



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001287168  
970227(00)



الطهي		الإحماء		الإناء		الأطباق المختبرة
الغطاء	درجة الطهي	الغطاء	المدة (دقيقة:ثانية)	درجة الطهي	الإناء	
						<b>طهي الأرز باللبن</b> أرز باللبن، مطهي مع استخدام غطاء درجة حرارة اللبن: 7°م قم بتسخين اللبن حتى يبدأ في الغليان. اضبط درجة الطهي الموصى بها وأضف الأرز والسكر والملح إلى اللبن. زمن الطهي شاملا فترة الإحماء حوالي 45 دقيقة.
نعم	3 (تقليب بعد حوالي 10 دقائق)	لا	حوالي 5:30	8.	وعاء طهي قطره 16 سم	المكونات: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مل لبن (نسبة الدسم 3,5%) و 1 جم ملح
نعم	3 (تقليب بعد حوالي 10 دقائق)	لا	حوالي 5:30	8.	وعاء طهي قطره 22 سم	المكونات: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر لبن (نسبة الدسم 3,5%) و 1,5 جم ملح
						أرز باللبن، مطهي دون استخدام غطاء درجة حرارة اللبن: 7°م أضف المكونات إلى اللبن وقم بتسخينه مع التقليب المستمر. اختر درجة الطهي الموصى بها، عندما يصل اللبن إلى حوالي 90°م واتركه يغلي ببطء على درجة أقل لحوالي 50 دقيقة.
لا	3	لا	حوالي 5:30	8.	وعاء طهي قطره 16 سم	المكونات: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مل لبن (نسبة الدسم 3,5%) و 1 جم ملح
لا	2.	لا	حوالي 5:30	8.	وعاء طهي قطره 22 سم	المكونات: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر لبن (نسبة الدسم 3,5%) و 1,5 جم ملح
						<b>سلق الأرز*</b> درجة حرارة الماء: 20°م
نعم	2	نعم	حوالي 2:30	9	وعاء طهي قطره 16 سم	المكونات: 125 جم أرز طويل الحبة، 300 جم ماء، وقليل من الملح
نعم	2.	نعم	حوالي 2:30	9	وعاء طهي قطره 22 سم	المكونات: 250 جم أرز طويل الحبة، 600 جم ماء، وقليل من الملح
						<b>قلي لحم خاصرة دسم</b> درجة حرارة البدء مع لحم الخاصرة: 7°م
لا	7	لا	حوالي 1:30	9	مقلاة تحمير قطرها 24 سم	الكمية: 3 قطع لحم خاصرة دسم (الوزن الإجمالي حوالي 300 جم، سُمك 1 سم) و 15 مل زيت دوار الشمس
						<b>تحضير فطائر البان كيك**</b>
لا	7	لا	حوالي 1:30	9	مقلاة تحمير قطرها 24 سم	الكمية: 55 مل عجينة لكل فطيرة بان كيك
						<b>قلي بطاطس البوم فري المجمدة</b>
لا	9	لا	يتم الوصول إلى درجة حرارة 180°م	9	وعاء طهي قطره 22 سم	الكمية: 1,8 لتر زيت دوار الشمس، لكل وجبة: 200 جم بطاطس بوم فري مجمدة (مثلا McCain 123 Frites Original)

## الأطباق المختبرة

تم إعداد هذا الجدول لمعاهد الاختبار لتسهيل عملية فحص واختبار أجهزتنا.

بيانات الجدول تشير إلى أواني الطهي من تشكيلتنا للكماليات من Schulte-Ufer (طقم أواني أربع قطع للمواقد الحثية HEZ 390042) بالأبعاد التالية:

- وعاء صوص قطره 16 سم، 1,2 لتر، لمواضع الطهي بقطر 14,5 سم
- وعاء قطره 16 سم، 1,7 لتر، لمواضع الطهي بقطر 14,5 سم
- وعاء قطره 22 سم، 4,2 لتر، لمواضع الطهي بقطر 18 سم
- مقلاة قطرها 24 سم، لمواضع الطهي بقطر 18 سم

الأطباق المختبرة		الإبقاء	الإحماء	الطهي	الدرجة	الإناء
الغطاء	درجة الطهي	الغطاء	المدة (دقيقة:ثانية)	الدرجة	الطهي	الإناء
<b>صهر الشوكولاته</b>						
لا	1.	-	-	-	وعاء صوص قطره 16 سم	قوالب الشوكولاته الخام (مثلا ماركة Dr. Oetker، شوكولاته مزرة محتوية على 55% كاكاو، 150 جم)
<b>تسخين وعاء شوربة عدس والحفاظ على سخونته</b>						
وعاء شوربة عدس* درجة حرارة البدء 20°م						
نعم	1.	نعم	1:30 (دون تقليب)	9	وعاء طهي قطره 16 سم	الكمية: 450 جم
نعم	1.	نعم	2:30 (دون تقليب)	9	وعاء طهي قطره 22 سم	الكمية: 800 جم
<b>وعاء شوربة عدس معلب</b>						
مثلا شوربة عدس معلبة بالخضار والسجق من Erasco. درجة حرارة البدء 20°م						
نعم	1.	نعم	حوالي 1:30 (تقليب بعد حوالي دقيقة واحدة)	9	وعاء طهي قطره 16 سم	الكمية: 500 جم
نعم	1.	نعم	حوالي 2:30 (تقليب بعد حوالي دقيقة واحدة)	9	وعاء طهي قطره 22 سم	الكمية: 1 كجم
<b>إعداد صوص البيشاميل</b>						
درجة حرارة اللبن: 7°م المكونات: 40 جم زبدة، 40 جم دقيق، 0,5 لتر لبن (نسبة الدسم 3,5%) وقليل من الملح						
-	-	لا	حوالي 6:00	2	وعاء صوص قطره 16 سم	1. قم بصهر الزبد، ثم أضف إليها الدقيق والملح مع التقليب وقم بتسخين الخليط.
-	-	لا	حوالي 6:30	7		2. أضف اللبن إلى الخليط واتركه يغلي على النار مع التقليب المستمر.
لا	2	-	-	-		3. عندما يغلي صوص البيشاميل، اتركه لمدة دقيقتين آخرين على موضع الطهي مع التقليب المستمر.

\* الوصفة حسب المواصفة DIN 44550

\*\* الوصفة حسب المواصفة DIN EN 60350-2

## خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني خدمة العملاء.

### رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عندما تتصل بمركزنا لخدمة العملاء، يرجى إبلاغهم برقم المنتج E ورقم الصنع FD الخاصين بالجهاز.

وتجد لوحة الصنع المدون عليها هذه الأرقام:

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

تجد رقم المنتج E أيضاً على الخزف الزجاجي للموقد. ويمكنك مراجعة مؤشر خدمة العملاء (KI) ورقم الصنع FD من خلال الانتقال إلى أوضاع الضبط الأساسية. ارجع في هذا الشأن إلى فصل «أوضاع الضبط الأساسية».

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

### طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

النمسا 0810 550 511

ألمانيا 089 69 339 339

سويسرا 0848 840 040

ثق في كفاءة وخبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ولديهم قطع الغيار الأصلية لجهازك.

## كيف يتم تنظيف الموقد؟

يمكن الوصول إلى النتائج المثالية باستخدام منظفات الخزف الزجاجي الخاصة. ويُنصح بعدم استخدام أية منظفات خشنة أو خادشة، أو منظفات مخصصة لغسالة الأواني (مواد مركزة) أو ممسحات. تجد المزيد من المعلومات المتعلقة بتنظيف الموقد والعناية به في فصل «التنظيف»

## الاختلالات، ما العمل؟

تكون الاختلالات عادةً مجرد أمور بسيطة يسهل التغلب عليها. يرجى مراعاة الإرشادات الواردة في الجدول التالي قبل أن تتصل بخدمة العملاء.

البيان	السبب المحتمل	التغلب على الخلل
لا يوجد	انقطاع الإمداد بالتيار الكهربائي.	تحقق بواسطة أجهزة كهربائية أخرى، ما إذا كانت هناك قفلة كهربائية قد حدثت بمصدر الإمداد بالتيار الكهربائي. تأكد أن الجهاز قد تم توصيله طبقاً لمخطط التوصيل. إذا تعذر التغلب على الخلل، فقم بإبلاغ المركز الفني لخدمة العملاء.
تومض البيانات	نطاق الاستعمال رطب أو هناك شيء يغطيه.	قم بتجفيف نطاق الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليه.
يومض البيان - في بيانات مواضع الطهي	حدث خلل بالوحدة الإلكترونية.	لتجاوز الخلل قم بتغطية نطاق الاستعمال بيدك لوهلة قصيرة.
F2	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وقامت بإطفاء موضع الطهي المعني.	انتظر إلى أن تصبح الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية. والمس بعد ذلك أي رمز بالموقد.
F4	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء جميع مواضع الطهي.	قم بإبعاد الإناء. وسيختفي بيان الخطأ بعدها بفترة قصيرة.
F5 + درجة الطهي وإشارة صوتية	يوجد إناء ساخن في إطار نطاق الاستعمال. وهذا يُنذر بتعرض الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة.	قم بإبعاد الإناء. عندما يختفي بيان الخطأ، يمكنك مواصلة الطهي.
F5 وإشارة صوتية	يوجد إناء ساخن في إطار نطاق الاستعمال. لحماية الوحدة الإلكترونية تم إطفاء موضع الطهي.	انتظر إلى أن تصبح الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية ثم قم مجدداً بتشغيل موضع الطهي.
F1/F6	موضع الطهي ساخن للغاية وتم إطفاءه لحماية سطح عملك.	تم تفعيل فاصل الأمان الأوتوماتيكي. انظر فصل
F8	موضع الطهي كان مشغولاً لفترة زمنية طويلة ودون انقطاع.	اتصل بمرفق الكهرباء المحلي.
E9000 E90 10	جهد التشغيل خطأ، خارج نطاق التشغيل العادي.	افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. تأكد أن الموقد قد تم توصيله طبقاً لمخطط التوصيل.
U400	الموقد موصل بشكل غير صحيح	

لا تضع أية أواني ساخنة على نطاق الاستعمال.

## ملاحظات

■ وإذا لم يكن كود الخلل المذكور في الجدول، فافصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. انتظر لمدة 30 ثانية ثم أعد توصيل الموقد. وإذا ظهر البيان مجدداً، فاتصل بالمركز الفني لخدمة العملاء. واذكر له كود الخلل.

■ إذا ظهر في البيان رمز F، فالمس الرمز إلى أن يظهر كود الخلل.

## الأسئلة الشائعة والإجابات (FAQ)

### الاستخدام

لماذا لا يمكنني تشغيل الموقد ولماذا يضيء رمز قفل أمان الأطفال؟

قفل أمان الأطفال فعال.

تجد معلومات حول هذه الوظيفة في فصل ← «قفل أمان الأطفال»

لماذا تومض البيانات وتصدر إشارة صوتية؟

قم بإزالة السوائل أو بقايا الأطعمة عن نطاق الاستعمال. قم بإبعاد جميع الأشياء الموضوعه على نطاق الاستعمال.

تجد التعليمات المتعلقة بإيقاف فعالية الإشارة الصوتية في فصل ← «أوضاع الضبط الأساسية»

### أصوات الضجيج

لماذا تصدر أصوات ضجيج أثناء عملية الطهي؟

تبعاً لطبيعة قاعدة إناء الطهي يمكن أن تصدر أصوات ضجيج عند تشغيل الموقد. أصوات الضجيج هذه طبيعية، وتدخل في إطار التقنية الحديثة ولا تشير إلى وجود عطل.

أصوات الضجيج المحتملة:

أزيز عميق يشبه صوت المحول الكهربائي:

يصدر عند الطهي على درجة طهي عالية. يختفي الصوت أو يقل عند تقليل درجة الطهي.

صغير عميق:

يصدر عندما يكون إناء الطهي فارغاً. ويختفي هذا الصوت عند وضع الماء أو الطعام في إناء الطهي.

طققة:

تصدر مع أواني الطهي المصنوعة من طبقات متراكبة من خامات مختلفة أو في حالة الاستخدام المتزامن لأواني طهي مختلفة المقاسات والخامات. يمكن أن تختلف شدة صوت الضجيج تبعاً لكمية وطريقة إعداد الأطعمة.

أصوات صغيرة عالية:

يمكن أن تصدر عند تشغيل موضعي طهي في وقت واحد على أعلى درجة طهي. وتختفي أصوات الصغيرة أو تقل حدتها عند تقليل درجة الطهي.

صوت ضجيج المروحة:

الموقد مزود بمروحة تعمل في حالة درجات الحرارة المرتفعة. ويمكن أن تستمر المروحة في العمل حتى بعد إطفاء الموقد، إذا ظلت درجة الحرارة المقاسة مرتفعة للغاية.

أصوات إيقاعية تشبه دقات الساعة:

يصدر هذا الصوت فقط عندما يكون هناك ثلاثة مواضع طهي أو أكثر مشغلة. ويختفي هذا الصوت أو تقل حدته عندما يتم إطفاء أحد مواضع الطهي.

### أواني الطهي

ما هو إناء الطهي الذي يناسب الموقد الحثي؟

تجد المعلومات المتعلقة بإناء الطهي المناسب للطهي الحثي في فصل ← «الطهي بالطريقة الحثية»

لماذا لا يسخن موضع الطهي ولماذا تومض درجة الطهي؟

لم يتم تشغيل موضع الطهي الموضوع عليه إناء الطهي.

تحقق من تشغيل موضع الطهي الموضوع عليه إناء الطهي.

إناء الطهي صغير للغاية بالنسبة لموضع الطهي المشغل أو غير مناسب للطهي الحثي.

تجد المعلومات المتعلقة بنوع ومقاس وضبط وضعية إناء الطهي في فصل ← «الطهي بالطريقة الحثية»

لماذا يستغرق تسخين إناء الطهي وقتاً طويلاً للغاية، أو لماذا يسخن بقدر غير كاف على الرغم من ضبط درجة طهي عالية؟

إناء الطهي صغير للغاية بالنسبة لموضع الطهي المشغل أو غير مناسب للطهي الحثي.

تجد المعلومات المتعلقة بنوع ومقاس وضبط وضعية إناء الطهي في فصل ← «الطهي بالطريقة الحثية»

## التنظيف

يمكنك الحصول على مواد التنظيف والعناية المناسبة من خدمة العملاء أو عبر متجرنا الإلكتروني.

### الموقد

#### التنظيف

قم بتنظيف الموقد بعد كل عملية طهي. وبذلك تتجنب احتراق بقايا الطعام المتبقية به. لا تقم بتنظيف الموقد إلا بعد انطفاء بيان سخونة المتبقية.

قم بتنظيف الموقد باستخدام فوطة تنظيف مبللة ثم قم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام منديل، كي لا تتكون بقع جيرية عليه.

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للمواقد. ويرجى مراعاة بيانات الجهة الصانعة المدونة على عبوة المنتج.

لا تستخدم بأي حال من الأحوال:

- مادة تنظيف أطباق غير مخففة
- مادة تنظيف مخصصة لغسالة الأواني
- مواد خادشة
- مواد تنظيف حادة مثل إسبراي الأفران أو مزبل البقع
- إسفنجات خادشة
- جهاز تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار

أفضل أداة لإزالة الاتساخات العنيدة هي كاشطة الزجاج المتوافرة في الأسواق. وتراعى بيانات الجهة الصانعة.

يمكنك الحصول على كاشطات الزجاج المناسبة من مركزنا لخدمة العملاء أو عبر متجرنا الإلكتروني.

يمكنك الحصول على نتائج تنظيف جيدة من خلال الإسفنجات الخاصة لتنظيف موائد الخزف الزجاجي.

#### البقع المحتملة

الترسبات الجيرية وبقايا الماء	قم بتنظيف الموقد بمجرد أن يبرد. يمكن استخدام منظف مناسب لموائد الخزف الزجاجي.*
السكر أو نشا الأرز أو البلاستيك	قم بالتنظيف على الفور. استخدم كاشطة زجاج. احتس: خطر الإصابة بحروق.*

\* قم بعد ذلك بالتنظيف باستخدام فوطة تنظيف مبللة، ثم قم بالتجفيف باستخدام منديل.

**ملاحظة:** لا تستخدم أية منظفات، طالما كان الموقد ساخناً، فقد يتسبب ذلك في تكون بقع. تأكد من إزالة جميع بقايا مادة التنظيف المستخدمة.

### إطار الموقد

لتجنب إلحاق أضرار بإطار الموقد يرجى اتباع الإرشادات التالية:

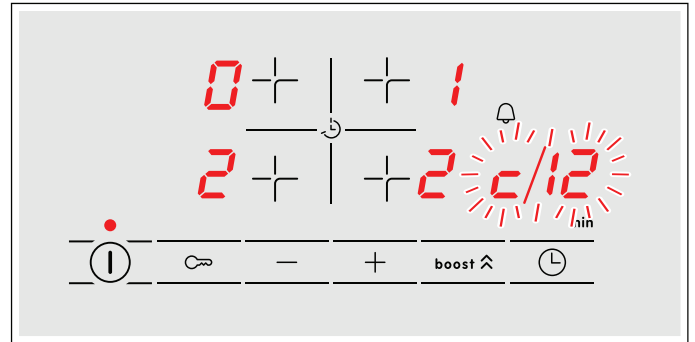
- استخدم فقط محلول غسل دافئ
- اغسل فوط التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.
- لا تستخدم أية منظفات خادشة أو خشنة.
- لا تستخدم كاشطة زجاج أو أية أشياء حادة.

## اختبار أواني الطهي

يمكن بواسطة هذه الوظيفة مراجعة مدى سرعة وجودة عملية الطهي بالارتباط مع إناء الطهي.

وتعتبر النتيجة بمثابة قيمة مرجعية وتتوقف على خصائص إناء الطهي وموضع الطهي المستخدم.

1. ضع إناء طهي بارد وبه حوالي 200 مل ماء على منتصف موضع الطهي الأنسب لقطر قاعدة الإناء.
2. انتقل إلى أوضاع الضبط الأساسية واختر وضع الضبط C / I.
3. المس الرمز + أو - . يرمز في بيان موضع الطهي الرمز - . تم تفعيل الوظيفة. يظهر بعد 20 ثانية في بيان موضع الطهي النتيجة المتعلقة بمدى جودة وسرعة عملية الطهي.



قم بمراجعة النتيجة بالاستعانة بالجدول التالي:

النتيجة	الشرح
0	إناء الطهي غير مناسب لموضع 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.

\* إذا كان هناك موضع طهي أصغر نسبياً، فقم بإجراء اختبار إناء الطهي مرة أخرى عليه.

لتفعيل الوظيفة مجدداً، اختر الرمز + أو - .

#### ملاحظات

- إذا كان قطر موضع الطهي أقل بكثير من قطر إناء الطهي المستخدم، فمن المرجح أن يسخن فقط منتصف الإناء أو المقلاة. ولن يتم طهي الأطعمة بشكل مثالي.
- تجد المعلومات المتعلقة باختبار إناء الطهي في فصل «أوضاع الضبط الأساسية».
- تجد المعلومات المتعلقة بنوع ومقاس وضبط وضعية إناء الطهي في فصل «الطهي بالطريقة الحثية».



البيان	الوظيفة
c0	الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع
0	أوضاع الضبط الشخصية*
!	الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع.

\*وضع ضبط المصنع  
\*\*يتم الإشارة إلى القدرة القصوى للموقد في لوحة الصنع.

6. المس الرمز ∞ لمدة 4 ثوان على الأقل.  
تم تخزين أوضاع الضبط.

### الخروج من أوضاع الضبط الأساسية

قم بإطفاء الموقد باستخدام المفتاح الرئيسي.

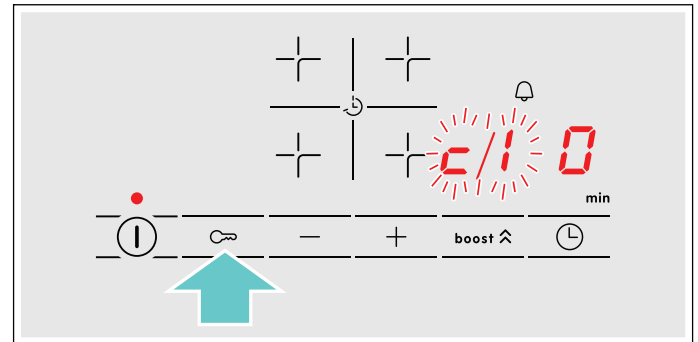
## كيفية الوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية:

يجب أن يكون الموقد مطفأ.

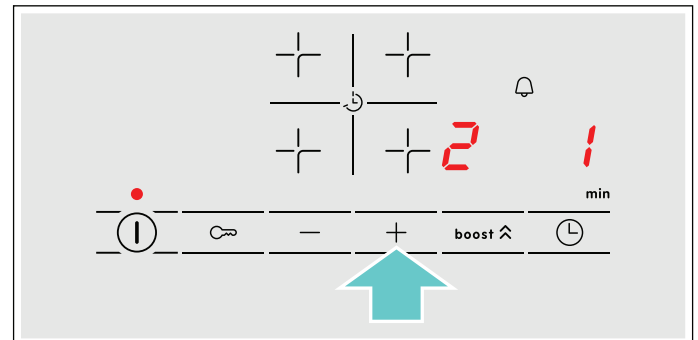
1. قم بتشغيل الموقد.
2. في خلال العشر ثواني التالية احتفظ بالرمز ∞ مضغوطا لحوالي 4 ثوان.  
تعرض البيانات الأربعة الأولى معلومات المنتج. المس الرمز + أو -، كي يمكنك رؤية البيانات كل على حدة.

البيان	معلومات المنتج
01	مؤشر خدمة العملاء (KI)
Fd	رقم الصنع
95.	رقم الصنع 1
0.5	رقم الصنع 2

3. عندما تلمس الرمز ∞ مجددا، يمكنك الوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية.  
يومض في البيانات بالتناوب الرمز c و ! ويظهر 0 كوضع ضبط مسبق.



4. المس الرمز ∞ بشكل متكرر إلى أن تظهر الوظيفة المرغوبة.
5. بعد ذلك، اختر وضع الضبط المرغوب باستخدام الرموز + و -.



## أوضاع الضبط الأساسية

يتيح الجهاز أوضاع ضبط أساسية مختلفة. ويمكن مواءمة أوضاع الضبط هذه مع عاداتك الشخصية.

البيان	الوظيفة
1 c	قفل أمان الأطفال 0 يدوي* 1 أوتوماتيكي. 2 الوظيفة غير مفعلة.
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*.
5 c	البرمجة الأوتوماتيكية لزمن الطهي 00 متوقف*. 0 1-99 الزمن المتبقي حتى الإيقاف الأوتوماتيكي.
6 c	مدة الإشارة الصوتية لانتهاؤ وقت الميقاتي 1 10 ثوان.* 2 30 ثانية. 3 1 دقيقة.
7 c	وظيفة إدارة الطاقة. تحديد القدرة الإجمالية للموقد 0 متوقف. القدرة القصوى للموقد.**/ 1 1000 واط أدنى قدرة. 1. 1500 واط ... 3 3000 واط يُنصح به مع شدة تيار 13 أمبير. 3. 3500 واط يُنصح به مع شدة تيار 16 أمبير. 4 4000 واط 4. 4500 واط يُنصح به مع شدة تيار 20 أمبير. ... 9 أو 9. القدرة القصوى للموقد.**
9 c	الوقت المختار لموضع الطهي 0 غير محدد: يظل آخر موضع طهي تم ضبطه مختاراً*. 1 محدد: يظل موضع الطهي مختاراً لوضع ثوان فقط.
12 c	فحص إناء الطهي، نتيجة عملية الطهي 0 غير مناسب 1 غير مثالي 2 مناسب
23 c	التنظيم الأوتوماتيكي في حالة تحديد القدرة 0 متوقف*. 1 مشغل (لا يمكن الجمع بينه وبين الوظيفة 7 c).

\* وضع ضبط المصنع



\*\* يتم الإشارة إلى القدرة القصوى للموقد في لوحة الصنع.


## قفل أمان الأطفال

عن طريق قفل أمان الأطفال تستطيع أن تحول دون تشغيل الأطفال للموقد.

### تشغيل وإيقاف قفل أمان الأطفال

يجب أن يكون الموقد مطفأً.

التشغيل: المس الرمز  لمدة 4 ثوان تقريباً. يضيء البيان بجوار الرمز  لمدة 10 ثوان. وبذلك يتم منع استخدام الموقد.

الإيقاف: المس الرمز  لمدة 4 ثوان تقريباً. فيتم إيقاف فعالية القفل.

### قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي





تعمل هذه الوظيفة على تفعيل قفل أمان الأطفال أوتوماتيكياً بعد كل مرة يتم فيها إطفاء الموقد.

#### التشغيل والإيقاف

يمكنك معرفة كيفية تشغيل قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي في فصل [«أوضاع الضبط الأساسية»](#)

## الإيقاف الأوتوماتيكي


إذا كان هناك موضع طهي مشغل لمدة طويلة نسبياً ولم يتم إجراء أي تغيير على أوضاع الضبط، فسيتم تفعيل فاصل الأمان الأوتوماتيكي.



يتوقف موضع الطهي عن التسخين. يومض في بيان موضع الطهي بالتناوب الرمز ، ، وبيان سخونة المتبقية  أو .

عند لمس أي رمز ينطفئ البيان. ويمكن عندئذ ضبط موضع الطهي مجدداً.

يتوقف توقيت تفعيل فاصل الأمان الأوتوماتيكي على درجة الطهي المضبوطة (بعد 1 حتى 10 ساعات).




## وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost

يمكن بواسطة وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost تسخين كميات كبيرة من الماء بشكل أسرع مقارنةً بدرجة الطهي .




تتاح هذه الوظيفة لجميع مواضع الطهي، إذا لم يكن هناك موضع طهي آخر مشغل. وإلا فسوف يومض في بيان درجة الطهي  و .

### التفعيل

1. اختر موضع طهي.
2. المس الرمز . يضيء في البيان الرمز . تم تفعيل الوظيفة.

**ملاحظة:** إذا كان هناك موضع طهي مشغل بينما وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost مفعلة، فسوف يومض في بيان درجة الطهي  و ، وبعد ذلك يتم أوتوماتيكياً ضبط درجة الطهي . ويتم إيقاف فعالية وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost.

### إيقاف الفعالية

1. اختر موضع الطهي.
2. المس الرمز . ينطفئ الرمز  في البيان ويعود موضع الطهي إلى درجة الطهي . تم إيقاف فعالية الوظيفة.

**ملاحظة:** يمكن في بعض الأحيان أن تتوقف وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost أوتوماتيكياً، لحماية العناصر الإلكترونية داخل الموقد.

## وظائف الوقت

يشتمل موقدك على وظيفتي ميقاتي:

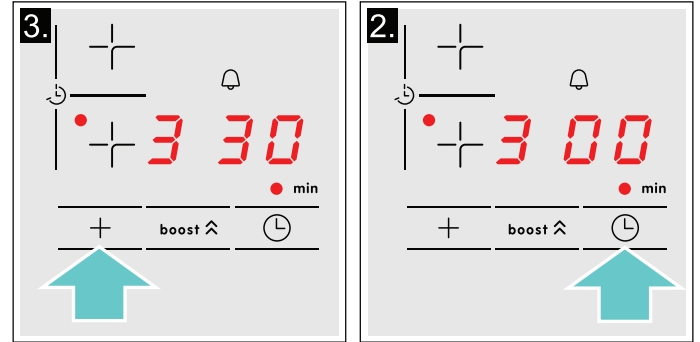
- برمجة زمن الطهي
- ميقاتي المطبخ

### برمجة زمن الطهي

ينطفئ موضع الطهي أوتوماتيكياً بعد انقضاء المدة المضبوطة.

#### كيفية الضبط:

1. اختر موضع الطهي ودرجة الطهي المرغوبة.
2. المس الرمز ⊕ فيضيء ● في بيان موضع الطهي. ويظهر في بيان الميقاتي الرمز 00.
3. المس الرمز + أو - فيظهر وضع الضبط الأساسي:  
الرمز +: 30 دقيقة.  
الرمز -: 10 دقائق.



4. اختر زمن الطهي المرغوب باستخدام الرموز + أو - بعد بضع ثوان يبدأ العد التنازلي للوقت.

**ملاحظة:** يمكن ضبط نفس زمن الطهي أوتوماتيكياً لجميع مواضع الطهي. ويبدأ العد التنازلي للمدة المضبوطة لكل موضع من مواضع الطهي بشكل مستقل عن بعضهم البعض. تجد معلومات حول البرمجة الأوتوماتيكية لزمن الطهي في موضوع «أوضاع الضبط الأساسية»

### تغيير أو محو الوقت

اختر موضع الطهي. المس الرمز ⊕ وقم بتغيير زمن الطهي باستخدام الرموز + أو -، أو اضبط الوقت على 00.

#### بعد انتهاء المدة

ينطفئ موضع الطهي. تصدر إشارة صوتية. ويظهر في بيان الميقاتي الرمز 00 لمدة 10 ثوان. يضيء البيان ● لموضع الطهي. المس الرمز ⊕ فتختفي البيانات وتتوقف الإشارة الصوتية.

#### ملاحظات

- إذا تم برمجة زمن طهي واحد لعدة مواضع طهي، فسيظهر دائماً في بيان الميقاتي بيان الوقت الخاص بموضع الطهي المختار.
- يمكنك ضبط زمن طهي يصل إلى 99 دقيقة.

## ميقاتي المطبخ

يمكنك باستخدام ميقاتي المطبخ ضبط مدة زمنية تصل إلى 99 دقيقة. وهو يعمل بشكل مستقل عن مواضع الطهي وأوضاع الضبط الأخرى. ولا تقوم هذه الوظيفة بإطفاء موضع الطهي أوتوماتيكياً.

#### كيفية الضبط:

1. يمكن ضبط ميقاتي المطبخ على نوعين مختلفين:
  - بينما موضع الطهي مختار المس الرمز ⊕ مرتين.
  - في حالة عدم اختيار موضع طهي، المس الرمز ⊕.
 يضيء البيان ● بجانب الرمز ⊕. ويظهر في بيان الميقاتي الرمز 00.
2. المس الرمز + أو - فيظهر وضع الضبط الأساسي.  
الرمز +: 10 دقائق.  
الرمز -: 05 دقائق.
3. اضبط الوقت المرغوب باستخدام الرموز + أو - بعد بضع ثوان يبدأ العد التنازلي للوقت.

#### تغيير أو محو الوقت

المس الرمز ⊕ عدة مرات، إلى أن يضيء بجانب الرمز ⊕ البيان ●. قم بتغيير الوقت أو اضبط الوقت باستخدام الرموز + أو - على 00.

#### بعد انتهاء المدة

تصدر إشارة صوتية. ويظهر في بيان الميقاتي 00. بعد 10 ثوان تنطفئ البيانات.

المس الرمز ⊕، فتختفي البيانات مبكراً وتتوقف الإشارة.

زمن الطهي (بالدقائق)	درجة الطهي	
30 - 15	3. - 2.	السلق، الطهي بالبخار، التشويح
40 - 30	3 - 2	الأرز (مع كمية ماء مضاعفة) أرز بالبن***
35 - 25	5. - 4.	بطاطس مسلوقة
30 - 15	5. - 4.	البطاطس المسلوقة المملحة
10 - 6	7 - 6	العجائن، المعكرونة*
180 - 120	4. - 3.	حساء الخضروات
60 - 15	4. - 3.	الحساء
20 - 10	3. - 2.	الخضروات
20 - 7	4. - 3.	خضروات، مجمدة
-	5. - 4.	الطهي في إناء الطهي السريع
		<b>الطهي على نار هادئة</b>
65 - 50	5 - 4	لحم ملفوف
100 - 60	5 - 4	لحم الروستو
60 - 50	4 - 3	جولاش***
		<b>الطهي على نار هادئة/القلي بقليل من الزيت*</b>
10 - 6	7 - 6	اسكالوب، سادة أو بانيه
12 - 8	7 - 6	استيك، مجمد
12 - 8	7 - 6	كستلتية، سادة أو بانيه**
12 - 8	8 - 7	استيك (بِسْمُك 3 سم)
20 - 10	6 - 5	صدور طيور (بِسْمُك 2 سم)**
30 - 10	6 - 5	صدور دجاج، مجمدة**
30 - 20	5. - 4.	كرات لحم (بِسْمُك 3 سم)**
20 - 10	7 - 6	بيف برجر (بِسْمُك 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	قريدس، جمبري
20 - 10	8 - 7	تشويح الخضروات والمشروم، طازجة
20 - 15	8 - 7	الأطباق المقلية، الخضروات، شرائح اللحم على الطريقة الآسيوية
10 - 6	7 - 6	الوجبات المجمدة، مثل الوجبات المقلية
-	7. - 6.	بان كيك (يُخبز بشكل متعاقب)
6 - 3	4. - 3.	أومليت (يُقلى بشكل متعاقب)
6 - 3	6 - 5	بيض مقلي
		<b>القلي* (150-200 جم للقطعة في 1-2 لتر زيت، تُقلى بالقطعة)</b>
-	9 - 8	أطعمة مجمدة، على سبيل المثال البوم فري، دجاج ناجتس
-	8 - 7	الكروكيت، مجمد
-	7 - 6	لحوم، على سبيل المثال قطع دجاج
-	7 - 6	أسماك، بالبقسماط أو الدقيق
-	7 - 6	خضروات، مشروم، بالبقسماط أو الدقيق، تيمبورا
-	5 - 4	مخبوزات صغيرة، على سبيل المثال العجائن المحشية/عجائن الحلويات، فطائر الفاكهة
		* بدون غطاء
		** القلب عدة مرات
		***الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.

## توصيات الطهي

## التوصيات

- عند تسخين البوريه وحساء الكريمة والصوصات غليظة القوام، قم بتقليبها بين الحين والآخر.
- لغرض الإحماء اضبط درجة الطهي 8 - 9.
- عند الطهي مع استخدام غطاء، قم بالانتقال إلى درجة طهي أدنى، بمجرد خروج بخار من بين الغطاء وإناء الطهي.
- بعد انتهاء عملية الطهي احتفظ بإناء الطهي مغلقاً حتى تقديم الطعام.
- لغرض الطهي باستخدام إناء الطهي السريع يجب مراعاة إرشادات الجهة الصانعة.
- لا تقم بطهي الأطعمة لفترة أطول من اللازم، كي تظل محتفظة بقيمتها الغذائية. ويمكن باستخدام مقياسي المطبخ ضبط زمن الطهي المثالي.
- للحصول على نتيجة طهي صحية بدرجة أكبر ينبغي عدم تسخين الزيت أو الدهن حتى نقطة الدخان.
- عند قلي الأطعمة، قم بقليلها في كميات صغيرة وبشكل متتال.
- يمكن أن يصل إناء الطهي إلى درجات حرارة مرتفعة أثناء عملية الطهي. لذا يُنصح باستخدام فوطة أواني.
- تجد توصيات للطهي الموفر للطاقة في فصل «حماية البيئة»

## جدول الطهي

يستعرض الجدول درجة الطهي المناسبة لكل طعام من الأطعمة. ويمكن أن يختلف زمن الطهي حسب نوع ووزن وسمك وجودة الأطعمة.

زمن الطهي (بالدقائق)	درجة الطهي	
		<b>الصهر</b>
-	1 - 1	الشوكولاته، قوالب الشوكولاته الخام
-	2 - 1	الزبد، العسل، الجيلاتين
		<b>التسخين والحفاظ على السخونة</b>
-	2 - 1.	يخني، على سبيل المثال وعاء شوربة عدس
-	2 - 1.	حليب*
-	4 - 3	تسخين السجق (النقانق) في الماء*
		<b>إذابة التجمد والتسخين</b>
25 - 15	4 - 3	سبانخ، مجمدة
55 - 35	4 - 3	جولاش، مجمد
		<b>السلق، الغلي ببطء</b>
30 - 20	5 - 4.	كبيرة البطاطس*
15 - 10	5 - 4	السمك*
6 - 3	2 - 1	الصوصات البيضاء، صوص البيشاميل مثلاً
12 - 8	4 - 3	أنواع الصلصة المخفوقة، صوص بارنيز أو الصلصة الهولندية مثلاً
		* بدون غطاء
		** القلب عدة مرات
		***الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.

## استعمال الجهاز

يمكنك التعرف في هذا الفصل على كيفية ضبط موضع الطهي. وسوف تجد في الجدول درجات وفترات الطهي الخاصة بالأطعمة المختلفة.

### تشغيل وإطفاء الموقد

يمكنك تشغيل وإطفاء الموقد بواسطة المفتاح الرئيسي.

التشغيل: المس الرمز ①. تصدر إشارة صوتية. ويضيء البيان بالمفتاح الرئيسي وبيان موضع الطهي ②. عندئذ يكون الموقد جاهزاً للتشغيل.  
الإطفاء: المس الرمز ① إلى أن ينطفئ البيان. ويتم إطفاء جميع مواضع الطهي. ويضيء بيان السخونة المتبقية، إلى أن تصبح مواضع الطهي باردة بدرجة كافية.

### ملاحظات

- ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً، إذا ظلت جميع مواضع الطهي مطفأة لأكثر من 20 ثانية.
- تظل أوضاع الضبط مخزنة طوال أول 4 ثوان بعد إطفاء الموقد. وإذا تم إعادة تشغيل الموقد خلال هذه الفترة، فسوف يعمل بأوضاع الضبط السابقة.
- ترتبط القدرة القصوى للموقد بنوع وصلة الكهرباء. ولكي لا يتم تجاوز هذه القيمة القصوى، يقوم الموقد أوتوماتيكياً بتوزيع القدرة المتاحة على مواضع الطهي المشغلة. وأثناء تفعيل وظيفة إدارة الطاقة، يمكن خفض قدرة موضع طهي ما بشكل مؤقت إلى ما دون القيمة المقررة.

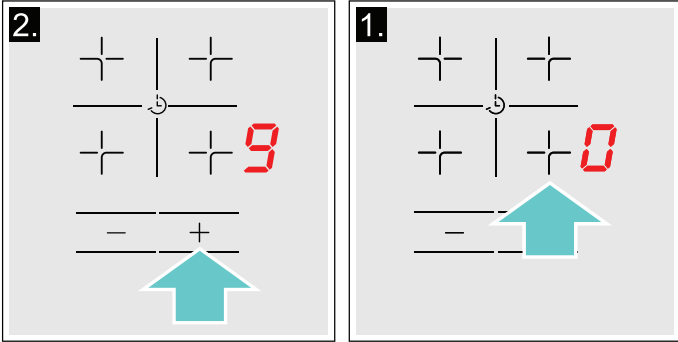
### ضبط موضع الطهي

اختر درجة الطهي المرغوبة باستخدام الرموز + و - .  
درجة الطهي 1 = أدنى درجة.  
درجة الطهي 9 = أعلى درجة.  
توجد لكل درجة طهي درجة بينية. وهي مميزة بنقطة.

### اختيار موضع الطهي ودرجة الطهي

يجب أن يكون الموقد مشغلاً.

1. اختر موضع الطهي باستخدام الرمز +.
2. خلال العشرة ثواني التالية المس الرمز + أو - . يظهر وضع الضبط الأساسي التالي:  
الرمز +: درجة الطهي 9  
الرمز -: درجة الطهي 4



عندئذ يكون قد تم ضبط درجة الطهي.

### تغيير درجة الطهي

اختر موضع الطهي والمس الرمز + أو - إلى أن تظهر درجة الطهي المرغوبة.

### إطفاء موضع الطهي

اختر موضع الطهي وبعد ذلك المس الرمز + أو -، إلى أن يظهر ②. ينطفئ موضع الطهي ويظهر بيان السخونة المتبقية.

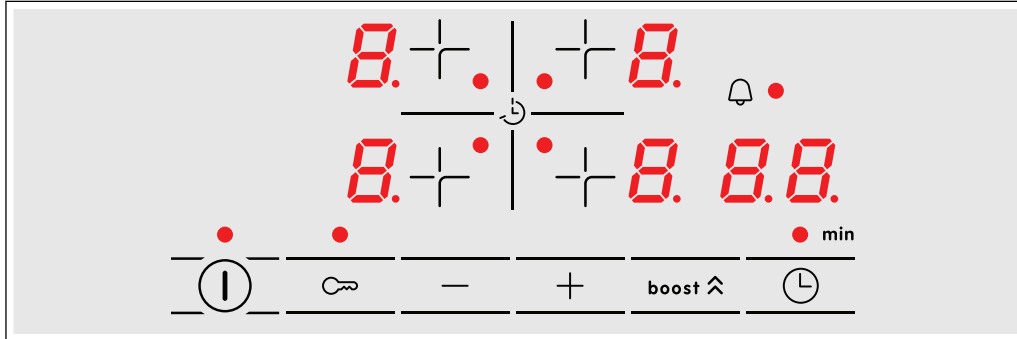
### ملاحظات

- إذا لم يكن هناك إناء طهي على موضع الطهي الحثي، فسوف يومض بيان درجة الطهي. وبعد فترة ينطفئ موضع الطهي.
- إذا كان هناك إناء طهي موضوعاً على موضع الطهي قبل تشغيل الموقد، فسوف يتم التعرف على هذا الإناء بعد 20 ثانية على الأكثر من لمس المفتاح الرئيسي، ويتم اختيار موضع الطهي أوتوماتيكياً. اضبط في غضون العشرين ثانية التالية درجة الطهي. وإلا فسوف ينطفئ موضع الطهي مرة أخرى. وحتى إذا تم وضع العديد من الأواني أو المقالي على الموقد عند التشغيل، فلن يتم التعرف إلا على إناء واحد.

## التعرف على الجهاز

تجد معلومات حول مقاسات وقدرات مواضع الطهي في ← صفحة 2

### نطاق الاستعمال



البيانات	
حالة التشغيل	0
درجات الطهي	1-9
السخونة المتبقية	H/h
وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost	b
الميكاتي	00

مواضع الاستعمال	
المفتاح الرئيسي	Ⓛ
اختيار موضع الطهي	+/-
نطاقات الضبط	-/+
وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost	boost ^
وظيفة الميكاتي	⌚
قفل أمان الأطفال	🔒

### مواضع الاستعمال

إذا لمست أي رمز، سيتم تفعيل الوظيفة المعنية.

#### ملاحظات

- حافظ دائماً على نظافة وجفاف نطاق الاستعمال. فالرطوبة تؤثر سلبيًا على الأداء الوظيفي.
- لا تسحب أواني الطهي بالقرب من المبيّنات والمستشعرات. فقد يؤدي ذلك إلى فرط سخونة الوحدة الإلكترونية.

### مواضع الطهي

#### مواضع الطهي

○ موضع الطهي العادي      استخدم إناء طهي بمقاس مناسب

اقتصر على استخدام إناء الطهي المناسب للطهي الحثي، انظر موضوع ← «الطهي بالطريقة الحثية»

إذا قمت برفع الإناء عن موضع الطهي أثناء عملية الطهي، فسوف يومض بيان السخونة المتبقية ودرجة الطهي المختارة بالتناوب.

وإذا تم إطفاء موضع الطهي، فسوف يضيء بيان السخونة المتبقية. حتى وإن تم بالفعل إطفاء الموقد، سوف يضيء بيان السخونة المتبقية، طالما أن موضع الطهي لا يزال دافئًا.

#### بيان السخونة المتبقية

يوجد بالموقد لكل موضع طهي بيان للسخونة المتبقية. وهو يشير إلى أن موضع الطهي المعني لا يزال ساخنًا. لا تلمس موضع الطهي المعني، طالما كان بيان السخونة المتبقية مضيئًا. يتم الإشارة إلى السخونة المتبقية كما يلي:

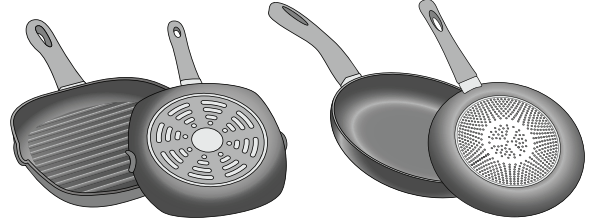
- البيان H: درجة حرارة مرتفعة
- البيان h: درجة حرارة منخفضة



### التعرف على الإناء

يوجد بكل موضع طهي حد أدنى خاص بالتعرف على الإناء، ويرتبط هذا الحد بالقطر ذي النفاذية المغناطيسية وخامة قاعدة الإناء. وينبغي عليك دائما استخدام أنسب موضع طهي بالنسبة لقطر قاعدة الإناء.

■ وإذا كانت خامة قاعدة الإناء مكونة من عدة عناصر من بينها نسب من الألمنيوم، فستقل أيضا المساحة ذات النفاذية المغناطيسية. ومن ثم قد لا يسخن هذا الإناء بالشكل الصحيح، وقد لا يتم التعرف عليه من الأساس.



### أواني الطهي غير المناسبة

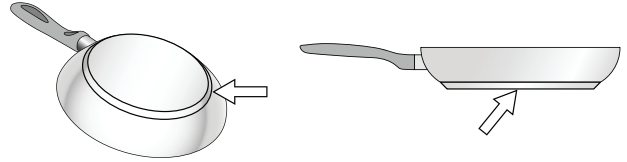
لا تستخدم بأي حال من الأحوال ألواح المهائة للطهي الحثي أو أواني الطهي المصنوعة من:

- الاستانلس ستيل التقليدي
- الزجاج
- الفخار
- النحاس
- الألمنيوم

### خصائص قاعدة الإناء

يمكن أن تؤثر نوعية قاعدة الإناء في نتيجة الطهي. استخدم الأواني والمقالي المصنوعة من خامات تقوم بتوزيع السخونة بالتساوي في الإناء، مثلا الأواني المزودة «بقاعدة شطائرية» من الاستانلس ستيل، وبذلك يتم توفير الوقت والطاقة.

استخدم إناءً بقاعدة مسطحة، حيث إن قواعد الأواني غير المستوية تؤثر سلبا على الإمداد بالحرارة.



### عدم وجود إناء طهي على موضع الطهي أو وجود إناء طهي بمقاس غير مناسب

إذا لم يتم وضع أي إناء طهي على موضع الطهي المختار أو إذا كان الإناء بمقاس غير مناسب أو مصنوع من خامة غير مناسبة، فسوف تومض درجة الطهي المعروضة. ضع إناء طهي مناسب على موضع الطهي. فيتوقف بيان درجة الطهي عن الوميض. وإلا فسوف ينطفئ موضع الطهي أوتوماتيكيا بعد مرور 90 ثانية.

### إناء الطهي الفارغ أو إناء الطهي ذو القاعدة الرفيعة

لا تقم بتسخين الأواني أو المقالي الفارغة ولا تستخدم إناء طهي بقاعدة رفيعة. حيث يمكن أن ترتفع درجة حرارة الإناء بسرعة فائقة بحيث يتعذر تفعيل فاصل الأمان في الوقت المناسب. يمكن أن تنصهر قاعدة الإناء وتلحق الضرر بأقراص الخزف الزجاجي. لا تلمس إناء الطهي الساخن بأي حال من الأحوال. وقم بإطفاء موضع الطهي. إذا لم يعمل الموقد بعد تبريده مرة أخرى، فاتصل بمركز خدمة العملاء.

## الطهي بالطريقة الحثية

### فوائد الطهي بالطريقة الحثية

يختلف الطهي بالطريقة الحثية بشكل جذري عن الطهي بالطريقة التقليدية، حيث تنشأ السخونة مباشرة في إناء الطهي. ويتيح ذلك باقة متكاملة من الفوائد:

- توفير الوقت عند الطهي والقلبي.
- توفير الطاقة.
- تسهيل عملية العناية والتنظيف. الأظعمة المنسكبة من الإناء لا تشتعل بسرعة.
- الإمداد بالحرارة بشكل محكوم وتوفير الأمان. حيث يقوم الموقد بتوفير أو قطع الإمداد بالحرارة مباشرة بعد كل استعمال. يقوم موضع الطهي بقطع الإمداد بالحرارة على الفور عند رفع الإناء عن موضع الطهي، حتى وإن ظل موضع الطهي هذا مشغلا.

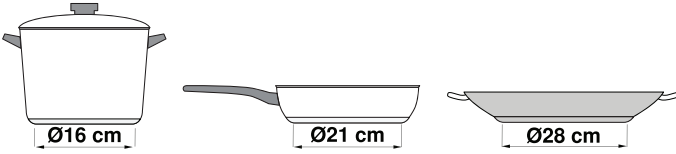
### أواني الطهي

اقتصر على استخدام الأواني ذات النفاذية المغناطيسية لغرض الطهي بالطريقة الحثية، على سبيل المثال:

- إناء من الفولاذ المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)
- إناء من حديد الزهر
- إناء من الاستانلس ستيل مناسب للطهي الحثي.

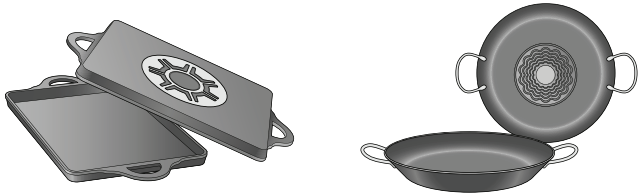
للتحقق مما إذا كان الإناء المعني مناسباً للطهي الحثي، يمكنك مراجعة ما ورد في فصل «اختبار أواني الطهي».

للحصول على نتيجة طهي جيدة ينبغي أن يكون النطاق ذي النفاذية المغناطيسية بقاعدة الإناء مطابقاً لمقاس موضع الطهي. وإذا لم يتم التعرف على إناء الطهي الموضوع على أحد مواضع الطهي، فحاول أن تضعه مرة أخرى على موضع طهي بقطر أصغر.



توجد أيضاً أواني حثية تكون قاعدتها ذات نفاذية مغناطيسية ولكن بشكل جزئي:

- وإذا كانت قاعدة إناء الطهي ذات نفاذية مغناطيسية بشكل جزئي فقط، فلن تسخن سوى المساحة ذات النفاذية المغناطيسية. وبالتالي قد لا تتوزع السخونة بالتساوي. وقد تكون درجة الحرارة بالنطاق غير المزود بالنفاذية المغناطيسية منخفضة للغاية بشكل لا يناسب عملية الطهي.



## حماية البيئة

تجد في هذا الفصل معلومات بخصوص توفير الطاقة والتخلص من الجهاز.

### نصائح لتوفير الطاقة

- قم بتغطية الأواني دائماً بغطاء مناسب. الطهي دون وضع غطاء يؤدي إلى استهلاك الطاقة بشكل متزايد. استخدم غطاء زجاجياً حتى تتمكن من رؤية محتويات الإناء دون الاضطرار لرفع الغطاء.
- استخدم الأواني والمقالي ذات القواعد المستوية. حيث إن القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
- ينبغي أن يتطابق قطر قاعدة الإناء أو المقلاة مع مقاس موضع الطهي. يراعى أن: الجهة الصانعة للأواني غالباً ما تذكر القطر العلوي للإناء، والذي يكون في الغالب أكبر من قطر قاعدة الإناء.
- استخدم للكُميات الصغيرة أواني صغيرة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرًا كبيراً من الطاقة.
- احرص على الطهي باستخدام كمية قليلة من الماء. فهذا يوفر الطاقة. ويحافظ على الفيتامينات والمعادن الموجودة في الخضروات.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى. وبذلك توفر في استهلاك الطاقة.

### التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



## أسباب الأضرار

### تنبيه!

- قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشا بالموقد.
- لا تقم مطلقا بتسخين أواني الطهي حتى فراغ محتواها. حيث قد يؤدي ذلك لحدوث أضرار.
- لا تضع أية أواني أو مقالي ساخنة على نطاق الاستعمال أو على الميينات أو إطار الموقد. حيث قد يؤدي ذلك لحدوث أضرار.
- في حالة سقوط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، قد تحدث أضرار.
- ورق الألومنيوم والأوعية البلاستيكية تنصهر على مواضع الطهي الساخنة. لا يُنصح باستخدام رقاقة حماية الموقد على الموقد.

### عرض عام

تجد في الجدول التالي الأضرار الأكثر حدوثا:

الأضرار	السبب	الإجراء
بقع	الأطعمة المنسكبة.	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
	استخدام منظفات غير مناسبة.	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للمواقد من هذا النوع.
الخدوش	الملح والسكر والرمل.	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
	قواعد الأواني الخشنة تسبب خدوشا بالموقد.	افحص إناء الطهي.
تغيرات اللون	استخدام منظفات غير مناسبة.	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للمواقد من هذا النوع.
	بري الأواني.	ارفع الأواني والمقالي عند نقلها.
تكون قشور صدفية	السكر، الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر.	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

## إرشادات الأمان المهمة

### تحذير - خطر الحريق!

- الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء موضع الطهي. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء على الموقد. يصبح الجهاز ساخناً. لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرة.
- ينطفئ الموقد تلقائياً ويتعذر استعماله. وقد يعمل دون قصد في وقت لاحق. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

### تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- تصبح مواضع الطهي والمنطقة المحيطة بها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- موضع الطهي يقوم بالتسخين، ولكن وحدة العرض لا تعمل. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- الأشياء المعدنية تسخن بسرعة فائقة إذا وضعت على الموقد. لا تضع أية أشياء معدنية، كالكسكاكين مثلاً أو الشوكات أو الملاعق أو الأغطية، على الموقد.
- قم بإطفاء الموقد باستخدام المفتاح الرئيسي بعد كل استخدام. لا تنتظر حتى يتوقف الموقد أو توماتيكياً لعدم وجود أواني أو مقالي عليه.

### تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- التشققات أو الكسور في الخزف الزجاجي يمكن أن تتسبب في حدوث صعقات كهربائية. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

### تحذير - خطر حدوث أضرار!

- الموقد مزود بمروحة في الجانب السفلي له. في حالة وجود درج أسفل الموقد، لا يُسمح بحفظ أية أشياء صغيرة أو أوراق به. فهذه الأشياء قد يتم شفطها ومن ثم تلحق ضرراً بالمروحة أو تؤثر بصورة سلبية على التبريد.
- لا بد أن توجد مسافة لا تقل عن 2 سم بين محتوى الدرج ومنفذ المروحة.

### تحذير - خطر الإصابة!

- عند الطهي في حمام ماء يمكن أن ينكسر الموقد ووعاء الطهي بفعل السخونة المفرطة. لا ينبغي أن يلامس وعاء الطهي في حمام الماء أرضية الإناء المملوء بالماء بشكل مباشر. اقتصر على استخدام أواني الطهي المقاومة للحرارة. الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي. لذلك احرص دائماً على أن يكون موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذا الدليل بعناية. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب وكذلك بطاقة بيانات الجهاز لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد في حالة بيع الجهاز.

افحص الجهاز بعد إخراجهِ من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل. قم بتدوين الضرر واتصل بمركز خدمة العملاء، وإلا فسوف يلغى حَقك في الضمان.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوايس إلا من قبل فني معتمد. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطئ.

يجب أن يتم تركيب الجهاز وفقاً لدليل التركيب المرفق.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. يجب متابعة عملية الطهي. ويجب متابعة عملية الطهي قصيرة المدة بأكملها دون انقطاع. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 4000 متر فوق مستوى سطح البحر كحد أقصى.

لا تستخدم أغطية للموقد. حيث إنها قد تؤدي إلى وقوع حوادث بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات مثلاً.

لا تستخدم شبكة حماية أطفال أو تجهيزات حماية غير مناسبة. فقد تؤدي إلى وقوع حوادث.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميقاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

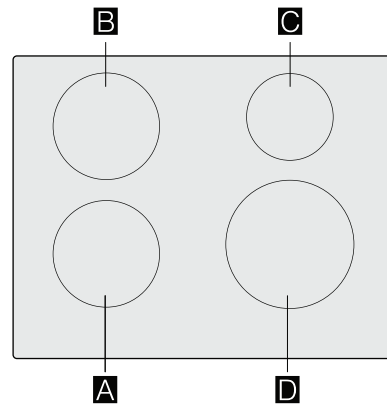
الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل التوصيل.

إذا كنت تستخدم منظم ضربات القلب أو أية وسيلة مساعدة إلكترونية أخرى بالجسم، فكن على حذر عند التواجد أمام موقد حثي مشغل. واستعلم لدى الطبيب المعالج لك أو لدى الجهة الصانعة للجهاز الطبي بخصوص التوافق أو عدم التوافق المحتمل.

## فهرس المحتويات

18	الأسئلة الشائعة والإجابات (FAQ)	4	الاستعمال المطابق للتعليمات
19	الاختلالات، ما العمل؟	5	إرشادات الأمان المهمة
20	خدمة العملاء	6	أسباب الأضرار
20	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	6	عرض عام
21	الأطباق المختبرة	7	حماية البيئة
		7	نصائح لتوفير الطاقة
		7	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
		7	الطهي بالطريقة الحثية
		7	فوائد الطهي بالطريقة الحثية
		7	أواني الطهي
		9	التعرف على الجهاز
		9	نطاق الاستعمال
		9	مواضع الطهي
		9	بيان السخونة المتبقية
		10	استعمال الجهاز
		10	تشغيل وإطفاء الموقد
		10	ضبط موضع الطهي
		11	توصيات الطهي
		13	وظائف الوقت
		13	برمجة زمن الطهي
		13	ميكاتي المطبخ
		14	وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost
		14	التفعيل
		14	إيقاف الفعالية
		14	قفل أمان الأطفال
		14	تشغيل وإيقاف قفل أمان الأطفال
		14	قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي
		14	الإيقاف الأوتوماتيكي
		15	أوضاع الضبط الأساسية
		16	كيفية الوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية
		17	اختبار أواني الطهي
		17	التنظيف
		17	الموقد
		17	إطار الموقد

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) يسر فريق استعلامات بوش أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: **089 69 339 339** (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: من الساعة 8.00 إلى الساعة 18.00) يسري فقط على ألمانيا.



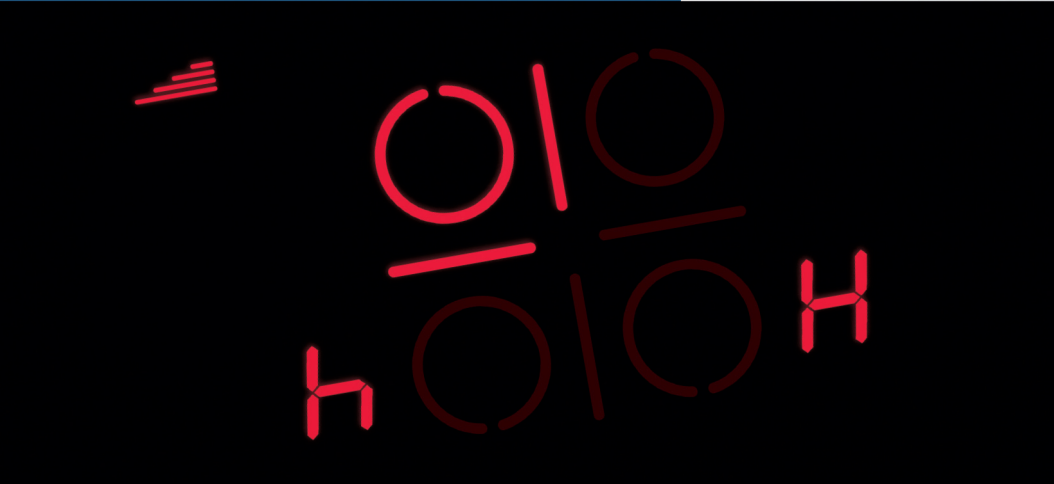
		<b>g*</b>	<b>b*</b>
<b>A / B</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6





Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



الموقد  
PUE...B...



**BOSCH**

دليل الاستعمال [ar]