



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]

لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.



فهرس المحتويات

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

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 طبيًا 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.

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.

الأشياء المعدنية تسخن بسرعة فائقة إذا وضعت على الموقد.

- ◀ لا تضع أية أشياء معدنية، كالكواكين مثلاً أو الشوكات أو الملاعق أو الأغطية، على الموقد.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.

- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا لحق ضررٌ بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل الجهاز، يجب 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 يشكّل 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 15
- ◀ 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.

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 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 مثلاً.
- ◀ يصبغ سطح الطهي سخناً للغاية.
- ◀ لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرةً.
- ◀ لا تضع أبدًا أية أشياء على سطح الطهي. يصبغ الجهاز سخناً.
- ◀ لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرةً.
- ◀ 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.

يمكن أن يُسبب الجهاز ذو السطح المتشقق أو المكسور إصاباتٍ خطيرة. ◀ لا تستخدم الجهاز، إذا ظهر سطحه متشققًا أو مكسورًا.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

⚠ 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. 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.

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 للزجاج 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.
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، 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.

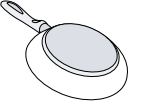
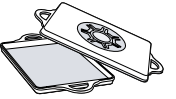

عندما تطهو دون وضع غطاء، يحتاج الجهاز للمزيد من الطاقة بشكل واضح.

4 إناء الطهي المناسب

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 13.

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.

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 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 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 مطلقًا، 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.	غير مناسب

لا تقم بتسخين إناء طهي فارغ، ولا تستخدم إناء طهي بقاعدة رقيقة، لأنه يمكن أن يسخن بصورة شديدة للغاية.

لا تستخدم أي ألواح مهاياة بين الموقد وإناء الطهي.

ملاحظات

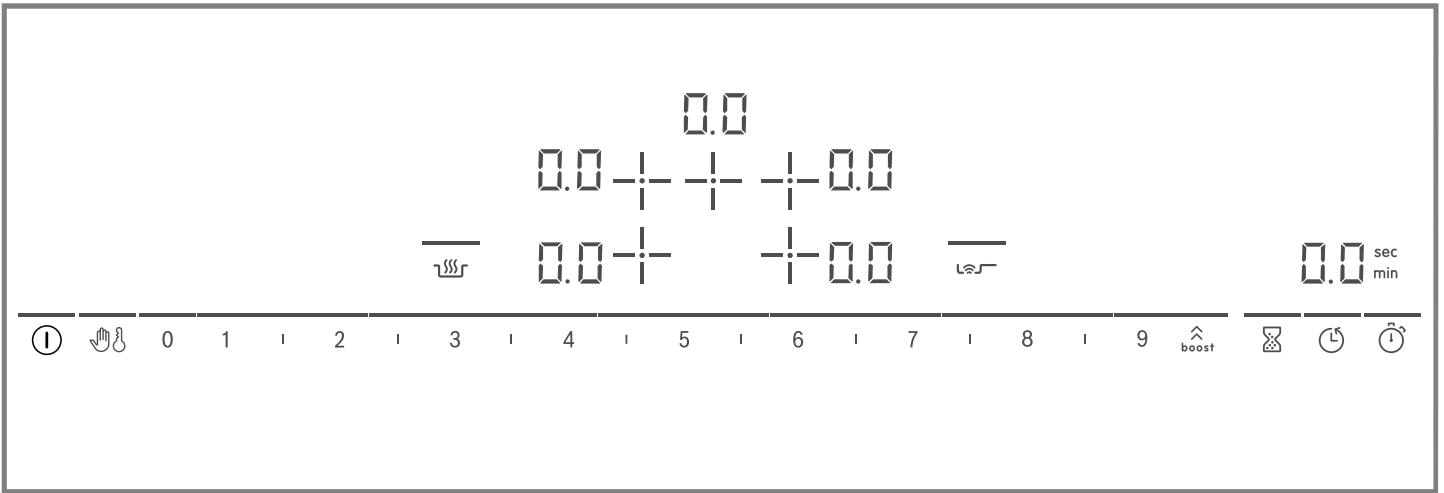
5 التعرّف

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.

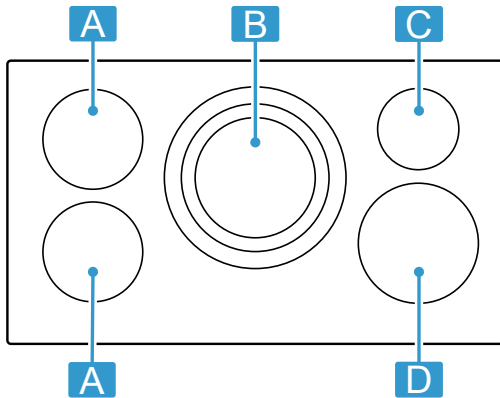
5.2 لوحة الاستعمال

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 3,700 واط
B قطر 32 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	3,300 واط 3,700 واط
C قطر 14.5 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	1,400 واط 2,200 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	PowerBoost / PanBoost
🕒	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	نوع نطاق الطهي
©	موضع الطهي ثلاثي الدوائر يعمل نطاق الطهي أوتوماتيكيًا عندما تستخدم إناء طهي ذا قاعدة متوافقة مع نطاق الطهي الخارجي الذي تريد استخدامه.

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.

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

5.4 نطاق الطهي

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

النطاق	نوع نطاق الطهي
○	نطاق طهي أحادي الدائرة

6 قبل الاستخدام لأول مرة

يجب مراعاة التوصيات التالية.

6.2 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 تحكمًا أفضل في الحرارة، لأن الحرارة يتم توليدها مباشرة في إناء الطهي.

6.3 إناء الطهي

تجد قائمة بأواني الطهي الموصى بها على موقع الإنترنت الرسمي www.bosch-home.com. المزيد من المعلومات حول أواني الطهي المناسبة. ←صفحة 5

6.1 التنظيف لأول مرة

أزل بقايا التغليف من سطح الموقد وامسح السطح بفضة رطبة. وتجد قائمة بالمنظفات الموصى بها على موقع الإنترنت الرسمي www.bosch-home.com. المزيد من المعلومات حول العناية والتنظيف. ←صفحة 13

7 الاستعمال الأساسي

7.1 تشغيل الموقد

- المس + لنطاق الطهي المرغوب. ✓ يضيء D.D بلون أكثر سطوعًا.
 - 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 D.D.
- ✓ تتغير درجة نطاق الطهي أو ينطفئ نطاق الطهي ويظهر بيان الحرارة المتبقية.

- المس ①. تصدر إشارة صوتية. تضي رموز نطاقات الطهي والوظائف المتاحة حاليًا. يضيء D.D بجانب نطاقات الطهي.
- الموقد جاهز للتشغيل. ✓

ReStart

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

7.2 إطفاء الموقد

- المس ① حتى تختفي البيانات. ✓ تتوقف جميع نطاقات الطهي.
- ملاحظة:** إذا تم إيقاف جميع نطاقات الطهي لمدة أطول من 20 ثوانٍ، يتوقف الموقد تلقائيًا.

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.

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 وسمك وجودة الأطعمة.

⌚ min	⏏	المصهر
-	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 مسلوق 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 بالبخار، الطهي بالغلي البطيء		
30 - 15	3.5 - 2.5	الأرز مع كمية مضاعفة من الماء
40 - 30	3 - 2	أرز باللبن ²
35 - 25	5.5 - 4.5	بطاطس مسلوقة
¹ بدون غطاء		
² الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.5		

⌚ min	⏏	
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 على نار هادئة		
65 - 50	5 - 4	لحم الروست الملفوف
100 - 60	5 - 4	لحم الروستو
60 - 50	4 - 3	حساء خضار مع اللحم ²
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 (بسمك 3 سم)
20 - 10	6 - 5	صدر طيور، بسمك 2 سم
30 - 10	6 - 5	صدر دجاج، مجمدة
30 - 20	5.5 - 4.5	كرات لحم (بسمك 3 سم)
20 - 10	7 - 6	هامبرجر (بسمك 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 والقريدس
20 - 10	8 - 7	تشويخ الخضروات الطازجة والمشروم
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 بالزيت
القلي، 150-200 جم للقطعة في 2-1 لتر زيت، تُقلى 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 الحلويات، فطائر الفاكهة
¹ بدون غطاء		
² الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.5		

8 وظائف الوقت

يشتمل الموقد على وظائف مختلفة لضبط زمن الطهي:

- ميقاتي الإيقاف
- ميقاتي
- Count-up timer

8.2 ميقاتي

يتبع 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. لضبط الوقت المرغوب في نطاق الضبط.
3. أگد باستخدام .
- ✓ ويبدأ العد التنازلي للوقت.
- ✓ 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 8.3

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.

8.1 ميقاتي الإيقاف

يُتبع 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. لضبط زمن الطهي في نطاق الضبط.
- لضبط زمن طهي أقل من 10 دقائق، المس دائماً الرمز 0 قبل اختيار القيمة المرغوبة.
4. أگد باستخدام .
- ✓ يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي.
- ✓ بعد انقضاء زمن الطهي يتوقف نطاق الطهي تلقائياً وتصدر إشارة صوتية.

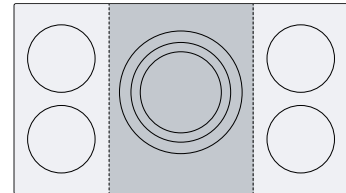
ملاحظة: في حالة برمجة زمن طهي في نطاق طهي مفعّل به PerfectFry Sensor، يبدأ زمن الطهي المبرمج في الانقضاء بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

تغيير ميقاتي الإيقاف أو محوه

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

9 PowerBoost

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



9.1 تشغيل PowerBoost

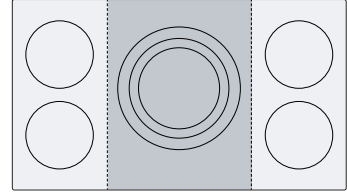
9.2 إيقاف PowerBoost

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.

10 PanBoost

باستخدام هذه الوظيفة يمكنك تسخين المقالي بشكل أسرع مقارنة مع .

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



10.2 تشغيل PanBoost

1. اختيار نطاق الطهي
2. انقر مرتين على \hat{b} . فيضيء P_b .
✓ الوظيفة مشغلة.

10.3 إيقاف PanBoost

1. اختر نطاق الطهي.
 2. انقر على \hat{b} . ينطفئ P_b ويعود نطاق الطهي إلى درجة الطهي P_0 .
✓ تم إيقاف فعالية الوظيفة.
- ملاحظة:** تنطفئ هذه الوظيفة أوتوماتيكياً بعد 30 ثانية لتجنب درجات الحرارة المرتفعة.

10.1 توصيات الاستخدام

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

11 وظيفة الحفاظ على السخونة

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

11.2 إيقاف وظيفة الحفاظ على السخونة

1. اختيار نطاق الطهي
2. انقر على \hat{h} . وينطفئ H .
✓ تم إيقاف فعالية الوظيفة.

11.1 تشغيل وظيفة الحفاظ على السخونة

1. اختر نطاق الطهي المرغوب.
2. في خلال العشر ثواني التالية المس \hat{h} . فيضيء H .
✓ الوظيفة مشغلة.

12 PerfectFry Sensor

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 مواءمة 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 \hat{f} .

12.1 المزايا

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

12.3 إناء الطهي الموصى به

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

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.

12.2 درجات الحرارة

درجات الحرارة المناسبة لتحضير الأطعمة.

المستوى	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 بالبقسماط أو الأطعمة المجمدة أو المشوية
5	215 °م	الشوي عالية الحرارة ولوح الشواء

⌚ min	⌚	
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
15-25	4	بطاطس يوم 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 عجين التمبورا
المنتجات المجمدة		
10-15	4	دجاج ناجتس
8-12	4	أصابع السمك
4-8	5	بطاطس يوم فري
6-10	3	خضار مشكل
10-30	4	سبرنج رول
3-8	5	فطائر اللحم، كروكيت
الصوصات		
25-35	1	صوص الطماطم
10-20	1	صوص البيشاميل
10-20	1	صوص الجبن
15-25	1	أنواع الصوص الحلو
25-35	1	صوصات، غليظة القوام
أخرى		
7-10	3	جبن مقلي
6-10	3	قطع الخبز المحمص
4-8	4	خبز محمص
5-10	1	الوجبات الجاهزة الجافة
3-15	4	لوز، عين الجمل، حبوب الصنوبر، محمصة
3-4	5	فشار

12.4 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 ثوان قبل إضافة الطعام المراد طهيه.

12.5 إيقاف PerfectFry Sensor

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

12.6 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.

⌚ min	⌚	
اللحم		
6-10	4	اسكالوب
6-10	4	اسكالوب، بانيه
6-10	4	فيله
10-15	3	كستلية
10-15	4	كوردون بلو، إسكالوب فييني
6-8	5	استيك، نيئ، بسّمك 3 سم
8-12	5	استيك، متوسط، بسّمك 3 سم
8-12	4	استيك، مطهي جيدا، بسّمك 3 سم
10-15	5	استيك تي بون، نيئ، بسّمك 4,5 سم
20-30	5	استيك تي بون، متوسط، بسّمك 4,5 سم
10-20	3	صدور طيور، بسّمك 2 سم
5-8	2	لحم دسم مقعد
6-10	4	اللحم المفروم
6-15	3	هامبرجر، بسّمك 1,5 سم
10-20	3	كبيبة لحم، بسّمك 2 سم
8-20	3	السجق
10-20	3	شوريزو، سجق طازج
10-20	3	أسيخ لحم، كباب
7-12	4	جيرو
الأسماك والأطعمة البحرية		
10-20	4	سمك فيليه

13 قفل أمان الأطفال

13.1 تشغيل قفل أمان الأطفال

- الشرط:** يجب أن يكون الموقد مطفأً.
1. انقر على ①.

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

2. المسح لمدة 4 ثوان.
✓ يتم إلغاء القفل.

13.3 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 12.

2. المسح لمدة 4 ثوان.
✓ يضيء البيان لمدة 10 ثوان.
✓ يصبح الموقد مقفلاً.

13.2 إيقاف قفل أمان الأطفال

1. انقر على ①.

14 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.

14.2 إيقاف وظيفة الحماية عند المسح

لإيقاف الوظيفة بشكل مبكر:

- ◀ المسح.
✓ يتم إتاحة استخدام لوحة الاستعمال.

14.1 تشغيل وظيفة الحماية عند المسح

- ◀ اضغط على ①. تصدر إشارة تحذير صوتية ويضيء ②.
✓ يتم قفل لوحة الاستعمال لمدة 35 ثانية. تصدر إشارة صوتية قبل الإيقاف بمدة 5 ثوان.

15 الإيقاف الآمن الفردي

ترتبط المدة من ساعة إلى 10 ساعات بدرجة القدرة المختارة.
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.

16 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

16.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

البيان	وضع الضبط	القيمة
1 c	قفل أمان الأطفال	0 - يدوي. ¹ 1 - أوتوماتيكي. 2 - متوقف.
2 c	الإشارات الصوتية	0 - إشارة التأكيد وإشارة الخطأ متوقفتان. 1 - إشارة الخطأ فقط مشغلة. 2 - إشارة التأكيد فقط مشغلة. 3 - جميع الإشارات الصوتية مشغلة. ¹
3 c	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.
5 c	الإطفاء الأوتوماتيكي لنطاقات الطهي.	00 - مطلقاً. ¹ 10-99 - الدقائق حتى الإطفاء الأوتوماتيكي.
6 c	مدة الإشارة الصوتية لانتهاؤ وقت الميقاتي	1 - 10 ثوان. ¹ 2 - 30 ثانية 3 - 1 دقيقة

¹ وضع ضبط المصنع

البيان	وضع الضبط	القيمة
7c	تحديد الطاقة يتيح، عند الحاجة، تحديد القدرة الإجمالية للموقد بسبب ظروف التثبيت الكهربائي المعني حسب اللزوم. ترتبط أوضاع الضبط المتوفرة بالطاقة القصوى للموقد (انظر لوحة الصُّنْع). عندما تكون الوظيفة فعالة ويصل الموقد إلى حد القدرة المضبوط، يظهر - ولا يصح 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. ... 5 - القدرة القصوى للموقد.
2 1c	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

16.2 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.

معلومات المنتج	المبين
دليل الخدمة الفنية للعملاء (TK)	10
رقم الصنع	dF
رقم الصنع 1	.20
رقم الصنع 2	5.0

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

3. للوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية، المس ②.
- ✓ يضيء 1c و 0 كوضع ضبط مسبق.
4. كرر لمس الرمز ② إلى أن يظهر وضع الضبط المرغوب.
5. اختر وضع الضبط المرغوب في نطاق الضبط.
6. المس ② لمدة 4 ثوان.
- ✓ يتم تخزين أوضاع الضبط.

16.3 إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

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

17 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 12

17.1 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 2c.
3. المس نطاق الضبط. يومض في نطاقات الطهي البيان -.
- ✓ يبدأ الاختبار.
- ✓ بعد 10 ثوان تظهر النتيجة في بيانات نطاقات الطهي.

17.2 التحقق من النتيجة

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

النتيجة
0 إناء الطهي غير مناسب لنطاق الطهي ولذلك لا يتم تسخينه.
1 إناء الطهي يسخن بشكل أبطأ من المتوقع وعملية الطهي تتم بشكل غير مثالي.
2 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.

18 التنظيف والعناية

18.1 مواد التنظيف

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

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

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 علاماتٍ 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

18.2 تنظيف الموقد

- قم بتنظيف الموقد بعد كل استخدام، حتى لا تحترق بقايا الطهي وتلتصق.
- 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. نظّف الموقد باستخدام منظّف للخزف الزجاجي.
- أحرص 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.

18.3 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 وقوطة ناعمة.
2. اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدا قبل استخدامها.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

19 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.
- وحدد هم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
- ← "خدمة العملاء"، صفحة 15

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدد هم 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.

19.2 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 طبقًا لمخطط التوصيل.
	قم بتوصيل الجهاز طبقًا 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.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
BE, S107E, 4F, 2F 8028 E, 702	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء نطاق الطهي أو جميع نطاقات الطهي. انتظر إلى أن تصبح 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.
6F/4F	نطاق الطهي ساخن للغاية وتم إطفاءه لحماية سطح العمل. انتظر إلى أن تصبح الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية، ثم قم بتشغيل نطاق الطهي مجددًا.
8F	نطاق الطهي كان مشغلا لفترة زمنية طويلة ودون انقطاع. الإيقاف الآمن الفردي مشغل. لضبط نطاق الطهي، المس أي زر وأطفئ البيان.
0 109E/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 طبقًا لمخطط التوصيل.
E d	تم تفعيل طريقة الاستعراض. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. انتظر 30 ثانية، وقم بتوصيل الموقد. لمس أي مستشعر في الدقائق الثلاث التالية. يتم إيقاف فعالية طريقة الاستعراض.

19.3 أصوات ضجيج معتادة من الجهاز

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

20 التلّص

20.1 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. تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التلّص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

21 خدمة العملاء

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

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. 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 تشغيل¹

يمكنك الاطلاع على رقم المنتج (E-Nr.) أيضاً على الخزف الزجاجي. علاوة على ذلك، يمكنك عرض دليل خدمة العملاء (KI) ورقم الصنع (FD) في أوضاع الضبط الأساسية -صفحة 12.
كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجدداً بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

21.1 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.

22 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 بالطريقة الحثية. ويمكنك عند اللزوم شراء هذا الطقم التكميلي لاحقاً من المتاجر المتخصصة أو عن طريق مركزنا الفني لخدمة العملاء أو متجرنا الإلكتروني.

22.1 صهر قوالب الشيكولاتة الخام

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

22.2 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

22.3 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

22.4 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 وقم 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

22.5 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

22.6 طهي الأرز باللبن بدون وجود غطاء

درجة حرارة الحليب: 7 °م
1. أضف المكونات إلى اللبن وقم 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

22.7 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

22.8 تحمير لحم خاصرة دسم

- درجة حرارة البدء مع لحم الخاصرة 7 °م
- المكونات في مقلاة بقطر 24 سم بدون غطاء: 3 شرائح لحم خاصرة 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

22.9 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

22.10 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، بسُمك 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



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



9001906417 (040223)

ar