



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001338353

980306(02)

الأطباق المختبرة		الإتاء	درجة الطهي	الإحماء المدة (دقيقة:ثانية)	الغطاء	الطهي درجة الطهي	الغطاء
طهي الأرز باللبن							
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 شاملاً فترة الإحماء حوالي 45 دقيقة.							
نعم	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	
نعم	3	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 يغطي 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	
سلق الأرز*							
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	
قلي لحم خاصرة دسم							
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	
تحضير فطائر البان كيك**							
لا	7	لا	حوالي 1:30	9	مقلاة تحمير قطرها 24 سم	الكمية: 55 مل عجينة لكل فطيرة بان كيك	
قلي بطاطس البوم فري المجمدة							
لا	9	لا	يتم الوصول بالزيت إلى درجة حرارة 180°م	9	وعاء طهي قطره 22 سم	الكمية: 2 لتر زيت دوار الشمس، لكل وجبة: 200 جم بطاطس بوم فري مجمدة (مثلاً McCain 123 Frites Original)	
* الوصفة حسب المواصفة DIN 44550							
** الوصفة حسب المواصفة DIN EN 60350-2							

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 (طعم 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		الإتاء	درجة الطهي	الإحماء المدة (دقيقة:ثانية)	الغطاء	الطهي درجة الطهي	الغطاء
صهر الشوكولاته							
لا	1.	-	-	-	-	وعاء صوص قطره 16 سم	قوالب الشوكولاته الخام (مثلا ماركة Dr. Oetker، شوكولاته مزرة محتوية على 55% كاكاو، 150 جم)
تسخين وعاء شوربة عدس والحفاظ على سخونته 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	
وعاء شوربة عدس معلب 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	
إعداد صوص البيشاميل 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.

ملاحظات

- عندما يظهر البيان E، احتفظ بنطاق مستشعر موضع الطهي المعني مضغوطاً، للتمكن من قراءة كود الخلل.
- وإذا لم يكن كود الخلل المذكوراً في الجدول، فافصل الموقد عن الشبكة الكهربائية وانتظر لمدة 30 ثانية، ثم أعد توصيل الموقد بالشبكة مجدداً. وإذا ظهر البيان مجدداً، فاتصل بالخدمة الفنية للعملاء واذكر كود الخلل بدقة.
- في حالة ظهور خلل ما، لا تضبط الجهاز في وضع الاستعداد.

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

إناء الطهي صغير للغاية بالنسبة لموضع الطهي المشغل أو غير مناسب للطهي الحثي. تحقق أن إناء الطهي مناسب للطهي الحثي وأنه موضوع على موضع الطهي ذي أنسب مقاس للإناء. تجد المعلومات المتعلقة بنوع ومقاس وضبط وضعية إناء الطهي في الفصول ← «الطهي بالطريقة الحثية» و ← «النطاق المرن Flex Zone».

التنظيف

كيف يتم تنظيف الموقد؟

يمكن الوصول إلى النتائج المثالية باستخدام منظفات الخزف الزجاجي الخاصة. ويُصح 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.
لم يتم توصيل الجهاز طبقاً لمخطط التوصيل.	لم يتم توصيل الجهاز طبقاً لمخطط التوصيل.	تأكد أن الجهاز قد تم توصيله طبقاً لمخطط التوصيل.
خلل بالوحدة الإلكترونية.	نطاق الاستعمال رطب أو هناك شيء يغطيه.	إذا تعذر التغلب على الخلل، فقم بإبلاغ المركز الفني لخدمة العملاء. قم بتجفيف نطاق الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليه.
تومض البيانات	حدث خلل بالوحدة الإلكترونية.	لتجاوز الخلل قم بتغطية نطاق الاستعمال بيدك لوهلة قصيرة.
يومض البيان - في بيانات مواضع الطهي	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.
F2	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء جميع مواضع الطهي.	قم بإبعاد الإناء. وسيختفي بيان الخطأ بعدها بفترة قصيرة. ويمكنك مواصلة الطهي.
F4	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء جميع مواضع الطهي.	قم بإبعاد الإناء. انتظر لبضع ثوان. المس أي موضع استعمال. عندما يختفي بيان الخطأ، يمكنك مواصلة الطهي.
F5 + درجة الطهي وإشارة صوتية	يوجد إناء ساخن في إطار نطاق الاستعمال. وهذا يُنذر بتعرض الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة.	انتظر إلى أن تصبح الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية ثم قم مجدداً بتشغيل موضع 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	افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. انتظر لمدة 30 ثانية وقم بتوصيله مجدداً. المس أي موضع استعمال في الثلاث دقائق التالية. فيتم إيقاف فعالية طريقة الاستعراض.
dE	تم تفعيل طريقة الاستعراض	

لا تضع أية أواني ساخنة على نطاق الاستعمال.

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 الموضوعة 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.

صفير عميق:

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

طقطقة:

تصدر مع أوعية 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 صفير عالي:

يمكن أن تصدر عند تشغيل موضعي طهي في وقت واحد على أعلى درجة طهي. وتختفي أصوات الصفير 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.

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.

تحقق أن إناء الطهي مناسب للطهي الحثي وأنه موضوع على موضع الطهي ذي أنسب مقاس للإناء. تجد المعلومات المتعلقة بنوع ومقاس وضبط وضعية إناء الطهي في الفصول «[الطهي بالطريقة الحثية](#)» و «[النطاق المرن Flex Zone](#)».

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 الملصقة به. لا تقم بتنظيف الموقد إلا بعد انقضاء 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 للمواق. 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. احترس: 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.

منظم الطاقة P=

يمكن ضبط القدرة الإجمالية للموقد باستخدام وظيفة منظم القدرة.

تم ضبط الموقد بشكل مسبق من قبل المصنع. توجد أقصى قدرة للموقد مدونة على لوحة الصنع. عن طريق وظيفة منظم الطاقة، يمكن تغيير القيمة وفقاً لمتطلبات التثبيت الكهربائي المعني.

ولكي لا يتم تجاوز قيمة الضبط هذه، يقوم الموقد أوتوماتيكياً بتوزيع القدرة المتاحة على مواضع الطهي المشغلة.

من الوارد انخفاض قدرة موضع الطهي عن القيمة الاسمية من حين لآخر طوال تفعيل وظيفة منظم الطاقة. في حالة تشغيل موضع طهي وتم الوصول إلى القيمة المحددة للقدرة، يظهر في بيان درجات الطهي البيان - لفترة قصيرة. يقوم الجهاز بضبط واختيار أقصى درجة ممكنة للقدرة من تلقاء نفسه.

للمزيد من المعلومات حول كيفية تغيير القدرة الإجمالية للموقد، انظر فصل «أوضاع الضبط الأساسية» ←

بيان استهلاك الطاقة

تبين هذه الوظيفة الاستهلاك الإجمالي للطاقة في آخر عملية طهي على هذا الموقد.

بعد إطفاء الموقد يظهر بيان الاستهلاك بالكيلوواط ساعة لمدة 10 ثوان، مثلاً 1.08 كيلوواط ساعة.

ترتبط درجة دقة البيان بعدة عوامل منها جودة الإمداد بالجهد الكهربائي من الشبكة الكهربائية.

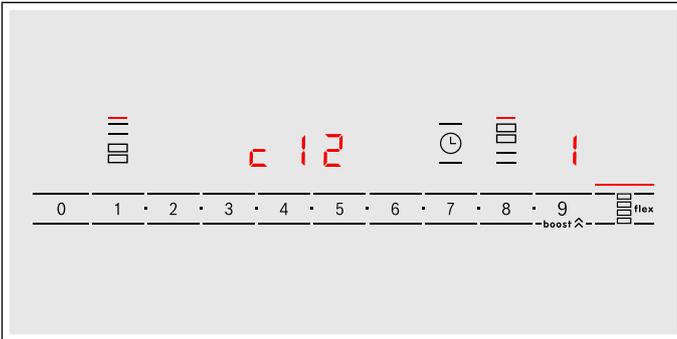
يمكنك معرفة كيفية تفعيل هذه الوظيفة في فصل «أوضاع الضبط الأساسية»

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 الطهي البارد وبه حوالي 200 مل ماء على منتصف موضع الطهي الأنسب لقطر قاعدة الإناء.
 2. انتقل إلى أوضاع الضبط الأساسية واختر وضع الضبط 12 C.
 3. المس نطاق الضبط. يومض في بيان موضع الطهي الرمز - . تم تفعيل الوظيفة.
- يظهر بعد 10 ثانية في بيان موضع الطهي النتيجة المتعلقة بمدى جودة وسرعة عملية الطهي.



قم بمراجعة النتيجة بالاستعانة بالجدول التالي:

النتيجة

12	إناء الطهي غير مناسب لموضع الطهي ولذلك لا يتم تسخينه.*
!	إناء الطهي يسخن بشكل أبطأ من المتوقع وعملية الطهي تتم بشكل غير مثالي.*
12	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 هذه الوظيفة مرة أخرى، المس نطاق الضبط.

ملاحظات

- يعتبر نطاق الطهي المرن موضع طهي واحد، فاقصر على استخدام إناء طهي واحد عليه.
- إذا كان موضع الطهي المستخدم أصغر بكثير من قطر إناء الطهي، فمن المرجح أن يسخن فقط منتصف الإناء ومن ثم يتعذر الحصول على أفضل نتيجة ممكنة أو حتى نتيجة مرضية.
- تجد معلومات حول هذه الوظيفة في فصل «أوضاع الضبط الأساسية».
- تجد المعلومات المتعلقة بنوع ومقاس وضبط وضعية إناء الطهي في الفصول «الطهي بالطريقة الحثية» و «النطاق المرن Flex Zone».

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

الخروج من أوضاع الضبط الأساسية
قم بإطفاء الموقد باستخدام المفتاح الرئيسي.

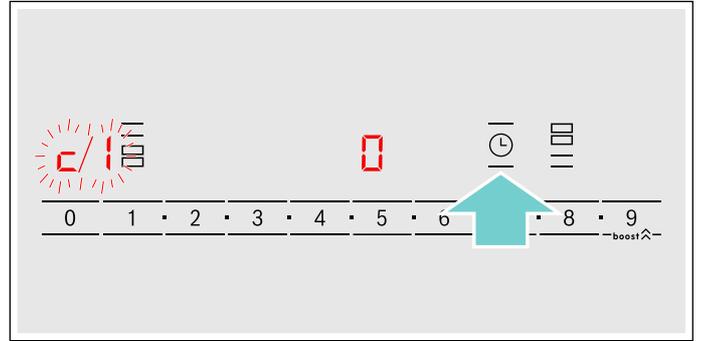
كيفية الوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية:

يجب أن يكون الموقد مطفأ.

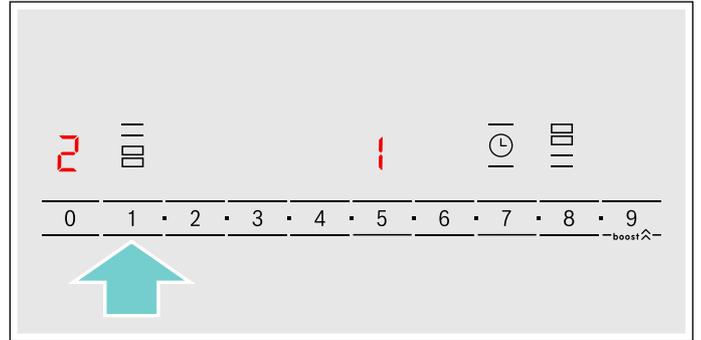
1. قم بتشغيل الموقد.
2. المس في خلال العشر ثواني التالية الرمز ⊕ لمدة 4 ثوان تقريبا.
تعرض البيانات الأربعة الأولى معلومات المنتج. المس نطاق الضبط، كي يمكنك رؤية البيانات كل على حدة.

البيان	معلومات المنتج
01	مؤشر خدمة العملاء (KI)
F9	رقم الصنع
95.	رقم الصنع 1
0.5	رقم الصنع 2

3. عندما تلمس الرمز ⊕ مجدداً، يمكنك الوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية.
يوميض في البيانات بالتناوب الرمز c و l ويظهر □ كوضع ضبط مسبق.



4. المس الرمز ⊕ بشكل متكرر إلى أن تظهر الوظيفة المرغوبة.
5. بعد ذلك اختر وضع الضبط المرغوب في نطاق الضبط.



أوضاع الضبط الأساسية

يتوفر بالجهاز أوضاع ضبط أساسية مختلفة. يمكنك موازنة أوضاع الضبط الأساسية وفقاً لاحتياجاتك الشخصية.

البيان	الوظيفة
c 1	قفل أمان الأطفال 0 يدوي*. 1 أوتوماتيكي. 2 الوظيفة غير مفعلة.
c 2	الإشارات الصوتية 0 إشارة التأكيد وإشارة الخطأ متوقفتان. 1 إشارة الخطأ فقط مشغلة. 2 إشارة التأكيد فقط مشغلة. 3 جميع الإشارات الصوتية مشغلة*.
c 3	إظهار استهلاك الطاقة 0 غير مفعل*. 1 مفعل.
c 5	البرمجة الأوتوماتيكية لزمن الطهي 00 متوقف*. 0 1-99 الزمن المتبقي حتى الإيقاف الأوتوماتيكي.
c 6	مدة الإشارة الصوتية لوظيفة الميقاتي 1 10 ثوان*. 2 30 ثانية. 3 1 دقيقة.
c 7	وظيفة إدارة الطاقة. تحديد القدرة الإجمالية للموقد ترتبط أوضاع الضبط المتوفرة بالطاقة القصوى للموقد. 0 إيقاف فعالية. الطاقة 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.**
c 9	زمن اختيار نطاق الطهي 0 غير محدد: يظل آخر موضع طهي تم ضبطه مختاراً*. 1 محدد: يظل موضع الطهي مختاراً لبضع ثوان فقط.
c 12	فحص إناء الطهي ونتيجة عملية الطهي 0 غير مناسب 1 غير مثالي 2 مناسب
c 0	الإرجاع إلى أوضاع الضبط القياسية 0 أوضاع الضبط الشخصية*. 1 الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع.

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

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 F ، E وبيان سخونة المتبقية h أو H . 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).

قفل أمان الأطفال

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

تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

يجب أن يكون الموقد مطفأ.

التفعيل: المس الرمز \oplus لمدة 4 ثوان تقريباً. فيضيء الرمز \ominus لمدة 10 ثوان. وبذلك يتم منع استخدام الموقد.

إيقاف الفعالية: المس الرمز \oplus لمدة 4 ثوان تقريباً. فيتم إلغاء قفل الموقد.

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 \leftarrow «أوضاع الضبط الأساسية»

وظيفة ساعة الإيقاف

تبين وظيفة ساعة الإيقاف المدة المنقضية منذ التفعيل.

وهي تعمل بشكل مستقل عن مواضع الطهي وأوضاع الضبط الأخرى. ولا تقوم هذه الوظيفة بإطفاء موضع الطهي أوتوماتيكياً.

التفعيل

المس الرمز ⊕ عدة مرات، إلى أن يضيء البيان Ⓢ. يضيء في بيان الميقاتي ⓈⓈ.

المس بعد ذلك أي رمز بنطاق الضبط.

ويبدأ العد التنازلي للوقت.

إيقاف الفعالية

المس الرمز ⊕ عدة مرات، إلى أن يضيء البيان Ⓢ.

قم بالحذف من خلال نطاق الضبط. في بيان الميقاتي يتم عرض ⓈⓈ ثم يختفي.

تم إيقاف فعالية الوظيفة.

وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost

يمكن بواسطة وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost تسخين كميات كبيرة من الماء بشكل أسرع مقارنةً بدرجة الطهي 9.

ويمكن تفعيل هذه الوظيفة لأحد مواضع الطهي، عندما يكون موضع الطهي الآخر غير مشغلاً. وإلا فسوف يومض في بيان موضع الطهي المختار الرمز 9 و 9. بعد ذلك يتم أوتوماتيكياً ضبط درجة الطهي 9 دون تفعيل الوظيفة.



ملاحظة: يمكن في النطاق المرن أيضاً تفعيل وظيفة تعزيز القدرة Powerboost، إذا كان نطاق الطهي مستخدماً كموضع طهي واحد.

التفعيل

1. اختر موضع طهي.
2. المس الرمز ^ boost.
- فيضيء البيان 9.
- تم تفعيل الوظيفة.

إيقاف الفعالية

1. اختر موضع الطهي.
2. المس الرمز ^ boost.
- ينطفئ البيان 9 ويعود موضع الطهي إلى درجة الطهي 9.
- 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 ثلاث وظائف ميقاتي:

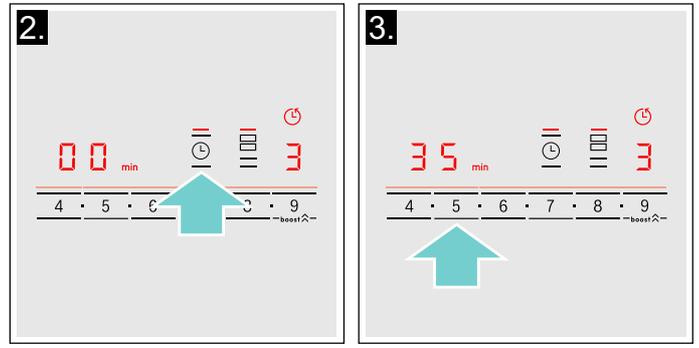
- برمجة زمن الطهي
- ميقاتي المطبخ
- وظيفة ساعة الإيقاف

برمجة زمن الطهي

ينطفئ موضع الطهي أوتوماتيكيًا بعد انقضاء المدة المضبوطة.

كيفية الضبط:

1. اختر موضع الطهي ودرجة الطهي المرغوبة.
2. المس الرمز . يضيء البيان  لموضع الطهي. يضيء في بيان الميقاتي البيان .
3. اختر زمن الطهي المرغوب في نطاق الضبط خلال العشر ثواني التالية.



بعد بضع ثوان يبدأ العد التنازلي للوقت.

ملاحظات

- يمكن ضبط نفس زمن الطهي أوتوماتيكيًا 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»
- إذا تم اختيار نطاق الطهي المرن كموضع طهي واحد، فستكون المدة المضبوطة لنطاق الطهي بالكامل واحدة.

تغيير أو محو الوقت

اختر موضع الطهي ثم المس الرمز .

قم بتغيير زمن الطهي في نطاق الضبط أو اضبطه على  لمحو زمن الطهي.

بعد انتهاء المدة

ينطفئ موضع الطهي. تصدر إشارة صوتية. ويظهر في بيان الميقاتي الرمز  لمدة 10 ثوان.

المس الرمز . تختفي البيانات وتتوقف الإشارة الصوتية.

ملاحظات

- لضبط زمن طهي أقل من 10 دقائق، المس دائما الرمز  قبل اختيار القيمة المرغوبة.
- إذا تم برمجة زمن طهي واحد لعدة مواضع طهي، فسيظهر دائما في بيان الميقاتي بيان الوقت الخاص بموضع الطهي المختار.
- وللاستعلام عن زمن الطهي المتبقي، اختر موضع الطهي المعني. 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 أوتوماتيكيًا.

كيفية الضبط

1. المس الرمز  عدة مرات، إلى أن يضيء البيان . يضيء في بيان الميقاتي .
2. اضبط المدة الزمنية المرغوبة في نطاق الضبط. بعد بضع ثوان يبدأ العد التنازلي للوقت.

تغيير أو محو الوقت

المس الرمز  عدة مرات، إلى أن يضيء البيان . قم بتغيير زمن الطهي في نطاق الضبط أو اضبطه على  لمحو زمن الطهي المبرمج.

بعد انتهاء المدة

تصدر إشارة صوتية. يظهر في بيان الميقاتي الرمز  ويضيء البيان  بعد 10 ثوان تختفي البيانات. عند لمس الرمز  تختفي البيانات وتتوقف الإشارة الصوتية.

الاستخدام كموضعي طهي منفصلين

يمكن استخدام نطاق الطهي المرن كموضعي طهي منفصلين.

التفعيل

انظر فصل ← «استعمال الجهاز»

الاستخدام كموضع طهي واحد

استخدام نطاق الطهي بالكامل من خلال توصيل موضعي طهي.

توصيل موضعي الطهي

1. ضع الإناء. اختر أحد موضعي الطهي الخاصين بنطاق الطهي المرن واضبط درجة الطهي.
2. المس الرمز Hex . فيضيء البيان. تظهر درجة الطهي في بيان موضع الطهي العلوي. يتم تفعيل نطاق الطهي المرن.

تغيير درجة الطهي

اختر أحد موضعي الطهي الخاصين بنطاق الطهي المرن وقم بتغيير درجة الطهي في نطاق الضبط.

إضافة إناء جديد

ضع الإناء الجديد على الموقد، اختر أحد موضعي الطهي بنطاق الطهي المرن ثم المس الرمز Hex مرتين. فيتم التعرف على الإناء الجديد وتبقى درجة الطهي المختارة من قبل كما هي.

ملاحظة: إذا تم تحريك أو رفع الإناء الموجود على موضع الطهي المستخدم، فسيبدأ الموقد عملية بحث أوتوماتيكية عن الإناء، وتظل درجة الطهي المختارة من قبل كما هي.

فصل موضعي الطهي

اختر أحد موضعي الطهي الخاصين بنطاق الطهي المرن والمس الرمز Hex .

فيتم إيقاف فعالية نطاق الطهي المرن. ويستمر موضعا الطهي في العمل كموضعي طهي منفصلين.

ملاحظة: عندما تقوم بإيقاف الموقد وإعادة تشغيله فيما بعد، يتم إعادة ضبط نطاق الطهي المرن كموضعي طهي منفصلين.

النطاق المرن Flex Zone

يمكن استخدامه حسب الحاجة كموضع طهي واحد أو كموضعي طهي منفصلين.

ويتكون النطاق من أربعة محثات تعمل بشكل مستقل عن بعضها البعض. عندما يكون نطاق الطهي المرن مشغلا يتم تفعيل النطاق الذي يغطيه إناء الطهي فقط.

توصيات بخصوص استخدام أواني الطهي

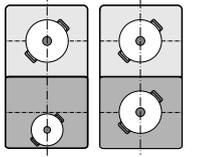
لغرض التعرف بشكل مثالي على الإناء والتوزيع المثالي للسخونة ننصح بوضع إناء الطهي في المنتصف، على النحو المشروح فيما يلي.

الاستخدام كموضع طهي واحد

قطر أقل من أو يساوي 13 سم ضع الإناء في أحد المواضع الأربعة التي تظهر في الصورة.	
قطر أكبر من 13 سم ضع الإناء في أحد المواضع الثلاثة التي تظهر في الصورة.	
إذا تطلب إناء الطهي أكثر من موضع طهي، فضعه بدءاً من الحافة العلوية أو السفلية لنطاق الطهي المرن.	

الاستخدام كموضعي طهي منفصلين

يمكن استخدام موضعي الطهي الأمامي والخلفي المزود كلا منهما بمحثين بشكل مستقل عن بعضهما البعض. اضبط درجة الطهي المرغوبة لكل موضع طهي مستقل. استخدم إناء طهي واحد فقط على كل موضع طهي.



زمن الطهي (بالدقائق)	درجة الطهي	
		الطهي على نار هادئة / القلي بقليل من الزيت*
10 - 6	7 - 6	اسكالوب، سادة أو بانيه
12 - 6	7 - 6	استيك، مجمد
12 - 8	7 - 6	كستلتية، سادة أو بانيه**
12 - 8	8 - 7	استيك (بسمك 3 سم)
20 - 10	6 - 5	صدور طيور (بسمك 2 سم)**
30 - 10	6 - 5	صدور دجاج، مجمدة**
30 - 20	5. - 4.	كرات لحم (بسمك 3 سم)**
20 - 10	7 - 6	بيف برجر (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	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)
10 - 3	4. - 3.	أومليت (يُقلى بشكل متعاقب)
6 - 3	6 - 5	بيض مقلي
		القلي* (150-200 جم للقطعة في 1-2 لتر زيت، تُقلى بالقطعة)
-	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.

جدول الطهي

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

زمن الطهي (بالدقائق)	درجة الطهي	
-	1 - 1	الصهر الشوكولاته، قوالب الشوكولاته الخام
-	2 - 1	الزبد، العسل، الجيلاتين
-	2 - 1.	التسخين والحفاظ على السخونة يخني، على سبيل المثال وعاء شوربة عدس
-	2 - 1.	حليب*
-	4 - 3	تسخين السجق (النقانق) في الماء*
25 - 15	4 - 3	إذابة التجمد والتسخين سبانخ، مجمدة
55 - 35	4 - 3	جولاش، مجمد
30 - 20	5 - 4.	السلق، الغلي ببطء كبيبة البطاطس*
15 - 10	5 - 4	السّمك*
6 - 3	2 - 1	الصوصات البيضاء، صوص البيشاميل مثلاً
12 - 8	4 - 3	أنواع الصلصة المخفوقة، صوص بارنيز أو الصلصة الهولندية مثلاً
30 - 15	3 - 2.	السلق، الطهي بالبخار، التشويح الأرز (مع كمية ماء مضاعفة)
40 - 30	3 - 2	أرز باللين***
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
65 - 50	5 - 4	الطهي على نار هادئة لحم ملفوف
100 - 60	5 - 4	لحم الروستو
60 - 50	4 - 3	جولاش***
* بدون غطاء		
** القالب عدة مرات		
*** الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.		

توصيات الطهي

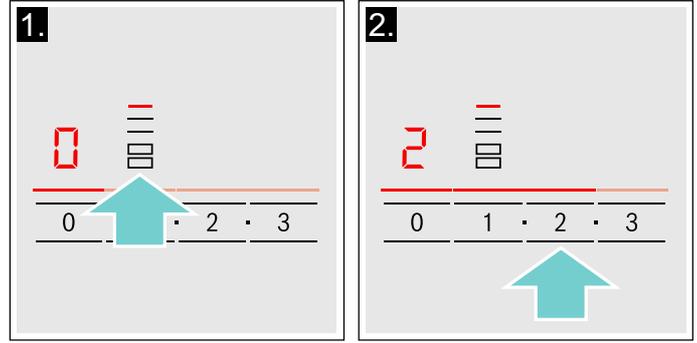
التوصيات

- 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.
- لتحضير الأطعمة، قم بقلبها 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»

اختيار موضع الطهي ودرجة الطهي

يجب أن يكون الموقد مشغلاً.

1. المس الرمز  لموضع الطهي المرغوب. فيضيء البيان .
2. اختر بعد ذلك درجة الطهي المرغوبة في نطاق الضبط.



عندئذ يكون قد تم ضبط درجة الطهي.

تغيير درجة الطهي

اختر موضع الطهي ثم اضبط درجة الطهي المرغوبة في نطاق الضبط.

إطفاء موضع الطهي

اختر موضع الطهي والمس 0 في نطاق الضبط. ينطفئ موضع الطهي. يضيء بيان سخونة المتبقية طالما كان موضع الطهي ساخناً.

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.

بيان سخونة 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 L: درجة حرارة منخفضة

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.

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 L. عندئذ يكون الموقد جاهزًا 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 المختارة مخزنة طوال أول 4 ثوان بعد إطفاء الموقد. وإذا قمت بإعادة التشغيل خلال هذه الفترة، فسوف يعمل الموقد بأوضاع الضبط السابقة.

ضبط موضع الطهي

اضبط الوقت المرغوب باستخدام الرموز من 1 إلى 9.

درجة الطهي 1 = أدنى درجة

درجة الطهي 9 = أعلى درجة

توجد لكل درجة طهي درجة بينية. وهذه الدرجة البينية مميزة في نطاق الضبط بالرمز ■.

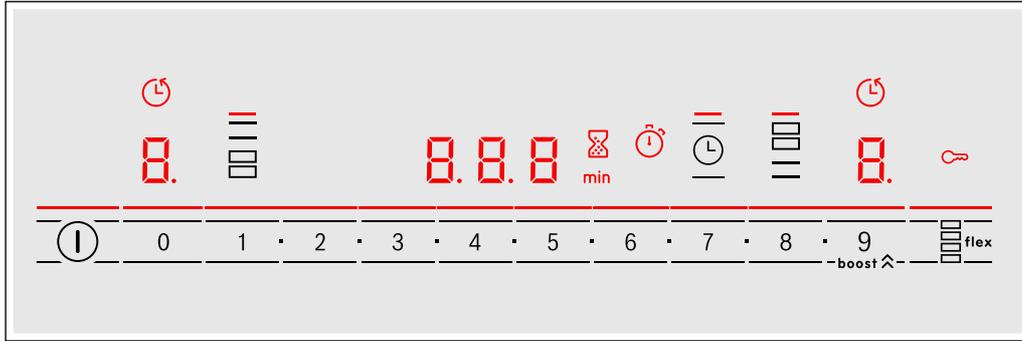
ملاحظات

- يستطيع الجهاز تقليل الطاقة لفترة مؤقتة من أجل حماية الأجزاء الحساسة بالجهاز من السخونة المفرطة أو زيادة الحمل الكهربائي.
- يستطيع الموقد تقليل الطاقة مؤقتًا لتجنب انبعاث الضجيج من الجهاز.

التعرف على الجهاز

تجد معلومات حول مقاسات وقدرات مواضع الطهي في ← صفحة 2
ملاحظة: من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في الألوان والتفاصيل حسب موديل الجهاز.

نطاق الاستعمال



البيانات	
حالة التشغيل	0
درجات الطهي	1-9
وظيفة الميقاتي	00
السخونة المتبقية	H/h
برمجة زمن الطهي	⏰
ميقاتي المطبخ	⌚
ساعة الإيقاف	⌚
بيان الوقت	min
وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost	b.

مواضع الاستعمال	
المفتاح الرئيسي	①
اختيار موضع الطهي	☰ / ☷
نطاق الضبط	0 1 ■ 2 ■...■ 8 ■ 9
نطاق الطهي المرن	☰ flex
وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost	boost ^
وظيفة الميقاتي وقفل أمان الأطفال	⏰

مواضع الاستعمال

إذا لمست أي رمز، سيتم تفعيل الوظيفة المعنية.

ملاحظات

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

مواضع الطهي

موضع الطهي	
موضع الطهي العادي	☰ استخدم إناء طهي بمقاس مناسب
نطاق الطهي المرن	☷ انظر جزء ← «النطاق المرن Flex Zone»
اقتصر على استخدام إناء الطهي المناسب للطهي الحثي، انظر موضوع ← «الطهي بالطريقة الحثية»	

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 خامّة 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 أوتوماتيكياً بعد مرور 90 ثانية.

إناء الطهي الفارغ أو إناء الطهي ذو القاعدة الرفيعة

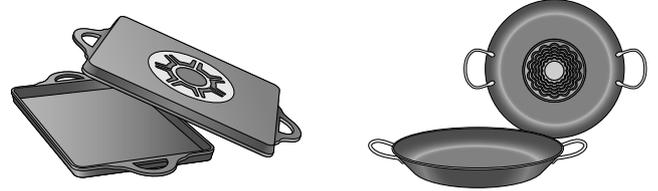
لا تقم بتسخين الأواني أو المقالي الفارغة ولا تستخدم إناء طهي بقاعدة رفيعة. حيث يمكن أن ترتفع درجة حرارة الإناء بسرعة فائقة بحيث يتعذر تفعيل فاصل الأمان في الوقت المناسب. يمكن أن تنصهر قاعدة الإناء وتلحق الضرر بأقراص الخزف الزجاجي. لا تلمس إناء الطهي الساخن بأي حال من الأحوال. وقم بإطفاء موضع الطهي. إذا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

التعرف على الإناء

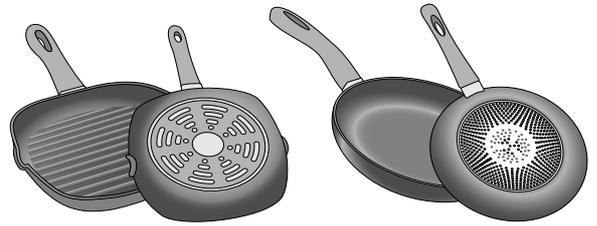
يوجد بكل موضع طهي حد أدنى خاص بالتعرف على الإناء، ويرتبط هذا الحد بالقطر ذي النفاذية المغناطيسية وخامّة القاعدة الإناء. وينبغي عليك دائماً استخدام أنسب موضع طهي بالنسبة لقطر قاعدة الإناء.

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.



- وإذا كانت خامّة قاعدة الإناء مكونة من عدة عناصر من بينها نسب من الألومنيوم، فستقل أيضاً المساحة ذات النفاذية المغناطيسية. ومن ثم قد لا يسخن هذا الإناء بالشكل الصحيح، وقد لا يتم التعرف عليه من الأساس.



أواني الطهي غير المناسبة

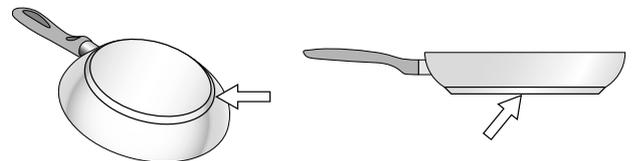
لا تستخدم بأي حال من الأحوال ألواح المهابنة للطهي الحثي أو أواني الطهي المصنوعة من:

- الاستانلس ستيل التقليدي
- الزجاج
- الفخار
- النحاس
- الألومنيوم

خصائص قاعدة الإناء

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

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



الطهي بالطريقة الحثية

فوائد الطهي بالطريقة الحثية

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

- توفير الوقت عند الطهي والقلي.
- توفير الطاقة.
- تسهيل عملية العناية والتنظيف. الأطعمة 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.

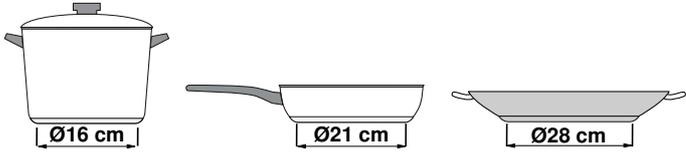
أواني الطهي

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.



في حالة استخدام نطاق الطهي المرن كموضع طهي واحد، فإنه يمكن استخدام الأوعية الأكبر نسبياً المناسبة خصيصاً لهذا النطاق. تجد المعلومات المتعلقة بضبط وضعية إناء الطهي في فصل ← «النطاق المرن Flex Zone».



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 للكميات 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 المبيبات 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.
- لا يجوز استخدام أية أغطية للموقد. حيث إنها قد تؤدي إلى وقوع حوادث بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات مثلاً.

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، كالكساكين مثلاً أو الشوكات أو الملاعق أو الأغطية، على الموقد.
- قم بإطفاء الموقد باستخدام المفتاح الرئيسي بعد كل استخدام. لا تنتظر حتى يتوقف الموقد أوتوماتيكياً 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 البخار.
- 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 وقوع اختلالات!

- هذا الموقد مزود بمروحة في الجانب السفلي. في حالة وجود درج أسفل موقد الطهي، فاحرص على عدم تخزين أية أدوات صغيرة أو حادة أو أوراق ولا فوط تنظيف الأطباق عليه. يمكن أن يتم امتصاص هذه الأشياء وإلحاق الضرر بالمروحة والتأثير على التبريد سلباً.
- يجب الالتزام بمسافة تبلغ 2 سم كحد أدنى بين محتوى الدرج ومدخل 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 إخراجها 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 قوابس 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.

اقتصر على استخدام تجهيزات الحماية وشبكات حماية الأطفال المصرح بها من قبلنا. حيث أن تجهيزات الحماية وشبكات حماية الأطفال غير المناسبة قد تؤدي إلى وقوع حوادث.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميفاتي 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 15 سنة أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك. الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل التوصيل.

إذا كنت تحمل جهازاً طبياً 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 الاتحاد الأوروبي بتاريخ 20 يونيو عام 1990 وكذلك المواصفة 1-2-45502-DIN EN والمواصفة 2-2-45502-DIN EN، وقد تم اختياره ورزاعته وبرمجته طبقاً للمواصفة VDE-AR-E 2750-10. عند استيفاء هذه المتطلبات وجرى استخدام أدوات طهي غير معدنية وأواني بمقابض غير معدنية، فلن يكون هناك ضرر من جراء استخدام هذا الموقد الحثي عند استعماله طبقاً للتعليمات.

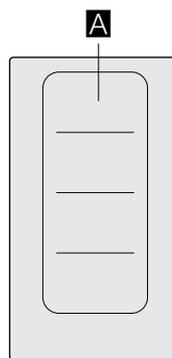
فهرس المحتويات

20	بيان استهلاك الطاقة	
20	اختبار أواني الطهي	
21	منظم الطاقة	
21	التنظيف	
21	الموقد	
21	إطار الموقد	
22	الأسئلة الشائعة والإجابات (FAQ)	
23	الاختلالات، ما العمل؟	
24	خدمة العملاء	
24	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	
25	الأطباق المختبرة	

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: 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.

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	
5	إرشادات الأمان المهمة	
6	أسباب الأضرار	
6	عرض عام	
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	
10	بيان سخونة المتبقية	
10	استعمال الجهاز	
10	تشغيل وإطفاء الموقد	
10	ضبط موضع الطهي	
11	توصيات الطهي	
14	النطاق المرن Flex Zone	
14	توصيات بخصوص استخدام أواني الطهي	
14	الاستخدام كموضعي طهي منفصلين	
14	الاستخدام كموضعي طهي واحد	
15	وظائف الوقت	
15	برمجة زمن الطهي	
15	ميفاتي المطبخ	
16	وظيفة ساعة الإيقاف	
16	وظيفة تعزيز القدرة PowerBoost	
16	التفعيل	
16	إيقاف الفعالية	
17	قفل أمان الأطفال	
17	تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال	
17	قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي	
17	الإيقاف الأوتوماتيكي	
18	أوضاع الضبط الأساسية	
19	كيفية الوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية:	



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6



BOSCH



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

الموقد

PXX...F...

[ar]

دليل الاستعمال