



BOSCH

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



درج الملحقات

PUE...BB..

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]

لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.



فهرس المحتويات

دليل المستخدم

1	الأمان	2
2	تجنب الأضرار المادية	4
3	حماية البيئة والتوفير	5
4	إناء الطهي المناسب	5
5	التعرّف	7
6	الاستعمال الأساسي	8
7	وظائف الوقت	9
8	PowerBoost	9
9	قفل أمان الأطفال	9
10	أوضاع الضبط الأساسية	9
11	اختبار أوواني الطهي	10
12	التنظيف والعناية	11
13	التغلب على الاختلالات	11
14	التخلص	12
15	خدمة العملاء	13
16	الأطباق المختبرة	13
17	دليل التركيب	14
17.1	إرشادات عامة	14
17.2	التركيب الآمن	14

- 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات**
- لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.
- فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الإستخدام. ففني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي السليم للجهاز في موقع التركيب.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- لتحضير مأكولات ومشروبات.
 - تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
 - حتى ارتفاع يبلغ 4000 م فوق سطح البحر.
- لا تستخدم الجهاز:
- باستخدام ميقاتي خارجي أو جهاز تشغيل عن بعد منفصل. لا يسري ذلك في حالة إيقاف التشغيل بواسطة الأجهزة المحددة في المواصفة EN 50615.
- إذا كنت تحمل جهازاً طبيياً نشطاً مزروع داخل الجسم (مثل منظم ضربات القلب أو مزيل الرجفان)، فاستعلم من طبيبك للتأكد من مطابقة هذا الجهاز للمواصفة 90/385/EWG الصادرة عن مجلس الاتحاد الأوروبي بتاريخ 20 يونيو عام 1990 وكذلك المواصفة EN 45502-2-1 و EN 45502-2-2، وقد تم اختياره ورزاعته وبرمجته طبقاً للمواصفة VDE-AR-E 2750-10. إذا تم استيفاء هذه الاشتراطات وتم استخدام أدوات طهي غير معدنية وأواني طهي بمقابض غير معدنية، فلن يكون هناك ضرر من جراء استخدام هذا الموقد الحثي عند استعماله طبقاً للتعليمات.

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

- يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بأدلة التشغيل وجواز الجهاز ومعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

الأشياء المعدنية تسخن بسرعة فائقة إذا وضعت على الموقد.

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

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.

- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا لحق ضرر بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية لهذا الجهاز، فيجب استبداله بكابل توصيل خاص متوفر لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.
- ◀ أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز لتجنب الإصابة بصدمة كهربائية محتملة. وللقيام بذلك، لا تطفئ الجهاز من المفتح الرئيسي بل من خلال فصل المصهر في صندوق المصاهر.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فافصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر على الفور.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 13
- ◀ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز. قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز.
- ◀ لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.
- ◀ تلامس الأجسام المعدنية مع المروحة الموجودة على الجانب السفلي للموقد قد يؤدي إلى الإصابة بصدمة كهربائية.
- ◀ لا تقم بتخزين أجسام معدنية طويلة ومدببة في الأدراج أسفل الموقد.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

1.4 الاستخدام الآمن

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

عدم مراقبة عملية الطهي التي يُستخدم فيها الدهون أو الزيت على سطح الموقد يمكن أن تُمثل خطورة وتؤدي لنشوب حرائق.

- ◀ لا تترك الزيوت والدهون الساخنة دون رقابة.
- ◀ لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء، وإنما أطفئ الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية مثلاً.
- ◀ يصبغ سطح الطهي سخناً للغاية.
- ◀ لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرة.
- ◀ لا تضع أبدًا أية أشياء على سطح الطهي. يصبغ الجهاز سخناً.
- ◀ لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرة.
- ◀ قد تؤدي أغطية الموقد إلى وقوع حوادث، على سبيل المثال بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات.
- ◀ لا تستخدم أغطية الموقد.
- ◀ أطفئ الموقد باستخدام المفتح الرئيسي بعد كل استخدام.
- ◀ لا تنتظر حتى ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً لعدم وجود أواني أو مقالي عليه.
- ◀ من الممكن أن تشتعل الأطعمة.
- ◀ يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبغ الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده.

- ◀ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.
- ◀ فقد تؤدي شبكة حماية سطح الموقد إلى وقوع حوادث.
- ◀ لا تستخدم أبدًا شبكة حماية سطح الموقد. الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- ◀ اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

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

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!
 الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي.
 ◀ أبق موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة دائمًا.
 ◀ لا تستخدم أواني طهي بعد إخراجها من المجمد.
 عند الطهي في حمام ماء يمكن أن ينكسر الموقد ووعاء الطهي بفعل السخونة المفرطة.
 ◀ يحظر أن يلامس وعاء الطهي في حمام الماء أرضية الإناء المملوء بالماء بشكل مباشر.
 ◀ اقتصر على استخدام أواني الطهي المقاومة للحرارة.

2 تجنب الأضرار المادية

تجد هنا أكثر أسباب الأضرار شيوعًا ونصائح بشأن إمكانية تجنبها.

الضرر	السبب	الإجراء
البقع	عملية طهي بدون مراقبة.	يجب مراقبة عملية الطهي.
البقع، تكون قشور صدفية	المواد الغذائية المنسكبة، وخاصة التي تحتوي على نسبة كبيرة من السكر.	قم بإزالتها على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
بقع أو تصدعات محارية الشكل أو كسور بالزجاج	إناء طهي تالف أو إناء طهي بطبقة إيناميل منصهرة أو إناء طهي بأرضية نحاس أو ألومنيوم.	استخدم إناء طهي مناسب وفي حالة جيدة.
بقع، تصبغات لونية	طرق تنظيف غير مناسبة.	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للزجاج والزجاجي ولا تنظف الموقد إلا وهو بارد.
تصدعات محارية الشكل أو كسور بالزجاج	الصدمات أو سقوط إناء طهي أو ملحق طهي أو أي أشياء أخرى صلبة أو مدببة.	أثناء الطهي لا تطرق على الزجاج أو تدع أشياء تسقط على الموقد.
خدوش، تصبغات لونية	أواني طهي بقواعد خشنة أو تحريك إناء الطهي على الموقد.	افحص الأواني. ارفع إناء الطهي أثناء تحريكه.
خدوش	الملح أو السكر أو الرمل.	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
حدوث أضرار بالجهاز	الطهي بإناء طهي مجمد.	لا تستخدم أواني طهي بعد إخراجها من المجمد.
حدوث أضرار بإناء الطهي أو بالجهاز	الطهي بدون محتويات.	لا تضع إناء الطهي بدون محتويات على نطاق طهي ساخن أو تقوم بتسخينه.
أضرار الزجاج	المواد المنصهرة على نطاق الطهي الساخن أو وضع غطاء القدر الساخن على الزجاج.	لا تضع أي ورق مخبوزات أو ورق ألومنيوم أو أوعية بلاستيكية أو غطاء القدر على الموقد.
السخونة المفرطة	إناء طهي ساخن على نطاق الاستعمال أو على الإطار.	لا تضع أبدًا إناء طهي ساخن على هذه النطاقات.

تنبيه!

هذا الموقد مزود بمروحة في الجانب السفلي.
 ◀ في حالة وجود درج أسفل موقد الطهي، احرص على عدم تخزين أية أدوات صغيرة أو جادة أو أوراق أو فوط تنظيف الأطباق فيه. يمكن أن تُمتص هذه الأدوات وتلحق الضرر بالمروحة أو تؤثر على التبريد سلبيًا.
 ◀ يجب الالتزام بمسافة تبلغ 2 سم كحد أدنى بين محتوى الدرج ومدخل المروحة.

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
 ← تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

3.2 توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل بكثير من الطاقة.
 اختر نطاق الطهي المناسب لمقاس الإناء. ضع إناء الطهي في الوسط.
 استخدم أوران يتوافق قطر قواعدها مع قطر حيز الطهي.
نصيحة: تذكر الجهة الصانعة للأواني غالبًا قطر الأواني العلوي. وهو غالبًا أكبر من قطر القاعدة.
 • أواني الطهي غير المناسبة أو مناطق الطهي غير المغطاة بالكامل تستهلك الكثير من الطاقة.
 أغلق الأواني بغطاء مناسب.
 • عندما تطهو دون وضع غطاء، يحتاج الجهاز للمزيد من الطاقة بشكل واضح.

لا ترفع الغطاء إلا نادرًا قدر الإمكان.
 • عندما ترفع الغطاء، تتسرب طاقة كثيرة.
 استخدم غطاء زجاجي.
 • يمكنك باستخدام الغطاء الزجاجي النظر في الوعاء، دون أن ترفع الغطاء.
 استخدم أوران ومقال ذات قواعد مستوية.
 • القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
 استخدم إناء طهي مناسب لكمية الطعام المراد طهيه.
 • يحتاج إناء الطهي الكبير ذو المحتوى الضئيل إلى طاقة أكثر للتسخين.
 قم بطهي الطعام بكمية قليلة من الماء.
 • كلما زاد الماء في إناء الطهي، زادت كمية الطاقة المطلوبة للتسخين.
 اضبط على درجة طهي أقل ميكروًا.
 • اختيار درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.
 يمكنك الاطلاع على معلومات المنتج وفقًا للمواصفة (EU) 66/2014 في بطاقة بيانات الجهاز المرفقة وعلى الإنترنت في الموقع الإلكتروني للجهاز.

4 إناء الطهي المناسب

مطابقة لمقاس نطاق الطهي. إذا تعذر التعرف على إناء طهي موضوع على نطاق طهي، فانقل هذا الإناء إلى نطاق الطهي ذي القطر الأصغر منه مباشرة.

إناء الطهي المناسب للطهي الحثي يجب أن يحتوي على قاعدة ذات نفاذية مغناطيسية أي يجذب بواسطة مغناطيس. علاوة على ذلك يجب أن تكون القاعدة

4.1 مقاس وخصائص إناء الطهي

حتى يتسنى التعرف على إناء الطهي بشكل صحيح، يجب مراعاة مقاس وخصائص إناء الطهي. يجب أن تكون قواعد جميع الأواني كاملة ومستوية وملساء.
 يمكنك عن طريق اختبار أواني الطهي فحص ملاءمة إناء الطهي الخاص بك من عدمها. تجد المزيد من المعلومات تحت
 ← "اختبار أواني الطهي"، صفحة 10.

الخصائص	الخامات	إناء الطهي
يقوم إناء الطهي هذا بتوزيع الحرارة بالتساوي والتسخين بسرعة ويضمن التعرف عليه.	إناء الطهي الاستانلس ستيل بتصميم شطائري، الذي يقوم بتوزيع الحرارة بشكل جيد.	إناء الطهي الموصى به
يقوم إناء الطهي هذا بالتسخين بسرعة ويضمن التعرف عليه.	إناء الطهي ذو النفاذية المغناطيسية المصنوع من الفولاذ المطلي بالميكا (الإيناميل)، أو الحديد الزهر أو إناء الطهي الحثي الخاص المصنوع من الاستانلس ستيل.	
إذا كان نطاق النفاذية المغناطيسية أصغر من قاعدة إناء الطهي، فلن يسخن سوى السطح المزود بنفاذية مغناطيسية. وبالتالي لا تتوزع السخونة بالتساوي.	القاعدة ذات نفاذية مغناطيسية ولكن بشكل جزئي.	مناسب
تقلل هذه الأجزاء من سطح النفاذية المغناطيسية، وبالتالي تنقل قدرة أقل إلى إناء الطهي. وقد لا يتم التعرف على هذا الإناء بالشكل الكافي أو قد لا يتم التعرف عليه مطلقًا، وبالتالي لا يسخن بالشكل الكافي.	قواعد الأواني المزودة بأجزاء ألومنيوم.	 
	إناء الطهي المصنوع من الفولاذ العادي ألقيق، أو الزجاج أو الفخار أو النحاس أو الألومنيوم.	غير مناسب

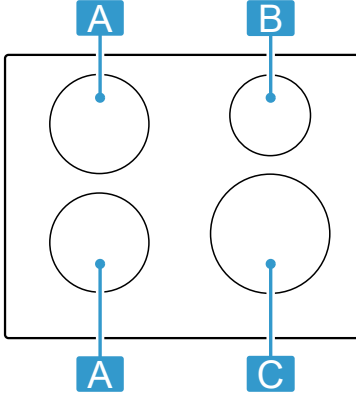
ملاحظات

- لا تستخدم أي ألواح مهايأة بين الموقد وإناء الطهي.
- لا تقم بتسخين إناء طهي فارغ، ولا تستخدم إناء طهي بقاعدة رقيقة، لأنه يمكن أن يسخن بصورة شديدة للغاية.

5 التعرّف

5.3 توزيع نطاقات الطهي

تم قياس الطاقة المذكورة باستخدام الأواني المعيارية، المحددة في المواصفة IEC/EN 60335-2-6. ويمكن أن تختلف الطاقة تبعًا لمقاس إناء الطهي أو خامته.



النطاق	أعلى درجة طهي	
A قطر 18 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	1,800 واط ط
B قطر 14.5 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	1,400 واط ط
C قطر 21 سم	درجة القدرة 9 PowerBoost	2,200 واط ط
		3,100 واط ط
		2,200 واط ط
		3,700 واط ط

5.4 نطاق الطهي

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

النطاق	نوع نطاق الطهي
○	نطاق طهي أحادي الدائرة

5.5 بيان السخونة المتبقية

يوجد بالموقد بيان للسخونة المتبقية لكل نطاق طهي. لا تلمس نطاق الطهي طالما يضيء بيان السخونة المتبقية.

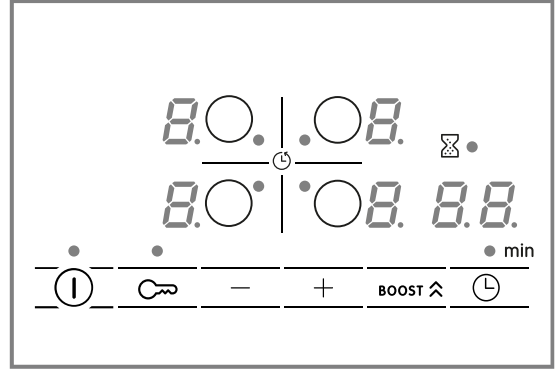
المبين	المعنى
H	نطاق الطهي ساخن.
h	نطاق الطهي دافئ.

5.1 الطهي بالطريقة الحثية

يتميز الطهي الحثي عن الطهي بالمواد التقليدية ببعض التغييرات ومجموعة من المزايا مثل توفير الوقت أثناء الطهي والتحمير والتوفير في استهلاك الطاقة وكذلك سهولة العناية والتنظيف. كما أنه يوفر تحكمًا أفضل في الحرارة، لأن الحرارة يتم توليدها مباشرة في إناء الطهي.

5.2 نطاق الاستعمال

يمكن أن تختلف بعض التفاصيل مثل اللون والشكل عن الصورة.



النطاقات اللمسية

المستشع الوظيفة	الرمز
المفتاح الرئيسي	⓪
اختيار نطاق الطهي	○
اختيار أوضاع الضبط	+/-
PowerBoost	BOOST ⬆
وظائف الوقت	⌚
قفل أمان الأطفال	🔒

البيانات

المبين	الوظيفة
⏻	حالة التشغيل
9-1	درجات الطهي
h/H	السخونة المتبقية
b	PowerBoost
⌚	وظائف الوقت

عرض النطاقات اللمسية والبيانات

- عند لمس رمز ما، يتم تفعيل الوظيفة المرتبطة به.
- حافظ على نظافة وجفاف لوحة الاستعمال. الرطوبة تؤثر سلبيًا على الأداء الوظيفي.
- لا تضع أي إناء طهي بالقرب من المبيّنات والمستشعرات. يمكن أن تزداد سخونة الوحدة الإلكترونية.

6 الاستعمال الأساسي

6.1 تشغيل وإيقاف الموقد

قم بتشغيل وإيقاف الموقد باستخدام المفتاح الرئيسي ①.

إذا تم إيقاف جميع نطاقات الطهي لمدة أطول من 20 ثوانٍ، يتوقف الموقد أوتوماتيكيًا.

ReStart

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

6.2 ضبط نطاقات الطهي

لاختيار درجة القدرة المرغوبة المتاحة للاختيار، المس + أو -.

توجد درجة بينية لكل درجة قدرة، وهي مميزة بنقطة.

درجة القدرة

1	أقل درجة قدرة
9	أعلى درجة قدرة

اختيار نطاق الطهي ودرجة القدرة

1. لاختيار نطاق الطهي، انقر على ○.

2. اختر درجة القدرة في العشر ثوانٍ التالية:

- انقر على +، لاستدعاء درجة القدرة 3.

- انقر على -، لاستدعاء درجة القدرة 4.

✓ تم ضبط درجة القدرة.

ملاحظة: إذا لم يكن هناك إناء طهي على نطاق الطهي أو كان الإناء غير مناسب، فسوف تومض درجة القدرة المختارة. وبعد فترة محددة ينطفئ نطاق الطهي.

QuickStart

إذا قمت بوضع إناء طهي على الموقد قبل تشغيله، فإنه يتم التعرف عليه عند التشغيل، ويتم اختيار نطاق الطهي المناسب أوتوماتيكيًا. بعد ذلك وفي غضون العشرين ثانية التالية اختر درجة القيادة، وإلا فسوف يتوقف الموقد.

تغيير درجة القيادة وإيقاف نطاق الطهي

1. اختر نطاق الطهي.

2. انقر على + أو -، حتى تظهر درجة القدرة المرغوبة. لإيقاف نطاق الطهي، قم بتشغيل ②.

الإيقاف السريع لنطاق الطهي

المس رمز نطاق الطهي لمدة 3 ثوانٍ. ينطفئ نطاق الطهي.

6.3 توصيات بخصوص الطهي

يعرض الجدول درجة القدرة (==) المناسبة للطعام. ويمكن أن يختلف زمن الطهي (Ⓜ min) حسب نوع ووزن وشمك وجودة الأطعمة. اضبط درجة القدرة 8 - 9 للتسخين المسبق.

Ⓜ min ==

الصهر

1 بدون غطاء

2 الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.

Ⓜ min	==	
-	2 - 1	الزبد، العسل، الجيلاتين
-	4 - 3	التسخين والحفاظ على السخونة
-	4 - 3	سجق مسلوقة ¹
25 - 15	4 - 3	إذابة التجمد والتسخين
-	-	سبانخ، مجمدة
30 - 20	.5 - .4	السلق، الغلي ببطء
12 - 8	4 - 3	كبيبة البطاطس ¹
-	-	أنواع الصلصة المخفوقة، مثل صوص بارنيز أو الصلصة الهولندية
-	-	الغلي، الطهي بالبخار، التشويح
30 - 15	.3 - .2	الأرز مع كمية مضاعفة من الماء
35 - 25	.5 - .4	بطاطس مسلوقة
10 - 6	7 - 6	المعكرونة ¹
60 - 15	.4 - .3	الحساء
20 - 10	.3 - .2	الخضروات
-	.5 - .4	بخني مطبوخ في إناء الطهي السريع
-	-	الطهي بالغلي البطيء
100 - 60	5 - 4	لحم الروستو
60 - 50	4 - 3	حساء خضار مع اللحم ²
-	-	الطهي على نار هادئة / التحمير بقليل من الدهن ¹
10 - 6	7 - 6	اسكالوب، سادة أو بانيه
12 - 8	8 - 7	استيك (بشمك 3 سم)
20 - 10	6 - 5	صدور طيور (بشمك 2 سم)
20 - 10	7 - 6	هامبرجر (بشمك 2 سم)
20 - 8	7 - 6	سمك وسمك فيليه، بانيه
10 - 4	8 - 7	الجمبري والقريدس
20 - 10	8 - 7	تشويح الخضروات الطازجة والمشروم
10 - 6	7 - 6	الوجبات المجمدة، مثل الوجبات المقلية
10 - 3	.4 - .3	أومليت (يُخبز بشكل متعاقب)
-	-	القلي، 150-200 جم للقطعة في 2-1 لتر زيت، ثقلي بالقطعة ¹
-	9 - 8	أطعمة مجمدة، على سبيل المثال البوم فريت، دجاج ناجتس
-	7 - 6	خضروات، مشروم، باليقسماط أو الدقيق أو بتمبورا
-	5 - 4	مخبوزات صغيرة، على سبيل المثال العجائن المحشية/عجائن الحلويات، فطائر الفاكهة

¹ بدون غطاء

² الإحماء على درجة الطهي 8 - 8.

7 وظائف الوقت

يشتمل الموقد على وظائف مختلفة لضبط زمن الطهي:

- ميكاتي الإيقاف
- ميكاتي

2. انقر على ①.
3. لتغيير زمن الطهي، انقر على + أو - أو قم بالضبط على 00.

7.2 ميكاتي

يتيح تفعيل ميكاتي من صفر إلى 99 دقيقة. هذه الوظيفة غير مرتبطة بنطاقات الطهي وأوضاع الضبط الأخرى. فهي لا تقوم بإطفاء مواضع الطهي أوتوماتيكياً.

ضبط ميكاتي المطبخ

- اختر موضع الطهي، وانقر مرتين على ①.
✓ فيضيء • بجانب ②.
- اختر الوقت المرغوب باستخدام + أو -.
✓ يبدأ الوقت في العد التنازلي.

تغيير زمن الميكاتي أو محوه

- المس ① عدة مرات، حتى يضيء البيان • بجانب ②.
- لتغيير زمن الطهي، انقر على + أو - أو قم بالضبط على 00.

7.1 ميكاتي الإيقاف

يتيح برمجة زمن طهي لموضع طهي واحد، بحيث يتم إيقافه أوتوماتيكياً بعد انقضاء الوقت المضبوط.

برمجة مدة الطهي

- اختر نطاق الطهي ودرجة الطهي المرغوبة.
- انقر على ①.
- ✓ يضيء البيان • لنطاق الطهي.
3. اختر زمن الطهي بواسطة + أو -.
✓ ويبدأ العد التنازلي للوقت.

ملاحظة: يمكنك ضبط نفس زمن الطهي لجميع نطاقات الطهي أوتوماتيكياً. تجد المزيد من المعلومات تحت ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 9.

تغيير زمن الطهي أو محوه

1. اختر نطاق الطهي.

8 PowerBoost

وإلا فسوف يومض في بيان درجات الطهي h و 9. للتشغيل أو إيقاف انقر على BOOST.

تتيح التسخين السريع لكميات ماء أكبر مما إذا تم استخدام درجة الطهي 9. تتاح هذه الوظيفة مع جميع نطاقات الطهي في حالة عدم تشغيل نطاق طهي آخر.

9 قفل أمان الأطفال

إذا أردت تشغيل وظيفة أمان الأطفال أوتوماتيكياً في كل مرة تقوم فيها بإيقاف الموقد، فستجد المزيد من المعلومات في أوضاع الضبط الأساسية ← صفحة 9.

الموقد مزود بوظيفة أمان الأطفال. وبذلك يتم منع استخدام الأطفال للموقد. حتى تتمكن من تشغيل الوظيفة، أوقف الموقد. يتم تشغيلها أو إيقافها من خلال لمس C لمدة 4 ثوان.

10 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

10.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

البيان	وضع الضبط	القيمة
1 c	قفل أمان الأطفال	0 - يدوي ¹ . ! أوتوماتيكي. 2 - متوقف.
2 c	الإشارات الصوتية	0 - إشارة التأكيد وإشارة الخطأ متوقفتان. 1 - إشارة الخطأ فقط مشغلة. 2 - إشارة التأكيد فقط مشغلة. 3 - جميع الإشارات الصوتية مشغلة ¹ .
5 c	الإطفاء الأوتوماتيكي لنطاقات الطهي.	00 - مطفاً ¹ . 99-10 - الدقائق حتى الإطفاء الأوتوماتيكي.

¹ وضع ضبط المصنع

البيان	وضع الضبط	القيمة
6c	مدة الإشارة الصوتية لانتهاؤ وقت الميقاتي	1 - 10 ثوان 2 - 30 ثانية 3 - 1 دقيقة
7c	تحديد الطاقة يتيح، عند الحاجة، تحديد القدرة الإجمالية للموقد بسبب ظروف التثبيت الكهربائي المعني حسب اللزوم. ترتبط أوضاع الضبط المتوفرة بالطاقة القصوى للموقد. تجد البيانات الدقيقة على لوحة الصنع. عندما تكون الوظيفة فعالة ويصل الموقد إلى حد القدرة المضبوط، يظهر - ولا يصبح بإمكانك اختيار درجة قدرة أعلى.	0 - متوقف. القدرة القصوى للموقد ¹ . 1 - 1000 واط. أدنى قدرة. 1 - 1500 واط. ... 3 - 3000 واط. يُنصح بها مع شدة تيار 13 أمبير. 3 - 3500 واط. يُوصى بها مع شدة تيار 16 أمبير. 4 - 4000 واط. 4 - 4500 واط. يُوصى بها مع شدة تيار 20 أمبير. ... 9 - القدرة القصوى للموقد.
9c	زمن اختيار نطاق الطهي	0 - غير محدد: يمكنك ضبط آخر نطاق طهي تم اختياره دون اختياره من جديد. ¹ 1 - محدد: يمكنك ضبط آخر نطاق طهي تم اختياره في غضون 10 ثوانٍ من الاختيار. بعد ذلك يجب عليك اختيار نطاق الطهي مجددًا قبل الضبط.
21c	اختبار أواني الطهي بهذه الوظيفة يمكنك التحقق من جودة إناء الطهي.	0 - غير مناسب. 1 - غير مثالي. 2 - مناسب.
32c	التنظيم الأوتوماتيكي في حالة تحديد القدرة	0 - غير فعال: لا يعرض حد القدرة، إلا إذا كان 7c فعالاً. 1 - مشغل: يعرض حد القدرة دائماً.
0c	الإرجاع إلى أوضاع ضبط المصنع	0 - أوضاع الضبط الشخصية ¹ . 1 - أوضاع ضبط المصنع.

¹ وضع ضبط المصنع

3. للوصول إلى أوضاع الضبط الأساسية، المس \odot .
- ✓ يضيء c و 1 بالتناوب وكذلك 0 كقيمة مضبوطة مسبقاً.
4. كرر لمس الرمز \odot إلى أن يظهر وضع الضبط المرغوب.
5. اختر القيمة المرغوبة + أو -.
6. المس \odot لمدة 4 ثوانٍ.
- ✓ يتم تخزين أوضاع الضبط.

10.3 مغادرة أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ لمغادرة أوضاع الضبط الأساسية، أوقف نطاق الطهي، والمس \odot .

10.2 حول أوضاع الضبط الأساسية

الشرط: يجب أن يكون الموقد مطفأً.

1. لتشغيل الموقد، المس \odot .
2. في غضون العشر ثوان التالية، المس \odot لمدة 4 ثوانٍ.

معلومات المنتج	المبين
دليل الخدمة الفنية للعملاء (TK)	10
رقم الصنع	dF
رقم الصنع 1	20
رقم الصنع 2	50

- ✓ تعرض البيانات الأربعة الأولى معلومات المنتج. انقر على + أو - حتى تظهر البيانات المختلفة.

11 اختبار أواني الطهي

3. انقر على + أو - يومض في نطاقات الطهي البيان -.
- ✓ تم تفعيل الوظيفة.
- ✓ بعد 20 ثوان تظهر النتيجة في بيانات نطاقات الطهي.

11.2 التحقق من النتيجة

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

النتيجة

0 إناء الطهي غير مناسب لنطاق الطهي ولذلك لا يتم تسخينه.

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

بهذه الوظيفة يمكنك فحص جودة إناء الطهي. تأكد قبل الفحص أن مقياس قاعدة إناء الطهي متطابق مع مقياس نطاق الطهي المستخدم.

يتم الوصول عبر أوضاع الضبط الأساسية. -صفحة 9

11.1 إجراء اختبار أواني الطهي

1. ضع إناء الطهي في درجة حرارة الغرفة مع 200 مل ماء تقريباً في المنتصف على نطاق الطهي الذي يتواءم بشكل أفضل مع مقياس قاعدة إناء الطهي.
2. قم باستدعاء أوضاع الضبط الأساسية واختر c 2.

ملاحظة: في حالة النتائج غير المرضية، ضع إناء الطهي على نطاق طهي أصغر مرة أخرى، إذا كان متاحًا.
لتفعيل الوظيفة المس + أو -.

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.

12 التنظيف والعناية

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

12.1 مواد التنظيف

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

تنبيه!

- المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز.
- لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف غير مناسبة.
- لا تستخدم مواد تنظيف، طالما لم يزل الموقد ساخنًا. يمكن أن يؤدي يترك ذلك علامات على السطح.

منظفات غير مناسبة

- مواد شطف غير مخففة
- منظف غسالة الأطباق
- مواد خادشة
- مواد تنظيف أكالة، مثل اسبراي الأفران أو مزيل البقع
- إسفنجيات خادشة
- جهاز التنظيف بالضغط العالي أو بخاخ البخار

12.2 تنظيف الموقد

نظف الموقد بعد كل استخدام حتى لا تحترق بقايا الطهي وتلتصق.

الشرط: يجب أن يكون الموقد باردًا. لا تترك الموقد يبرد في حالة البقع الناتجة عن السكر أو البلاستيك أو ورق الألومنيوم.

1. أزل الاتساخات العنيدة باستخدام كاشطة زجاج.
 2. نظف الموقد باستخدام منظف للخزف الزجاجي. احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدونة على عبوة المنظف.
- نصيحة:** يمكنك تحقيق نتائج تنظيف جيدة باستخدام قطعة إسفنجية خاصة للخزف الزجاجي.

12.3 تنظيف إطار الموقد

قم بتنظيف إطار الموقد، إذا تراكمت عليه اتساخات أو بقع بعد الاستخدام.

ملاحظة: لا تستخدم كاشطة زجاج.

1. قم بتنظيف إطار الموقد باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة ناعمة.
 2. اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل استخدامها.
- وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

13 التغلب على الاختلالات

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدد هم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدد هم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا لحق ضرر بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية لهذا الجهاز، فيجب استبداله بكابل توصيل خاص متوفر لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.

13.1 الإرشادات التحذيرية

ملاحظات

- عندما يظهر E في البيانات، احتفظ بزر نطاق الطهي المعني مضغوطًا وقرأ كود الخلل.
- وإذا لم يكن كود الخلل مذكورًا في الجدول التالي، فأفضل الموقد عن الشبكة الكهربائية وانتظر لمدة 30 ثانية، ثم أعد توصيل الموقد. وإذا ظهر البيان مجددًا، فاتصل بالمركز الفني لخدمة العملاء واذكر كود الخلل بدقة.
- في حالة ظهور خلل ما، لا تضبط الجهاز في وضع الاستعداد.
- لحماية الأجزاء الإلكترونية بالجهاز من السخونة المفرطة أو الصدمات، يمكن أن يقوم الموقد بتقليل درجة القدرة بشكل مؤقت.

13.2 إرشادات على شاشة البيان

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا يضيء أي بيان.	انقطاع الإمداد بالتيار الكهربائي. تحقق مما إذا حدث انقطاع في التيار الكهربائي من خلال أجهزة كهربائية أخرى.
	لم يتم توصيل الجهاز طبقاً لمخطط التوصيل. قم بتوصيل الجهاز طبقاً لمخطط التوصيل.
	خلل بالوحدة الإلكترونية إذا لم تتمكن من إصلاح الخلل، أبلغ المركز الفني لخدمة العملاء.
تومض البيانات.	لوحة الاستعمال رطبة أو هناك شيء يغطيها. قم بتجفيف لوحة الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليها.
BE, 5107E, 4F, 2F 8028E, 702	تعرضت الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة وتم إطفاء نطاق الطهي أو جميع نطاقات الطهي. انتظر إلى أن تصعب الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية. ثم المس أي زر في لوحة التحكم.
5F + درجة القدرة والإشارة الصوتية	يوجد إناء طهي ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. يمكن أن تزداد سخونة الوحدة الإلكترونية من جراء ذلك. إبعاد إناء الطهي. وسيختفي بيان الخطأ بعدها بفترة قصيرة. ويمكنك مواصلة الطهي.
5F وإشارة صوتية	يوجد إناء طهي ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. تم إطفاء نطاق الطهي لحماية الوحدة الإلكترونية. إبعاد إناء الطهي. انتظر لبضع ثوان. المس أي موضع استعمال. عندما يختفي بيان الخطأ، يمكنك مواصلة الطهي.
6F/IF	نطاق الطهي ساخن للغاية وتم إطفائه لحماية سطح العمل. انتظر إلى أن تصعب الوحدة الإلكترونية باردة بدرجة كافية، ثم قم بتشغيل نطاق الطهي مجدداً.
8F	نطاق الطهي كان مشغلاً لفترة زمنية طويلة ودون انقطاع. تم تشغيل إيقاف الأمن الفردي. المس أي رمز لإطفاء البيان بحيث يمكنك ضبط نطاق الطهي.
0109E/0009E	جهد التشغيل خطأ وخارج نطاق التشغيل العادي. اتصل بمرفق إمداد الكهرباء.
004U	الموقد غير موصل بشكل صحيح. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. قم بتوصيل الموقد طبقاً لمخطط التوصيل.
E d	تم تفعيل طريقة الاستعراض. افصل الموقد عن الشبكة الكهربائية. انتظر 30 ثانية، و قم بتوصيل الموقد. لمس أي مستشعر في الدقائق الثلاث التالية. يتم إيقاف فعالية طريقة الاستعراض.

13.3 أصوات ضجيج معتادة من الجهاز

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

14 التلخيص

14.1 التلخيص من الجهاز القديم

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.

2. اقطع كابل الكهرباء.

3. تخلى من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل

التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى

إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



15 خدمة العملاء

15.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

- تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.
وسوف تجد لوحة الصنع:
▪ على بطاقة بيانات الجهاز.
▪ على الجانب السفلي للموقد.
- يمكنك الاطلاع على رقم المنتج (E-Nr.) أيضًا على الخزف الزجاجي. علاوة على ذلك، يمكنك عرض دليل خدمة العملاء (KI) ورقم الصنع (FD) في أوضاع الضبط الأساسية ←صفحة 9.
- كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

تصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقًا للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة بنا لمدة 10 سنوات على الأقل بدءًا من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.

ملاحظة: تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

16 الأطباق المختبرة

16.4 صوص البشاميل

- درجة حرارة الحليب: 7 °م
▪ المكونات في إناء بقطر 16 سم بدون غطاء: 40 زبدة، 40 جم دقيق، 0,5 لتر حليب بنسبة دسم 3,5% وقليل من الملح

إعداد صوص البشاميل

1. قم بصهر الزبد، وأضف إليها الدقيق والملح مع التقليب و قم بتسخين الخليط.
- التسخين: المدة 6 دقائق، درجة القدرة 2
2. أضف اللبن إلى الخليط واتركه يغلي على النار مع التقليب المستمر.
- التسخين: المدة 6 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 7
3. عندما يغلي صوص البشاميل، اتركه لمدة دقيقتين على نطاق الطهي مع التقليب المستمر.
- غلي متواصل: درجة القدرة 2

16.5 طهي الأرز باللبن مع وجود غطاء

- درجة حرارة الحليب: 7 °م
1. قم بتسخين الحليب حتى يبدأ في الغليان. قم بالتسخين بدون غطاء. قم بالتقليب بعد 10 دقائق من التسخين.
 2. اضبط درجة القدرة الموصى بها وأضف الأرز والسكر والملح إلى الحليب.
يبلغ زمن الطهي حوالي 45 دقيقة شاملاً التسخين.
 - المكونات في إناء بقطر 16 سم: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مل حليب بنسبة دسم 3,5% و 1 جم ملح
- التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8.
- غلي متواصل: درجة القدرة 3
 - المكونات في إناء بقطر 20 سم: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب بنسبة دسم 3,5% و 1,5 جم ملح
- التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8.
- غلي متواصل: درجة القدرة 3، تقليب بعد 10 دقائق

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

16.1 صهر قوالب الشيكولاتة الخام

- المكونات: 150 جم شيكولاتة داكنة (55% كاكاو).
▪ إناء بقطر 16 سم بدون غطاء
- الطهي: درجة القدرة 1.

16.2 تسخين وعاء حساء عدس والحفاظ على سخونته

- الوصفة حسب المواصفة DIN 44550
درجة حرارة البدء: 20 °م
التسخين، بدون تقليب
- إناء بقطر 16 سم بغطاء الكمية: 450 جم
- التسخين: المدة 1 دقيقة و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.
 - إناء بقطر 20 سم بغطاء الكمية: 800 جم
- التسخين: المدة 2 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.

16.3 تسخين وعاء حساء عدس والحفاظ على سخونته

- على سبيل المثال: قطر حبة العدس 5-7 مم. درجة حرارة البدء: 20 °م
- التقليب بعد دقيقة واحدة من التسخين
 - إناء بقطر 16 سم بغطاء الكمية: 500 جم
- التسخين: المدة دقيقة واحدة تقريبًا و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.
 - إناء بقطر 20 سم بغطاء الكمية: 1 كجم
- التسخين: المدة دقيقتان تقريبًا و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 1.

16.6 طهي الأرز باللبن بدون وجود غطاء

درجة حرارة الحليب: 7 °م

1. أضف المكونات إلى اللبن وقم بتسخينه مع التقليب المستمر.

2. عندما يصل الحليب إلى حوالي 90 °م، اختر درجة القدرة الموصى بها واتركه يغلي على درجة أقل لمدة 50 دقيقة تقريباً.

- المكونات في إناء بقطر 16 سم بدون غطاء: 190 جم أرز مستدير الحبة، 90 جم سكر، 750 مل حليب بنسبة دسم 3,5% و 1 جم ملح

- التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8.

- غلي متواصل: درجة القدرة 3

- المكونات في إناء بقطر 20 سم بدون غطاء: 250 جم أرز مستدير الحبة، 120 جم سكر، 1 لتر حليب بنسبة دسم 3,5% و 1,5 جم ملح

- التسخين: المدة حوالي 5 دقائق و 30 ثانية، درجة القدرة 8.

- غلي متواصل: درجة القدرة 2.

16.7 طهي الأرز

الوصفة حسب المواصفة DIN 44550 درجة حرارة الماء: 20 °م

- المكونات في إناء بقطر 16 سم بغطاء: 125 جم أرز طويل الحبة، 300 جم ماء وقليل من الملح
- التسخين: المدة دقيقتان تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 2

- المكونات في إناء بقطر 20 سم بغطاء: 250 جم أرز طويل الحبة، و 600 جم ماء وقليل من الملح
- التسخين: المدة دقيقتان تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 2.

16.8 تحمير لحم خاصة دسم

درجة حرارة البدء مع لحم الخاصة 7 °م

- المكونات في مقلاة بقطر 24 سم بدون غطاء: 3 شرائح لحم خاصة دسم، بوزن إجمالي حوالي 300 جم،

- وسمك 1 سم، و 15 جم زيت عباد الشمس
- التسخين: المدة دقيقة واحدة تقريباً و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 7

16.9 إعداد الكريب

الوصفة حسب المواصفة DIN EN 60350-2

- المكونات في مقلاة بقطر 24 سم بدون غطاء: 55 مل عجينة لقطعة الكريب الواحدة

- التسخين: المدة 1 دقيقة و 30 ثانية، درجة القدرة 9
- غلي متواصل: درجة القدرة 7

16.10 تحمير بطاطس البوم فري المجمدة

- المكونات في إناء بقطر 20 سم بدون غطاء: 2 لتر زيت عباد الشمس لكل عملية تحمير: 200 جم بطاطس بوم فري مجمدة، بسُمك 1 سم

- التسخين: درجة القدرة 9، حتى يصل الزيت إلى درجة حرارة 180 °م.
- غلي متواصل: درجة القدرة 9

17 دليل التركيب**17.2 التركيب الآمن**

احرص على مراعاة إرشادات الأمان هذه عند تركيب الجهاز.

تركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء

الاستخدام. فني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي السليم للجهاز في موقع التركيب.

⚠ تحذير - خطر: مغناطيسية!

يحتوي الجهاز على قطع مغناطيس دائم. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية

المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.

◀ يجب على الأشخاص حاملي الأجهزة الإلكترونية الطبية المزروعة الحفاظ على مسافة 10 سم على الأقل عن الجهاز.

**17.1 إرشادات عامة**

- اقرأ هذا الدليل بعناية.

- يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز.

- تثبيت الجهاز أو فتحه أو توصيله أو تركيبه بشكل خاطئ يؤدي إلى إلغاء صلاحية ضمان المنتج.

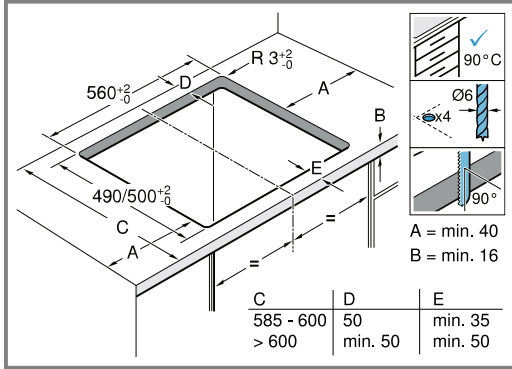
- وقبل تنفيذ أية أعمال يجب إيقاف مصدر الكهرباء.

- يجب بعد التركيب ضمان ألا يتسنى للمستخدم الوصول إلى الأجزاء الكهربائية.

- لا تستخدم هذا الجهاز أبداً في القوارب أو السيارات.

17.5 تحضير وحدة المطبخ المدمجة

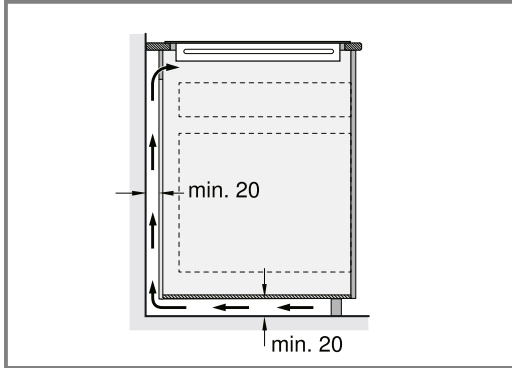
1. حدد التجويف في وحدة التركيب وفقاً لمخطط التركيب.
- تأكد من أن زاوية سطح القطع على سطح العمل تبلغ 90°.



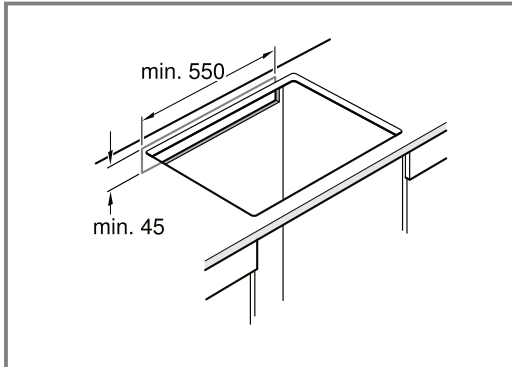
2. تخلص من النشارة بعد أعمال القطع.
3. قم بتزويد أسطح القطع بطبقة مقاومة للسخونة.

التهوية

- لضمان الأداء الوظيفي الصحيح للجهاز، يجب توفير التهوية المناسبة للموقد. يجب توفير إمداد كاف بالهواء النقي لضمان التهوية النطاق السفلي للجهاز. ولهذا الغرض قم بمواءمة وحدة المطبخ عند الحاجة.
1. التزم بأدنى مسافة بين الجانب الخلفي لوحدة المطبخ وجدار المطبخ.



2. حافظ على وجود فتحة في الأعلى بالجانب الخلفي لوحدة المطبخ.



⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف وتتسبب في الإصابة بجروح قطعية.

احرص على ارتداء قفازات واقية

17.3 إرشادات التوصيل الكهربائي

لكي يتسنى التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة الإرشادات التالية.

- يتعين أن يقوم فني متخصص معتمد أو فني خدمة مدرب بشكل خاص فقط بتوصيل الجهاز. يجب أن يكون الفني معتمداً وفقاً للتشريعات المحلية السارية في البلد والصادرة عن شركة توزيع الكهرباء.
- قم بتوصيل الجهاز بتجهيزة ثابتة وتزويده بمفاتيح فصل مناسبة طبقاً للوائح التثبيت.
- لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن اختلالات التشغيل أو الأضرار المحتملة التي يكون سببها التوصيل الكهربائي الخاطئ.

نوع الاتصال

- الجهاز مطابق لفئة الحماية 1. ولذلك لا تستخدم الجهاز إلا في ظل وجود وصلة حماية أرضي.

17.4 إرشادات بخصوص وحدات المطبخ المدمجة

- يمكنك تثبيت الموقد الحثي فقط فوق أدراج أو أفران مزودة بمروحة تهوية. تجنب تركيب ثلاجات، غسالات أطباق، أفران عديمة التهوية أو غسالات ملابس أسفل الموقد.
- تأكد من أن وحدة التركيب تتحمل الحرارة حتى 90 °م على الأقل.

سطح العمل

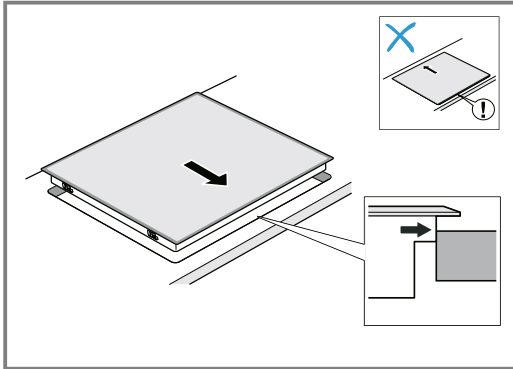
- تُراعى توصيات الجهة الصانعة لسطح العمل.
- يجب أن يكون مستويًا وأفقياً وثابتاً.
- يجب أن يكون سطح العمل، الذي يتم فيه تركيب الجهاز، قادراً على تحمل ما يصل إلى 60 كجم تقريبا.
- مع أسطح العمل الرقيقة استخدم خامات تدعيم مقاومة للحرارة والرطوبة.
- لا تفحص استواء الموقد إلا بعد تركيبه.

شفاط الأبخرة

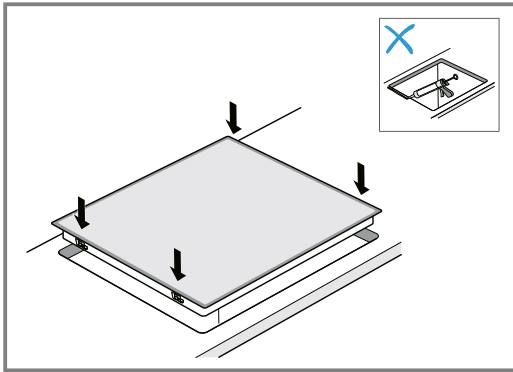
- يجب أن تكون المسافة بين شفاط الأبخرة والموقد مطابقة على الأقل للمسافة المقررة في دليل تركيب شفاط الأبخرة.

17.6 تركيب الموقد

1. قم بمواءمة الموقد في الجزء الأمامي لتجويف التركيب.



2. قم بتركيب الموقد في التجويف.



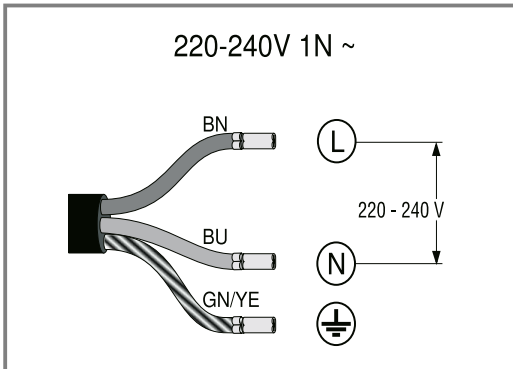
3. أسطح العمل المصنوعة من السيراميك، يجب إحكام فواصل السيراميك ضد التسريب باستخدام مطاط سليكون.

ملاحظة: لا تقم بثني كابل التوصيل أو تعريضه للانحصار وأبعده عن أي حواف حادة وأجزاء ساخنة.

17.7 توصيل الجهاز

الشرط: يجب مراعاة بيانات التوصيل الموجودة على لوحة الصنع.

1. يجب التوصيل طبقا لمخطط التوصيل فقط:



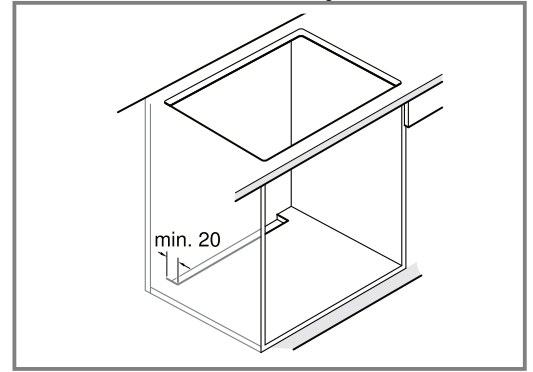
– BN: بني

– BU: أزرق

– GN/YE: أصفر وأخضر

2. التحقق من الجاهزية للتشغيل: إذا ظهر في وحدة عرض الجهاز البيان 3150E، 004U، أو E، فهذا يعني عدم توصيله بشكل صحيح. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء، وافحص توصيل كابل الكهرباء بالتيار الكهربائي.

3. إذا لم يتم توفير مسافة تبلغ 20 مم كحد أدنى بالجانب الخلفي لوحدة المطبخ، يجب إنشاء فتحة في الجانب السفلي.

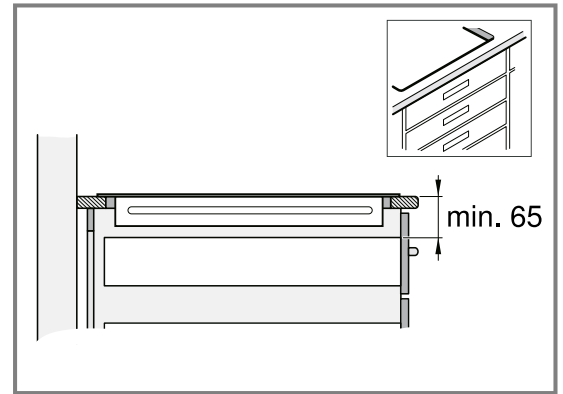


4. لا تغلق القاعدة السفلية بإحكام.

ملاحظة: في حالة تركيب الجهاز في وحدة طهي أو في مكان آخر يختلف عن المكان الموضح، يجب التأكد من توفير تهوية مناسبة للموقد.

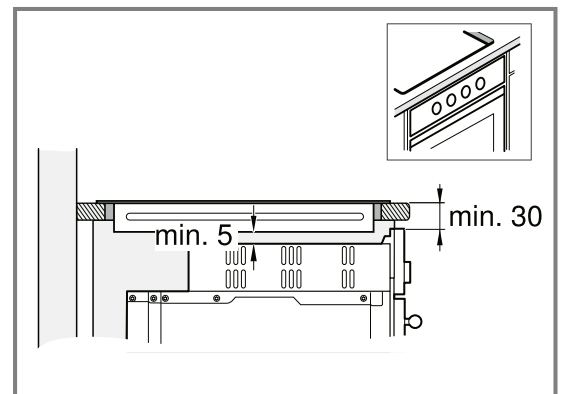
التركيب فوق درج

■ لضمان التهوية الجيدة يجب أن تكون المسافة بين النطاق العلوي لسطح العمل والنطاق العلوي للدرج 65 مم.



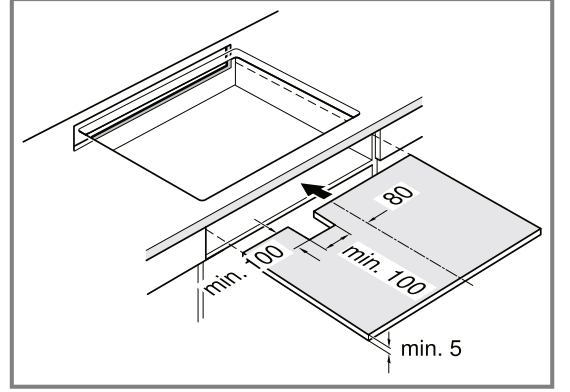
التركيب فوق فرن

■ لضمان التهوية الجيدة، يجب أن تكون المسافة بين الجانب العلوي لسطح العمل وسطح واجهة الفرن 30 مم والحد الأدنى للمسافة بين الفرن والموقد 5 مم. راجع في دليل تركيب الفرن ما إذا كان يجب تكبير المسافة بين الموقد والفرن.



17.8 مجموعات خاصة

في حالة تركيب الموقد فوق فرن تابع لشركة أخرى، يجب استخدام قطاع أرضية بينية من الخشب.



17.9 فك الجهاز

تنبيه!

- قد تتسبب الأدوات في تلف الجهاز.
◀ لا تخرج الجهاز أبدًا برفعه من أعلى.
1. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.
 2. ادفع الموقد من أسفل لإخراجه.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001867868 (030515)

ar