



**BOSCH**

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



# درج الملحقات

PXX9..K...

دليل المستخدم [ar]



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

## 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.
- عندما تستخدم وظيفة مستشعر الطهي، اضبط حيز الطهي، الذي يستقر عليه الإناء ذو مستشعر درجة الحرارة.
- إذا كنت تحمل جهازاً طبيياً 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 واختياره ورزاعته وبرمجته طبقاً للمواصفة VDE-AR-E 2750-10. إذا تم استيفاء هذه الاشتراطات

## فهرس المحتويات

1	الأمان	2
2	تجنب الأضرار المادية	4
3	حماية البيئة والتوفير	5
4	إناء الطهي المناسب	5
5	التعرّف	7
6	قبل أول استخدام	9
7	الاستعمال الأساسي	9
8	FlexInduction	11
9	MoveMode	12
10	وظائف الوقت	12
11	PowerBoost	13
12	PanBoost	13
13	وظيفة الحفاظ على سخونة	14
14	اعتماد الإعدادات	14
14	Assist	14
16	مستشعر الطهي اللاسلكي	18
17	مساعد إعداد الأطباق	20
18	قفل أمان الأطفال	20
19	وظيفة الحماية عند المسح	21
20	الإيقاف الآمن الفردي	21
21	أوضاع الضبط الأساسية	21
22	اختبار أواني الطهي	22
23	Home Connect	22
24	وظيفة التحكم في الشفاط اعتماداً على الموقد	24
25	التنظيف والعناية	25
26	التغلب على الاختلالات	25
27	التخلص	27
28	إعلان المطابقة	27
29	خدمة العملاء	28
30	الأطباق المختبرة	28

### ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية، خصوصًا 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 الأغذية، على الموقد.

### ⚠️ 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 ضررٌ بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل الجهاز، وجب استبدالهما بكابل توصيل خاص بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل خاص بالجهاز، ويمكن الحصول عليهما لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.
- ◀ أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطرًا.
- ◀ لا تشغل 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 28
- ◀ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.

وتم استخدام أدوات طهي غير معدنية وأواني طهي بمقابض غير معدنية، فلن يكون هناك ضرر من جراء استخدام هذا الموقد الحثي عند استعماله طبقًا للتعليمات.

### 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 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 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 مثلًا.
- ◀ يصبح سطح الطهي ساخنًا للغاية.
- ◀ لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرة.
- ◀ لا تضع أبدًا أية أشياء على سطح الطهي. يصبح الجهاز ساخنًا.
- ◀ 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 أو توماتيكياً لعدم وجود أواني أو مقالي عليه.
- ◀ من الممكن أن تشتعل الأطعمة.
- ◀ يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

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.

- ◀ مستشعر درجة الحرارة اللاسلكي مزود ببطارية يمكن أن تتلف إذا تعرضت لدرجات حرارة عالية.
- ◀ أخرج المستشعر من إناء الطهي واحفظه بعيدًا عن أي مصدر حراري.
- ◀ يمكن أن يكون مستشعر الحرارة سخناً جدًا عند إزالته من إناء الطهي.
- ◀ لغرض نزع استخدام قفازات مطبخ أو فوطة مطبخ.

- ◀ 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.

### ⚠ تحذير - خطر: مغناطيسية!

- ◀ مستشعر درجة الحرارة اللاسلكي هو جزء مغناطيسي ويمكن أن يلحق الضرر بالأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة، مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.
- ◀ يجب على الأشخاص حاملي الأجهزة الإلكترونية المزروعة الحفاظ على مسافة 10 سم على الأقل عن عنصر الاستعمال المغناطيسي.
- ◀ لا تحمل عنصر الاستعمال في جيوب الملابس أبدًا.

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

## 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 المنسكبة، 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 للخزف الزجاجي ولا تنظف الموقد إلا وهو بارد.
تصدعات محارية الشكل أو كسور بالزجاج	الصددمات أو سقوط إناء طهي أو ملحق 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.

الضرر	السبب	الإجراء
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 ساخنًا على هذه النطاقات.

### تنبيه!

- هذا الموقد مزود بمروحة في الجانب السفلي. في حالة وجود درج أسفل موقد الطهي، احرص على عدم تخزين أية أدوات صغيرة أو جادة أو أوراق أو فوط تنظيف الأطباق فيه. يمكن أن يمتص 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 أوران يتوافق قطر قواعدهما 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 أوران 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.

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


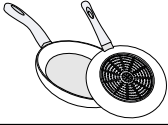
## 4 إناء الطهي المناسب

### 4.1 مقاس وخصائص إناء الطهي

- يجب مراعاة مقاس وخامة إناء الطهي حتى يتسنى التعرف على إناء الطهي بشكل صحيح. يجب أن تكون قواعد جميع الأواني كاملة ومستوية وملساء.
- يمكنك عن طريق اختبار أواني الطهي فحص ما إذا كان إناء الطهي ملائمًا أم لا. تجد المزيد من المعلومات في "اختبار أواني الطهي"، صفحة 22.

- 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.

إثناء الطهي	الخامات	الخصائص
إناء الطهي الموصى به	إناء الطهي الاستانلس ستيل بتصميم شطائري، الذي يقوم بتوزيع الحرارة بشكل جيد.	يقوم إناء الطهي هذا بتوزيع الحرارة بالتساوي والتسخين بسرعة ويضمن التعرف عليه.

يقوم إناء الطهي هذا بالتسخين بسرعة ويضمن التعرف عليه.	إناء الطهي ذو النفاذية المغناطيسية المصنوع من الفولاذ المطلي بالمينا 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.	
تقلل قواعد أواني الطهي هذه من سطح النفاذية المغناطيسية، وبالتالي يتم نقل قدرة أقل إلى إناء الطهي. وقد لا يتم التعرف على هذا الإناء بالشكل الكافي أو قد لا يتم التعرف عليه مطلقاً، وبالتالي لا يسخن بالشكل الكافي.	قواعد الأواني المزودة بأجزاء ألومنيوم.	
	إناء الطهي المصنوع من الفولاذ العادي الرقيق، أو الزجاج أو الفخار أو النحاس أو الألومنيوم.	

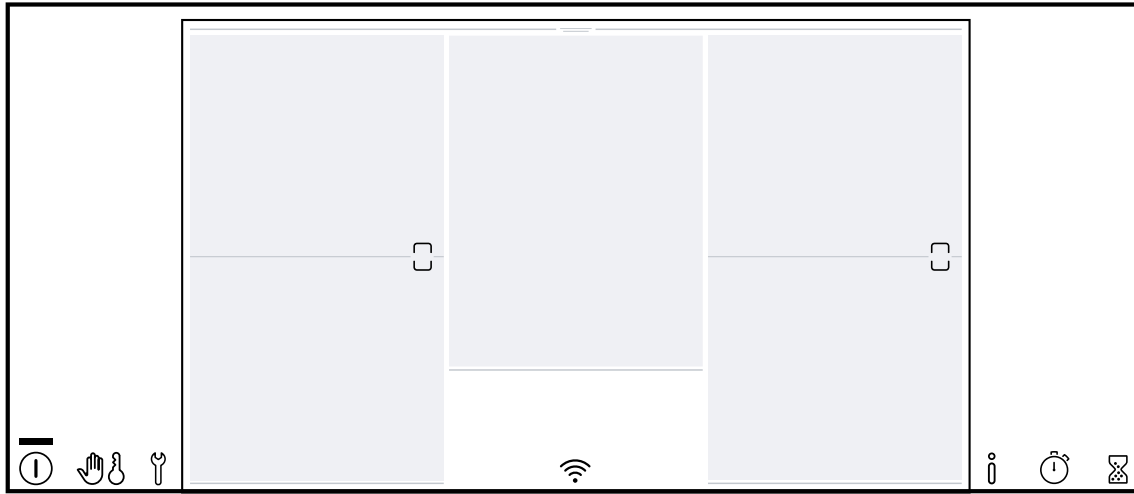
**ملاحظات**

- لا تستخدم أي ألواح مهايأة 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 لوحة الاستعمال

يمكن أن تختلف بعض التفاصيل مثل اللون والشكل عن الصورة.



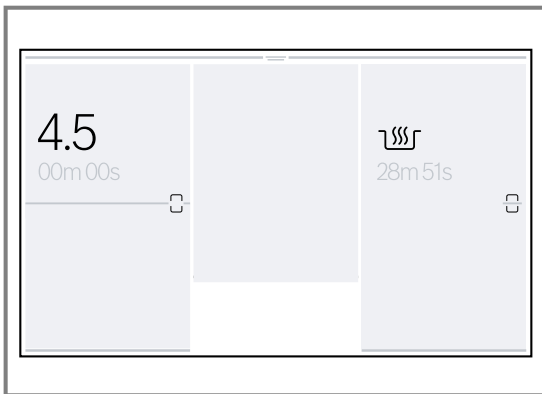
الزر	الوظيفة
ⓘ	وظيفة التحكم في الشفاط اعتمادًا على الموقد
⏱	التحكم في التهوية عن طريق المستشعرات
☀️	إضاءة الشفاط

### 5.2 شاشة اللمس

يمكنك باستخدام شاشة اللمس استخدام الجهاز بسهولة وبشكل بديهي.

#### المنظر الرئيسي

يظهر في المنظر الرئيسي عرض عام لنطاقات الطهي التي يشتمل عليها الموقد. ويظهر في نطاقات الطهي الفعالة كل من طرق الطهي ودرجات القدرة ووظائف الوقت.



#### ملاحظات

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

#### أزرار لمسية

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

الزر	الوظيفة
ⓘ	المفتاح الرئيسي
⏸	وظيفة الحماية عند المسح قفل أمان الأطفال
🔑	أوضاع الضبط الأساسية
ⓘ	قائمة المعلومات
⏱	Count-up timer
⏳	مقياتي
🔄	FlexInduction
Boost...0	نطاق الضبط
⏱	مقياتي الإيقاف
🔑	9...1 درجات القدرة
🔑	وظيفة الحفاظ على السخونة
🔑	PowerBoost
🔑	PanBoost
menu	قائمة طرق الطهي
🔑	درجات القدرة
🔑	MoveMode
🔑	PerfectFry Sensor
🔑	PerfectCook Sensor
🔑	مساعد إعداد الأطباق

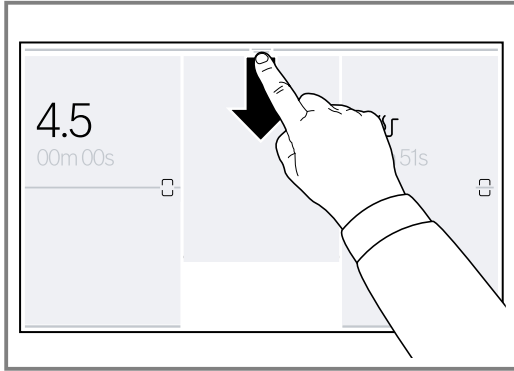
#### الأزرار المتصلة بتطبيق Home Connect

بمجرد إنشاء الاتصال مع Home Connect، تتوفر الأزرار التالية:

الزر	الوظيفة
📶	الاتصال

## إظهار سطر الحالة

1. المس النطاق العلوي بالشاشة ومرر بإصبعك إلى الأعلى والأسفل.



- ✓ يتم عرض سطر الحالة.
2. أسحب سطر الحالة للأعلى لإخفائه.

## قائمة المعلومات

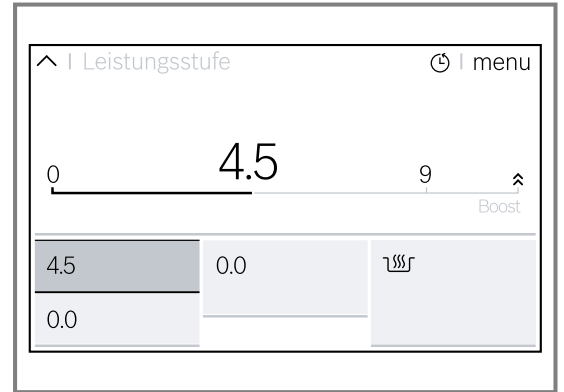
يمكنك استدعاء معلومات حول الجهاز والوظائف الحالية.

## فتح قائمة المعلومات

1. المس أ.
2. المس رمز الوظيفة المرغوبة لبضع ثوان.
- ✓ يظهر في وحدة العرض نافذة المعلومات التي تشرح الوظيفة الحالية.
3. للرجوع إلى المنظر الرئيسي، المس الرمز ^.

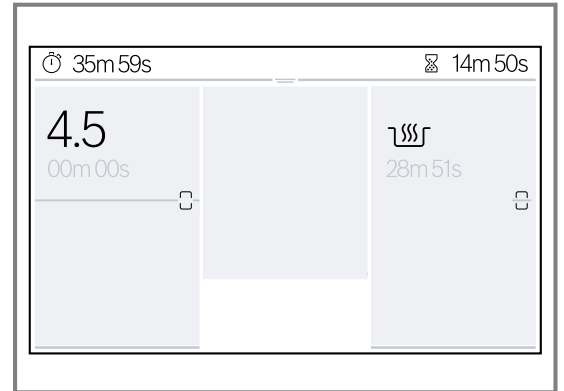
## نطاق الضبط

يمكنك باستخدام هذه الوظيفة ضبط درجة القدرة وبرمجة زمن الطهي وطرق الطهي المختلفة لنطاق الطهي المحدد.



## سطر الحالة

تختلف المعلومات المعروضة باختلاف أوضاع الضبط المنفذة: ميقاتي الوقت، ميقاتي المبطخ



## قائمة طرق الطهي

يشتمل الموقد على طرق طهي مختلفة.

وللوصول إليها، المس menu في نطاق ضبط نطاق الطهي المختار.

الرمز	طريقة الطهي	الوظيفة
☰	درجات القدرة	اختيار درجة نطاق الطهي.
☰	MoveMode	ضبط درجة القدرة عبر وضع إناء الطهي على موضع نطاقات الطهي.
☰	PerfectFry Sensor	قم بالتحمير بدرجة الحرارة المناسبة.
☰	PerfectCook Sensor	الطهي مع معرفة درجة الحرارة تلقائيًا من خلال مستشعر الطهي اللاسلكي.
☰	مساعد إعداد الأطباق	متاح بعد التوصيل بمستشعر الطهي اللاسلكي.
☰		القلي والطهي مع الاختيار المسبق للوجبات.

النطاق	أعلى درجة طهي
A	درجة القدرة 9 PowerBoost 3,300 واط 3,700 واط
B	درجة القدرة 9 PowerBoost 2,600 واط 3,700 واط

### 5.4 نطاق الطهي

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

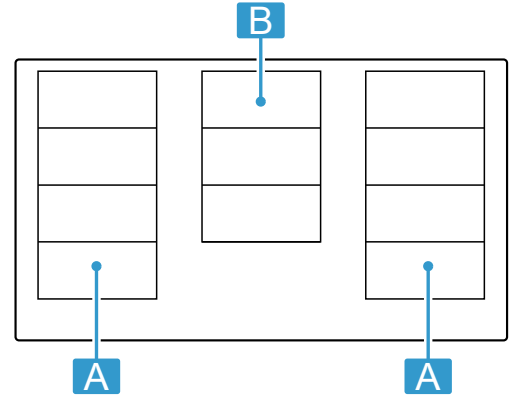
النطاق	نوع نطاق الطهي
	نطاق طهي أحادي الدائرة
	النطاق المرن Flex "FlexInduction" ←، صفحة 11
	نطاق الطهي الأحادي الأوسط

### 5.5 بيان السخونة المتبقية

عندما تنطفئ نطاقات الطهي، تضيء بيانات النطاقات باللون الأحمر إذا كانت نطاقات الطهي ساخنة. لا تلمس نطاق الطهي إذا كان بيان نطاق الطهي يضيء باللون الأحمر.

### 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	درجة القدرة 9 PowerBoost 2,200 واط 3,700 واط

## 6 قبل أول استخدام

يجب مراعاة التوصيات التالية.

### 6.2 ضبط Home Connect

لبدء إعدادات الاتصال، اختر إعداد Home Connect في أوضاع الضبط الأساسية واتبع الإرشادات الواردة في الفصل "Home Connect"، صفحة 22.

### 6.3 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.

### 6.1 التشغيل لأول مرة

عند تشغيل الجهاز لأول مرة، يظهر على وحدة العرض إعداد اللغة القياسي كخطوة أولى لتهيئة الموقد. ويمكنك تغيير أوضاع الضبط في أي وقت في أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 21

## 7 الاستعمال الأساسي

### 7.1 تشغيل الموقد

- المس ①.
- تصدر إشارة تحذير صوتية وتضيء شاشة اللمس.
- الموقد جاهز للاستخدام. ✓

#### ReStart

- إذا قمت بتشغيل الجهاز خلال 10 دقائق بعد إيقافه، يقوم الموقد بالتشغيل بأوضاع الضبط السابقة. يمكنك تشغيل هذه الوظيفة في أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 21

### 7.2 إطفاء الموقد

- المس ① حتى تختفي البيانات.
- تتوقف جميع نطاقات الطهي. ✓

**ملاحظة:** إذا تم إيقاف جميع نطاقات الطهي لمدة أطول من 30 ثوان، يتوقف الموقد تلقائياً.

### 7.3 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 نطاق الطهي المرغوب. ✓ يظهر في وحدة العرض نطاق ضبط نطاق الطهي المختار.
- مرر إصبعك على نطاق الضبط والمس درجة القدرة المرغوبة. ✓ تم ضبط درجة القدرة.
- للرجوع إلى المنظر الرئيسي، المس نطاق الطهي الفعال مرة أخرى.

## الاختيار السريع

- ◀ مرر إصبعك على نطاق الطهي جهة اليمين لضبط درجة القدرة على 9.0. مرر إصبعك على نطاق الطهي جهة اليسار لضبط درجة القدرة على 0.0. يمكنك تشغيل هذه الوظيفة في أوضاع الضبط الأساسية. -صفحة 21

**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.

## تغيير درجة الطهي وإطفاء نطاق الطهي

1. اختر نطاق الطهي.
  2. اختر درجة القدرة المرغوبة أو اضبط نطاق البرمجة على 0.
- ✓ تتغير درجة القدرة أو ينطفئ نطاق الطهي ويظهر بيان الحرارة المتبقية.

## 7.4 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 ميقاتي المطبخ.
- يُراعى أثناء ذلك عدم انبعاث دخان من الزيت.
- لتحمير الأطعمة، احرص على قلبها 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 فعال في استهلاك الطاقة من خلال  
← "توفير الطاقة"، صفحة 5

## توصيات بخصوص الطهي

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

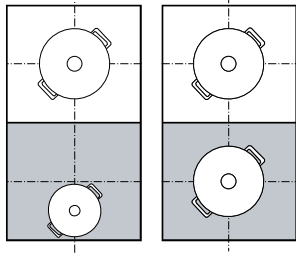
⊖ min	==	الصهر
-	1.5 - 1	الشوكولاتة، قوالب الشوكولاتة الخام
-	2 - 1	الزبد، العسل، الجيلاتين
<b>التسخين والحفاظ على السخونة</b>		
-	2 - 1.5	يخني، على سبيل المثال وعاء حساء عدس
-	2.5 - 1.5	حليب <sup>1</sup>
-	4 - 3	سجق مسلوق <sup>1</sup>
<b>إذابة التجمد والتسخين</b>		
25 - 15	4 - 3	سبانخ، مجمدة
55 - 35	4 - 3	حساء خضار مع اللحم، مجمد
<b>السلق، الغلي ببطء</b>		
30 - 20	5.5 - 4.5	كبيبة البطاطس <sup>1</sup>
<sup>1</sup> بدون غطاء		

⊖ min	==	
15 - 10	5 - 4	أسماك <sup>1</sup>
6 - 3	2 - 1	الصوصات البيضاء، صوص البيشاميل مثلاً
12 - 8	4 - 3	أنواع الصلصة المخفوقة، مثل صوص بارنيز أو الصلصة الهولندية مثلاً
<b>الغلي، الطهي بالبخار، التشويح</b>		
30 - 15	3.5 - 2.5	الأرز مع كمية مضاعفة من الماء
40 - 30	3 - 2	أرز باللبن
35 - 25	5.5 - 4.5	بطاطس مسلوقة
30 - 15	5.5 - 4.5	البطاطس المسلوقة المملحة
10 - 6	7 - 6	المعكرونة <sup>1</sup>
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
<b>الطهي بالغلي البطيء</b>		
65 - 50	5 - 4	لحم الروست الملفوف
100 - 60	5 - 4	لحم الروستو
60 - 50	4 - 3	حساء خضار مع اللحم
<b>الطهي على نار هادئة / التحمير بقليل من الدهن<sup>1</sup></b>		
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 (بسُمك 3 سم)
20 - 10	6 - 5	صدر طيور (بسُمك 2 سم)
30 - 10	6 - 5	صدر دجاج، مجمدة
30 - 20	5.5 - 4.5	كرات لحم (بسُمك 3 سم)
20 - 10	7 - 6	هامبرجر (بسُمك 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
<sup>1</sup> بدون غطاء		

⌚ min	☰	
-	9 - 8	أطعمة مجمدة، على سبيل المثال اليوم 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 الحلويات، فطائر الفاكهة
1 بدون غطاء		

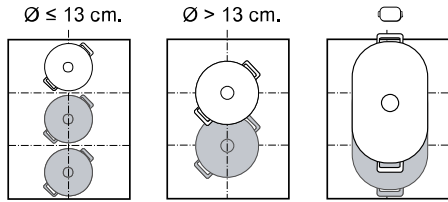
⌚ min	☰	
20 - 15	8 - 7	الأطباق المقلية، الخضروات، شرائح اللحم على الطريقة الآسيوية
10 - 6	7 - 6	الوجبات المجمدة، مثل الوجبات المقلية
-	7.5 - 6.5	بان كيك، يُخبز بشكل متعاقب
10 - 3	4.5 - 3.5	أومليت (يُخبز بشكل متعاقب)
6 - 3	6 - 5	بيض مقلي
القلي، 200-150 جم للقطعة في 2-1 لتر زيت، تُقلى بالقطعة <sup>1</sup>		
1 بدون غطاء		

يمكنك استخدام النطاق الأمامي والنطاق الخلفي بشكل منفصل عن بعضهما البعض وضبط درجة القدرة الخاصة لكل منهما.



### نطاق الطهي الأوسط

يتكون نطاق الطهي من ثلاثة محثات تعمل كنطاق طهي واحد. وضع إناء الطهي



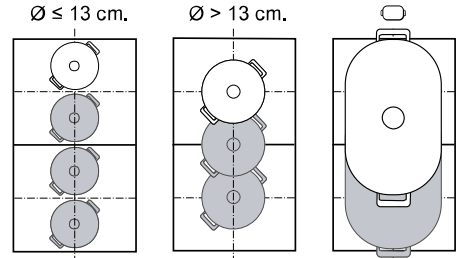
يمكنك النطاق المرن إمكانية وضع إناء طهي بأي شكل أو مقاس. ويتكون النطاق من أربعة محثات تعمل بشكل مستقل عن بعضها البعض. عندما يكون النطاق المرن مشغلا، يتم تفعيل النطاق الذي يغطيه إناء الطهي فقط.

### 8.1 وضع إناء الطهي

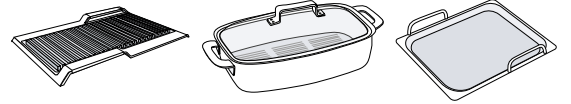
يمكن تهيئة نطاق الطهي المرن بطريقتين وفقًا لإناء الطهي المستخدم. لضمان التعرف على الحرارة وتوزيعها بشكل جيد، يمكنك وضع إناء الطهي في المنتصف كما هو موضح في الصور.

### كنطاق طهي متصل

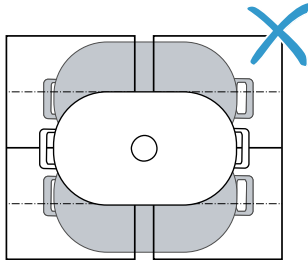
موصى به للطهي بإناء طهي واحد فقط. وضع إناء الطهي حسب المقاس:



■ إناء الطهي المستطيل الموصى به ☐:



**تنبيه**  
لا تضع إناء الطهي في المنتصف بين النطاق الأيمن والنطاق الأيسر. ولن يتم تفعيل نطاقات الطهي بشكل صحيح ولن تُحقق نتائج طهي جيدة.



### كنطاطي طهي منفصلين

موصى به للطهي باثنين من أواني الطهي.

- إذا قمت بتحريك إناء الطهي أو رفعه من نطاق الطهي النشط المتصل، فسيبدأ في عملية البحث الأوتوماتيكي. ويتم تسخين كل إناء طهي يُعثر عليه داخل نطاق الطهي أثناء هذا البحث بدرجة القدرة المختارة مسبقًا.

### 8.3 فصل FlexInduction

- ◀ المس  $\square$ .
- ✓ يتم فصل نطاقات الطهي وتواصل العمل بشكل مستقل عن بعضها البعض.

### 8.2 توصيل FlexInduction

يتم تقسيم النطاق المرن قياسيًا إلى نطاقيّ طهي منفصلين. ولتوصيل نطاقات الطهي، قم بتشغيل الوظيفة التالية:

1. ضع إناءً على نطاق الطهي.
2. المس  $\square$ .
- ✓ فيضيء  $\square$ . تم توصيل النطاق المرن.

#### ملاحظات

- يمكنك تغيير وضع الضبط القياسي للنطاق المرن. يمكنك الاطلاع على فصل أوضاع الضبط الأساسية لمعرفة كيفية القيام بذلك. ← صفحة 21

## MoveMode 9

### 9.2 تفعيل MoveMode

**الشرط:** ضع إناء طهي واحد على النطاق المرن.

1. اختر أحد نطاقيّ الطهي بنطاق الطهي المرن.
  2. المس menu.
  3. اختر  $\square$ .
  - ✓ فيضيء  $\square$ .
  - ✓ يتم تشغيل الوظيفة.
- ملاحظة:** يمكنك تغيير درجات قدرة النطاقات أثناء عملية الطهي.

### 9.3 إيقاف فعالية MoveMode

1. اختر نطاق الطهي.
2. المس menu وقم بالتغيير إلى طريقة طهي أخرى.
- ✓ يتم إيقاف الوظيفة.

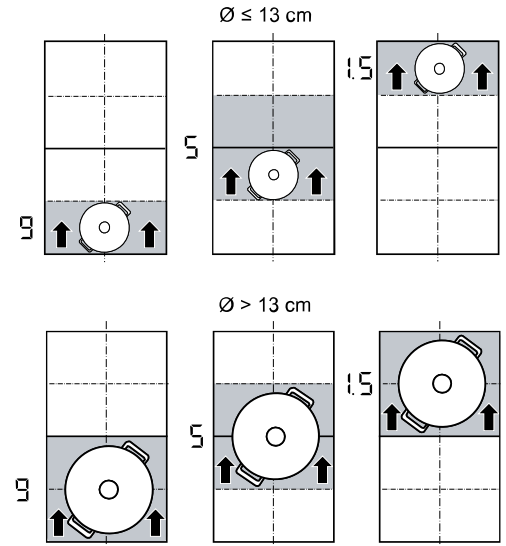
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تغيير درجة قدرة إناء الطهي، من خلال تحريكه بسهولة داخل النطاق المرن. ولهذا الغرض يتم تقسيم النطاق إلى ثلاثة نطاقات بدرجات قدرة مختلفة.

### 9.1 وضع إناء الطهي وتحريكه

استخدم إناء طهي واحد فقط. يعتمد نطاق الطهي على إناء الطهي المستخدم وكذلك مقاسه وموضعه. ويشتمل كل نطاق طهي على درجة قدرة مضبوطة مسبقًا:

- النطاق الأمامي = درجة القدرة 9,0
- النطاق الأوسط = درجة القدرة 5,0
- النطاق الخلفي = درجة القدرة  $\infty$ .

يمكنك تغيير وضع الضبط القياسي لدرجات القدرة المضبوطة مسبقًا. لمعرفة كيفية القيام بذلك، يمكنك الاطلاع على فصل أوضاع الضبط الأساسية ← صفحة 21.



## 10 وظائف الوقت

### 10.1 ميعاتي الإيقاف

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك برمجة زمن طهي لنطاق طهي واحد أو أكثر. ينطفئ نطاق الطهي أوتوماتيكيًا بعد انقضاء هذه المدة.

يشتمل الموقد على وظائف مختلفة لضبط زمن الطهي:

- ميعاتي الإيقاف
- ميعاتي
- Count-up timer

## تشغيل ميقاتي

1. المس  $\text{Ⓜ}$ .
2. اختر الوقت المرغوب في نطاق البرمجة.
3. لتأكيد وضع الضبط، المس  $\text{Ⓜ}$ .
- ✓ ويبدأ العد التنازلي للوقت.
- ✓ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.
4. المس  $\text{Ⓜ}$ .
- ✓ تنطفئ البيانات وتتوقف الإشارة الصوتية.

## تغيير ميقاتي أو محوه

1. المس  $\text{Ⓜ}$ .
2. قم بتغيير الوقت في نطاق البرمجة أو المس  $\text{Ⓜ}$  لمحو الوقت.
3. المس  $\text{Ⓜ}$  لتأكيد وضع الضبط المختار.
4. للرجوع إلى المنظر الرئيسي، المس الرمز  $\text{Ⓜ}$ .

## Count-up timer 10.3

تعرض وظيفة ساعة الإيقاف الوقت الذي انقضى منذ التفعيل.

## تشغيل Count-up timer

1. المس  $\text{Ⓜ}$ .
- ✓ ويبدأ العد التنازلي للوقت.

## إيقاف Count-up timer

1. المس  $\text{Ⓜ}$ .
2. المس  $\text{Ⓜ}$ . يتم ضبط بيان الوقت على 00 دقيقة 00 ثانية.
3. لتشغيل بيان الوقت مرة أخرى، المس  $\text{Ⓜ}$ .
4. للرجوع إلى المنظر الرئيسي، المس  $\text{Ⓜ}$ .

## تشغيل ميقاتي الإيقاف

1. اختر نطاق الطهي ودرجة القدرة.
2. المس  $\text{Ⓜ}$  في نطاق الضبط.
3. اضبط زمن الطهي في نطاق الضبط.
4. المس  $\text{Ⓜ}$  للتأكيد.
- ✓ يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي.
- ✓ بعد انقضاء زمن الطهي يتوقف نطاق الطهي تلقائيًا وتصدر إشارة صوتية.

## ملاحظات

- في حالة برمجة زمن طهي في نطاق طهي مفعّل به PerfectFry Sensor، يبدأ زمن الطهي المبرمج في الانقضاء بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- في حالة برمجة زمن طهي لنطاق الطهي وتم تفعيل PerfectCook Sensor، لن يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي المضبوط إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة المختارة.

## تغيير ميقاتي الإيقاف أو محوه

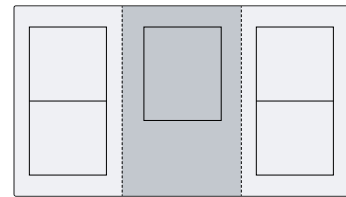
1. اختر نطاق الطهي والمس  $\text{Ⓜ}$ .
2. قم بتغيير زمن الطهي في نطاق البرمجة أو المس  $\text{Ⓜ}$  لمحو الزمن.
3. المس  $\text{Ⓜ}$  لتأكيد وضع الضبط المختار.
4. انقر على  $\text{Ⓜ}$ ، ثم على  $\text{Ⓜ}$  للرجوع إلى المنظر الرئيسي.

## 10.2 ميقاتي

يمكنك تشغيل الميقاتي باستخدام هذه الوظيفة. هذه الوظيفة غير مرتبطة بنطاقات الطهي وأوضاع الضبط الأخرى. فهي لا تقوم بإطفاء نطاقات الطهي أوتوماتيكيًا.

## PowerBoost 11

باستخدام هذه الوظيفة يتم تسخين كميات كبيرة من الماء بشكل أسرع من التسخين بدرجة القدرة 9. هذه الوظيفة متاحة لجميع نطاقات الطهي بشرط أن يكون نطاق الطهي الآخر لنفس المجموعة غير مشغل.



## 11.1 تشغيل PowerBoost

1. اختر نطاق الطهي.

2. اختر Boost في نطاق الضبط واحتفظ به مضغوطًا حتى يضيء  $\text{Ⓜ}$  و  $\text{Ⓜ}$ .
3. اختر  $\text{Ⓜ}$  ولا ترفع إصبعك عنه.
4. ثم ارفع إصبعك.
- ✓ يتم تشغيل الوظيفة.

**ملاحظة:** ويمكنك تشغيل هذه الوظيفة حتى عند الطهي باستخدام النطاق المرن المتصل.

## 11.2 إيقاف PowerBoost

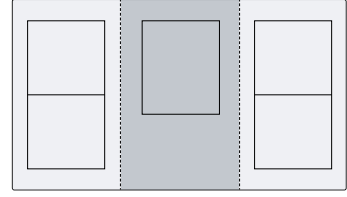
1. اختر نطاق الطهي.
2. اضبط درجة قدرة أخرى في نطاق الضبط.
- ✓ يتم إيقاف الوظيفة.

**ملاحظة:** في بعض الأحيان قد يتم إيقاف الوظيفة أوتوماتيكيًا لحماية الأجزاء الإلكترونية داخل اللوحة الإلكترونية.

## PanBoost 12

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تسخين المقالي بشكل أسرع من التسخين بدرجة القدرة 9.

هذه الوظيفة متاحة لجميع نطاقات الطهي بشرط أن يكون نطاق الطهي الآخر لنفس المجموعة غير مشغل.



## 12.2 تشغيل PanBoost

1. اختر نطاق الطهي.
  2. اختر Boost في نطاق الضبط واحتفظ به مضغوطاً حتى يضيء  $\text{Boost}$  و  $\text{Boost}$ .
  3. اختر  $\text{Boost}$  ولا ترفع إصبعك عنه.
  4. ثم ارفع إصبعك.
- ✓ يتم تشغيل الوظيفة.
- ملاحظة:** ويمكنك تشغيل هذه الوظيفة حتى عند الطهي باستخدام النطاق المرن المتصل.

## 12.3 إيقاف PanBoost

1. اختر نطاق الطهي.
  2. اضبط درجة قدرة أخرى في نطاق الضبط.
- ✓ يتم إيقاف الوظيفة.
- ملاحظة:** تنطفئ هذه الوظيفة أوتوماتيكياً بعد 30 ثانية لتجنب درجات الحرارة المرتفعة.

## 12.1 توصيات الاستخدام

- لا تضع غطاءً على المقلاة.
- لا تقم أبداً بتسخين مقالي فارغة دون مراقبة.
- استخدم مقالي باردة فقط.
- استخدم مقالي ذات قاعدة مستوية تماماً. لا تستخدم مقالي ذات قاعدة رفيعة.

## 13 وظيفة الحفاظ على سخونة

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

## 13.2 إيقاف وظيفة الحفاظ على سخونة

1. اختر نطاق الطهي.
  2. اضبط على 0.
- ينطفئ ونطاق الطهي و  $\text{Keep Warm}$ .
- ✓ يتم إيقاف الوظيفة.

## 13.1 تشغيل وظيفة الحفاظ على سخونة

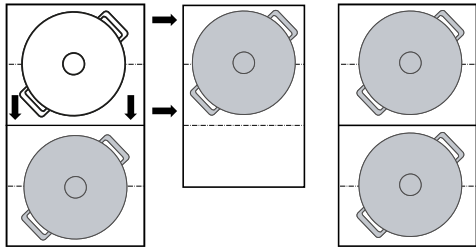
1. اختر نطاق الطهي.
  2. المس  $\text{Keep Warm}$  في نطاق الضبط.
- فيضيء  $\text{Keep Warm}$ .
- ✓ يتم تشغيل الوظيفة.

## 14 اعتماد الإعدادات

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك نقل درجة الطهي وزمن الطهي المضبوط ووظيفة الطهي المختارة من نطاق طهي إلى نطاق طهي آخر.

## 14.1 اعتماد الإعدادات

**الشرط:** انقل إناء الطهي إلى نطاق طهي لم يتم تشغيله أو لم يتم بعد ضبطه بشكل مسبق أو لم يوضع عليه قبل ذلك إناء طهي آخر.



1. انقل إناء الطهي.
- يتم التعرف على إناء الطهي. وبعد بضع ثوانٍ يظهر في وحدة العرض خيار تأكيد أوضاع الضبط المسبقة لنطاق الطهي الجديد.
2. قم بتأكيد أوضاع الضبط.
- ✓ يتم نقل أوضاع الضبط إلى نطاق الطهي الجديد.

## Assist 15


يضمن مساعد الطهي القيام بعملية طهي سهلة وتبشر بتحقيق نتائج طهي ممتازة. عند اختيار درجة الحرارة المرغوبة، تقيس المستشعرات درجة حرارة إناء الطهي باستمرار وتحافظ على ثبات هذه الدرجة أثناء عملية الطهي.

## المزايا

- عند الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، يتم الحفاظ على ثبات هذه الدرجة أوتوماتيكياً، مما يوفر الطاقة.
- ولا يتعرض الزيت للسخونة الزائدة ولا الأطعمة للفروران.





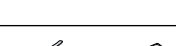
## PerfectFry Sensor 15.1

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

هذه الوظيفة متاحة في جميع نطاقات الطهي المميزة بالرمز .

## درجات الحرارة

درجات الحرارة المناسبة لتحضير الأطعمة.

المستوى	درجة الحرارة	الوظائف	إناء الطهي
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 بالبقسماط أو الأطعمة المجمدة أو المشوية	
5	215 °م	الشواية عالية الحرارة ولوح الشواء	

## إناء الطهي الموصى به



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


إناء الطهي	نطاق الطهي الموصى به
مقلاة بقطر 15 سم	نطاق الطهي الأحادي
مقلاة بقطر 19 سم	نطاق الطهي الأحادي
مقلاة بقطر 21 سم	نطاق الطهي الأحادي
إناء الطهي Teppanyaki 	النطاق المرن
الشواية 	النطاق المرن

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

## تشغيل PerfectFry Sensor

1. ضع إناء الطهي الفارغ على نطاق الطهي.
2. اختر نطاق الطهي.
3. المس menu واختر  PerfectFry Sensor.
4. اختر درجة الحرارة المرغوبة والمس  للرجوع إلى المنظر الرئيسي.

✓ يتم تشغيل الوظيفة. تضيء درجة الحرارة و .  
✓ يضيء بيان مراقبة درجة الحرارة باللون الأحمر بازدياد حتى الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة. ثم تصدر إشارة صوتية.

5. أضف دهن القلي، ثم الطعام المراد طهيه في مقلاة التحمير.

## إيقاف PerfectFry Sensor


1. اختر نطاق الطهي.




2. اضبط على 0.

✓ يتم إيقاف الوظيفة.


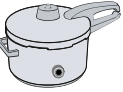

3. للخروج من الوظيفة PerfectFry Sensor، المس menu وقم بالتغيير إلى طريقة طهي أخرى.

## توصيات للطهي مع PerfectFry Sensor

يمكنك الاطلاع في الجدول على درجة الحرارة المناسبة لمجموعة مختارة من الأطعمة. وقد يختلف زمن الطهي المحدد min  حسب كمية الطعام وحالته وجودته.

- مقلاة تحمير 
- إناء الطهي Teppanyaki 
- لوح الشواء 

min 	إناء الطهي	اللحم
6-10 4 		اسكالوب
6-10 4 		اسكالوب، بانيه
6-10 4 		فيليه
10-15 3 		كستلية
10-15 4 		كوردون بلو، إسكالوب فييني
6-8 5 		استيك، نيئ، بسُمك 3 سم
8-12 5 		استيك، متوسط، بسُمك 3 سم
8-12 4 		استيك، مطهي جيدا، بسُمك 3 سم
10-15 5 		استيك تي بون، نيئ، بسُمك 4,5 سم
20-30 5 		استيك تي بون، متوسط، بسُمك 4,5 سم
10-20 3 		صدر طيور، بسُمك 2 سم
5-8 2 		لحم دسم مقدد
6-10 4 		اللحم المفروم
6-15 3 		هامبرجر، بسُمك 1,5 سم
10-20 3 		كبيبة لحم، بسُمك 2 سم
8-20 3 		السجق
10-20 3 		شوريزو، سجق طازج
10-20 3 		أسيخ لحم، كباب
7-12 4 		جيرو
<b>الأسماك والأطعمة البحرية</b>		
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
<b>أطباق البيض</b>		
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
<b>الخضروات</b>		
6-12 5 		البطاطس المقلية
15-25 4 		بطاطس بوم فري

إناء الطهي	الوظائف	درجة الحرارة	المستوى
	الغلي	100 °م	3
	الطهي في إناء الطهي السريع	120 °م	4
	القلي العميق	180 °م	5

### إرشادات حول الوظيفة PerfectCook Sensor

- يقيس مستشعر الطهي اللاسلكي درجة حرارة السائل من خلال قاعدة السليكون المثبتة بالإناء. لضمان قياس صحيح يجب تغطية قاعدة السليكون بالسائل المراد قياسه بالكامل.
- يجب تجفيف إطار مستشعر الطهي اللاسلكي وقاعدة السليكون المثبتة على إناء الطهي تمامًا قبل بدء عملية الطهي.
- لا تنزع مستشعر الطهي اللاسلكي أثناء عملية الطهي. وبعد انتهاء عملية الطهي، انزع المستشعر بحذر لأنه يكون ساخنًا.
- استخدم غطاءً لتوفير الطاقة.
- ضع إناء الطهي بحيث يكون مستشعر الطهي اللاسلكي موجّهًا نحو السطح الخارجي الجانبي للموقد.
- يُحظر توجيه مستشعر الطهي اللاسلكي نحو إناء طهي آخر ساخن، لتجنب تعرضه للسخونة المفرطة.

### تشغيل PerfectCook Sensor

- الشرط:** قم بتوصيل مستشعر الطهي اللاسلكي.
1. ثبت مستشعر الطهي اللاسلكي في إناء الطهي.
  2. ضع إناء طهي به كمية كافية من السائل على نطاق الطهي المرغوب وأغلقه دائمًا بغطاء.
  3. اختر نطاق الطهي الذي يتواجد عليه إناء الطهي مع مستشعر الطهي اللاسلكي.
  4. المس menu وأختر PerfectCook Sensor.
  5. بعد ذلك المس مستشعر الطهي اللاسلكي من المنتصف.
  6. اختر درجة الحرارة المناسبة للطعام المراد طهيه. ✓ يتم تشغيل الوظيفة.
  7. تضئ درجة الحرارة و PerfectCook Sensor. يضي بيان درجة الحرارة باللون الأحمر بشكل متزايد حتى يصل الماء أو الزيت إلى درجة الحرارة المناسبة لوضع الطعام لغرض طهيه. تصدر إشارة صوتية.
  7. بعد صدور الإشارة الصوتية ارفع الغطاء وأضف الطعام المراد طهيه. قم بالطهي مع غلق الغطاء.

### إيقاف PerfectCook Sensor

1. اختر نطاق الطهي.
2. اضبط على 0.
3. يتم إيقاف الوظيفة. ✓ للخروج من PerfectCook Sensor، المس menu و قم بالتغيير إلى طريقة طهي أخرى.

### توصيات للطهي مع PerfectCook Sensor

يشتمل الجدول التالي على درجة الحرارة المثالية لمجموعة مختارة من الأطعمة. وتتوقف على °C و min على كمية وحالة وجودة الطعام.

إناء الطهي	الوظائف	درجة الحرارة	المستوى
	بان كيك البطاطس	5	2-4
	بصل، ثوم مقلي	2	2-10
	حلقات البصل	3	5-10
	الكوسة، الباذنجان، الفلفل	2	4-12
	هليون أخضر	3	4-15
	المشروم	4	10-15
	خضروات، يتم تشويحها بالزيت	1	10-20
	الخضروات في عجين التمبورا	4	5-10
<b>المنتجات المجمدة</b>			
	دجاج ناجتس	4	10-15
	أصابع السمك	4	8-12
	بطاطس بوم فري	5	4-8
	خضار مشكل	3	6-10
	سبرنج رول	4	10-30
	فطائر اللحم، كروكيت	5	3-8
<b>الصوصات</b>			
	صوص الطماطم	1	25-35
	صوص البيشاميل	1	10-20
	صوص الجبن	1	10-20
	أنواع الصوص الحلو	1	15-25
	صوصات، غليظة القوام	1	25-35
<b>أخرى</b>			
	جبن مقلي	3	7-10
	قطع الخبز المحمص	3	6-10
	خبز محمص	4	4-8
	الوجبات الجاهزة الجافة	1	5-10
	لوز، عين الجمل، حبوب الصنوبر، محمص	4	3-15
	فشار	5	3-4

### PerfectCook Sensor 15.2

يمكنك باستخدام هذه الوظيفة تسخين أو غلي أو طهي أو سلق الأطعمة أو طهيها باستخدام إناء الطهي السريع أو قليها في وعاء يحتوي على كمية كبيرة من الزيت في ظل درجة حرارة محكمة. ولاستخدام هذه الوظائف، يلزمك توفير مستشعر الطهي اللاسلكي الخاص بالطهي اللاسلكي. تتوفر هذه الوظيفة مع جميع نطاقات الطهي باستخدام مستشعر الطهي اللاسلكي على إناء الطهي العادي.

### درجات الحرارة

درجات الحرارة المناسبة لتحضير الأطعمة.

إناء الطهي	الوظائف	درجة الحرارة	المستوى
	التسخين والحفاظ على السخونة	70 °م	1
	الطهي	90 °م	2

⌚ min	⌚ °C	
30-45	100	بطاطا
<b>المعكرونة والحبوب</b>		
7-10	100	معكرونة من القمح الصلب
3-5	100	معجنات طازجة
7-10	100	مكرونة بدقيق الحبوب الكاملة
15-20	100	معكرونة من القمح الصلب، محشية
5-8	100	معكرونة طازجة، محشية
10-12	100	كينوا
<b>الحساء</b>		
60-90	100	المرق المنزلي
5-10	100	أنواع حساء سريعة التحضير
<b>الحلويات</b>		
15-25	100	الكمبوت
<b>المنتجات المجمدة</b>		
15-30	100	فاصوليا خضراء
<b>الطهي في إناء الطهي السريع</b>		
⌚ min	⌚ °C	
<b>اللحم</b>		
15-25	120	دجاج
15-25	120	لحم بتلو
<b>الخضروات والبقوليات</b>		
3-6	120	الخضروات
25-35	120	حمص
10-20	120	العدس
25-35	120	فاصوليا
<b>البطاطس</b>		
10-20	120	البطاطس
10-20	120	بطاطا
<b>المعكرونة والحبوب</b>		
6-8	120	الأرز
12-18	120	أرز حبة كاملة
<b>الحساء</b>		
20-30	120	المرق المنزلي
<b>القلي بكثير من الزيت</b>		
استخدم الغطاء لتسخين الزيت وأزل الغطاء لقلي الطعام.		
⌚ min	⌚ °C	
<b>اللحم</b>		
10-15	180	أجزاء الدجاج
10-15	180	كرات اللحم
<b>السّمك</b>		
10-15	180	سمك بالدقيق أو بانيه
<b>الخضروات والبقوليات</b>		
4-8	180	خضروات بالدقيق أو بانيه
4-8	180	مشروم بانيه أو بالدقيق
<b>الحلويات</b>		
5-10	180	عجائن الحلويات والدونات والعجائن المحشية
<b>المنتجات المجمدة</b>		

## التسخين والحفاظ على السخونة

⌚ min	⌚ °C	
10-20	70	تسخين حساء الخضار مع اللحم
5-15	70	تسخين التبيذ المغلي
<b>- السلق</b>		
⌚ min	⌚ °C	
<b>اللحم</b>		
10-20	90	السجق
<b>السّمك</b>		
15-20	90	سمكة مطهية بالبخار
<b>أطباق البيض</b>		
2-5	90	بيض بوشيه
<b>البطاطس</b>		
30-40	90	كبيبة البطاطس
<b>المعكرونة والحبوب</b>		
25-35	90	الأرز
25-35	90	أرز مسلوق
45-55	90	أرز حبة كاملة
8-12	90	أرز، بسمتي، طريقة تايلندية
20-30	90	أرز بري
3-8	90	بوليتا
5-10	90	سميد
<b>الحساء</b>		
10-15	90	كريمات سريعة التحضير
<b>الحلويات</b>		
40-50	90	أرز باللين
10-15	90	حساء الشعير
3-5	90	بودينج الشوكولاتة
<b>أخرى</b>		
3-10	90	حليب
<b>- الطهي</b>		
⌚ min	⌚ °C	
<b>اللحم</b>		
20-30	100	كرات اللحم
60-90	100	دجاج
60-90	100	لحم بتلو
<b>أطباق البيض</b>		
5-10	100	بيض مسلوق
<b>الخضروات والبقوليات</b>		
10-20	100	بروكلي
10-20	100	قرنبيط
30-40	100	كرنب بروكسيل
15-30	100	فاصوليا خضراء
60-90	100	حمص
15-20	100	البازلاء
45-60	100	العدس
<b>البطاطس</b>		
3-6	100	وجبة نوكي
30-45	100	بطاطس، مسلوقة

⊕ min	°C
4-8	180

بطاطس يوم فري

## النتيجة

- خطأ في الاتصال  
خطأ في اتصال بلوتوث. كرر عملية الاتصال.
- لم تلمس مستشعر الطهي اللاسلكي خلال 30 ثانية من اختبار نطاق الطهي. كرر عملية الاتصال.
- بطارية مستشعر الطهي اللاسلكي فارغة. استبدل البطارية وقم بإعادة ضبط مستشعر الطهي اللاسلكي وإجراء عملية الاتصال مرة أخرى.

## إعادة ضبط مستشعر الطهي اللاسلكي

1. اضغط على مستشعر الطهي اللاسلكي من المنتصف لمدة 8 إلى 10 ثوان تقريباً.
- ✓ وأثناء العملية يضيء البيان LED لمستشعر الطهي اللاسلكي ثلاث مرات.
- ✓ تبدأ إعادة الضبط عند المرة الثالثة لإضاءة البيان LED.
2. وعندئذ لا تضغط على مستشعر الطهي اللاسلكي من المنتصف.
- ✓ بمجرد انطفاء بيان LED، فهذا يعني اكتمال إعادة ضبط مستشعر الطهي اللاسلكي.
3. كرر عملية الاتصال بدءاً من النقطة 2.

## ضبط نقطة الغليان

النقطة التي يبدأ الماء عندها في الغليان ترتبط بمستوى ارتفاع مكان سكنك فوق مستوى سطح البحر. وإذا كان الماء يغلي بدرجة قوية للغاية أو ضعيفة للغاية، فإنه يمكنك ضبط نقطة الغليان. وللقيام بذلك: اختر وضع الضبط «ضبط نقطة الغليان» في «أوضاع الضبط الأساسية»، صفحة 21.

ضع الضبط الأساسي مضبوط قياسياً على 200 - 400 متر. إذا كان مكان السكن على ارتفاع يزيد عن مستوى سطح البحر، فلا تضبط نقطة الغليان. وإلا فاختر وضع الضبط الذي يتناسب مع ارتفاع مكان السكن فوق مستوى سطح البحر.

**ملاحظة:** وتكفي درجة الحرارة 3/100°م للطهي بكفاءة عالية. للطهي المكثف، اختر مستوى أقل.

## 15.3 مستشعر الطهي اللاسلكي

يجب الحصول على مستشعر طهي لاسلكي لاستخدام PerfectCook Sensor. يمكنك الحصول على مستشعر الطهي اللاسلكي من مركزنا لخدمة العملاء أو متجرنا عبر الإنترنت أو من أحد المتاجر المتخصصة [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

## توصيل مستشعر الطهي اللاسلكي

لتوصيل مستشعر الطهي اللاسلكي بلوحة الاستعمال، تصرف كما يلي:

1. فتح أوضاع الضبط الأساسية ← صفحة 21
  2. اختر وضع الضبط «مستشعر الطهي»، ثم اختر الوظيفة الاختيارية «إضافة مستشعر الطهي الجديد».
  3. وخلال 30 ثانية، المس لفترة قصيرة مستشعر الطهي اللاسلكي من المنتصف.
- بعد عدة ثوان يظهر في وحدة العرض نتيجة التوصيل بين مستشعر الطهي ولوحة الاستعمال.

## النتيجة

⊕ اتصال سليم	PerfectCook Sensor متاح.
! خطأ في الاتصال خاطئ	خطأ في الاتصال كرر عملية الاتصال. أبلغ خدمة العملاء إذا استمرت النتيجة !

## 16 مستشعر الطهي اللاسلكي

يجب الحصول على مستشعر طهي لاسلكي لاستخدام PerfectCook Sensor.

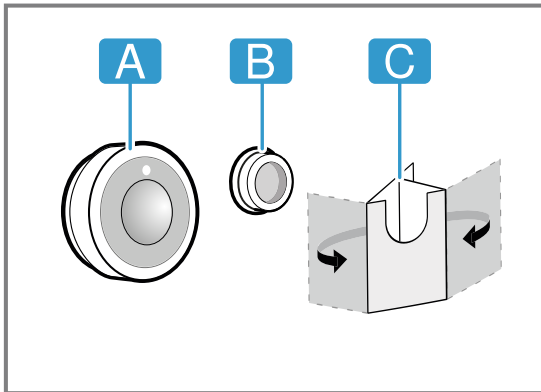
يمكنك الحصول على مستشعر الطهي اللاسلكي من مركزنا لخدمة العملاء أو متجرنا عبر الإنترنت أو من أحد المتاجر المتخصصة [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

## 16.1 مجموعة التجهيزات الموردة

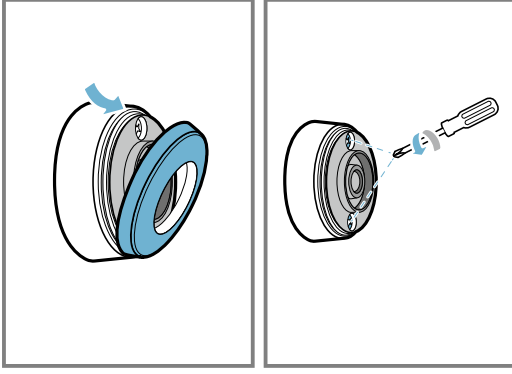
بعد إخراج كافة الأجزاء من عبوة التغليف، تأكد من خلوها من أية أضرار ناجمة عن النقل واكتمال مجموعة التوريدات.

- A مستشعر الطهي اللاسلكي
- B قرص السليكون

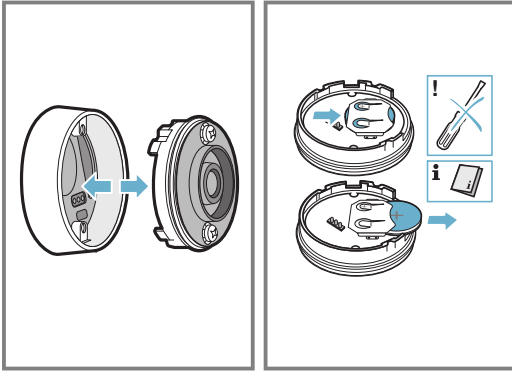
■ C قالب



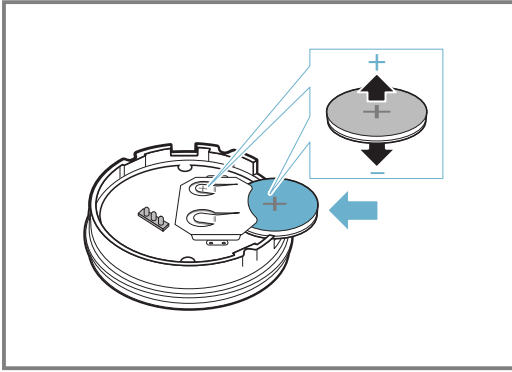
1. انزع الغطاء السليكون من الجزء السفلي لعلبة مستشعر الطهي واخلع كلا البرغيين بواسطة مفك.



2. افتح غطاء مستشعر الطهي وأخرج البطارية من القاعدة.



3. قم بتركيب بطارية جديدة مع مراعاة التوجيهات الخاصة بأقطاب البطارية. اقتصر على استخدام بطاريات عالية القيمة من النوع CR2032.

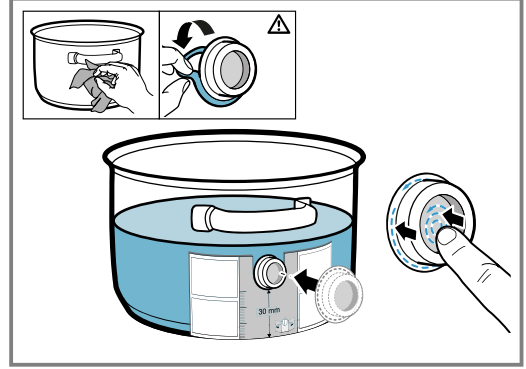


- ملاحظة:** لا تستخدم أي أدوات معدنية لإخراج البطارية. لا تلمس نقاط توصيل البطارية.

## 16.2 تثبيت قرص السليكون

يقوم قرص السليكون بتثبيت مستشعر الطهي على الإناء. للتركيب على إناء الطهي:

1. يجب أن يكون موضع اللصق بإناء الطهي خالياً من الدهون. قم بتنظيف الإناء وتجفيفه جيداً وعند اللزوم قم بدعك موضع اللصق بالكحول مثلاً.
2. انزع رقاقة الحماية من قرص السليكون. بالاستعانة بال قالب المرفق، قم بلصق قرص السليكون على الارتفاع المعني على إناء الطهي من الخارج.



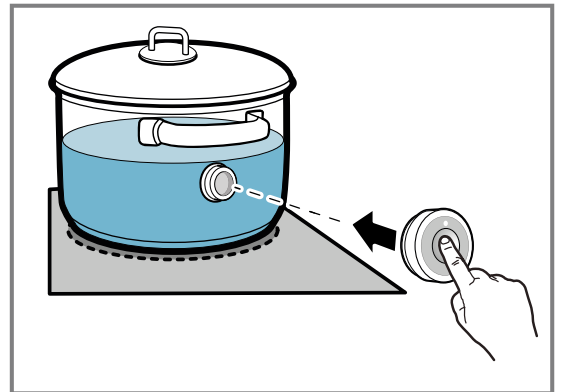
3. اضغط على كامل سطح قرص السليكون وحتى النطاق الداخلي.

4. اترك اللاصق لمدة ساعة حتى يجف. وفي هذا الوقت تجنب استخدام إناء الطهي أو غسله.

**ملاحظة:** وإذا انفصل قرص السليكون، استخدم قرصاً جديداً. وعند الحاجة، يمكنك الحصول على طقم يحتوي على خمس أقراص سليكون من المتاجر المتخصصة أو مركزنا لخدمة العملاء أو عبر موقعنا الإلكتروني الرسمي [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) مع ذكر رقم المنتج 17007119. تتعرض جميع المواد اللاصقة للتحلل بمرور الوقت عند تخزينها. ولتجنب حدوث ذلك، ضع قواعد السليكون على الأواني فور الحصول عليها.

## 16.3 تركيب مستشعر الطهي اللاسلكي

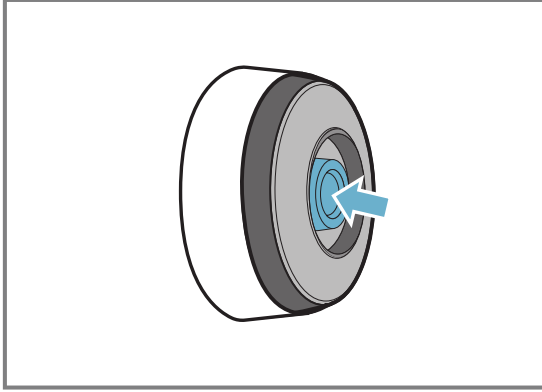
1. تأكد من أن قرص السليكون جاف تماماً قبل تثبيت مستشعر الطهي.
2. قم بتركيب مستشعر الطهي على قرص السليكون، بحيث يتواءم معه بشكل مثالي.



## 16.4 تغيير البطارية

في حالة عدم إضاءة البيان LED على مستشعر الطهي اللاسلكي عند الضغط عليه، فإن البطارية فارغة الشحن. تغيير البطارية:

2. لغرض التنظيف استخدم قطعة قماش ناعمة أو عود تنظيف قطني ومادة تنظيف النوافذ.



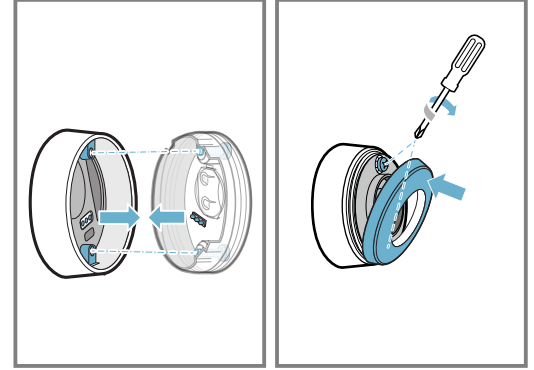
#### ملاحظات

- لا تستخدم أدوات صلبة وخشنة مثل الفرشاة السلكية أو الإسفنجيات الكاشطة والأدوات الخادشة لتنظيف الموقد.
- لا تلمس مستشعر الطهي اللاسلكي بأصابعك حتى لا تتعرض نافذة مستشعر الطهي اللاسلكي للتساخ أو الخدش.

#### 16.6 بيان المطابقة

بموجب هذا البيان تقر شركة BSH Hausgeräte GmbH أن الجهاز المزود بوظيفة مستشعر الطهي اللاسلكي يفي بالاشتراطات الأساسية وكافة الأحكام ذات الصلة الواردة بالمواصفة EU/2014/53. وتجد بيان مطابقة تفصيلي للمواصفة RED على موقع الإنترنت [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) على صفحة المنتج الخاصة بجهازك تحت العنوان مستندات إضافية. شعارات وعلامة Bluetooth® هي علامات تجارية مسجلة ومملوكة لشركة Bluetooth SIG, Inc. وأي استخدام لهذه العلامات من قبل شركة BSH Hausgeräte GmbH يتم بموجب ترخيص. وجميع الماركات والأسماء التجارية الأخرى مملوكة للشركات المعنية.

4. أغلق قفل مستشعر الطهي. الفتحات الخاصة بالبراغي في القفل يجب أن تكون مغطاة بالتجاويف الموجودة بالجزء السفلي للعلبة. أحكم ربط البراغي باستخدام مفك وقم بتثبيت الغطاء السليكون على الجزء السفلي للعلبة مستشعر الطهي.



#### 16.5 التنظيف

##### مستشعر الطهي

قم بالتنظيف باستخدام منديل مبلل. تجنب وضعه في غسالة الأطباق أو تعريضه للبلل. إذا لم تستخدم مستشعر الطهي، فاخذه من الوعاء واحفظه بعيداً عن مصادر الحرارة في مكان نظيف وآمن.

##### قرص السليكون

قم بالتنظيف والتجفيف قبل تركيب مستشعر الطهي. وهو مناسب للتنظيف في غسالة الأطباق.

**ملاحظة:** لا تضع الإناء المزود بقرص السليكون في محلول الغسل لفترة طويلة.

##### نافذة مستشعر الطهي اللاسلكي

حافظ على نظافة وجفاف النافذة. ومن المهم لذلك: 1. قم بصفة منتظمة بإزالة الاتساخات ورذاذ الدهون المتطاير.

#### 17 مساعد إعداد الأطباق

2. المس menu واختر (70).  
3. اختر مجموعة البرامج المرغوبة والطعام المراد طهيه.  
4. اتبع التعليمات الظاهرة في وحدة العرض.

#### 17.2 إلغاء مساعد إعداد الأطباق

1. اختر نطاق الطهي.  
2. المس menu وقم بالتغيير إلى طريقة طهي أخرى.  
✓ يتم إيقاف الوظيفة.

يمكنك باستخدام هذه الوظيفة إعداد جميع أنواع الطعام المراد طهيه. ويختار لك الجهاز وضع الضبط المثالي.

لا تتوفر وصفات الوظيفة PerfectCook Sensor إلا بعد التوصيل بمستشعر الطهي اللاسلكي.

#### 17.1 تشغيل مساعد إعداد الأطباق

1. اختر نطاق الطهي.

#### 18 قفل أمان الأطفال

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

#### 18.1 تشغيل قفل أمان الأطفال

**الشرط:** يجب أن تكون جميع نطاقات الطهي مطفأة.  
1. المس (1).

2. المس (1) واتبع الإرشادات الظاهرة في وحدة العرض.  
✓ يصبح الموقد مقفلاً.

#### 18.2 إيقاف قفل أمان الأطفال

- ✓ يجب مراعاة الإرشادات الظاهرة في شاشة البيان.  
✓ يتم إلغاء القفل.

يمكنك الاطلاع على فصل أوضاع الضبط الأساسية لمعرفة كيفية تشغيل وإيقاف الوظيفة ←صفحة 21.


## 18.3 قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي

يمكنك تفعيل قفل أمان الأطفال أوتوماتيكيًا أيضًا مع كل إيقاف للموقد.

## 19 وظيفة الحماية عند المسح

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك منع استخدام لوحة الاستعمال لغرض التنظيف حتى لا يتم تعديل أوضاع الضبط دون قصد. وليس للقفل تأثير على عمل المفتاح الرئيسي.

### 19.1 تشغيل وظيفة الحماية عند المسح

المس  تصدر إشارة صوتية.

- ✓ تُقفل لوحة الاستعمال لمدة 30 ثانية.
- ✓ بعد مرور 30 ثانية تصدر إشارة صوتية ويُغلق قفل لوحة الاستعمال.

### 19.2 إيقاف وظيفة الحماية عند المسح

لإلغاء الوظيفة مبكرًا، اتبع الإرشادات الظاهرة في وحدة العرض.

## 20 إيقاف الأمان الفردي

المس أي زر لإطفاء البيان وضبط نطاق الطهي مرة أخرى.

يتم تشغيل وظيفة الأمان عند تشغيل نطاق طهي لمدة طويلة دون تغيير وضع الضبط. يظهر بلاغ في وحدة العرض ويتوقف نطاق الطهي عن التسخين.

## 21 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

### 21.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

شرح والخيارات	وضع الضبط
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تأمين قفل الموقد لمنع الأطفال من الاستخدام غير المصرح به للجهاز.	قفل أمان الأطفال
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تشغيل درجة القدرة بسرعة عبر الشاشة الرئيسية.	الاختيار السريع
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك ضبط ما إذا كان يتم عرض شعار العلامة التجارية عند تشغيل الموقد.	شعار العلامة التجارية
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك ضبط المدة التي يحتفظ فيها الجهاز بأوضاع الضبط المستخدمة مؤخرًا عند إيقاف الجهاز.	ReStart
وبذلك يمكنك تحديد القدرة الإجمالية للموقد بسبب ظروف التثبيت الكهربائي المعني حسب اللزوم. ترتبط أوضاع الضبط المتوفرة بالطاقة القصوى للموقد. تجد البيانات الدقيقة على لوحة الصنع. عند تشغيل الوظيفة ووصول الموقد إلى حد القدرة المضبوط، يتم عرض - ولا يمكنك اختيار درجة قدرة أعلى.	تحديد الطاقة
تعرض معدل الاستهلاك الإجمالي للطاقة بين تشغيل نطاق الطهي وإطفائه بالكيلوواط. ترتبط درجة دقة البيان بعدة عوامل منها جودة الإمداد بالجهد الكهربائي من الشبكة الكهربائية.	بيان استهلاك الطاقة
أضف مستشعر طهي لاسلكي جديد.	مستشعر الطهي
أدخل ارتفاع موقع التركيب فوق مستوى سطح البحر حتى يعمل مستشعر الطهي بشكل أكثر دقة.	ضبط نقطة الغليان

شرح والخيارات	وضع الضبط
قم بتغيير لغة وحدة العرض بالجهاز.	اللغة
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك توصيل الجهاز بشبكة منزلية وجهاز جوال.	تطبيق Home Connect
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك التحكم في الشفط اعتمادًا على الموقد.	وظيفة التحكم في الشفط
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك اختيار نغمات التحذير التي يجب أن يصدرها الجهاز.	الإشارات الصوتية
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تغيير مدة إشارة التحذير.	مدة إشارة التحذير
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تحديد ما إذا كان الجهاز يصدر نغمات عند لمس الأزرار الموجودة على وحدة العرض.	أصوات الأزرار
قم بتغيير درجة سطوع الشاشة.	درجة سطوع الشاشة
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك ضبط وضع تشغيل الوظيفة بعد تشغيل الموقد: نطاقًا طهي منفصلين أو نطاق واحد.	FlexInduction
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تغيير درجات القدرة المضبوطة مسبقًا لنطاقات الطهي الثلاثة بالنطاق المرين.	MoveMode

وضع الضبط	الشرح والخيارات
اختبار أواني الطهي	باستخدام هذه الوظيفة يمكنك فحص جودة إناء الطهي.
معلومات الجهاز	باستخدام هذه الوظيفة يمكنك استدعاء المعلومات المتعلقة بالجهاز.
أوضاع ضبط المصنع	إرجاع جميع أوضاع الضبط إلى حالة المصنع.

## 21.2 استدعاء أوضاع الضبط الأساسية

**الشرط:** يجب أن تكون جميع نطاقات الطهي مطفأة.

1. المس ٧.
2. مرر إصبعك لتصفح أوضاع الضبط المتاحة.
3. المس أحد أوضاع الضبط لاستدعاء القائمة الفرعية واختيار الوظيفة الاختيارية المرغوبة.
- المس < داخل القائمة الفرعية للرجوع إلى القائمة السابقة.
4. قبل الخروج من أوضاع الضبط الأساسية، قم بتخزين أو إلغاء أوضاع الضبط في شاشة التأكيد.
5. المس X للمغادرة.

## 22 اختبار أواني الطهي

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

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك فحص جودة إناء الطهي. تأكد قبل الفحص من أن مقياس قاعدة إناء الطهي متطابق مع مقياس نطاق الطهي المستخدم. يتم الوصول عبر أوضاع الضبط الأساسية. -صفحة 21

### 22.1 إجراء اختبار أواني الطهي

يتم ضبط نطاق الطهي المرين كنطاق طهي فردي، بحيث يفحص إناء طهي واحد فقط.

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 الوظيفة الاختيارية «اختبار إناء الطهي».
  3. اتبع الإرشادات الظاهرة في شاشة البيان.
  - ✓ بعد 10 ثوان تظهر النتيجة في بيانات نطاقات الطهي.
- ملاحظة:** لتشغيل الوظيفة، ارجع إلى قائمة أوضاع الضبط الأساسية واختر اختبار أواني الطهي.

## 23 Home Connect

هذا الجهاز قادر على العمل عبر الشبكة. اربط جهازك مع جهاز طرفي جوال لاستخدام الوظائف عبر تطبيق Home Connect أو مواءمة الإعدادات الأساسية أو متابعة حالة التشغيل الحالية.

لا تتوفر خدمات Home Connect في بعض البلدان. يرتبط توفر وظيفة Home Connect بتوفر خدمات Home Connect في بلدك. تجد المعلومات حول ذلك على: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). سيوجهك تطبيق Home Connect عبر عملية التسجيل بالكامل. اتبع التعليمات الواردة في التطبيق Home Connect لتنفيذ الإعدادات.

### نصائح

- احرص على مراعاة المستندات المرفقة الخاصة بـ Home Connect.
- احرص أيضاً على مراعاة الإرشادات الواردة في تطبيق Home Connect.

### ملاحظات

- احرص على مراعاة تعليمات الأمان الواردة في دليل الاستعمال هذا، وتأكد أيضاً من الالتزام بها بعد ذلك، عندما تستعمل الجهاز عن طريق التطبيق Home Connect.
- «الأمان»، صفحة 2
- المواعد غير مخصصة للاستخدام دون مراقبة. يجب مراقبة عملية الطهي.
- ويحتل التشغيل من الجهاز الأولوية دائماً. وفي هذا المين لن يكون التشغيل من خلال تطبيق Home Connect ممكناً.
- في وضع الإعداد الشبكي يتطلب الجهاز قدرة 2 واط كحد أقصى.

### 23.1 إعداد Home Connect

#### المتطلبات

- الجهاز متصل بشبكة الكهرباء ومُشغل.
- تملك هاتفاً جوالاً عليه إصدار حديث من نظام التشغيل iOS أو أندرويد، مثلاً هاتف ذكي.
- يتواجد الهاتف الجوال والجهاز في نطاق إشارة WLAN للشبكة المنزلية لديك.

1. قم بتنزيل تطبيق Home Connect.



2. افتح التطبيق Home Connect وامسح كود الاستجابة السريعة QR التالي.



3. اتبع التوجيهات الواردة في تطبيق Home Connect.

## 23.2 نظرة عامة على أوضاع ضبط Home Connect

يمكنك تعديل ما يتعلق بأوضاع ضبط Home Connect وأوضاع ضبط الشبكة، في أوضاع الضبط الأساسية للموقد. يعرض الموقد وضع الضبط "الضبط بواسطة المساعد"، عندما يكون الموقد غير موصل بالشبكة المنزلية. يعرض الموقد جميع أوضاع الضبط الأخرى عندما يكون هناك اتصال بالشبكة المنزلية.

وضع الضبط	الشرح والخيارات
الضبط بواسطة المساعد	يمكنك تسجيل الموقد في الشبكة المنزلية أو توماتيكيا أو يدويا. <ul style="list-style-type: none"> <li>الضبط بواسطة المساعد (اتصال أو توماتيكي بالشبكة المنزلية).<sup>1</sup></li> <li>الضبط بواسطة المساعد: لا توجد وظيفة WPS (تسجيل الدخول اليدوي إلى الشبكة المنزلية).</li> </ul>
الاتصال بالتطبيق	يمكنك ربط الموقد بحساب واحد أو عدة حسابات Home Connect.
الضبط عن طريق التطبيق	متوقف: يظهر في التطبيق الحالات الفعلية للموقد فقط. <ul style="list-style-type: none"> <li>مشغل<sup>1</sup>: يمكنك إرسال أوضاع ضبط الطهي من التطبيق إلى الموقد. يجب تأكيد أوضاع ضبط الطهي التي يتم إرسالها إلى الموقد.</li> </ul>
واي فاي	يمكنك إيقاف الوحدة اللاسلكية للموقد وبالتالي فصل الاتصال بشبكة WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>غير فعال: الوحدة اللاسلكية متوقفة.</li> <li>فعال<sup>1</sup>: الوحدة اللاسلكية موصلة.</li> </ul>
فصل الاتصال بالشبكة	يمكنك محو الاتصالات المخزنة بالشبكة المنزلية. يختفي الاتصال بالشبكة أيضًا عند إرجاع الموقد إلى أوضاع ضبط المصنع.
معلومات الجهاز	يمكنك عرض معلومات عن Home Connect وعن الشبكة.
<sup>1</sup> وضع ضبط المصنع	

## 23.3 رمز شبكة WLAN

يتغير بيان شبكة WLAN في الواجهة الرئيسية تبعًا لحالة الاتصال وجودته وحالة توافر خادم Home Connect. إذا واصلت الضغط على الرمز لمدة ثانيتين على الأقل، تعرض وحدة العرض شرمًا للرمز.

## 23.4 تغيير أوضاع الضبط عبر تطبيق Home Connect

يمكنك بواسطة تطبيق Home Connect تغيير أوضاع الضبط الخاصة بنطاقات الطهي، وإرسالها إلى الموقد.

### المتطلبات

- الموقد متصل بالشبكة المنزلية وتطبيق Home Connect.
- حتى تستطيع ضبط الموقد عن طريق التطبيق Home Connect، يجب أن يكون وضع الضبط الأساسي "الضبط عن طريق التطبيق" مشغلاً. وضع الضبط الأساسي مشغّل في حالة الإرسال. إذا تم إيقاف فعالية خاصة نقل أوضاع الضبط، فسيتم فقط إظهار حالات تشغيل الموقد في تطبيق Home Connect.

1. قم بتنفيذ وضع الضبط في تطبيق Home Connect، وأرسله إلى الموقد.  
اتبع التوجيهات الواردة في تطبيق Home Connect. أوضاع الضبط التي ترسلها إلى الموقد من تطبيق Home Connect، يجب أن تؤكد عبر الموقد.
- ✓ عند نقل أوضاع ضبط الطهي إلى نطاق طهي، تعرض وحدة العرض بلاغ بذلك.
2. لتأكيد وضع الضبط، انقر على "اعتماد".
3. لرفض وضع الضبط، انقر على "تجاهل".

## 23.5 تحديث البرنامج

يتم تحديث برمجيات جهازك باستخدام وظيفة تحديث البرمجيات، على سبيل المثال للتحسين، تحري الأخطاء والتحديثات ذات الصلة بالأمان وكذلك للوظائف والخدمات الإضافية. وذلك شريطة أن تكون مسجلاً كمستخدم Home Connect والتطبيق مثبت على جهازك الجوال وأن تكون متصلاً بخادم Home Connect. وبمجرد أن تتوفر تحديثات للبرنامج، يتم إخطارك عبر تطبيق Home Connect وبالتالي يمكنك تشغيل وظيفة تحديث البرنامج عن طريق التطبيق. وبعد نجاح التنزيل، يمكنك بدء التثبيت عن طريق التطبيق Home Connect في حالة تواجدك في نطاق شبكتك المنزلية WLAN (واي فاي). وبعد اكتمال التثبيت بنجاح، يتم إخطارك عن طريق التطبيق Home Connect.

### ملاحظات

- يتكون تحديث البرنامج من خطوتين.  
  - الخطوة الأولى تتمثل في التنزيل.
  - في الخطوة الثانية يتم التثبيت على جهازك.
- أثناء التنزيل يمكنك مواصلة استخدام جهازك. من الممكن تنزيل تحديثات البرنامج أو توماتيكياً طبقاً للإعدادات الشخصية في التطبيق.
- تستغرق عملية التثبيت بضع دقائق. ولا يمكنك استخدام جهازك أثناء التثبيت.
- ننصحك بإجراء التثبيت بأسرع ما يمكن عندما تكون التحديثات ذات صلة بالأمان.

## 23.6 التشخيص عن بُعد

تستطيع خدمة العملاء الوصول إلى جهازك عبر وظيفة التشخيص عن بعد عندما تتصل بخدمة العملاء مع إبداء الرغبة بتوصيل جهازك بخادم Home Connect مع توفر خاصية التشخيص عن بعد في البلد الذي يُستخدم فيه الجهاز.  
**نصيحة:** تجد المزيد من المعلومات والإرشادات حول توفر التشخيص عن بعد في بلدك من خلال نطاق الخدمة والدعم المتاح على الموقع الإلكتروني: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 23.7 حماية البيانات

- احرص على مراعاة إرشادات حماية البيانات. مع الاتصال الأول لجهازك بإحدى الشبكات المحلية المرتبطة بالإنترنت ينقل جهازك فئات البيانات التالية إلى خادم تطبيق Home Connect (التسجيل الأولي):
- معرف جهاز واضح (يتكون من مفاتيح الجهاز وكذلك عنوان MAC لوحدة الاتصال المدمجة Wi-Fi).
  - شهادة أمان وحدة اتصال Wi-Fi (لحماية الاتصال على مستوى تكنولوجيا المعلومات).
  - النسخة الحالية للبرنامج ونسخة الهاردوير لجهازك المنزلي.
  - حالة استعادة ضبط المصنع إذا حدثت سابقاً.




**ملاحظة:** انتبه إلى أن وظائف تطبيق Home Connect غير قابلة للاستخدام إلا عند الاتصال بتطبيق Home Connect. يمكن الاطلاع على معلومات حماية البيانات في تطبيق Home Connect.

تهيئ عملية التسجيل الأولى استخدام وظائف تطبيق Home Connect وهي مطلوبة في الوقت الذي ترغب فيه استعمال وظائف تطبيق Home Connect لأول مرة.


## 24 وظيفة التحكم في الشفط اعتمادا على الموقد

يمكنك تنفيذ أوضاع ضبط أخرى عبر عناصر الاستعمال بالموقد.


### ضبط المروحة

1. انقر على  في سطر الحالة.
  2. اختر درجة مروحة في نطاق الضبط.
- يمكنك الاختيار من بين الدرجات 1 و 2 و 3. لضبط درجة مكثفة، انقر على  أو .


### إطفاء المروحة

1. انقر على  في سطر الحالة.
2. اختر درجة المروحة 0.

### تشغيل الوضع الأوتوماتيكي


1. انقر على  في سطر الحالة.
  2. انقر على البيان auto (أوتوماتيكي) في نطاق الضبط.
- ✓ يضيء البيان auto (أوتوماتيكي) باللون الأحمر.
- ✓ في حالة انبعاث الأبخرة ستعمل المروحة أوتوماتيكيا.

### إيقاف الوضع الأوتوماتيكي

1. انقر على  في سطر الحالة.
2. اختر درجة المروحة 0.

### ضبط إضاءة الشفط

يمكنك تشغيل وإطفاء ضوء الشفط عن طريق لوحة استعمال الموقد.

◀ لتشغيل الإضاءة، انقر على  في سطر الحالة.

إذا كان الموقد وشفط الأبخرة مزودين بـ Home Connect، فقم بتوصيل الجهازين في تطبيق Home Connect. لهذا الغرض قم بتوصيل كلا الجهازين بـ Home Connect واتباع التعليمات التي تظهر في التطبيق.


### ملاحظات

- وتكون الأولوية دائماً للاستعمال من شفط الأبخرة. وفي هذا الوقت يكون الاستعمال عن طريق وظيفة التحكم في الشفط اعتماداً على الموقد غير ممكن.
- لا يمكن إنشاء الاتصال بشفط الأبخرة إلا عبر التطبيق Home Connect. ولا يتم دعم مسارات الاتصال الأخرى.

### 24.1 إرجاع أوضاع ضبط Home Connect

إذا حدثت مشكلات في اتصال جهازك بالشبكة المنزلية WLAN (واي فاي) أو أردت تسجيل دخول جهازك بالشبكة منزلية WLAN أخرى (واي فاي)، فيمكنك إرجاع أوضاع ضبط Home Connect.

**ملاحظة:** إذا قمت بإرجاع أوضاع ضبط Home Connect، سينقطع أيضاً الاتصال بأي شفط أبخرة متصل.

1. لفتح أوضاع الضبط الأساسية، انقر على .
2. اختر وضع الضبط "التحكم في الشفط".
3. انقر على "فصل الاتصال".

### 24.2 التحكم في شفط الأبخرة عبر الموقد

يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية لموقدك ضبط خصائص أداء شفط الأبخرة الخاص بك تبعاً لتشغيل وإطفاء الموقد أو بعض نطاقات الطهي.

### 24.3 نظرة عامة على أوضاع ضبط التحكم في الشفط

يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية لموقدك ضبط خصائص أداء شفط الأبخرة الخاص بك تبعاً لتشغيل وإطفاء الموقد أو بعض نطاقات الطهي. لا تُظهر الشاشة أوضاع الضبط إلا عندما يكون الجهاز متصلاً بشفط الأبخرة.

شرح	الاختيار	وضع الضبط <sup>1</sup>
يمكنك ضبط ما إذا كانت المروحة تبدأ التشغيل عند تشغيل الموقد وكيفية ذلك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مشغل - يجب عند الحاجة تشغيل شفط الأبخرة يدوياً.</li> <li>■ مشغل مع الوضع الأوتوماتيكي<sup>2</sup> - يتم تشغيل شفط الأبخرة عند تشغيل نطاق طهي في الوضع الأوتوماتيكي.</li> <li>■ مشغل مع الوضع القياسي - يتم تشغيل شفط الأبخرة عند تشغيل نطاق طهي على درجة محددة.</li> </ul>	التحكم في المروحة (التشغيل الأوتوماتيكي)
يمكنك ضبط ما إذا كانت المروحة تستمر في التشغيل عند إيقاف الموقد وكيفية ذلك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ المروحة متوقفة.</li> <li>■ مشغل في الوضع الأوتوماتيكي<sup>2</sup>.</li> <li>■ مشغل في وضع التشغيل اللاحق القياسي للمروحة.</li> <li>■ بدون أي تغيير في أوضاع ضبط المروحة عند إطفاء الموقد.</li> </ul>	استمرار تشغيل المروحة

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

<sup>2</sup> وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)

الشرح	الاختيار	وضع الضبط <sup>1</sup>
يمكنك ضبط ما إذا كان يتم تشغيل إضاءة شفاط الأبخرة أو توماتيكيًا مع الموقد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>متوقف</li> <li>تشغيل<sup>2</sup> - يتم تشغيل الإضاءة عند تشغيل الموقد.</li> </ul>	آلية تشغيل الضوء
يمكنك ضبط ما إذا كان يتم إطفاء إضاءة شفاط الأبخرة أو توماتيكيًا مع الموقد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>متوقف<sup>2</sup></li> <li>تشغيل - يتم إطفاء الإضاءة عند إطفاء الموقد.</li> </ul>	آلية إيقاف الضوء
يمكنك من خلال الضبط إرجاع ضبط الاتصالات المخزنة للشبكة المنزلية ولشفاط الأبخرة.	-	قطع الاتصال

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز  
<sup>2</sup> وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)

## 25 التنظيف والعناية

**الشرط:** يجب أن يكون الموقد باردًا. لا تترك الموقد يبرد إلا في حالة البقع الناتجة عن السكر أو نشا الأرز 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.

### نصائح

- يمكنك تحقيق نتائج تنظيف جيدة باستخدام قطعة إسفنجية خاصة للخزف الزجاجي.
- يظل سطح الموقد في حالة جيدة عند الحفاظ على نظافة قاع إناء الطهي.

### 25.3 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. اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل استخدامها.
2. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

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

### 25.1 مواد التنظيف

يمكنك الحصول على مواد التنظيف وكاشطات الزجاج المناسبة لدى خدمة العملاء أو من المتجر أو عبر المتجر الإلكتروني [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### تنبيه!

- المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز.
- لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف غير مناسبة.
- لا تستخدم مواد تنظيف، طالما لم يزل الموقد ساخنًا. 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 مزيل البقع
- إسفنجيات خادشة
- جهاز التنظيف بالضغط العالي أو بخاخ البخار

### 25.2 تنظيف الموقد

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

## 26 التغلب على الاختلالات

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

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
  - وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
  - إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
  - ← "خدمة العملاء"، صفحة 28
- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!  
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار. وُحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز. إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

### 26.1 الإرشادات التحذيرية

عندما تظهر مشكلة، يظهر في وحدة العرض الإرشادات أو التحذيرات أو بلاغات الخطأ أو توماتيكيًا.

للتغلب على المشكلة، اتبع الإرشادات الظاهرة على وحدة العرض اللمسية. وعد اللزوم، اتصل بخدمة العملاء مع ذكر رمز الخطأ بدقة.

#### ملاحظات

- 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.

## 26.2 إرشادات على شاشة البيان

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يتعذر تشغيل الموقد.	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.
وحدة العرض اللمسية لا تستجيب أو متوقفة.	لوحة الاستعمال رطبة أو هناك شيء يغطيها. قم بتجفيف لوحة الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليها.
لا يمكن زيادة درجة طهي نطاق الطهي.	تم تحديد القدرة الإجمالية للموقد. قم بمواءمة القدرة الإجمالية في أوضاع الضبط الأساسية تحت الحد الأقصى لاستهلاك القدرة. استخدام إناء طهي أكبر من اللازم قد يؤثر على درجة القدرة القصوى بنصف الموقد المماثل. ضع إناء أطهي مرة أخرى.
الإشارة الصوتية	يوجد شيء ما على وحدة العرض اللمسية. 1. قم بإزالة الشيء واضبط الموقد من جديد. 2. لا تضع إناء طهي ساخن على نطاق الاستعمال.
الموقد يستجيب بشكل غير معتاد أو يتعذر استعماله بشكل صحيح.	حدث خلل في الوحدة الإلكترونية. 1. أوقف الجهاز عبر المصهر المنزلي أو قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. 2. انتظر بضع ثوان وقم بتوصيل الجهاز من جديد.
تم إيقاف نطاق طهي واحد أو جميع نطاقات الطهي أوتوماتيكياً.	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء نطاق الطهي أو جميع نطاقات الطهي. يوجد إناء طهي ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. تم إطفاء نطاق الطهي لحماية الوحدة الإلكترونية.
يتعذر تفعيل وظيفة نقل أوضاع الضبط.	نطاق الطهي ساخن للغاية وتم إطفائه لحماية سطح العمل. خلل بالوحدة الإلكترونية إنهاء بيان الخطأ، المس أي زر. ويمكنك الطهي كالمعتاد دون استخدام وظيفة اعتماد الإعدادات. اتصل بخدمة العملاء.
0107E	لا يستطيع الموقد إنشاء اتصال مع الشبكة المنزلية أو شفاط الأبخرة. 1. قم بتأكيد بيان الخطأ، ولهذا الغرض المس أي نطاق مستشعر. ويمكن كالمعتاد الطهي بدون اتصال. 2. وإذا ظلت المشكلة قائمة، فاتصل بالمركز الفني لخدمة العملاء.
2028E	مستشعر الطهي ساخن للغاية وتم إطفاء نطاق الطهي. انتظر إلى أن يبرد مستشعر الطهي بدرجة كافية وقم بتفعيل الوظيفة.
3028E	مستشعر الطهي ساخن للغاية وتم إطفاء جميع نطاقات الطهي. إذا لم تستخدم مستشعر الطهي، فاخذه من الوعاء واحفظه بعيداً عن نطاقات الطهي الأخرى أو مصادر الحرارة. قم بتشغيل نطاقات الطهي.
4028E	بطارية مستشعر الطهي فارغة تقريباً. وقد يتم قطع عملية الطهي التالية بسبب البطارية المستهلكة. قم بتغيير البطارية 3 فلت CR2032. تجد المزيد من المعلومات في فصل ← "تغيير البطارية"، صفحة 19
5028E	انقطع الاتصال بمستشعر الطهي. أوقف الوظيفة، ثم أعد تفعيلها.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
6028E	مستشعر الطهي معطل/تالف. اتصل بالمركز الفني لخدمة العملاء.
بيان مستشعر الطهي اللاسلكي لا يضيء.	مستشعر الطهي اللاسلكي لا يستجيب والبيان لا يضيء. قم بتغيير البطارية 3 فلت CR2032. تجد المزيد من المعلومات في فصل ← "تغيير البطارية", صفحة 19.
يومض البيان بالمستشعر مرتين.	إذا استمر ظهور المشكلة، احتفظ بالرمز الموجود بمستشعر الطهي مضغوطاً لمدة 10-8 ثوان وقم بتوصيل مستشعر الطهي بالموقد مرة أخرى. تجد المزيد من المعلومات في فصل ← "توصيل مستشعر الطهي اللاسلكي", صفحة 18. وإذا ظلت المشكلة قائمة، فاتصل بالمركز الفني لخدمة العملاء.
يومض البيان بالمستشعر ثلاث مرات.	بطارية مستشعر الطهي فارغة تقريباً. وقد يتم قطع عملية الطهي التالية بسبب البطارية المستهلكة. قم بتغيير البطارية 3 فلت CR2032. تجد المزيد من المعلومات في فصل ← "تغيير البطارية", صفحة 19.
يومض البيان بالمستشعر ثلاث مرات.	انقطع الاتصال بمستشعر الطهي. احتفظ بالرمز الموجود بمستشعر الطهي مضغوطاً لمدة 10-8 ثوان وقم بتوصيله بالموقد مرة أخرى. ← "توصيل مستشعر الطهي اللاسلكي", صفحة 18
0109E/0009 E	جهد التشغيل خطأ وخارج نطاق التشغيل العادي. اتصل بمرفق إمداد الكهرباء.
1109E/004U	الموقد غير موصل بشكل صحيح. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. قم بتوصيل الموقد طبقاً لمخطط التوصيل.
نطاقات الطهي لا تقوم بالتسخين ولا يتم عرض [E].	طريقة الاستعراض مغلقة. 1. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية وأعد توصيله بعد بضعة ثوان. 2. أوقف فعالية طريقة الاستعراض في غضون 3 دقائق في أوضاع الضبط الأساسية.

## 26.3 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.

## 27 التخلص

### 27.1 التخلص من الجهاز القديم

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

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

## 28 إعلان المطابقة

بموجب هذا الإعلان تقر BSH Hausgeräte GmbH أن الجهاز المزود بوظائف Home Connect متوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة الواردة بالمواصفة EU/2014/53.

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.



تجد بيان مطابقة RED مفصلاً على موقع الإنترنت [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) في صفحة المنتجات الخاصة بجهازك مع الوثائق الإضافية.



نطاق 2,4 جيجا هرتز (2400-2483,5 ميجا هرتز): 100 ملي واط بحد أقصى

لا يمكن للمستخدم إعادة تكوين حيز التردد وقدرة الخرج للجهاز.  
سوف يُعطل حيز التردد 5470-5725 ميغا هرتز في مصر.

نطاق 5 جيجا هرتز (5150-5350 ميغا هرتز + 5470-5725 ميغا هرتز): 50 ميغا واط بحد أقصى يُطبق في مصر نطاق التردد 2400-2483.5 ميغا هرتز، و 5350-5150 ميغا هرتز، وللبلوتوث: 2400-2483.5 ميغا هرتز.

ES	EL	IE	EE	AR	DK	CZ	BG	BE	
HU	LU	LT	LV	LI	CY	IT	HR	FR	
FI	SK	SI	RO	PT	PL	AT	NL	MT	
			(NI) UK	IS	TR	CH	NO	SE	
شبكة WLAN (واي فاي) 5 جيجا هرتز: للاستخدام في النطاقات الداخلية فقط.									
UA	UK	RS	MK	ME	MD	BA	AL		
شبكة WLAN (واي فاي) 5 جيجا هرتز: للاستخدام في النطاقات الداخلية فقط.									

## 29 خدمة العملاء

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

### 29.1 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 21](#).

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

تصل 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. يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup>.

**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.

## 30 الأطباق المختبرة

- إناء بقطر 20 سم بغطاء الكمية: 800 جم
- التسخين: المدة 2 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.5

### 30.3 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 تقريبًا و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.5
- إناء بقطر 20 سم بغطاء الكمية: 1 كجم
- التسخين: المدة دقيقتان تقريبًا و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.5

توجّه توصيات الضبط هذه إلى مؤسسات الفحص، كي يسهل عليها اختبار أجهزتنا. جرت الاختبارات باستخدام طقم أواني الطهي الخاص بنا المناسب لمواقد الطهي بالطريقة الحديثة. ويمكنك عند اللزوم شراء هذا الطقم التكميلي لاحقًا من المتاجر المتخصصة أو عن طريق مركزنا الفني لخدمة العملاء أو متجرنا الإلكتروني.

### 30.1 صهر قوالب الشيكولاتة الخام

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

### 30.2 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

<sup>1</sup> يسري على مصر

**30.7 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

**30.8 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 تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 7

**30.9 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

**30.10 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

**30.4 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% وقليل 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

**30.5 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

**30.6 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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001763713** (030828)

ar