطهي أو كان الإناء غير مناسب، فسوف تومض درجة القدرة المختارة. وبعد فترة محددة ينطفئ نطاق الطهي.

QuickStart

- إذا قمت بوضع إناء طهي على الموقد قبل تشغيله، فإنه يتم التعرف عليه عند التشغيل، ويتم اختيار نطاق الطهي المناسب أوتوماتيكيًا. بعد ذلك وفي غضون العشرين ثانية التالية اختر درجة القيادة، وإلا فسوف يتوقف الموقد.

تغيير درجة القدرة أو إيقاف نطاق الطهي

- اختر نطاق الطهي.
- اختر درجة القدرة المرغوبة في نطاق الضبط أو اضبط على **off**.
- تغيير درجة نطاق الطهي أو ينطفئ نطاق الطهي ويظهر بيان الحرارة المتبقية.

ReStart

- إذا أعدت تشغيل الجهاز في الثواني الأربع الأولى بعد إيقافه، يعاود الموقد العمل بالإعدادات السابقة.

6.2 إطفاء الموقد

- المس **off** حتى تختفي البيانات.
- تتوقف جميع نطاقات الطهي.
- ملاحظة:** إذا تم إيقاف جميع نطاقات الطهي لمدة أطول من 20 ثوانٍ، يتوقف الموقد تلقائيًا.

6.3 ضبط درجة القدرة في نطاقات الطهي

- يشتمل نطاق الطهي على 17 درجة قدرة يتم عرضها من 1 إلى 9 مع قيم متوسطة. اختر درجة القدرة الأنسب للطعام المراد طهيه وعملية الطهي المخطط لها.
- المس **+** لنطاق الطهي المرغوب.
- يضيء **off** بلون أكثر سطوعًا.

6.4 نصائح الطهي

- قم بالتقليب من حين لآخر عند تسخين البوريه أو حساء الكريمة أو الحساء غليط القوام.
- اضبط درجة الطهي 8-9 للتسخين المسبق.
- عند الطهي مع استخدام غطاء، قم بتقليل درجة الطهي، بمجرد خروج بخار. لا تتأثر نتيجة الطهي بخروج البخار.
- بعد انتهاء الطهي، ضع غطاءً على إناء الطهي حتى تقديم الطعام.
- عند الطهي باستخدام إناء الطهي السريع، تُراعى إرشادات الجهة الصانعة.
- لا تقم بطهي الأطعمة لفترة أطول من اللازم، كي تظل محتفظة بقيمتها الغذائية. يمكنك ضبط مدة الطهي المثالية باستخدام مقياسي المطبخ.
- يُراعى أثناء ذلك عدم انبعاث دخان من الزيت.

- لتحمير الأطعمة، احرص على قليها واحدة تلو الأخرى وبكميات قليلة.
- بعض أواني الطهي يمكن أن تصل إلى درجات حرارة مرتفعة أثناء الطهي. ولهذا السبب استخدم فوطة الأواني.
- يمكنك الحصول على توصيات لطهي فعّال في استهلاك الطاقة من خلال **← توفير الطاقة**، صفحة 5

توصيات بخصوص الطهي

- يعرض الجدول درجة القدرة (E=) المناسبة للطعام. ويمكن أن يختلف زمن الطهي (min) حسب نوع ووزن وسُمك وجودة الأطعمة.

⌚ min	⏸	
		الطهي على نار هادئة / التحمير بقليل من الدهن¹
10 - 6	7 - 6	اسكالوب، سادة أو بانيه
12 - 6	7 - 6	اسكالوب، مجمد
12 - 8	7 - 6	ضلوع، سادة أو بانيه
12 - 8	8 - 7	استيك (بسّمك 3 سم)
20 - 10	6 - 5	صدور طيور (بسّمك 2 سم)
30 - 10	6 - 5	صدور دجاج، مجمدة
30 - 20	5.5 - 4.5	كرات لحم (بسّمك 3 سم)
20 - 10	7 - 6	هامبرجر (بسّمك 2 سم)
20 - 8	6 - 5	سمك وسمك فيليه، سادة
20 - 8	7 - 6	سمك وسمك فيليه، بانيه
15 - 8	7 - 6	سمك بانيه ومجمد، على سبيل المثال أصابع السمك
10 - 4	8 - 7	الجمبري والفريديس
20 - 10	8 - 7	تشويح الخضروات الطازجة والمشروم
20 - 15	8 - 7	الأطباق المقلية، الخضروات، شرائح اللحم على الطريقة الأسبوية
10 - 6	7 - 6	الوجبات المجمدة، مثل الوجبات المقلية
-	7.5 - 6.5	بان كيك، يُخبز بشكل متعاقب
10 - 3	4.5 - 3.5	أومليت (يُخبز بشكل متعاقب)
6 - 3	6 - 5	بيض مقلي
		القلي، 150-200 جم للقطعة في 2-1 لتر زيت، تُقلي بالقطعة¹
-	9 - 8	أطعمة مجمدة، على سبيل المثال البوم فريت، دجاج ناجتس
-	8 - 7	الكروكيت، مجمد
-	7 - 6	لحوم، على سبيل المثال قطع دجاج
-	7 - 6	سمك، بانيه أو بالدقيق
-	7 - 6	خضروات، مشروم، بالبقسماط أو الدقيق أو بتمبورا
-	5 - 4	مخبوزات صغيرة، على سبيل المثال العجائن المحشية/عجائن الطويات، فطائر الفاكهة
		¹ بدون غطاء
		² الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.5

⌚ min	⏸	
		الصهر
-	1.5 - 1	الشوكولاتة، قوالب الشوكولاتة الخام
-	2 - 1	الزبد، العسل، الجيلاتين
		التسخين والحفاظ على السخونة
-	2 - 1.5	يخني، على سبيل المثال وعاء حساء عدس
-	2.5 - 1.5	حليب ¹
-	4 - 3	سجق مسلوقة ¹
		إذابة التجمد والتسخين
25 - 15	4 - 3	سبانخ، مجمدة
55 - 35	4 - 3	حساء خضار مع اللحم، مجمد
		السلق، الغلي ببطء
30 - 20	5.5 - 4.5	كبيبة البطاطس ¹
15 - 10	5 - 4	أسماك ¹
6 - 3	2 - 1	الصوصات البيضاء، صوص البيشاميل مثلاً
12 - 8	4 - 3	أنواع الصلصة المخفوقة، مثل صوص بارنيز أو الصلصة الهولندية مثلاً
		الغلي، الطهي البخار، التشويح
30 - 15	3.5 - 2.5	الأرز مع كمية مضاعفة من الماء
40 - 30	3 - 2	أرز باللين ²
35 - 25	5.5 - 4.5	بطاطس مسلوقة
30 - 15	5.5 - 4.5	البطاطس المسلوقة المملحة
10 - 6	7 - 6	المعكرونة ¹
180 - 120	4.5 - 3.5	حساء الخضروات
60 - 15	4.5 - 3.5	الحساء
20 - 10	3.5 - 2.5	الخضروات
20 - 7	4.5 - 3.5	خضروات، مجمدة
-	5.5 - 4.5	يخني مطبوخ في إناء الطهي السريع
		الطهي بالغلي البطيء
65 - 50	5 - 4	لحم الروست الملفوف
100 - 60	5 - 4	لحم الروستو
60 - 50	4 - 3	حساء خضار مع اللحم ²
		¹ بدون غطاء
		² الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.5

7 وظائف الوقت

يشتمل الموقد على وظائف مختلفة لضبط زمن الطهي:

- ميقاتي الإيقاف
- ميقاتي
- Count-up timer

7.1 ميقاتي الإيقاف

يُتيح برمجة زمن طهي لنطاق طهي واحد أو أكثر. بعد انتهاء المدة يتوقف نطاق الطهي أوتوماتيكياً.




تشغيل ميقاتي الإيقاف

1. اختر نطاق الطهي ودرجة القدرة.

2. اضغط على ⏸.
- ✓ يضيء البيان ⌚ لموضع الطهي.
3. اضبط زمن الطهي في نطاق الضبط.
 - لضبط زمن طهي أقل من 10 دقائق، المس دائماً الرمز 0 قبل اختيار القيمة المرغوبة.
4. أگّد باستخدام ⌚.
 - ✓ يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي.
 - ✓ بعد انقضاء زمن الطهي يتوقف نطاق الطهي تلقائياً وتصدر إشارة صوتية.

- ✓ بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية وتومض البيانات.


تغيير ميقاتي أو محوه

1. المس .
2. قم في نطاق الضبط بتغيير الزمن أو اضبط على .
3. أگد باستخدام .



Count-up timer 7.3

تعرض وظيفة ساعة الإيقاف الوقت الذي انقضى منذ التفعيل.

تشغيل Count-up timer




- ← المس .
- ✓ ويبدأ العد التنازلي للوقت.

إيقاف Count-up timer

1. المس . تتوقف ساعة الإيقاف. وتستمر بيانات الميقاتي في الإضاءة.
2. المس . تنطفئ البيانات.

ملاحظة: في حالة برمجة زمن طهي لنطاق الطهي وتم تفعيل PerfectFry Sensor، لن يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي المضبوط إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة المختارة.



تغيير ميقاتي الإيقاف أو محوه

1. اختر نطاق الطهي والمس .
2. قم في نطاق الضبط بتغيير الزمن أو اضبط على .
3. أگد باستخدام .


7.2 ميقاتي

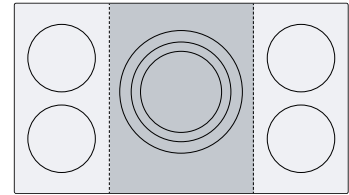
يتيح تفعيل ميقاتي من 0 إلى 99 دقيقة. هذه الوظيفة غير مرتبطة بنطاقات الطهي وأوضاع الضبط الأخرى. ولا تقوم بإيقاف الموقد أوتوماتيكياً.

تشغيل ميقاتي




1. المس .
 2. اضبط الوقت المرغوب في نطاق الضبط.
 3. أگد باستخدام .
- ✓ ويبدأ العد التنازلي للوقت.

PowerBoost 8

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تسخين كميات كبيرة من الماء بشكل أسرع مقارنةً مع . هذه الوظيفة متاحة لجميع نطاقات الطهي بشرط أن يكون نطاق الطهي الآخر لنفس المجموعة غير مشغل.




8.2 إيقاف PowerBoost

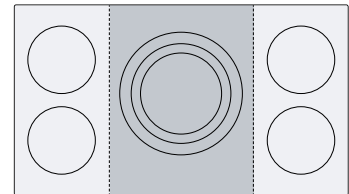
1. اختيار نطاق الطهي
 2. انقر على . ينطفئ البيان  ويعود نطاق الطهي إلى درجة الطهي .
- ✓ تم إيقاف فعالية الوظيفة.

ملاحظة: يمكن في بعض الأحيان أن تتوقف هذه الوظيفة أوتوماتيكياً، لحماية العناصر الإلكترونية في داخل الموقد.

8.1 تشغيل PowerBoost

PanBoost 9





باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تسخين المقالي بشكل أسرع مقارنةً مع . هذه الوظيفة متاحة لجميع نطاقات الطهي بشرط أن يكون نطاق الطهي الآخر لنفس المجموعة غير مشغل.



9.2 تشغيل PanBoost

1. اختيار نطاق الطهي
 2. انقر مرتين على . فيضيء  .
- ✓ الوظيفة مشغلة.

9.3 إيقاف PanBoost



1. اختر نطاق الطهي.
 2. انقر على . ينطفئ   ويعود نطاق الطهي إلى درجة الطهي .
- ✓ تم إيقاف فعالية الوظيفة.
- ملاحظة:** تنطفئ هذه الوظيفة أوتوماتيكياً بعد 30 ثانية لتجنب درجات الحرارة المرتفعة.

9.1 توصيات الاستخدام

- لا تضع غطاءً على المقلاة.
- لا تقم أبداً بتسخين مقالي فارغة دون مراقبة.
- استخدم مقالي باردة فقط.



10 وظيفة الحفاظ على السخونة

10.2 إيقاف وظيفة الحفاظ على السخونة

1. اختيار نطاق الطهي
2. انقر على .
- وينطفئ .
- ✓ تم إيقاف فعالية الوظيفة.


يمكنك استخدام هذه الوظيفة لصهر الشوكولاتة أو الزبد وللحفاظ على سخونة الأطعمة.

10.1 تشغيل وظيفة الحفاظ على السخونة

1. اختر نطاق الطهي المرغوب.
2. في خلال العشر ثواني التالية المس .
- فيضي .
- ✓ الوظيفة مشغلة.

PerfectFry Sensor 11

مناسبة لتحضير أو تغليظ قوام الصوصات والبان كيك، أو لقلي البيض بالزبد ولقلي الخضروات أو شرائح الاستيك حتى درجة الطهي المرغوبة والتحكم في درجة الحرارة أثناء ذلك.




اختر درجة الحرارة المستهدفة المرغوبة مرة واحدة في البداية بدلاً من موازنة درجة القدرة بشكل متكرر أثناء الطهي. تقوم المستشعرات أسفل أقراص الخزف الزجاجي بقياس درجة حرارة إناء الطهي وتحافظ على ثبات هذه الدرجة أثناء عملية الطهي بأكملها. هذه الوظيفة متاحة في جميع نطاقات الطهي المميزة بالرمز .

نطاق الطهي الموصى به	إناء الطهي
نطاق الطهي الأحادي	مقلاة بقطر 21 سم
النطاق الثلاثي	مقلاة بقطر 28 سم

يمكنك الحصول على إناء الطهي الموصى به لدى مركزنا لخدمة العملاء أو من التاجر المتخصص أو عبر متجرنا الإلكتروني www.bosch-home.com.


ملاحظة: ويمكنك استخدام إناء طهي آخر. غير أنه قد تختلف درجة الحرارة المحققة عن درجة الحرارة المختارة حسب خصائص إناء الطهي.

11.4 تشغيل PerfectFry Sensor



1. ضع إناء الطهي الفارغ على نطاق الطهي.
2. اختر نطاق الطهي والمس .
3. اختر في خلال العشر ثواني التالية درجة الحرارة المرغوبة في نطاق الضبط.
- ✓ وتبدأ الوظيفة. يومض  حتى الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة المضبوطة.
- ✓ عند الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة، تصدر إشارة صوتية ويتوقف  عن الوميض.
4. أضف الزيت، ثم الطعام المراد طهيه في مقلاة التحمير.

ملاحظة: عند الحاجة إلى أكثر من 250 مل من الزيت في الطهي، أضف الزيت، ثم انتظر بضع ثوانٍ قبل إضافة الطعام المراد طهيه.

11.5 إيقاف PerfectFry Sensor

- ✗ اختر نطاق الطهي والمس .
- ✓ تم إيقاف فعالية الوظيفة.

11.6 توصيات للطهي مع PerfectFry Sensor

يوضع الجدول التالي درجة الحرارة المثالية لمجموعة مختارة من الأطعمة. وتتوقف درجة الحرارة  وزمن الطهي min  على كمية وحالة وجودة الطعام.

اللحم		⊖ min
اسكالوب	4	6-10
اسكالوب، بانيه	4	6-10
فيليه	4	6-10
كستلية	3	10-15
كوردون بلو، إسكالوب فييني	4	10-15

11.1 المزايا

- يتم الحفاظ على ثبات درجة الحرارة دون الحاجة إلى تغيير درجة القدرة.
- لا يتعرض الزيت للسخونة الزائدة. يتم منع احتراق الطعام المراد طهيه.
- سخن نطاق الطهي فقط عندما يكون ذلك ضروريا للاحتفاظ بدرجة الحرارة، مما يعني توفير الطاقة.

11.2 درجات الحرارة

درجات الحرارة المناسبة لتحضير الأطعمة.

الم ستو	درجة الحرارة	الوظائف
1	120 °م	طهي وتغليظ قوام الصوصات، قلي الخضروات
2	140 °م	تحمير سريع في زيت زيتون أو زبد
3	160 °م	قلي الأسماك والمواد الغذائية الجافة
4	180 °م	قلي الأطعمة المغطاة بالقسماط أو الأطعمة المجمدة أو المشوية
5	215 °م	الشواية عالية الحرارة ولوح الشواء

11.3 إناء الطهي الموصى به

تم تطوير أواني طهي مخصصة لهذه الوظيفة بحيث تحقق أفضل النتائج.

نطاق الطهي الموصى به	إناء الطهي
نطاق الطهي الأحادي	مقلاة بقطر 15 سم
نطاق الطهي الأحادي	مقلاة بقطر 19 سم

⌚ min	⌚	
15-25	4	بطاطس بوم فري
2-4	5	بان كيك البطاطس
2-10	2	بصل، ثوم مقلي
5-10	3	حلقات البصل
4-12	2	الكوسة، الباذنجان، الفلفل
4-15	3	هليون أخضر
10-15	4	المشروم
10-20	1	خضروات، يتم تشويحها بالزيت
5-10	4	الخضروات في عجينة التمبرورا
المنتجات المجمدة		
10-15	4	دجاج ناچتس
8-12	4	أصابع السمك
4-8	5	بطاطس بوم فري
6-10	3	خضار مشكل
10-30	4	سبرنج رول
3-8	5	فطائر اللحم، كروكيت
الموصات		
25-35	1	صوص الطماطم
10-20	1	صوص البشاميل
10-20	1	صوص الجبن
15-25	1	صوص حلو
25-35	1	صوصات، غليظة القوام
أخرى		
7-10	3	جبن مقلي
6-10	3	مكعبات الخبز المحمص
4-8	4	خبز محمص
5-10	1	الوجبات الجاهزة الجافة
3-15	4	لوز، عين الجمال، حبوب الصنوبر، محمص
3-4	5	فشار

⌚ min	⌚	
6-8	5	استيك، نيئ، بسْمك 3 سم
8-12	5	استيك، متوسط، بسْمك 3 سم
8-12	4	استيك، مطهي جيدا، بسْمك 3 سم
10-15	5	استيك تي بون، نيئ، بسْمك 4,5 سم
20-30	5	استيك تي بون، متوسط، بسْمك 4,5 سم
10-20	3	صدور طيور، بسْمك 2 سم
5-8	2	لحم دسم مقدد
6-10	4	اللحم المفروم
6-15	3	هامبرجر، بسْمك 1,5 سم
10-20	3	كبيبة لحم، بسْمك 2 سم
8-20	3	السجق
10-20	3	شوريزو، سجق طازج
10-20	3	أسيخ لحم، كباب
7-12	4	جيرو
السمك والأطعمة البحرية		
10-20	4	سمك فيليه
10-20	4	سمك فيليه، بانيه
10-20	3	سمك، مقلي، كامل
6-12	4	سمك سردين
4-8	4	قريدس، جمبري
6-12	4	حبار، سيبيا
أطباق البيض		
2-6	2	بيض مقلي بالزبد
2-6	4	بيض مقلي
4-9	2	بيض مخفوق
3-6	2	أومليت
4-8	3	التوست الفرنسي
1-3	5	كريب، بليني، فطائر، تاكو
الخضروات		
6-12	5	البطاطس المقلية

12 قفل أمان الأطفال

الموقد مزود بقفل أمان الأطفال. وبذلك يمكنك منع الأطفال من استخدام الموقد.

12.1 تشغيل قفل أمان الأطفال

الشرط: يجب أن يكون الموقد مطفأ.

1. انقر على ①.
2. المس ② لمدة 4 ثوان.
- ✓ يضيء البيان ② لمدة 10 ثوان.
- ✓ يصبح الموقد مقفلاً.

12.2 إيقاف قفل أمان الأطفال

1. انقر على ①.
2. المس ② لمدة 4 ثوان.
- ✓ يتم إلغاء القفل.

12.3 قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي

يمكنك تفعيل قفل أمان الأطفال أوتوماتيكيًا أيضًا مع كل إيقاف للموقد. يمكنك الاطلاع على فصل أوضاع الضبط الأساسية لمعرفة كيفية تشغيل وإيقاف الوظيفة ← صفحة 13.

13 وظيفة الحماية عند المسح

يتيح قفل لوحة الاستعمال لغرض التنظيف حتى لا يتم تعديل أوضاع الضبط بشكل غير مرغوب. وليس للقفل تأثير على عمل المفتاح الرئيسي.

13.2 إيقاف وظيفة الحماية عند المسح

- إيقاف الوظيفة بشكل مبكر:
- المسح.
- يتم إتاحة استخدام لوحة الاستعمال.

13.1 تشغيل وظيفة الحماية عند المسح

- اضغط على . تصدر إشارة تحذير صوتية ويضيء.
- يتم قفل لوحة الاستعمال لمدة 35 ثانية. تصدر إشارة صوتية قبل الإيقاف بمدة 5 ثوان.

14 الإيقاف الآمن الفردي

اضغط على أي زر لتشغيل نطاق الطهي.

يتم تفعيل وظيفة الأمان إذا تم تشغيل نطاق طهي لمدة طويلة دون تغيير أوضاع الضبط. يعرض نطاق الطهي BF ويتوقف تلقائيًا. ترتبط المدة من ساعة إلى 10 ساعات بدرجة القدرة المختارة.

15 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

15.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

البيان	وضع الضبط	القيمة
1c	قفل أمان الأطفال	0 - يدوي. ¹ 1 - أوتوماتيكي. 2 - متوقف.
2c	الإشارات الصوتية	0 - إشارة التأكيد وإشارة الخطأ متوقفتان. 1 - إشارة الخطأ فقط مشغلة. 2 - إشارة التأكيد فقط مشغلة. 3 - جميع الإشارات الصوتية مشغلة. ¹
3c	بيان استهلاك الطاقة تعرض الاستهلاك الإجمالي للطاقة بين تشغيل الموقد وإطفائه بالكيلوواط. ترتبط درجة دقة البيان بعدة عوامل منها جودة الإمداد بالجهد الكهربائي من الشبكة الكهربائية.	0 - متوقف. ¹ 1 - مشغل.
5c	الإطفاء الأوتوماتيكي لنطاقات الطهي.	00 - مطفأ. ¹ 01 - 99 - الدقائق حتى الإطفاء الأوتوماتيكي.
6c	مدة الإشارة الصوتية لانتهاؤ وقت الميقاتي	1 - 10 ثوان. ¹ 2 - 30 ثانية 3 - 1 دقيقة
7c	تحديد الطاقة يتبع، عند الحاجة، تحديد القدرة الإجمالية للموقد بسبب ظروف التثبيت الكهربائي المعني حسب اللزوم. ترتبط أوضاع الضبط المتوفرة بالطاقة القصوى للموقد (انظر لوحة الصنع). عندما تكون الوظيفة فعالة ويصل الموقد إلى حد القدرة المضبوط، يظهر - ولا يصعب بإمكانك اختيار درجة قدرة أعلى.	0 - متوقف. القدرة القصوى للموقد. ¹ 1 - 1000 واط. أدنى قدرة. 5.1 - 1500 واط. ... 3 - 3000 واط. يُوصى بها مع شدة تيار 13 أمبير. 5.3 - 3500 واط. يُوصى بها مع شدة تيار 16 أمبير. 4 - 4000 واط. 5.4 - 4500 واط. يُوصى بها مع شدة تيار 20 أمبير. ... 9 - القدرة القصوى للموقد.
21c	اختبار أواني الطهي بهذه الوظيفة يمكنك التحقق من جودة إناء الطهي.	0 - غير مناسب. 1 - غير مثالي. 2 - مناسب.
0c	الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع	0 - أوضاع الضبط الشخصية. ¹ 1 - أوضاع ضبط المصنع.

¹ وضع ضبط المصنع

15.2 حول أوضاع الضبط الأساسية

الشرط: يجب أن يكون الموقد مطفأً.

1. لتشغيل الموقد، المس ①.
2. في غضون العشر ثوان التالية، المس ② لمدة 4 ثوان.

المبين	معلومات المنتج
10	دليل الخدمة الفنية للعملاء (TK)
df	رقم الصنع
20	رقم الصنع 1
50	رقم الصنع 2

✓ تعرض البيانات الأربعة الأولى معلومات المنتج.
لاستدعاء البيانات المختلفة، المس نطاق الضبط.

3. للوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية، المس ③.
✓ يضيء *i c* و *t* كوضع ضبط مسبق.
4. كرر لمس الرمز ③ إلى أن يظهر وضع الضبط المرغوب.
5. اختر وضع الضبط المرغوب في نطاق الضبط.
6. المس ③ لمدة 4 ثوان.
✓ يتم تخزين أوضاع الضبط.

15.3 إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ✓ المس ①.
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

16 اختبار أواني الطهي

تؤثر جودة إناء الطهي بشكل كبير على سرعة ونتيجة عملية الطهي.

بهذه الوظيفة يمكنك فحص جودة إناء الطهي. تأكد قبل الفحص أن مقياس قاعدة إناء الطهي متطابق مع مقياس نطاق الطهي المستخدم.
يتم الوصول عبر أوضاع الضبط الأساسية. -صفحة 13

16.1 إجراء اختبار أواني الطهي

1. ضع إناء الطهي في درجة حرارة الغرفة مع 200 مل ماء تقريباً في المنتصف على نطاق الطهي الذي يتواءم بشكل أفضل مع مقياس قاعدة إناء الطهي.
 2. قم باستدعاء أوضاع الضبط الأساسية واختر *i c*.
 3. المس نطاق الضبط. يومض في نطاقات الطهي البيان.
- ✓ يبدأ الاختبار.
✓ بعد 10 ثوان تظهر النتيجة في بيانات نطاقات الطهي.

16.2 التحقق من النتيجة

يمكنك في الجدول التالي معرفة ما تعنيه نتيجة جودة وسرعة عملية الطهي.

النتيجة
① إناء الطهي غير مناسب لنطاق الطهي ولذلك لا يتم تسخينه.
② إناء الطهي يسخن بشكل أبطأ من المتوقع وعملية الطهي تتم بشكل غير مثالي.
③ إناء الطهي يسخن بشكل صحيح وعملية الطهي تتم على ما يرام.

ملاحظة: في حالة النتائج غير المرضية، ضع إناء الطهي على نطاق طهي أصغر مرة أخرى، إذا كان متاحاً.
لتفعيل هذه الوظيفة، المس نطاق الضبط.

17 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعني به بدقة، كي يظل قادراً على أداء وظيفته لمدة طويلة.

17.1 مواد التنظيف

يمكنك الحصول على مواد التنظيف وكاشطات الزجاج المناسبة لدى خدمة العملاء أو من المتجر أو عبر المتجر الإلكتروني www.bosch-home.com.

تنبيه!

- المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز.
- لا تستخدم أبداً مواد تنظيف غير مناسبة.
- لا تستخدم مواد تنظيف، طالما لم يزل الموقد ساخناً.
- يمكن أن يؤدي يترك ذلك علامات على السطح.

منظفات غير مناسبة

- مواد شطف غير مخففة
- منظف غسالة الأطباق
- مواد خادشة
- مواد تنظيف أكالة، مثل اسبراي الأفران أو مزبل البقع
- إسفنجات خادشة
- جهاز التنظيف بالضغط العالي أو بخاخ البخار

17.2 تنظيف الموقد

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

الشرط: يجب أن يكون الموقد بارداً. لا تترك الموقد يبرد في حالة البقع الناتجة عن السكر أو البلاستيك أو ورق الألومنيوم.

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

17.3 تنظيف إطار الموقد

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

ملاحظة: لا تستخدم كاشطة زجاج.

1. قم بتنظيف إطار الموقد باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة ناعمة.

2. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

18 التغلب على الاختلالات

18.1 الإرشادات التحذيرية

ملاحظات

- عندما يظهر E في البيانات، احتفظ بزر نطاق الطهي المعني مضغوطاً وقرأ كود الخلل.
- وإذا لم يكن كود الخلل مذكوراً في الجدول التالي، فأفصل الموقد عن الشبكة الكهربائية وانتظر لمدة 30 ثانية، ثم أعد توصيل الموقد. وإذا ظهر البيان مجدداً، فاتصل بالمركز الفني لخدمة العملاء واذكر كود الخلل بدقة.
- في حالة ظهور خلل ما، لا تضبط الجهاز في وضع الاستعداد.
- لحماية الأجزاء الإلكترونية بالجهاز من السخونة المفرطة أو الصدمات، يمكن أن يقوم الموقد بتقليل درجة القدرة بشكل مؤقت.

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 المدرب من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا لحق ضرر بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية لهذا الجهاز، فيجب استبداله بكابل توصيل خاص متوفر لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.

18.2 إرشادات على شاشة البيان

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا يضيء أي بيان.	انقطاع الإمداد بالتيار الكهربائي. تحقق مما إذا حدث انقطاع في التيار الكهربائي من خلال أجهزة كهربائية أخرى.
	لم يتم توصيل الجهاز طبقاً لمخطط التوصيل. قم بتوصيل الجهاز طبقاً لمخطط التوصيل.
	خلل بالوحدة الإلكترونية إذا لم تتمكن من إصلاح الخلل، أبلغ المركز الفني لخدمة العملاء.
تومض البيانات.	لوحة الاستعمال رطبة أو هناك شيء يغطيها. قم بتجفيف لوحة الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليها.
5F, 2F, 4F, E1075	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء نطاق الطهي أو جميع نطاقات الطهي. انتظر إلى أن تصبوح الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية. ثم المس أي زر في لوحة التحكم.
5F + درجة القدرة والإشارة الصوتية	يوجد إناء طهي ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. يمكن أن تزداد سخونة الوحدة الإلكترونية من جراء ذلك. إبعاد إناء الطهي. وسيختفي بيان الخطأ بعدها بفترة قصيرة. ويمكنك مواصلة الطهي.
5F وإشارة صوتية	يوجد إناء طهي ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. تم إطفاء نطاق الطهي لحماية الوحدة الإلكترونية. إبعاد إناء الطهي. انتظر لبضع ثوان. المس أي موضع استعمال. عندما يختفي بيان الخطأ، يمكنك مواصلة الطهي.
8F / 1F	نطاق الطهي ساخن للغاية وتم إطفائه لحماية سطح العمل. انتظر إلى أن تصبوح الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية، ثم قم بتشغيل نطاق الطهي مجدداً.
8F	نطاق الطهي كان مشغلاً لفترة زمنية طويلة ودون انقطاع. تم تشغيل الإيقاف الآمن الفردي. المس أي رمز لإطفاء البيان بحيث يمكنك ضبط نطاق الطهي.
0 109E/0009 E	جهد التشغيل خطأ وخارج نطاق التشغيل العادي. اتصل بمرفق إمداد الكهرباء.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
004U	الموقد غير موصل بشكل صحيح. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. قم بتوصيل الموقد طبقاً لمخطط التوصيل.
Ed	تم تفعيل طريقة الاستعراض. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. انتظر 30 ثانية، و قم بتوصيل الموقد. لمس أي مستشعر في الدقائق الثلاث التالية. يتم إيقاف فعالية طريقة الاستعراض.

18.3 أصوات ضجيج معتادة من الجهاز

قد يتسبب موقد الطهي بالطريقة الحثية في صدور ضجيج أو اهتزازات مثل صوت طنين أو فحيح أو أزيز أو ضجيج مروحة أو أصوات ضجيج منتظمة.

19 التلّص

تعرف هنا على كيفية التلّص من الأجهزة القديمة بصورة صحيحة.

19.1 التلّص من الجهاز القديم

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التلّص من المخلّفات 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.



20 خدمة العملاء

تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

20.1 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.

يمكنك الاطلاع على رقم المنتج (E-Nr.) أيضًا على الخزف الزجاجي. علاوة على ذلك، يمكنك عرض دليل خدمة العملاء (KI) ورقم الصنع (FD) في أوضاع الضبط الأساسية -صفحة 13.

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

إذا كانت لديك أسئلة حول الاستخدام أو لم تكن قادرًا على إصلاح خلل ما في الجهاز بنفسك أو يتعين عليك إصلاح الجهاز، يُرجى منك التوجّه إلى مركزنا لخدمة العملاء. تحصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقًا للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة بنا لمدة 10 سنوات على الأقل بدءًا من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.

ملاحظة: تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.

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.

21 الأطباق المختبرة

توجّه توصيات الضبط هذه إلى مؤسسات الفحص، كي يسهل عليها اختبار أجهزتنا. جرت الاختبارات باستخدام طقم أواني الطهي الخاص بنا المناسب لمواقد الطهي

21.1 صهر قوالب الشيكولاتة الخام

- المكونات: 150 جم شيكولاتة داكنة (55% كاكاو).
- إناء بقطر 16 سم بدون غطاء
- الطهي: درجة القدرة 1.5

21.5 طهي الأرز باللبن مع وجود غطاء

درجة حرارة الحليب: 7 °م

1. قم بتسخين الحليب حتى يبدأ في الغليان. قم بالتسخين بدون غطاء. قم بالتقليب بعد 10 دقائق من التسخين.
 2. اضبط درجة القدرة الموصى بها وأضف الأرز والسكر والملح إلى الحليب.
- يبلغ زمن الطهي حوالي 45 دقيقة شاملاً التسخين.
- المكونات في إناء بقطر 16 سم: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مل حليب بنسبة دسم 3,5 % و 1 جم ملح
 - التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8,5
 - غلي متواصل: درجة القدرة 3
 - المكونات في إناء بقطر 20 سم: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب بنسبة دسم 3,5 % و 1,5 جم ملح
 - التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8,5
 - غلي متواصل: درجة القدرة 3، تقليب بعد 10 دقائق

21.6 طهي الأرز باللبن بدون وجود غطاء

درجة حرارة الحليب: 7 °م

1. أضف المكونات إلى اللبن و قم بتسخينه مع التقليب المستمر.
 2. عندما يصل الحليب إلى حوالي 90 °م، اختر درجة القدرة الموصى بها واتركه يغلي على درجة أقل لمدة 50 دقيقة تقريباً.
- المكونات في إناء بقطر 16 سم بدون غطاء: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مل حليب بنسبة دسم 3,5 % و 1 جم ملح
 - التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8,5
 - غلي متواصل: درجة القدرة 3
 - المكونات في إناء بقطر 20 سم بدون غطاء: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب بنسبة دسم 3,5 % و 1,5 جم ملح
 - التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8,5
 - غلي متواصل: درجة القدرة 2,5

21.7 طهي الأرز

الوصفة حسب المواصفة DIN 44550

درجة حرارة الماء: 20 °م

- المكونات في إناء بقطر 16 سم بغطاء: 125 جم أرز طويل الحبة، 300 جم ماء وقليل من الملح
- التسخين: المدة دقيقتان تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 2
- المكونات في إناء بقطر 20 سم بغطاء: 250 جم أرز طويل الحبة، و 600 جم ماء وقليل من الملح
- التسخين: المدة دقيقتان تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 2,5

21.2 تسخين وعاء حساء عدس والحفاظ على سخونته

الوصفة حسب المواصفة DIN 44550

درجة حرارة البدء: 20 °م

التسخين، بدون تقليب

- إناء بقطر 16 سم بغطاء الكمية: 450 جم
- التسخين: المدة 1 دقيقة و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1,5
- إناء بقطر 20 سم بغطاء الكمية: 800 جم
- التسخين: المدة 2 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1,5

21.3 تسخين وعاء حساء عدس والحفاظ على سخونته

على سبيل المثال: قطر حبة العدس 5-7 مم. درجة حرارة البدء 20 °م

التقليب بعد دقيقة واحدة من التسخين

- إناء بقطر 16 سم بغطاء الكمية: 500 جم
- التسخين: المدة دقيقة واحدة تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1,5
- إناء بقطر 20 سم بغطاء الكمية: 1 كجم
- التسخين: المدة دقيقتان تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1,5

21.4 صوص البشاميل

درجة حرارة الحليب: 7 °م

- المكونات في إناء بقطر 16 سم بدون غطاء: 40 زبدة، 40 جم دقيق، 0,5 لتر حليب بنسبة دسم 3,5 % و قليل من الملح

إعداد صوص البشاميل

1. قم بصهر الزبد، وأضف إليها الدقيق والملح مع التقليب و قم بتسخين الخليط.
- التسخين: المدة 6 دقائق، درجة القدرة 2
2. أضف اللبن إلى الخليط واتركه يغلي على النار مع التقليب المستمر.
- التسخين: المدة 6 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 7
3. عندما يغلي صوص البشاميل، اتركه لمدة دقيقتين على نطاق الطهي مع التقليب المستمر.
- غلي متواصل: درجة القدرة 2

21.8 تحمير لحم خاصة دسم

- درجة حرارة البدء مع لحم الخاصة 7 °م
- المكونات في مقلاة بقطر 24 سم بدون غطاء: 3 شرائح لحم خاصة دسم، بوزن إجمالي حوالي 300 جم، وسمك 1 سم، و 15 جم زيت عباد الشمس
 - التسخين: المدة دقيقة واحدة تقريبًا و 30 ثانية، درجة القدرة 9
 - غلي متواصل: درجة القدرة 7

21.9 إعداد الكريب

- الوصفة حسب المواصفة DIN EN 60350-2
- المكونات في مقلاة بقطر 24 سم بدون غطاء: 55 مل عجينة لقطعة الكريب الواحدة
 - التسخين: المدة 1 دقيقة و 30 ثانية، درجة القدرة 9
 - غلي متواصل: درجة القدرة 7

21.10 تحمير بطاطس البوم فري المجمدة

- المكونات في إناء بقطر 20 سم بدون غطاء: 2 لتر زيت عباد الشمس لكل عملية تحمير: 200 جم بطاطس بوم فري مجمدة، بسمك 1 سم
- التسخين: درجة القدرة 9، حتى يصل الزيت إلى درجة حرارة 180 °م.
- غلي متواصل: درجة القدرة 9



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



9001696815 (020330)

ar