



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



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

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://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](http://www.bosch-home.com)



9001366689  
980110

الأطباق المختبرة		التسخين/الغلي		الطهي المتواصل	
وصف ضبط التسخين	زمن الطهي (دقيقة:ثانية)	غطاء	وضع ضبط الطهي المتواصل	غطاء	وصف ضبط التسخين
وصفة الطهي طبقاً للمواصفة DIN 44550:					
250 جم أرز طويل الحبة، 600 جم ماء وقليل من الملح لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم	حوالي 3:15	نعم	2.	نعم	9
<b>قلي مكعبات لحم الخاصرة</b>					
إناء الطهي: طاسة قلي					
درجة الحرارة الأولية لمكعبات لحم الخاصرة: 7°م					
الكمية: 3 مكعبات لحم خاصرة (الوزن الإجمالي حوالي 300 جم، بسُمك 1 سم تقريباً) 15 جم زيت دوار الشمس لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم	حوالي 2:40	لا	7	لا	9
<b>قلي الفطائر المحلاة</b>					
إناء الطهي: طاسة قلي					
وصفة الطهي طبقاً للمواصفة DIN EN 60350-2					
الكمية: خليط خبيز 55 مليلتر لكل فطيرة محلاة لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم	حوالي 2:40	لا	6 أو 6 حسب مستوى التحمير	لا	9
<b>التحمير العميق للرقائق المجمدة</b>					
إناء الطهي: وعاء طهي					
الكمية: 1.8 كجم زيت دوار الشمس، لكل قطعة: 200 جم رقائق مجمدة (مثل McCain 123 Original fries) لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم	حتى تصل درجة حرارة الزيت إلى 180°م	لا	9	لا	9

إذا تم إجراء الاختبارات بسطح تسخين بقطر 18 سم بمعدل قدرة 1500 واط، فإن زمن الغلي يزداد تقريباً بنسبة 20% ويزداد ضبط الطهي المتواصل بمعدل وضع ضبط واحد للطهي المتواصل.

الأطباق المختبرة		التسخين/الغلي		الطهي المتواصل	
إعداد	إناء الطهي: وعاء طهي	وضع ضبط	زمن الطهي (دقيقة:ثانية)	وضع ضبط	غطاء

## إعداد بودنج الأرز - الطهي المتواصل مع غطاء

إعداد		إناء الطهي: وعاء طهي		الطهي المتواصل	
إعداد	إناء الطهي: وعاء طهي	وضع ضبط	زمن الطهي (دقيقة:ثانية)	وضع ضبط	غطاء
درجة حرارة الحليب: 70°م					
نعم	لا	2	حوالي 6:45	9	وصفة الطهي: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مليلتر حليب (3.5% دسم) و 1 جم ملح لسطح تسخين بقطر 14.5 سم
قم بتقليب بودنج الأرز بعد 10 دقائق					
نعم	لا	2	حوالي 7:20	9	وصفة الطهي: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب (3.5% دسم) و 1.5 جم ملح لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم
قم بتقليب بودنج الأرز بعد 10 دقائق					

## إعداد بودنج الأرز - الطهي المتواصل بدون غطاء

إعداد		إناء الطهي: وعاء طهي		الطهي المتواصل	
إعداد	إناء الطهي: وعاء طهي	وضع ضبط	زمن الطهي (دقيقة:ثانية)	وضع ضبط	غطاء
درجة حرارة الحليب: 70°م					
لا	لا	2	حوالي 7:30	9	وصفة الطهي: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مليلتر حليب (3.5% دسم) و 1 جم ملح لسطح تسخين بقطر 14.5 سم
وصفة الطهي: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب (3.5% دسم) و 1.5 جم ملح لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم					
لا	لا	2	حوالي 8:00	9	وصفة الطهي: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب (3.5% دسم) و 1.5 جم ملح لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم

## إعداد الأرز

إعداد		إناء الطهي: وعاء طهي		الطهي المتواصل	
إعداد	إناء الطهي: وعاء طهي	وضع ضبط	زمن الطهي (دقيقة:ثانية)	وضع ضبط	غطاء
درجة حرارة الماء 20°م					
وصفة الطهي طبقاً للمواصفة DIN 44550:					
نعم	نعم	2	حوالي 2:48	9	125 جم أرز طويل الحبة، 300 جم ماء وقليل من الملح لسطح تسخين بقطر 14.5 سم

## الأطباق المختبرة

تم إعداد هذا الجدول لمعايير الاختبار لتسهيل عملية اختبار أجهزتنا. البيانات الواردة في هذا الجدول تخص أواني الطهي الموجودة ضمن الكماليات من Schulte Ufer (طقم أوعية التسخين الحثي المكون من 4 أجزاء برقم HEZ 390042) بالأبعاد التالية:

- كسرولة بقطر 16 سم، 1.2 لتر، لسطح تسخين أحادي الدائرة بقطر 14.5 سم
- إناء طهي بقطر 16 سم، 1.7 لتر، لسطح تسخين أحادي الدائرة بقطر 14.5 سم
- إناء طهي بقطر 22 سم، 4.2 لتر، لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم
- طاسة قلي بقطر 24 سم، لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم

الأطباق المختبرة		التسخين/الغلي		الطهي المتواصل	
وضع ضبط التسخين	زمن الطهي (دقيقة:ثانية)	غطاء	وضع ضبط الطهي المتواصل	غطاء	وضع ضبط التسخين
<b>إذابة الشيكولاتة</b>					
إناء الطهي: كسرولة					
-	-	-	1.	لا	شيكولاتة غنية بزبدة الكاكاو (مثل الشوكولاته الداكنة Dr. Oetker، 150 جم) على سطح تسخين بقطر 14.5 سم
<b>التسخين والحفاظ على سخونة يخنة العدس</b>					
إناء الطهي: وعاء طهي					
<b>يخنة العدس المعدة طبقاً للمواصفة DIN 44550</b>					
درجة الحرارة الأولية 20°م					
9	حوالي 2:00 بدون تقليب	نعم	1.	نعم	الكمية: 450 جم لسطح تسخين بقطر 14.5 سم
9	حوالي 2:00 بدون تقليب	نعم	1.	نعم	الكمية: 800 جم لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم
<b>يخنة العدس بالصينية</b>					
مثل العدس بالسجق Erasco:					
درجة الحرارة الأولية 20°م					
9	حوالي 2:00 (التقليب بعد حوالي 1:30)	نعم	1.	نعم	الكمية: 500 جم لسطح تسخين بقطر 14.5 سم
9	حوالي 2:30 (التقليب بعد حوالي 1:30)	نعم	1.	نعم	الكمية: 1000 جم لسطح تسخين بقطر 18 سم أو 17 سم
<b>الطهي البطيء لصوص الباشاميل</b>					
إناء الطهي: كسرولة					
درجة حرارة الحليب: 7°م					
29	حوالي 5:20	لا	3, 11	لا	وصفة الطهي: 40 جم زبدة، 40 جم دقيق، 0.5 لتر حليب (3.5% دسم) وقليل من الملح لسطح تسخين بقطر 14.5 سم
1 قم بإذابة الزبدة، وقلبها مع الدقيق والملح واستمر في طهي هذا الخليط لمدة 3 دقائق					
2 أضف الحليب إلى الخليط واتركه يغلي، مع التقليب المستمر					
3 بعدما يصل صوص الباشاميل إلى درجة الغلي، استمر في طهيه على وضع الضبط 1 لدقيقتين آخرين، مع التقليب المستمر					

## التغلب على الأعطال

وحتى لا تتعرض الإلكترونيات للسخونة المفرطة، يتم إطفاء أسطح التسخين كلما دعت الضرورة لذلك. يظهر البيان F2، F4، أو F5 بالتناوب مع H أو h مؤشر السخونة المتبقية.

غالبًا ما تعود الاختلالات إلى أسباب بسيطة. يُرجى قراءة الملاحظات الموجودة بالجدول التالي قبل الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع. توجد إلكترونيات موقدك أسفل لوحة التحكم. قد ترتفع درجة الحرارة بشدة في هذه المنطقة لعدة أسباب.

اعرض	العطل	الإجراء المناسب
لا يوجد	تم فصل مصدر الإمداد بالكهرباء.	افحص المصهر الموجود بالمنزل الخاص بالجهاز. افحص ما إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي من خلال تجربة أجهزة إلكترونية أخرى.
جميع البيانات تومض	عنصر التحكم للمسي مبتل أو هناك شيء مستند عليه.	قم بتجفيف عنصر التحكم أو قم بإزالة هذا الشيء.
F2	تم استخدام أسطح تسخين متعددة لمدة زمنية طويلة بأوضاع ضبط عالية للقدرة. لحماية إلكترونيات الجهاز تم إطفاء سطح التسخين.	انتظر لبعض الوقت. المس أي عنصر تحكم لمسي. عندما يختفي البيان F2 تكون إلكترونيات الجهاز قد بردت بالشكل الكافي. ويمكنك مواصلة الطهي.
F4	بالرغم من الإيقاف بواسطة F2، إلا أن إلكترونيات الجهاز أصبحت ساخنة مرة أخرى. لهذا السبب تم إطفاء جميع أسطح التسخين.	انتظر لبعض الوقت. المس أي عنصر تحكم لمسي. عندما يختفي البيان F4 يمكنك مواصلة الطهي.
F5	تحدث: هناك إناء ساخن في نطاق لوحة التحكم. وهناك خطر من تعرض إلكترونيات الجهاز للسخونة المفرطة.	قم بإبعاد الإناء. يختفي بيان الخطأ بعد ذلك بفترة قصيرة. ويمكنك مواصلة الطهي.
F5	هناك إناء ساخن في نطاق لوحة التحكم. لحماية إلكترونيات الجهاز تم إطفاء سطح التسخين.	قم بإبعاد الإناء. انتظر لبعض الوقت. المس أي عنصر تحكم. عندما يختفي البيان F5 يمكنك مواصلة الطهي.
F8	سطح التسخين كان مشغلاً لفترة طويلة للغاية ثم توقف من تلقاء نفسه.	يمكنك تشغيل سطح التسخين مرة أخرى على الفور.
dE	تم تشغيل طريقة الاستعراض	إيقاف طريقة الاستعراض: افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء لمدة 30 ثانية (افصل المصهر الموجود بالمنزل أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر). المس أي عنصر تحكم لمسي بعد 3 دقائق. تم إيقاف طريقة الاستعراض.

إذا طرأ الخطأ مرة واحدة، فسوف تنطفئ وحدة العرض. وإذا ظهرت رسالة الخطأ مرة ثانية، فاتصل بمركز خدمة ما بعد البيع وأبلغه برسالة الخطأ بدقة.

### تقرير الخطأ E في البيانات

عندما تظهر رسالة خطأ مصحوبة بالرمز "E" في وحدة العرض، مثلًا E0111، فقم بإيقاف الجهاز ثم إعادة تشغيله.

### خدمة العملاء

تجد بيانات الاتصال الخاصة بجميع الدول في لائحة خدمة العملاء المرفقة.

لحجز زيارة من الفني وللاستفسار عن المنتج

بريطانيا 0344 892 8979

يتم احتساب تكلفة المكالمات بتعريف الاتصالات المحلية أو الجواله.

أيرلندا 01450 2655

0.03 يورو للدقيقة في أوقات الذروة. وخارج ساعات الذروة 0.0088 يورو للدقيقة.

يمكنك الاعتماد على احترافية الجهة الصانعة. فلتكن مطمئنًا أن الذي سينفذ الإصلاح فنيين مدربين يستخدمون قطع غيار أصلية لأجهزتك.

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. وسوف نحرض دائماً على إيجاد حلاً مناسباً، وذلك لتجنب زهاب فنيي خدمة ما بعد البيع إليك دون داع.

### رقم المنتج E ورقم الصنع FD

يُرجى ذكر الرقم E (رقم المنتج) والرقم FD (رقم الصنع) الخاصين بجهازك عند الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع. توجد لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام على شهادة الجهاز.

يُرجى مراعاة أن زيارة فني خدمة ما بعد البيع ليست مجانية في حالة سوء استخدام الجهاز، حتى أثناء فترة سريان الضمان.

منتجات الصيانة والتنظيف المناسبة يمكن شراؤها من خدمة ما بعد البيع أو من متجرنا الإلكتروني.

## الخزف

قم بتنظيف الموقد بعد كل استخدام. وهذا سوف يمنع احتراق البقع على الخزف.

لا تقم بتنظيف الموقد إلا بعد أن يبرد بالشكل الكافي.

اقتصر على استخدام مواد التنظيف المناسبة للخزف الزجاجي. اتبع تعليمات التنظيف الموجودة على العبوة.

تجنب استخدام:

- سائل تنظيف غير مخفف
  - مادة غسل مخصصة لغسالات الأطباق
  - مواد خادشة
  - مواد تنظيف خشنة، مثل اسبراي تنظيف الفرن أو مزيل البقع
  - إسفنجات خادشة
  - أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو نفاثات البخار
- يمكن إزالة الاتساخات الموجودة بالسطح على أكمل وجه باستخدام كاشطة زجاج، متاحة لدى المتاجر. يرجى مراعاة تعليمات الجهة الصانعة.
- يمكنك أيضاً الحصول على كاشطة الزجاج المناسبة من خدمة ما بعد البيع التابعة لنا أو من المتجر الإلكتروني.
- استخدام إسفنجات خاصة لتنظيف الخزف الزجاجي يحقق نتائج تنظيف مبهرة.

## إطار الموقد

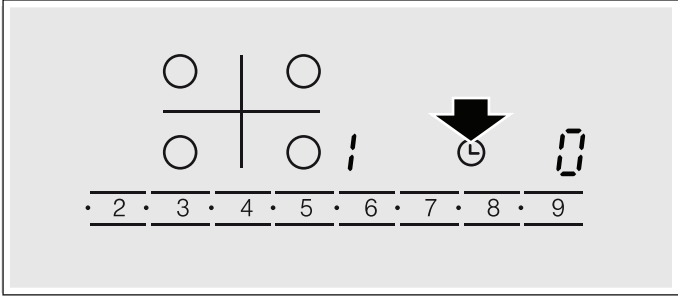
لمنع تعرض إطار الموقد للضرر، احرص على اتباع التعليمات التالية:

- استخدم فقط محلول صابوني ساخن.
- اغسل إسفنجات التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.
- لا تستخدم أية مواد حادة أو خادشة.
- لا تستخدم كاشطة الزجاج.

## تغيير أوضاع الضبط الأساسية

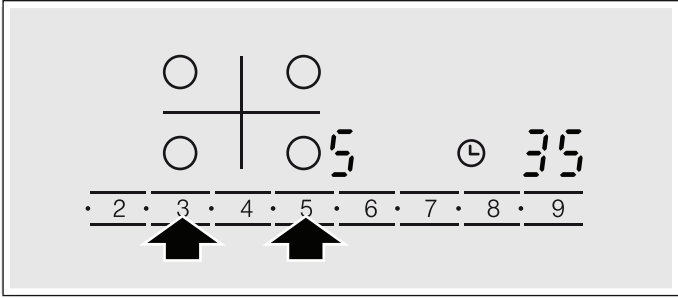
يجب أن يكون الموقد مطفأً.

1. قم بتشغيل الموقد.
2. في غضون الـ 10 ثوانٍ التالية المس الرمز  $\oplus$  لمدة 4 ثوانٍ.



يوضح الرمز  $\oplus$  و  $\ominus$  بالتناوب في البيان الأيسر، ويضيء الرمز  $\ominus$  في البيان الأيمن.

3. المس الرمز  $\oplus$  بشكل متكرر حتى يظهر الرمز المطلوب في البيان الأيسر.
4. اضبط القيمة المرغوبة في لوحة التحكم.



5. المس الرمز  $\oplus$  لمدة 4 ثوانٍ. يتم تفعيل وضع الضبط.

## الإطفاء

للخروج من وضع الضبط الأساسي قم بإطفاء الموقد من خلال المفتاح الأساسي وقم بإجراء أوضاع الضبط الجديدة.

## أوضاع الضبط الأساسية

يشتمل جهازك على عدة أوضاع ضبط أساسية. ويمكنك ضبط أوضاع الضبط هذه بما يلبي احتياجاتك.

الوظيفة	اعرض
قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي	$\ominus$ 1
متوقفة.*	0
مشغل.	1
قفل أمان الأطفال اليدوي والأوتوماتيكي متوقف.	2
إشارة صوتية	$\ominus$ 2
إشارة التأكيد وإشارة التشغيل الخاطئ متوقفتان (تظل إشارة المفتاح الرئيسي مشغلة دائماً).	0
إشارة التشغيل الخاطئ هي فقط المشغلة.	1
إشارة التأكيد هي فقط المشغلة.	2
إشارة التأكيد وإشارة التشغيل الخاطئ مشغلتان.*	3
بيان استهلاك الطاقة (استفسر لدى شركة الكهرباء عن الجهد الكهربائي للشبكة الكهربائية)	$\ominus$ 3
بيان الاستهلاك متوقف.*	0
بيان الاستهلاك عندما يكون جهد الشبكة الكهربائية 230 فلط.	1
بيان الاستهلاك عندما يكون جهد الشبكة الكهربائية 400 فلط.	2
بيان الاستهلاك عندما يكون جهد الشبكة الكهربائية 220 فلط.	3
بيان الاستهلاك عندما يكون جهد الشبكة الكهربائية 240 فلط.	4
الميزان الأوتوماتيكي	$\ominus$ 5
متوقفة.*	00
زمن الطهي الذي تنطفئ بعده أسطح التسخين.	0 1 99
مدة إشارة انتهاء وقت الميزان	$\ominus$ 6
10 ثوانٍ.*	1
30 ثانية	2
دقيقة واحدة.	3
تفعيل عناصر التسخين	$\ominus$ 7
متوقفة.	0
مشغل.	1
آخر وضع ضبط قبل إطفاء سطح التسخين.*	2
الوقت المختار لسطح التسخين	$\ominus$ 9
غير محدد: آخر سطح تسخين تم اختياره يمكن ضبطه دائماً دون الاضطرار لاختياره مرة أخرى.*	0
بمجرد اختيار سطح تسخين يكون لديك 10 ثوانٍ لضبطه، بعد ذلك ستضطر لاختياره مرة أخرى حتى يمكنك ضبطه.	1
استعادة أوضاع الضبط الأساسية	$\ominus$ 0
متوقفة.*	0
مشغل.	1

\*وضع الضبط الأساسي

## خاصية الأمان للإيقاف الأوتوماتيكي

إذا تم تشغيل سطح تسخين لفترة طويلة دون تغيير وضع الضبط، فسيتم تفعيل وظيفة التحديد الأوتوماتيكي للوقت.

ويتوقف سطح التسخين عن القيام بالتسخين. ويومض الرمز **F8** ومؤشر سخونة المتبقية **H/h** بالتناوب في بيان سطح التسخين.

وينطفئ البيان عندما تلمس أي عنصر تحكم. يمكنك إجراء عمليات ضبط جديدة.

التوقيت الذي يتم فيه تفعيل وظيفة تحديد الوقت يعتمد على وضع ضبط التسخين المختار (1 حتى 10 ساعات).

## وظيفة الحماية أثناء المسح

عندما تمسح لوحة التحكم أثناء تشغيل الموقد، قد يحدث تغيير لأوضاع الضبط.

ولمنع حدوث ذلك تم تزويد موقدك بوظيفة الحماية أثناء المسح. المس الرمز **☺**. تتوقف الإشارة الصوتية. وتضيء لمبة البيان فوق الرمز **☺**. ويتم منع استخدام لوحة التحكم لمدة 30 ثانية. يمكنك الآن مسح لوحة التحكم دون حدوث تغيير لأية أوضاع ضبط.

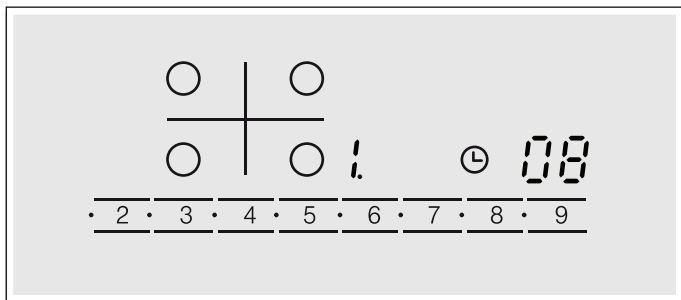
**ملاحظة:** لا بتأثر المفتاح الرئيسي بوظيفة الحماية أثناء المسح. حيث يمكنك إطفاء الموقد في أي وقت.

## مؤشر استهلاك الطاقة

يمكنك استخدام هذه الوظيفة لعرض إجمالي استهلاك الطاقة بين تشغيل الموقد وإطفائه.

بمجرد إطفاء الموقد يتم عرض استهلاك الطاقة بالكيلوواط في الساعة (مثلاً 1.08 كيلوواط/ساعة) لمدة 10 ثوان.

ومن ضمن العوامل التي تتوقف عليها دقة البيان هي نوعية الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة.



لم يتم تفعيل البيان. يمكنك معرفة كيفية تفعيل البيان في موضوع أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 10

## عند انقضاء الوقت

عندما ينتهي زمن الطهي ينطفئ سطح التسخين. وستسمع إشارة صوتية ويضيء الرمز **⌚** في وحدة العرض لمدة 10 ثوان. يضيء المبين **→** بشكل ساطع. المس أي رمز. فتتنطفئ البيانات وتتوقف الإشارة الصوتية.

## تغيير أو إلغاء زمن الطهي

اختر سطح التسخين، والمس الرمز **⌚**. يضيء المبين **→** بشكل ساطع. قم بتغيير زمن الطهي أو اضبطه على **⌚** في نطاق أوضاع الضبط.

**ملاحظة:** يمكنك ضبط زمن طهي حتى 99 دقيقة.

## الميزاتي الأوتوماتيكي

يمكنك استخدام هذه الوظيفة لاختيار زمن طهي بشكل مسبق لجميع أسطح التسخين. وكل مرة يتم فيها تشغيل سطح تسخين، يبدأ عندئذ العد التنازلي لزمن الطهي المختار مسبقاً. عندما ينتهي زمن الطهي ينطفئ سطح التسخين أوتوماتيكياً.

يمكنك معرفة كيفية تشغيل الميزاتي الأوتوماتيكي في موضوع أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 10

**ملاحظة:** يمكنك تغيير زمن الطهي لسطح تسخين أو إيقاف الميزاتي الأوتوماتيكي لأسطح التسخين.

اختر سطح التسخين، والمس الرمز **⌚**. يضيء المبين **→** المرغوب بشكل ساطع. قم بتغيير زمن الطهي أو اضبطه على **⌚** في نطاق أوضاع الضبط.

## ميزاتي المطبخ

يمكنك استخدام ميزاتي المطبخ لضبط وقت يصل إلى 99 دقيقة. وهو يعمل بشكل مستقل عن جميع أوضاع الضبط الأخرى.

## تشغيل ميزاتي المطبخ

يمكنك تشغيل ميزاتي المطبخ بطريقتين مختلفتين:

- إذا تم اختيار سطح تسخين، المس الرمز **⌚** مرتين خلال 10 ثوان.
- إذا لم يتم اختيار سطح تسخين، المس الرمز **⌚**.

يضيء المبين **⌚**.

## ضبط ميزاتي المطبخ

اضبط الوقت المرغوب في لوحة التحكم.

## بعد انقضاء الوقت

بعد انقضاء الوقت تسمع صوت صفارة. يضيء الرمز **⌚** في بيان الميزاتي. كما يضيء المبين **⌚** الخاص بميزاتي المطبخ بشكل ساطع. وينطفئ المبين بعد 10 ثوان.

## عرض الوقت

استخدم الرمز **⌚** لاختيار ميزاتي المطبخ. يتم عرض الوقت لمدة 10 ثوان.

## ضبط الوقت الصحيح

استخدم الرمز **⌚** لاختيار ميزاتي المطبخ وإعادة ضبط الوقت.





## قفل أمان الأطفال

يمكنك استخدام قفل أمان الأطفال لمنع الأطفال من تشغيل الموقد.

### تشغيل وإيقاف قفل أمان الأطفال

يجب أن يكون الموقد مطفأً.

لغرض التشغيل: المس الرمز  لمدة 4 ثوان تقريباً. فتضيء لمبة البيان فوق الرمز  لمدة تصل إلى 10 ثوان. ويتم منع استخدام الموقد.

لغرض التشغيل: المس الرمز  لمدة 4 ثوان تقريباً. فيتم إتاحة استخدام الموقد.

### قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً بتفعيل قفل أمان الأطفال في كل مرة تقوم فيها بإطفاء الموقد.

#### التشغيل والإيقاف

يمكنك معرفة كيفية تشغيل وإيقاف قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي في موضوع أوضاع الضبط الأساسية. ← صفحة 10

## خيارات ضبط الوقت

هناك خياران مختلفان لضبط الوقت:




- سطح تسخين يتعين إطفائه أوتوماتيكياً
- ميقاتي المطبخ

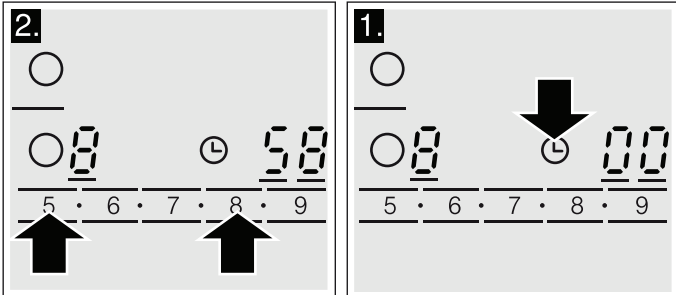
### الإطفاء الأوتوماتيكي لسطح التسخين

أدخل زمن طهي لسطح التسخين المعني. عندما ينتهي زمن الطهي ينطفئ سطح التسخين أوتوماتيكياً.

#### ضبط زمن الطهي

يجب اختيار وضبط سطح التسخين.

1. المس الرمز . يضيء البيان  الخاص بسطح التسخين. ويضيء الرمز  بوحدة عرض الميقاتي.
2. خلال العشر ثوان التالية، اضبط زمن الطهي المطلوب في لوحة التحكم.



يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي. إذا قمت بضبط زمن طهي لأكثر من سطح تسخين، فسيتم دائماً إظهار زمن الطهي لسطح التسخين المختار.

الطبق مع وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي	الكمية	وضع ضبط التسخين	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق
السلق			
أسماك	600-300 جم	A 4-5*	25-20 دقائق
الطهي			
الأرز (مع إضافة ضعف الكمية من الماء)	250-125 جم	A 2-3	25-20 دقائق
بطاطس مسلوقة بقشرتها مع 3-1 أكواب من الماء	750 جم - 1.5 كجم	A 4-5	40-30 دقيقة
بطاطس مسلوقة مع 3-1 أكواب من الماء	750 جم - 1.5 كجم	A 4-5	30-20 دقائق
خضروات مع 3-1 أكواب من الماء	500 جم - 1 كجم	A 2.5-3.5	20-15 دقائق
خضروات مجمدة مع 3-1 أكواب من الماء	500 جم - 1 كجم	A 4.5-5.5	20-15 دقائق
التسوية			
اللحم الملفوف	4 x	A 4-5	60-50 دقيقة
كباب حلة	1 كجم	A 4-5	100-80 دقائق
القلي**			
اسكالوب، سادة أو بانيه	2-1	A 6-7	12-8 دقائق
كستلانة، سادة أو بانيه	2-1	A 6-7	12-8 دقائق
ستيك (بسمك 3 سم)	2-1	A 7-8	12-8 دقائق
سمك أو سمك فيليه، بانيه	2-1	A 6-7	12-8 دقائق
سمك أو سمك فيليه، بانيه ومجمد، على سبيل المثال أصابع السمك	300-200 جم	A 6-7	12-8 دقائق
الفطائر المحلاة		A 6-7	قلي متتابع
* طهي متواصل بدون غطاء			
** بدون غطاء			

### نصائح لوظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي

تم تصميم وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي للحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة في ظل استخدام كمية قليلة من الماء للطهي.

- أضف حوالي 3 أكواب من الماء فقط إلى الطعام الموضوع على أسطح التسخين الكبيرة وحوالي كوبين من الماء فقط إلى الطعام الموضوع على أسطح التسخين الصغيرة.
- ضع غطاءً على إناء الطهي.
- وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي غير مناسبة للأطعمة التي يتم طهيها في قدر كبير من الماء (مثلاً المكرونة).

## وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي

تقوم وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي بتسخين سطح التسخين باستخدام أعلى وضع ضبط تسخين ثم تتراجع إلى وضع ضبط الطهي على نار هادئة الذي اخترته.

تتوقف المدة المستغرقة في تسخين سطح التسخين على وضع ضبط الطهي على نار هادئة المختار.

### ضبط وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي

يمكن تفعيل وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي فقط في أول 30 ثانية بعد تشغيل سطح التسخين:

1. اضبط وضع ضبط التسخين المتواصل المرغوب لسطح التسخين.
2. المس الرمز A.

فيتم تفعيل وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي. ويومض الرمز A ووضع ضبط الطهي المتواصل بالتناوب في وحدة العرض.

بعد أن يتم غلي الطعام، تستمر إضاءة وضع ضبط الطهي المتواصل فقط في وحدة العرض.

### الإطفاء

اختر سطح التسخين، والمس الرمز A مرة أخرى.

### جدول أزمان الطهي لوظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي

يعرض الجدول التالي الأطباق التي يمكن معها استخدام وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي.

الكميات الصغيرة المبينة تُوضع على أسطح التسخين الصغيرة والكميات الكبيرة تُوضع على أسطح التسخين الكبيرة. القيم المذكورة هي قيم مرجعية. قم بتقليب السوائل غليظة القوام من آن لآخر.

الطبق مع وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي	الكمية	وضع ضبط التسخين	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق
<b>التسخين</b>			
المرق	500 مل - 1 لتر	A 7-8	7-4 دقائق
أنواع الحساء غليظة القوام	500 مل - 1 لتر	A 2-3	6-3 دقائق
الحليب**	200-400 مل	A 1-2	7-4 دقائق
<b>التسخين والحفاظ على السخونة</b>			
يخنة (على سبيل المثال يخنة العدس)	400-800 جم	A 1-2	-
<b>إذابة التجمد والتسخين</b>			
السيانخ المجمدة	300-600 جم	A 2.5-3.5	20-10 دقيقة
حساء خضار مع اللحم مجمد	500 جم - 1 كجم	A 2.5-3.5	30-20 دقائق
* طهي متواصل بدون غطاء			
** بدون غطاء			
*** تكرار القلب			

التسوية	وضع ضبط الطهي المتواصل	زمن الطهي المتواصل بالدقائق
اللحم الملفوف	5-4	60-50 دقيقة
كباب حلة	5-4	60-100 دقيقة
حساء خضار مع اللحم	3.-2.	60-50 دقيقة
<b>القلي بقليل من الزيت**</b>		
اسكالوب، سادة أو بانيه	7-6	10-6 دقائق
اسكالوب، مجمد	7-6	12-8 دقائق
قطع لحم، سادة أو بانيه***	7-6	12-8 دقائق
ستيك (بُسمك 3 سم)	8-7	12-8 دقائق
بيف برجر، كفتة (بُسمك 3 سم)***	5.-4.	40-30 دقيقة
صدر طيور (بُسمك 2 سم)***	6-5	20-10 دقيقة
صدر طيور، مجمدة***	6-5	10-30 دقيقة
سمك أو سمك فيليه، سادة	6-5	20-8 دقائق
سمك أو سمك فيليه، بانيه	7-6	20-8 دقائق
سمك أو سمك فيليه، بانيه ومجمد، على سبيل المثال أصابع السمك	7-6	12-8 دقائق
الجمبري الكبير والروبيان	8-7	10-4 دقائق
خضروات سوتيه، مشروم طازج	8-7	20-10 دقيقة
خضروات، لحم في شرائح على الطريقة الآسيوية	8.-7.	20-15 دقائق
القلي مع التقليل، طعام مجمد	7-6	10-6 دقائق
الفتائر المحلاة	7-6	بشكل متتابع
أولميت	4.-3.	بشكل متتابع
بيض مقلي	6-5	6-3 دقائق
<b>القلي العميق (قلي 200-150 جم لكل قطعة بشكل مستمر في كمية زيت مقدارها 1-2 لتر)**</b>		
الأطعمة المجمدة، مثلاً شرائح بطاطس، دجاج ناجتس	9-8	-
كروكيت، مجمد	8-7	-
لحوم، على سبيل المثال قطع دجاج	7-6	-
الأسماك، بانيه بالبقسماط أو بالبيض	6-5	-
خضروات، مشروم، بانيه بالبقسماط أو بالبيض، تمبورا	6-5	-
المخبوزات الصغيرة، مثلاً كعك دونات حلقي/كعك دونات محشو بالمربي، فواكه بالبيض	5-4	-
* طهي متواصل بدون غطاء		
** بدون غطاء		
*** تكرار القلب		

## تشغيل الجهاز

ستتعرف في هذا الجزء على كيفية ضبط أسطح التسخين. ويوضح الجدول أوضاع ضبط سخونة وأزمنة الطهي للوجبات المختلفة.

### تشغيل وإطفاء الموقد

يستخدم المفتاح الرئيسي في تشغيل وإطفاء الموقد.

لغرض التشغيل: المس الرمز ①. تصدر إشارة صوتية. وتضيء لمبة البيان فوق المفتاح الرئيسي والمؤشرات 1. ويصبح الموقد جاهزاً للاستخدام.  
لغرض الإطفاء: المس الرمز ① إلى أن تنطفئ لمبة البيان فوق المفتاح الرئيسي والمبينات. يتم إطفاء جميع أسطح التسخين. ويظل مؤشر السخونة المتبقية مضيئاً إلى أن تبرد أسطح التسخين بدرجة كافية.

### ملاحظات

- سوف يتوقف الموقد أوتوماتيكياً بمجرد إيقاف جميع أسطح التسخين لمدة (10-60 ثانية).
- تظل أوضاع الضبط مخزنة لمدة 4 ثوان بعد إطفاء الموقد. وإذا قمت بتشغيل الموقد مرة أخرى خلال هذه المدة، فسيتم تشغيله باستخدام أوضاع الضبط التي سبق تخزينها.

### ضبط سطح التسخين

اضبط وضع ضبط التسخين المرغوب في لوحة التحكم.

وضع ضبط التسخين 1 = أدنى وضع ضبط

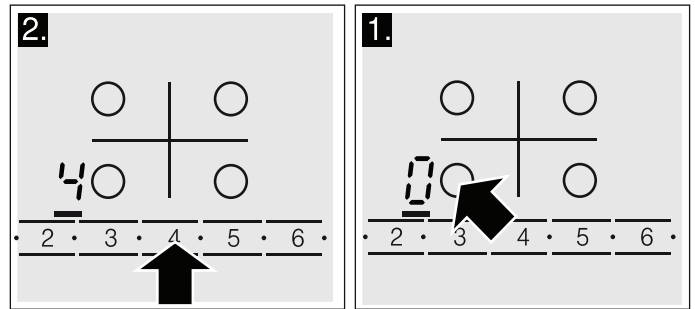
وضع ضبط التسخين 9 = أعلى وضع ضبط

يوجد لكل وضع ضبط تسخين وضع ضبط بيني. وهو مميز في لوحة التحكم بالرمز •.

### ضبط وضع ضبط التسخين

يجب أن يكون الموقد مشغلاً.

1. المس الرمز ○ لاختيار سطح التسخين. يضيء البيان 1 في بيان وضع ضبط التسخين ويضيء - أسفل بيان وضع ضبط التسخين.
2. اختر وضع ضبط التسخين المطلوب في لوحة التحكم.



### تغيير وضع ضبط التسخين

اختر سطح التسخين واضبط وضع ضبط التسخين المرغوب في لوحة التحكم.

### إطفاء سطح التسخين

استخدم الرمز ○ لاختيار سطح التسخين. اضبط لوحة التحكم على 0. بعد حوالي 10 ثوان يظهر مؤشر السخونة المتبقية.

**ملاحظة:** يظل آخر سطح تسخين تم اختياره مفعلاً. يمكنك ضبط سطح التسخين دون إعادة اختياره.

## جدول أزمنة الطهي

يقدم الجدول التالي بعض الأمثلة.

قد تختلف أزمنة الطهي وأوضاع ضبط التسخين تبعاً لنوع الطعام ووزنه وجودته. لذلك من الوارد حدوث اختلافات.

لتسخين السوائل حتى نقطة الغليان، استخدم وضع ضبط التسخين 9.

قم بتقليب السوائل غليظة القوام من آن لآخر.

الطعام الذي يجب قليه بسرعة أو الطعام الذي يفقد الكثير من السائل أثناء القلي الأولي، أنسب حل له هو قليه على عدة قطع صغيرة.

يمكن الاطلاع على نصائح حول الطهي الموفر للطاقة في جزء حماية البيئة. ← صفحة 4

وضع ضبط الطهي المتواصل	زمن الطهي المتواصل بالدقائق	
		<b>الصهر</b>
-	1.-1	طبقات الشيكولاتة
-	2-1	الزبد، العسل، الجيلاتين
		<b>التسخين والحفاظ على السخونة</b>
-	2-1	يخنة (على سبيل المثال يخنة العدس)
-	2.-1.	الحليب**
-	4-3	تسخين السجق (النقانق) في الماء**
		<b>إذابة التجمد والتسخين</b>
	3.-2.	السبانخ المجمدة
	3.-2.	حساء خضار مع اللحم مجمد
		<b>السلق، الطهي على نار هادئة</b>
	30-20 دقائق	الكبيرة
	15-10 دقيقة	أسماك
	6-3 دقائق	الصوص الأبيض، مثلاً صوص البشاميل
	12-8 دقائق	أنواع الصلصة المخفوقة، مثلاً صلصة بارنيز أو الصلصة الهولندية
		<b>السلق، الطهي بالبخار، الطهي على نار هادئة</b>
	30-15 دقيقة	الأرز (مع إضافة ضعف الكمية من الماء)
	45-35 دقائق	بودنج الأرز
	30-25 دقيقة	بطاطس مسلوقة بقشرتها
	25-15 دقيقة	بطاطس مسلوقة
	10-6 دقائق	المكرونه، الشعيرية
	60-15 دقيقة	اليخنة، أنواع الحساء
	20-10 دقيقة	الخضروات
	20-10 دقيقة	الخضروات المجمدة
-	5-4	الطهي في طنجرة الضغط

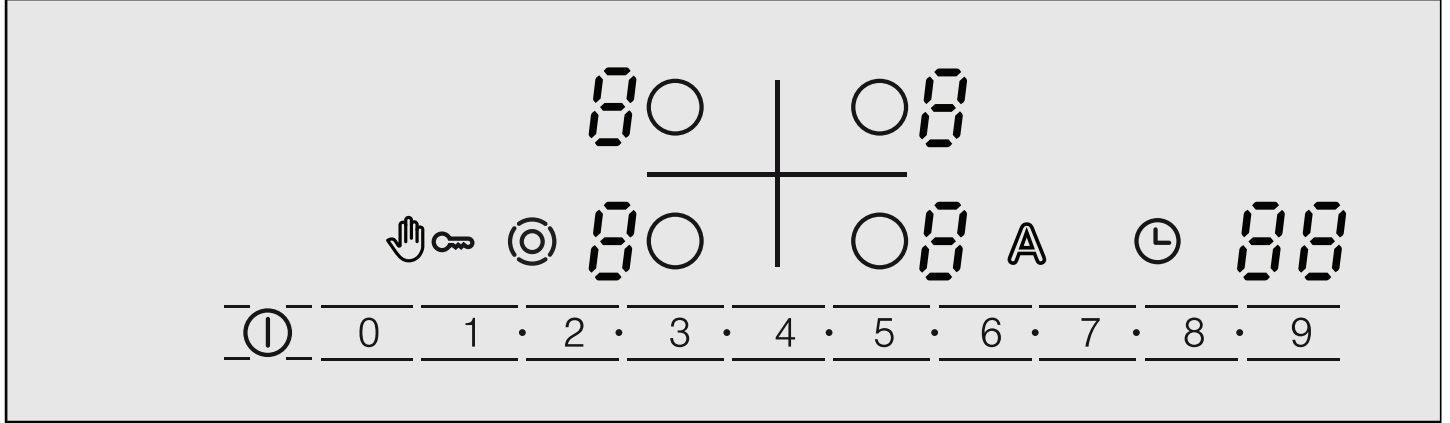
\* طهي متواصل بدون غطاء

\*\* بدون غطاء

\*\*\* تكرار القلب

يسري دليل الاستعمال على مواقد مختلفة. ويمكن أن تجد أبعاد الموقد في العرض العام للطرازات. ← صفحة 2

## لوحة التحكم



## أسطح التسخين

التفعيل وإيقاف الفعالية	سطح التسخين
	○ سطح التسخين أحادي الدائرة
Ⓞ	Ⓞ سطح التسخين ثنائي الدائرة

عندما يتم تفعيل سطح التسخين: يضيء المبين المعني عند تشغيل سطح التسخين، يتم أوتوماتيكياً اختيار الحجم المضبوط مسبقاً.

## ملاحظات

- أية نطاقات مظلمة في نموذج توهج سطح التسخين ترجع إلى أسباب فنية. ولا تؤثر على وظيفة سطح التسخين.
- يتم التحكم في درجة حرارة سطح التسخين من خلال تشغيل وإيقاف عملية التسخين. ويمكن أيضاً تشغيل وإيقاف عملية التسخين على أعلى وضع ضبط. وهذا يضمن على سبيل المثال:
  - حماية المكونات الحساسة من السخونة المفرطة
  - حماية الجهاز من زيادة التحميل الكهربائي
  - تحقيق نتائج طهي أفضل
- مع أسطح التسخين متعددة الدوائر يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عناصر التسخين الخاصة بدوائر الفتيلة الداخلية وعنصر التسخين الخاص بعمليات التفعيل في أوقات مختلفة.

## مؤشر السخونة المتبقية

الموقد مزود بمؤشر ثنائي المراحل للسخونة المتبقية لكل سطح من أسطح التسخين.

إذا ظهر البيان  $H$  في الشاشة، فهذا يعني أن الموقد ما زال ساخناً. فيمكن استخدامه مثلاً في الحفاظ على سخونة وجبة صغيرة أو إذابة الشيكولاتة الخام. وعندما يبرد سطح التسخين بعد ذلك، يتحول البيان إلى  $h$ . يظل البيان مضيئاً إلى أن يصبح سطح التسخين بارداً بدرجة كافية.

## المبينات

1-9	أوضاع ضبط التسخين
H/h	السخونة المتبقية
A	وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي
88	الميقاتي

## عناصر التحكم

①	المفتاح الرئيسي
☞	الحماية أثناء المسح/ قفل أمان الأطفال
Ⓞ	التحكم الأوتوماتيكي في النطاقات
○	اختيار سطح التسخين
1•2•3•4•	لوحة التحكم
⌚	الميقاتي
A	وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي

## ملاحظات

- إذا لمست أي رمز سيتم تفعيل الوظيفة المعنية.
- احرص دائماً على أن تكون عناصر التحكم جافة. فالرطوبة تحد من كفاءتها الوظيفية.
- لا تسحب الأواني بالقرب من المبينات والمستشعرات. فقد يؤدي ذلك إلى فرط سخونة الأجزاء الإلكترونية.

## حماية البيئة

تتعرف في هذا الجزء على معلومات حول توفير الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز.

### نصائح توفير الطاقة

- ضع دائماً أغطية مناسبة على أواني الطهي. ففي حالة الطهي بدون غطاء، تزداد كمية الطاقة المطلوبة بشكل كبير للغاية. الغطاء الزجاجي يتيح لك إمكانية رؤية الطعام داخل الإناء دون الحاجة إلى رفع الغطاء.
- استخدم الأوعية والأواني ذات القواعد المستوية. فالقواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
- ينبغي أن يكون قطر قواعد الأوعية والأواني مساوياً لمقاس سطح التسخين. فوضع أواني الطهي الصغيرة على وجه الخصوص على سطح التسخين يتسبب في فقدان الطاقة. ويرجى مراعاة أن: الجهات الصانعة لأواني الطهي تشير غالباً إلى القطر العلوي للأواني. وغالباً ما يكون هذا القطر أكبر من قطر قاعدة الإناء.
- استخدم إناءً صغيراً للكُميات الصغيرة. فالإناء الأكبر والأقل امتلاءً يتطلب قدرًا كبيراً من الطاقة.
- قم دائماً بطهي الطعام بكمية قليلة من الماء. فهذا من شأنه توفير الطاقة. كما تظل الخضروات محتفظة بالفيتامينات والمعادن الموجودة بها.
- احرص دائماً على أن تغطي أواني الطهي أكبر مساحة ممكنة من سطح التسخين.
- قم بالتحويل إلى وضع ضبط أقل للسخونة في الوقت المناسب.
- اختر وضع ضبط مناسب للطهي المتواصل. فاستخدام وضع ضبط ساخن للغاية للطهي المتواصل يتسبب في إهدار الطاقة.
- احرص على الاستفادة من السخونة المتبقية في الموقد. بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة يمكنك إطفاء سطح التسخين لمدة 5-10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي.

### التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE - waste electrical and electronic equipment).
- وتحدد هذه المواصفة الإطار العام لاسترجاع الأجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في جميع دول الاتحاد الأوروبي.



## أسباب الأضرار

### تنبيه!

- القواعد الخشنة للأواني والصواني تخدش الخزف.
- تجنب الاستمرار في الغلي حتى يجف الماء من الإناء. فقد يتسبب ذلك في حدوث ضرر.
- لا تضع أبداً أواني أو صواني ساخنة على لوحة التحكم أو وحدة العرض أو المناطق المحيطة بها. فقد يتسبب ذلك في حدوث ضرر.
- قد يحدث ضرر في حالة وقوع أشياء صلبة أو مدببة على الموقد.
- رقائق الألومنيوم والأوعية البلاستيكية تنصهر في حالة وضعها على أسطح التسخين وهي ساخنة. كما أن رقائق حماية الفرن لا تتناسب مع موقدك.

### نظرة عامة

ستجد في الجدول التالي أسباب الأضرار الأكثر شيوعاً.

الضرر	السبب	الإجراء المناسب
البقع	أطعمة منسكبة	قم بإزالة الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
وجود خدوش	مواد تنظيف غير مناسبة الملح والسكر والرمل	اقتصر على استخدام مواد التنظيف المناسبة للخزف الزجاجي. لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو كسطح لوضع الأشياء.
تغير اللون	مواد تنظيف غير مناسبة	افحص أواني الطهي التي تستخدمها. اقتصر على استخدام مواد التنظيف المناسبة للخزف الزجاجي.
ظهور بثور	احتكاك الأواني (على سبيل المثال الألومنيوم) السكر، الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر	ارفع الأوعية والأواني عند تحريكها. قم بإزالة الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

- يصبح الجهاز ساخناً. لا تقم بحفظ الأشياء القابلة للاشتعال أو عبوات الإيروسول في الأدراج أسفل الموقد مباشرة.
- ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً ويتعذر تشغيله. وقد يعمل بشكل غير مقصود في وقت لاحق. افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- لا تستخدم أغطية المواقد هنا. حيث يمكن أن تؤدي لوقوع حوادث من جراء فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات على سبيل المثال.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- قد تصبح أسطح التسخين والمنطقة المحيطة ساخنة للغاية (خصوصاً إطار الموقد في حالة تركيبه). لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- يقوم سطح التسخين بعملية التسخين دون أن تعمل وحدة العرض. افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- يسمح باستخدام تجهيزات الأمان، مثل واقيات الموقد المعتمدة لدينا فقط. استخدام تجهيزات الأمان أو واقيات الموقد غير المناسبة قد يؤدي إلى وقوع حوادث.

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.
- وجود عطل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- وجود كسور أو تصدعات بالخزف الزجاجي يمكن أن تتسبب في حدوث حالات صعق كهربائي. افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- قد تقفز أواني الطهي فجأة في حالة وجود سائل بين قاعدة الإناء وسطح التسخين. لذلك حافظ دائماً على جفاف سطح التسخين وقواعد أواني الطهي.

اقرأ هذه التعليمات بعناية. ويُرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال والتركيب وكذلك شهادة الجهاز في مكان آمن لاستخدامهم فيما بعد أو لتسليمهم إلى المالك الجديد في حالة بيع الجهاز.

تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجها من عبوة التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة اكتشاف أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا بمعرفة فني معتمد. فالضمان لا يشمل الضرر الناتج عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي الخاص والبيئة المنزلية. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة والمشروبات. ويجب متابعة عملية الطهي. كما يجب متابعة عملية الطهي القصيرة دون انقطاع. اقتصر على استخدام الجهاز في الأماكن المغلقة.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام حتى ارتفاع 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق سن 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 بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بأمان مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز أو اللعب عليه أو بالقرب منه. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة العامة عليه ما لم يكونوا في سن 15 سنة على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

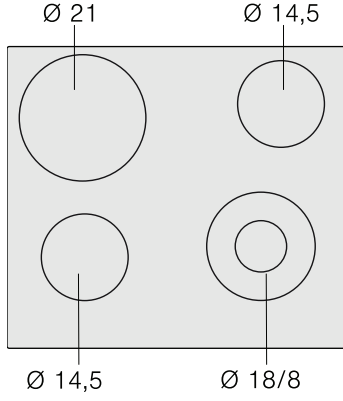
الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

## إرشادات الأمان المهمة

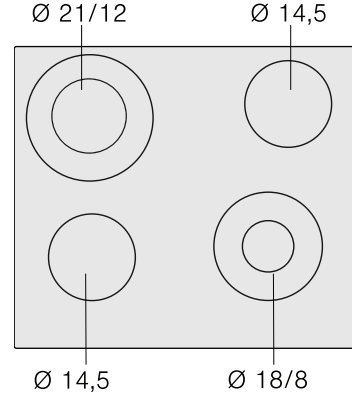
### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- الزيوت والدهون الساخنة يمكن أن تشتعل بسرعة شديدة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. لا تستخدم الماء أبداً في إطفاء الزيوت أو الدهون المشتعلة. قم بإيقاف سطح التسخين. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- أسطح التسخين تصبح ساخنة للغاية. لا تضع الأشياء القابلة للاشتعال أبداً على الموقد. لا تضع أبداً أية أشياء على الموقد.

PKF6..FB1.



PKG6..FB1.



## فهرس المحتويات

9	خاصية الأمان للإيقاف الأوتوماتيكي	
9	وظيفة الحماية أثناء المسح	
9	مؤشر استهلاك الطاقة	
10	أوضاع الضبط الأساسية	
10	تغيير أوضاع الضبط الأساسية	
11	التنظيف	
11	الخزف	
11	إطار الموقد	
12	التغلب على الأعطال	
12	تقرير الخطأ E في البيانات	
12	خدمة العملاء	
12	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	
13	الأطباق المختبرة	

3	الاستعمال المطابق للتعليمات	
3	إرشادات الأمان المهمة	
4	أسباب الأضرار	
4	نظرة عامة	
4	حماية البيئة	
4	نصائح توفير الطاقة	
4	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة	
5	التعرف على جهازك	
5	لوحة التحكم	
5	أسطح التسخين	
5	مؤشر سخونة المتبقية	
6	تشغيل الجهاز	
6	تشغيل وإطفاء الموقد	
6	ضبط سطح التسخين	
6	جدول أزمنة الطهي	
7	وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي	
7	ضبط وظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي	
7	جدول أزمنة الطهي لوظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي	
8	نصائح لوظيفة التحكم الإلكتروني في بدء الطهي	
8	قفل أمان الأطفال	
8	تشغيل وإيقاف قفل أمان الأطفال	
8	قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي	
8	خيارات ضبط الوقت	
8	الإطفاء الأوتوماتيكي لسطح التسخين	
9	الميزان الأوتوماتيكي	
9	ميزان المطبخ	

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) وفي المتجر الإلكتروني على موقع [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)



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



# الموقد

PKF6..FB1., PKG6..FB1.

[ar]

دليل الاستعمال

الموقد