



## 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)




9001124105  
990325



## حماية البيئة



عندما يكون هناك رمز  على لوحة صنع الجهاز، فاتبع الإرشادات التالية.

### 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 EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



تتكون عبوة تغليف جهازك من مواد لها أهمية كبيرة في ضمان الحماية الفعالة للجهاز عند النقل. وهذه المواد قابلة لإعادة الاستخدام بالكامل وبذلك تقلل من التلوث البيئي. ويمكنك أيضاً أن تساهم مثلنا في حماية البيئة من خلال اتباع النصائح التالية:

- تخلص من مواد التغليف في صندوق قمامة مخصص للمواد القابلة لإعادة التدوير.
- قبل تكهين جهاز قديم لم يعد مستخدماً اجعله غير قابل للاستخدام. استعلم من الإدارة المحلية عن عنوان أقرب مركز لتجميع المواد القابلة لإعادة التدوير وقم بتسليم جهازك هناك.
- لا تسكب سمن الطهي المستخدم أو الزيت في حوض الغسل. قم بتجميع الزيت في إناء قابل لإحكام الغلق وقم بتسليمه لأحد مراكز التجميع، وإذا لم يكن ذلك ممكناً فقم بإلقائه في صندوق القمامة (وبذلك يصل إلى مستودع تجميع القمامة المحكوم - قد لا يكون ذلك الحل الأمثل، إلا أنه يساهم في تجنب تلويث الماء).

## خدمة العملاء



يرجى تجهيز رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) الخاصين بجهازك عندما تتصل بمركز خدمة العملاء لدينا. يمكنك الحصول على هذه المعلومات من لوحة الصنع الموجودة أسفل الموقد، ومن الملصق الموجود في دليل الاستعمال.

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. ومن ثم تأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ولديهم قطع الغيار الأصلية لجهازك.

### شروط الضمان

إذا ظهرت أضرار بالجهاز على عكس المتوقع أو إذا لم يفي بمتطلبات الجودة الخاصة بك، فأبلغنا بذلك في أسرع وقت ممكن. وللحفاظ على سريان الضمان يجب ألا يقوم أشخاص غريباء بالعبث بالجهاز أو استخدامه.

يتم تحديد اشتراطات الضمان من قبل وكيلنا في البلد الذي تم فيه بيع الجهاز. ويمكنك الحصول على معلومات تفصيلية في منافذ البيع. ولكي يمكنك المطالبة بحقوق الضمان يجب أن تبرز مستند شراء الجهاز.

نحتفظ بحق إجراء تعديلات.

## الاختلالات، ما العمل؟

في بعض الحالات يمكن التغلب بسهولة على الاختلالات التي تطرأ. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء احرص على مراعاة الإرشادات التالية:

الخلل	السبب المحتمل	الحل
خلل بالشبكة الكهربائية العامة.	المصهر تالف.	افحص في صندوق المصاهر الرئيسي ما إذا كان المصهر تالفاً وعند اللزوم قم بتغييره.
	تم تفعيل المصهر الأوتوماتيكي أو مفتاح حماية من تسرب التيار.	افحص في لوحة الاستعمال الرئيسية ما إذا كان المصهر الأوتوماتيكي أو مفتاح الحماية من تسرب التيار محترقا.
خاصية الإشعال الذاتي لا تعمل.	قد تكون هناك بقايا أطعمة أو منظفات بين شمعات الإشعال والشعلات.	يجب أن يكون الحيز البيئي الموجود بين شمعة الإشعال والشعلة نظيفا.
	الشعلات مبتلة.	قم بتحفيف أغطية الشعلات بعناية.
	أغطية الشعلات غير موضوعة بشكل صحيح.	تحقق من وضع الأغطية بشكل صحيح.
	الجهاز غير مؤرض أو مؤرض بشكل خاطئ أو حدث ضرر بتأريض الجهاز.	اتصل بفني كهرباء.
لهب الشعلة غير متساو.	أجزاء الشعلة غير موضوعة بشكل صحيح.	ضع أجزاء الشعلة بشكل صحيح على الشعلة المعنية.
	فتحات الشعلة متسخة.	قم بتنظيف فتحات الشعلة.
تدفق الغاز يبدو غير طبيعي أو لا يخرج غاز أساسا.	الصمامات البيئية مغلقة.	افتح الصمامات البيئية المتاحة.
	في حالة استخدام أسطوانة غاز تأكد أنها ليست فارغة.	قم بتغيير أسطوانة الغاز.
هناك رائحة غاز بالمطبخ.	محبس الغاز مفتوح.	أغلق محابس الغاز.
	وصلة رديئة لأسطوانة الغاز.	تأكد من إحكام وصلة أسطوانة الغاز ضد التسريب.
	احتمالية تسرب غاز.	أغلق محبس الغاز، وقم بتهوية النطاق وأبلغ على الفور فني متخصص معتمد للتحقق من التركيب واعتماده. لا تستخدم الجهاز حتى تتأكد من عدم وجود تسريب للغاز بالتركيبات أو بالجهاز.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	لم تقم بالضغط على طارة الاستعمال لفترة طويلة كافية.	بمجرد اشتعال الشعلة، احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ أخرى.
	فتحات الشعلة متسخة.	قم بتنظيف فتحات الشعلة.

## التنظيف والصيانة

### التنظيف

بعد أن يبرد الجهاز، قم بتنظيفه باستخدام إسفنجة وماء وصابون.

قم بتنظيف أسطح الأجزاء المفردة للشعلة بعد كل استخدام وهي في حالة باردة. وحتى أصغر البقايا (أثار فوران الأطعمة، رذاذ الدهون، وخلافه) تشتعل وتلتصق بالسطح ولا يتم إزالتها فيما بعد إلا بصعوبة. لتوفير لهب سليم يجب أن تكون ثقب وفتحات الشعلة نظيفة.

تحريك بعض أواني الطهي يمكن أن يترك أثارا معدنية على الشبكة السلكية. قم بتنظيف الشعلة والشبكة السلكية باستخدام ماء بصابون وفرشاة غير معدنية.

إذا كانت الشبكة السلكية لها مرتكزات مطاطية، فتصرف بحرص عند التنظيف. فقد تنحل المرتكزات وتتسبب الشبكة السلكية في حدوث خدوش بالموقد.

قم دائما بتجفيف جميع الشعلات والشبكة السلكية. حيث إن قطرات الماء أو النطاقيات المبتلة يمكن أن تلحق الضرر بالمينا (الإيناميل) في بداية عملية الطهي.

بعد تنظيف الشعلات وتجفيفها، تأكد من وضع الغطاء على وحدات التوزيع بشكل جيد.

### تنبيه!

- لا تخلع عناصر الاستعمال لغرض تنظيف الجهاز. فالرطوبة المتوقعة إلى داخل الجهاز يمكن أن تلحق الضرر به.
- يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار. حيث يمكن أن يتعرض الموقد للضرر من جراء ذلك.
- إذا كان الموقد يشتمل على غطاء زجاجي أو غطاء ألومنيوم، فلا تستخدم أي سكين أو مكشطة أو ما شابه في تنظيف مواضع التوصيل بالمعدن.

### العناية

قم بإزالة السوائل المنسكبة على الفور. وبذلك تتجنب التصاق بقايا الأطعمة وتوفر على نفسك الجهد والوقت.

نظرا لدرجات الحرارة العالية المتولدة، فمن الممكن أن تتعرض مقلاة ووك والنطاقيات المصنوعة من الاستانلس ستيل (صحن تجميع الدهون، النطاق المحيط بالشعلات وخلافه) للتغير اللوني. وهذا أمر طبيعي. قم بتنظيف هذه النطاقيات بعد الاستعمال باستخدام منتج مناسب لأسطح الاستانلس ستيل. يُنصح باستخدام المنظف المميز برقم الجزء 311499 بصفة منتظمة، وهو متوفر لدينا من خلال خدمة العملاء.

### تنبيه!

لا يجوز استخدام منظفات الاستانلس ستيل في نطاق أجزاء الاستعمال. فقد تنطس العلامات المميزة (المطبوعة).

لا تترك أية سوائل محتوية على أحماض (عصير ليمون، خل، وخلافه) على الموقد.

الوجبة الشعلة	الوقت الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
شيكولاتة بالحليب			
سبار	14-10	1 *	14-10
مقالي ووك المزوجة	16-12	1 *	16-12
عادية	20-16	1 *	20-16
كريب (4 قطع)			
مقالي الميني ووك	13-8	7 *	3-1
سريعة	22-17	7 *	3-1
مقالي ووك	13-8	7 *	3-1
بودينج الخبز			
سريعة	30-25	9	12-10
مقالي ووك	28-23	9	10-8
مقالي ووك المزوجة	27-22	9	9-7
بودينج أسباني**			
سريعة	8-3	5 *	8-3
عادية	13-8	5 *	13-8
مقالي ووك	8-3	2 *	8-3
الكيك الإسفنجي (في حمام مائي)			
سريعة	40-35	9	40-35
مقالي ووك	45-40	9	45-40
مقالي الميني ووك	40-35	9	40-35

### نصائح الطهي

- استخدم إناء طهي سريع لتحضير حساء الكريمة والبقوليات. لأن ذلك يقلل زمن الطهي بصورة واضحة. اتبع تعليمات الجهة الصانعة عند استخدام إناء الطهي السريع.
- ضع دائما غطاءً على إناء الطهي السريع عند طهي البطاطس والأرز. حيث يعمل ذلك على تقليل زمن الطهي بصورة واضحة.
- مع أطباق الخضار المشكل يجب تسخين الزيت أولاً. بمجرد أن تبدأ في التحمير، قم بتثبيت درجة الحرارة، وذلك عن طريق مواءمة درجة الطهي عند الحاجة. انتظر أثناء تحضير عدة وجبات حتى يتم الوصول إلى درجة الطهي مرة أخرى. قم بتقليب الطعام بانتظام.

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
فيليه لحم بقري ستروجانوف					
مقالي الميني ووك	9 * 10-5	9 * 10-5	مقالي الميني ووك	9 * 10-5	9 * 10-5
سريعة	9 * 13-8	9 * 13-8	سريعة	9 * 13-8	9 * 13-8
مقالي ووك	8 * 10-5	8 * 10-5	مقالي ووك	8 * 10-5	8 * 10-5
شرائح الدجاج (8 قطع صدور دجاج فيليه)					
سريعة	9 * 4-2	9 * 4-2	سريعة	9 * 4-2	9 * 4-2
مقالي ووك	9 * 4-2	9 * 4-2	مقالي ووك	9 * 4-2	9 * 4-2
عادية	9 * 12-7	9 * 12-7	عادية	9 * 12-7	9 * 12-7
لحم مفروم (فطائر اللحم، كرات اللحم، صوص بولونيز)					
سريعة	8 * 20-15	8 * 20-15	سريعة	8 * 20-15	8 * 20-15
عادية	9 * 25-20	9 * 25-20	عادية	9 * 25-20	9 * 25-20
مقالي الميني ووك	9 * 17-12	9 * 17-12	مقالي الميني ووك	9 * 17-12	9 * 17-12
الأطعمة الجاهزة					
كروكيت مجمد (16 قطعة) أصابع السمك (12 قطعة)					
مقالي الميني ووك	9 * 8-4	9 * 8-4	مقالي الميني ووك	9 * 8-4	9 * 8-4
سريعة	8 * 10-6	8 * 10-6	سريعة	8 * 10-6	8 * 10-6
مقالي ووك	8 * 9-5	8 * 9-5	مقالي ووك	8 * 9-5	8 * 9-5
سجق محمر (12 قطعة)					
سريعة	9 * 3-1	9 * 3-1	سريعة	9 * 3-1	9 * 3-1
عادية	9 * 12-7	9 * 12-7	عادية	9 * 12-7	9 * 12-7
مقالي ووك	9 * 3-1	9 * 3-1	مقالي ووك	9 * 3-1	9 * 3-1
سجق (12 قطعة)					
عادية	9 * 13-8	9 * 13-8	عادية	9 * 13-8	9 * 13-8
مقالي ووك	4 * 14-9	4 * 14-9	مقالي ووك	4 * 14-9	4 * 14-9
مقالي ووك المزدوجة	4 * 14-9	4 * 14-9	مقالي ووك المزدوجة	4 * 14-9	4 * 14-9
بيف بورجر (4 قطع)					
سريعة	9 * 3-1	9 * 3-1	سريعة	9 * 3-1	9 * 3-1
مقالي الميني ووك	9 * 3-1	9 * 3-1	مقالي الميني ووك	9 * 3-1	9 * 3-1
مقالي ووك	9 * 3-1	9 * 3-1	مقالي ووك	9 * 3-1	9 * 3-1
الخضروات المجمدة**					
سريعة	9 * 12-7	9 * 12-7	سريعة	9 * 12-7	9 * 12-7
مقالي الميني ووك	9 * 12-7	9 * 12-7	مقالي الميني ووك	9 * 12-7	9 * 12-7
مقالي ووك	9 * 10-5	9 * 10-5	مقالي ووك	9 * 10-5	9 * 10-5
البيتزا (قطر 20 سم)					
مقالي ووك	1 * 8-4	1 * 8-4	مقالي ووك	1 * 8-4	1 * 8-4
مقالي الميني ووك	1 * 12-8	1 * 12-8	مقالي الميني ووك	1 * 12-8	1 * 12-8
سريعة	1 * 20-16	1 * 20-16	سريعة	1 * 20-16	1 * 20-16
الحلويات					
أرز باللين**					
عادية	8 * 11-9	8 * 11-9	عادية	8 * 11-9	8 * 11-9
سبار	9 * 14-12	9 * 14-12	سبار	9 * 14-12	9 * 14-12
مقالي ووك	7 * 13-11	7 * 13-11	مقالي ووك	7 * 13-11	7 * 13-11

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
تورتيللا أسباني					
سريعة	9 * 30-25	9 * 30-25	سريعة	9 * 30-25	9 * 30-25
مقالي الميني ووك	9 * 25-20	9 * 25-20	مقالي الميني ووك	9 * 25-20	9 * 25-20
مقالي ووك	9 * 23-18	9 * 23-18	مقالي ووك	9 * 23-18	9 * 23-18
الصوصات					
صوص البشاميل**					
سبار	6 * 4-2	6 * 4-2	سبار	6 * 4-2	6 * 4-2
عادية	5 * 11-8	5 * 11-8	عادية	5 * 11-8	5 * 11-8
مقالي ووك	5 * 6-2	5 * 6-2	مقالي ووك	5 * 6-2	5 * 6-2
صوص بالجين الأزرق**					
سبار	7 * 6-4	7 * 6-4	سبار	7 * 6-4	7 * 6-4
عادية	7 * 5-3	7 * 5-3	عادية	7 * 5-3	7 * 5-3
مقالي ووك المزدوجة	3 * 6-4	3 * 6-4	مقالي ووك المزدوجة	3 * 6-4	3 * 6-4
صوص نابوليتانا					
عادية	6 * 4-2	6 * 4-2	عادية	6 * 4-2	6 * 4-2
مقالي ووك	7 * 3-1	7 * 3-1	مقالي ووك	7 * 3-1	7 * 3-1
مقالي الميني ووك	8 * 3-1	8 * 3-1	مقالي الميني ووك	8 * 3-1	8 * 3-1
صلصة كاربونارا					
عادية	6 * 7-5	6 * 7-5	عادية	6 * 7-5	6 * 7-5
سريعة	5 * 6-4	5 * 6-4	سريعة	5 * 6-4	5 * 6-4
مقالي ووك المزدوجة	3 * 15-10	3 * 15-10	مقالي ووك المزدوجة	3 * 15-10	3 * 15-10
الأسماك					
سمك نازلي على الطريقة الرومانية					
سريعة	8 * 10-5	8 * 10-5	سريعة	8 * 10-5	8 * 10-5
مقالي الميني ووك	9 * 4-2	9 * 4-2	مقالي الميني ووك	9 * 4-2	9 * 4-2
مقالي ووك المزدوجة	6 * 10-5	6 * 10-5	مقالي ووك المزدوجة	6 * 10-5	6 * 10-5
سلمون مشوي					
سريعة	7 * 4-2	7 * 4-2	سريعة	7 * 4-2	7 * 4-2
مقالي الميني ووك	8 * 4-2	8 * 4-2	مقالي الميني ووك	8 * 4-2	8 * 4-2
مقالي ووك المزدوجة	6 * 4-2	6 * 4-2	مقالي ووك المزدوجة	6 * 4-2	6 * 4-2
بلح البحر					
سريعة	9 * 7-5	9 * 7-5	سريعة	9 * 7-5	9 * 7-5
مقالي الميني ووك	9 * 6-4	9 * 6-4	مقالي الميني ووك	9 * 6-4	9 * 6-4
مقالي ووك	9 * 6-4	9 * 6-4	مقالي ووك	9 * 6-4	9 * 6-4
اللحم					
صدر بطة (قطعة واحدة)					
عادية	7 * 8-6	7 * 8-6	عادية	7 * 8-6	7 * 8-6
سريعة	7 * 11-9	7 * 11-9	سريعة	7 * 11-9	7 * 11-9
مقالي ووك	5 * 8-6	5 * 8-6	مقالي ووك	5 * 8-6	5 * 8-6

مثال:

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
------------------	----------	----------	------------------	----------	----------	------------------	----------	----------

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
الرافبولى								
سريعة	14-9	6-4 9	سريعة	6-4 9	8-5 6	سريعة	14-9	6-4 9
عادية	22-17	14-12 8	عادية	14-12 8	8-5 8	عادية	22-17	14-12 8
مقالي ووك	15-10	7-5 8	مقالي ووك	7-5 8	8-5 8	مقالي ووك	15-10	7-5 8

## الخضروات والبقوليات

بطاطس مسلوقة (بوريه، سلطة البطاطس)

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	28-23	10-8 9	سريعة	10-8 9	18-15 5	سريعة	28-23	10-8 9
عادية	30-25	12-10 9	عادية	12-10 9	18-15 6	عادية	30-25	12-10 9
مقالي ووك	30-25	13-11 7	مقالي ووك	13-11 7	17-14 5	مقالي ووك	30-25	13-11 7

## الحمص، حمص مهروس

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	55-50	12-10 9	سريعة	12-10 9	43-40 4	سريعة	55-50	12-10 9
مقالي الميني ووك	52-47	12-10 8	مقالي الميني ووك	12-10 8	40-37 7	مقالي الميني ووك	52-47	12-10 8
مقالي ووك	52-47	12-10 7	مقالي ووك	12-10 7	40-37 5	مقالي ووك	52-47	12-10 7

## العدس

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	45-40	10-8 9	سريعة	10-8 9	35-32 9	سريعة	45-40	10-8 9
عادية	55-50	20-18 9	عادية	20-18 9	35-32 6	عادية	55-50	20-18 9
مقالي ووك	50-45	22-20 6	مقالي ووك	22-20 6	28-25 4	مقالي ووك	50-45	22-20 6

## الخضروات المقلية

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	17-12	8-6 7*	سريعة	8-6 7*	9-6 6*	سريعة	17-12	8-6 7*
مقالي الميني ووك	17-12	8-6 7*	مقالي الميني ووك	8-6 7*	9-6 5*	مقالي الميني ووك	17-12	8-6 7*
مقالي ووك المزدوجة	15-10	7-5 7*	مقالي ووك المزدوجة	7-5 7*	8-5 5*	مقالي ووك المزدوجة	15-10	7-5 7*

## الخضار السوتيه الطازج\*\*

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
مقالي ووك	8-6	8-6 9*	مقالي ووك	8-6 9*	8-6 9*	مقالي ووك	8-6	8-6 9*
مقالي الميني ووك	8-7	8-7 9*	مقالي الميني ووك	8-7 9*	8-7 9*	مقالي الميني ووك	8-7	8-7 9*
سريعة	8-6	8-6 9*	سريعة	8-6 9*	8-6 9*	سريعة	8-6	8-6 9*

## البوم فري

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
مقالي ووك	20-15	20-15 7*	مقالي ووك	20-15 7*	20-15 7*	مقالي ووك	20-15	20-15 7*
سريعة	20-15	20-15 9*	سريعة	20-15 9*	20-15 9*	سريعة	20-15	20-15 9*
مقالي الميني ووك	20-15	20-15 8*	مقالي الميني ووك	20-15 8*	20-15 8*	مقالي الميني ووك	20-15	20-15 8*

## البيض

## شكشوكة

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
عادية	20-15	12-10 9	عادية	12-10 9	8-5 4	عادية	20-15	12-10 9
سريعة	18-13	9-7 8	سريعة	9-7 8	9-6 3	سريعة	18-13	9-7 8
مقالي ووك المزدوجة	20-15	13-11 6	مقالي ووك المزدوجة	13-11 6	7-4 4	مقالي ووك المزدوجة	20-15	13-11 6

## الأومليت (واحدة واحدة)

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
عادية	5-3	5-3 8*	عادية	5-3 8*	5-3 8*	عادية	5-3	5-3 8*
سريعة	4-2	4-2 9*	سريعة	4-2 9*	4-2 9*	سريعة	4-2	4-2 9*
مقالي الميني ووك	4-2	4-2 9*	مقالي الميني ووك	4-2 9*	4-2 9*	مقالي الميني ووك	4-2	4-2 9*

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
------------------	----------	----------	------------------	----------	----------	------------------	----------	----------

## الحساء، حساء الكريمة

## شوربة السمك

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	17-12	9-7 8	سريعة	9-7 8	8-5 1	سريعة	17-12	9-7 8
عادية	22-17	13-11 8	عادية	13-11 8	9-6 1	عادية	22-17	13-11 8
مقالي ووك	15-10	8-6 9	مقالي ووك	8-6 9	7-4 4	مقالي ووك	15-10	8-6 9

هذا المثال يبين تحضير شوربة السمك باستخدام الشعلة السريعة والشعلة العادية وشعلة مقالي ووك.

باستخدام الشعلة السريعة (الخيار الموصى به) يتراوح زمن الطهي الإجمالي بين 12 و 17 دقيقة.

- الخطوة 1: الغلي. استخدم درجة الطهي 8 لمدة 7-9 دقائق.
- الخطوة 2: الطهي المستمر. انتقل إلى درجة الطهي 1 لمدة 5-8 دقائق.

إذا استخدمت إحدى الشعلات الأخرى المقترحة، فتصرف بنفس الطريقة.

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
------------------	----------	----------	------------------	----------	----------	------------------	----------	----------

## الحساء، حساء الكريمة

## شوربة السمك

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	17-12	9-7 8	سريعة	9-7 8	8-5 1	سريعة	17-12	9-7 8
عادية	22-17	13-11 8	عادية	13-11 8	9-6 1	عادية	22-17	13-11 8
مقالي ووك	15-10	8-6 9	مقالي ووك	8-6 9	7-4 4	مقالي ووك	15-10	8-6 9

## كريمة قرع، شوربة بورش

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	35-30	12-10 9	سريعة	12-10 9	23-20 5	سريعة	35-30	12-10 9
عادية	50-45	17-15 9	عادية	17-15 9	33-30 6	عادية	50-45	17-15 9
مقالي ووك	30-25	10-8 9	مقالي ووك	10-8 9	20-17 2	مقالي ووك	30-25	10-8 9

## شوربة كثيفة (شوربة خضار)

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	52-47	12-10 9	سريعة	12-10 9	40-37 5	سريعة	52-47	12-10 9
عادية	62-57	12-10 9	عادية	12-10 9	50-47 6	عادية	62-57	12-10 9
مقالي الميني ووك	48-43	10-8 9	مقالي الميني ووك	10-8 9	38-35 3	مقالي الميني ووك	48-43	10-8 9

## المعكرونة والأرز

## الاسباجتي

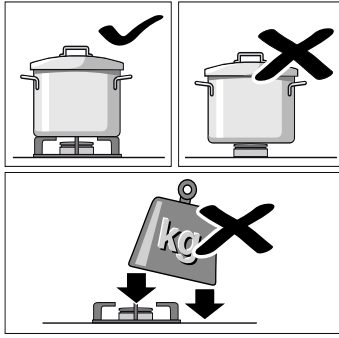
الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	22-18	10-8 9*	سريعة	10-8 9*	12-10 6	سريعة	22-18	10-8 9*
عادية	24-20	12-10 9*	عادية	12-10 9*	12-10 7	عادية	24-20	12-10 9*
مقالي ووك	22-18	10-8 8*	مقالي ووك	10-8 8*	12-10 6	مقالي ووك	22-18	10-8 8*

## الأرز

الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2	الوجبة الشعلة	الخطوة 1	الخطوة 2
سريعة	22-17	7-5 9	سريعة	7-5 9	15-12 2	سريعة	22-17	7-5 9
عادية	23-18	9-7 9	عادية	9-7 9	14-11 6	عادية	23-18	9-7 9
مقالي ووك	20-15	6-4 8	مقالي ووك	6-4 8	14-11 2	مقالي ووك	20-15	6-4 8



ضع الأواني على الشبكات السلوكية، لا على الشعلة مباشرة. تحقق قبل الاستعمال من أن قواعد الأواني وأغطية شعلات الغاز موضوعة بشكل صحيح.



تعامل بحذر مع الأوعية الموضوعة على الموقد. لا تطرق على الموقد ولا تضع عليه أوزانا ثقيلة.

### جدول الطهي

يحتوي الجدول التالي على درجات الطهي المثالية وأزمنة الطهي للأطباق المختلفة. تعد البيانات قيما مرجعية لأربعة أفراد.

تتوقف أزمنة الطهي ودرجات الطهي على نوع الطعام ووزنه وجودته، وعلى خامات أواني الطهي. لذلك يمكن أن تكون هناك اختلافات.

قم دائما باستخدام إناء كبير مناسب وضعه في على منتصف الشعلة. تعرف على المعلومات الخاصة بقطر إناء الطهي. ← «أواني الطهي المناسبة»

### معلومات بخصوص الجدول

يستغرق إعداد أي طبق من الأطباق خطوة أو خطوتين. وكل خطوة تشتمل على معلومات عن:

- طريقة الطهي
- درجة الطهي
- المدة بالدقائق

### طرق الطهي الواردة في الجدول

- الغلي
- الطهي المستمر
- توليد الضغط في إناء الطهي السريع
- الاحتفاظ بالضغط في إناء الطهي السريع
- التحمير الشديد
- التحمير الخفيف
- الصهر، الإذابة
- بدون غطاء \*
- التقليب المستمر \*\*

**ملاحظة:** هذه الرموز لن تجدها على الجهاز. فهي تستخدم كإرشاد لطرق الطهي المختلفة.

تجد في الجدول بيانات عن تحضير الوجبات على الشعلات المختلفة. الخيار الموصى به هو الشعلة الأولى. جميع شعلات الموقد مشروحة في العرض العام للطراز. ← صفحة 2

## جداول ونصائح مفيدة

### أواني الطهي المناسبة

الشعلة	الحد الأدنى لقطر الإناء	الحد الأقصى لقطر الإناء
شعلة مقالتي ووك	22 سم	30 سم
الشعلة السريعة	20 سم	26 سم
الشعلة العادية	14 سم	22 سم
الشعلة الموفرة	12 سم	16 سم

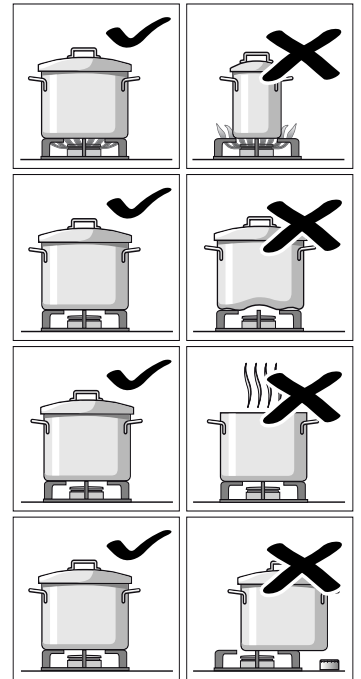
يجب ألا يبرز الإناء عن حافة الموقد.

### إرشادات الاستعمال

**ملاحظة:** في حالة الاستخدام مع مقالتي أو أواني معينة، يمكن أن يحدث تشوه خفيف ومؤقت لأسطح الطهي الفولاذية. وهذا أمر عادي ولا يؤثر على الكفاءة الوظيفية للجهاز.

التوصيات التالية تساعدك في توفير الطاقة وتجنب حدوث أضرار على أواني الطهي:

- استخدم أواني طهي بمقاس مناسب لكل شعلة.
- لا تستخدم أواني طهي صغيرة على الشعلات الكبيرة. ينبغي ألا يلمس اللهب جوانب أواني الطهي.
- لا تستخدم أوعية طهي مشوهة لا تستقر على الموقد إذا ما وضعت عليه. فقد تتقلب هذه الأواني. اقتصر على استخدام أواني طهي بقاعدة مسطحة وسميكة.
- لا تطهو بدون غطاء أو إذا تحرك الغطاء عن الإناء. حيث يؤدي ذلك إلى إهدار قدر كبير من الطاقة.
- ضع وعاء الطهي على منتصف الشعلة وإلا فيمكن أن ينقلب الوعاء. لا تضع الأواني الكبيرة على الشعلات بالقرب من عناصر الاستعمال. فقد تتعرض للضرر من جراء السخونة المفرطة.





## شعلات الغاز

### التشغيل اليدوي

1. اضغط على طارة الاستعمال الخاصة بالشعلة المختارة وأدراها جهة اليسار إلى أقصى درجة قدرة.
2. قرب ولاعة أو مصدر لهب من الشعلة (ولاعة، كبريت، وما إلى ذلك).

### الإشعال الذاتي

إذا كان موقدك مزودا بخاصية الإشعال الذاتي (شمعات الإشعال):

1. اضغط على طارة الاستعمال الخاصة بالشعلة المختارة وأدراها جهة اليسار إلى أقصى درجة قدرة.
2. أثناء احتفاظك بطارة الاستعمال مضغوطة، يتم توليد الشرر من جميع الشعلات. ثم تشتعل الشعلة. انتظر لبضع ثوان.
3. اترك طارة الاستعمال. أدر طارة الاستعمال إلى الوضع المرغوب.

إذا لم يحدث الإشعال، أطفئ الشعلة وكرر الخطوات التي سبق شرحها. في هذه المرة، احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لفترة أطول نسبياً (حتى 10 ثوان).

### ⚠ تحذير - خطر الانفجار!

إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، اضغط طارة الاستعمال على وضع الإيقاف وافتح الباب أو النافذة الموجودة بالمكان. انتظر لمدة دقيقة قبل إشعال الشعلة من جديد.

**ملاحظة:** احرص على توفير أعلى مستوى من النظافة. إذا كانت شمعات الإشعال متسخة، فقد يحدث قصور في الإشعال. قم بتنظيف شمعات الإشعال بصفة منتظمة باستخدام فرشاة صغيرة غير معدنية. وحرص على مراعاة عدم اللجوء للطرق بشكل عنيف على شمعات الإشعال.

### نظام الأمان

يحتوي موقدك على نظام أمان (عنصر حراري) يمنع خروج الغاز في حالة انطفاء الشعلات دون قصد.

للتحقق من أن التجهيزة فعالة:

1. قم بإشعال الشعلة كالمعتاد.
2. استمر في الاحتفاظ بطارة الاستعمال مضغوطة خلال فترة 4 ثوانٍ بعد اشتعال اللهب.

### إطفاء الشعلة

أدر طارة الاستعمال المعنية لليمين حتى الوصول إلى الوضع 0.

يتم سماع صوت ضجيج مكتوم بعد بضع ثوانٍ من إطفاء الشعلة. وهذا أمر طبيعي ويعني أن نظام الأمان قد تم إيقاف فعاليته.

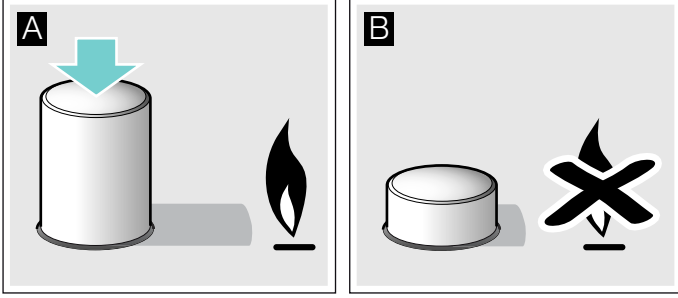
### المفتاح الرئيسي/قفل الموقد (المفتاح الرئيسي)

تبعاً للموديل يأتي الموقد مجهزاً بمفتاح رئيسي، يقوم بإيقاف الإمداد الرئيسي بالغاز وإطفاء جميع الشعلات في وقت واحد. يعتبر المفتاح الرئيسي عملي للغاية إذا كان الأطفال في المنزل أو إذا اضطرت لأي سبب من الأسباب لإطفاء جميع الشعلات بسرعة.

#### منع استخدام الموقد:

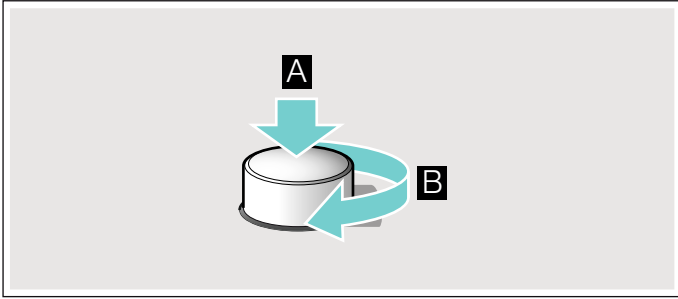
اضغط على المفتاح الرئيسي.

فتتطفئ جميع الشعلات المشغلة. وبذلك يتم منع استخدام الموقد.



#### إتاحة استخدام الموقد:

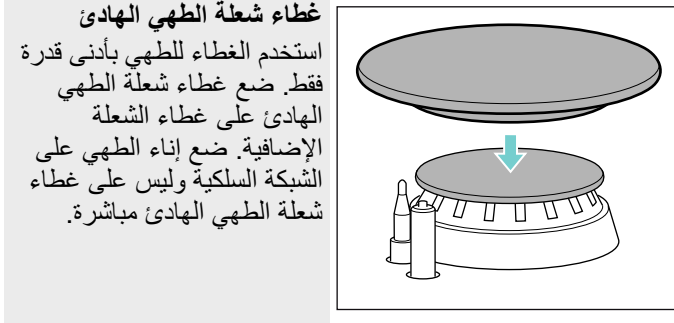
1. اضغط جميع طارات الاستعمال على وضع الإيقاف.
2. اضغط على المفتاح الرئيسي وأدراها في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى النهاية.



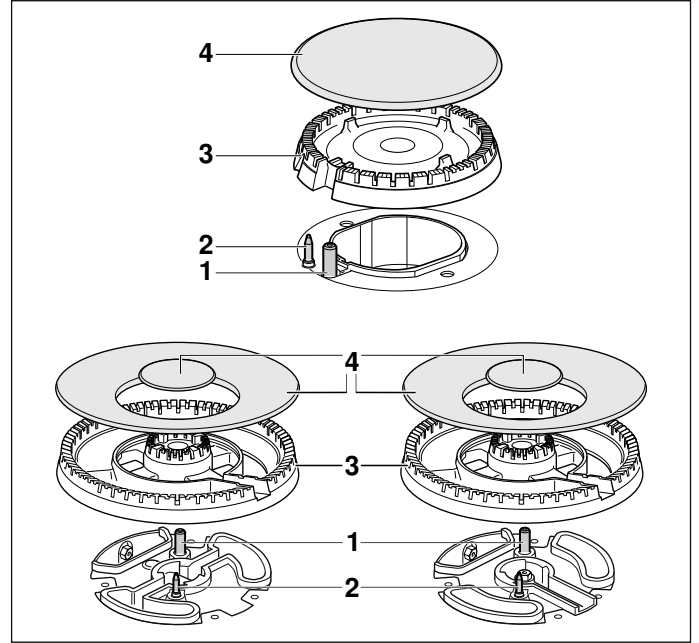
يتم فتح الإمداد الرئيسي بالغاز. يمكنك الآن استخدام الموقد بصورة طبيعية.

### الإرشادات التحذيرية

- صدر صوت طنين منخفض أثناء تشغيل الشعلة هو أمر طبيعي.
- أثناء الاستخدام لأول مرة من الطبيعي أن تنبعث روائح. ولا يمثل ذلك خطراً أو خطراً. وتختفي هذه الروائح بمرور الوقت.
- يعد اللهب برتقالي اللون أمراً طبيعياً. وينشأ ذلك من خلال الغبار الموجود في الهواء، السوائل المنسكبة وخلافه.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهواً، أدر طارة استعمال الشعلة إلى وضع الإيقاف ولا تقم بإعادة إشعال الشعلة إلا بعد مرور دقيقة واحدة على الأقل.



لتشغيل الجهاز بشكل صحيح يجب وضع الشبكة السلكية وجميع أجزاء  
الشعلة بشكل صحيح. ولا تخلط بين أغطية الشعلة.



العناصر	
1	شمعة الإشعال
2	العنصر الحراري
3	طاسة الشعلة
4	غطاء الشعلة

#### رقم الجزء

- HEZ298107 الشبكة السلكية الإضافية لمقالي ووك: من الحديد الصب  
(5-4 كيلوواط)  
HEZ298108 الشبكة السلكية الإضافية لمقالي ووك: من الحديد الصب  
(شعلة مقالي الميني ووك)  
HEZ298110 الشبكة السلكية الإضافية لمقالي ووك: مطلية بالمينا  
(الإيناميل)  
HEZ298115 الشبكة السلكية لارتكاز وعاء القهوة  
لوحة شعلة الطهي الهادئ  
HEZ298105  
HEZ211310 غطاء شعلة الطهي الهادئ

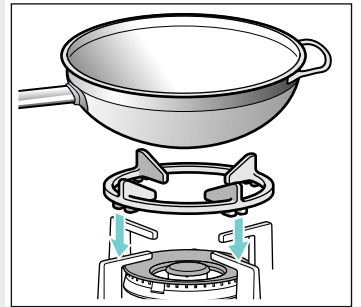
لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام الخاطئ أو عدم  
استخدام هذه الكماليات.

#### الكماليات

تبعاً للموديل يأتي الموقد مزوداً بأجزاء الكماليات التالية. هذه الأجزاء يمكن  
الحصول عليها أيضاً من خدمة العملاء.

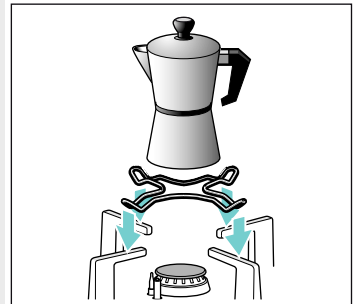
#### الشبكة السلكية الإضافية لمقالي ووك

مناسبة للاستخدام على شعلات  
مقالي ووك فقط. استخدم أواني  
الطهي ذات القواعد المقببة.  
ننصح باستخدام الشبكة السلكية  
الإضافية لمقالي ووك من أجل  
إطالة العمر الافتراضي للجهاز.



#### الشبكة السلكية لارتكاز وعاء القهوة

فقط لاستخدام أواني الطهي التي  
يقطرها قاعدتها عن 12 سم على  
أصغر شعلة.

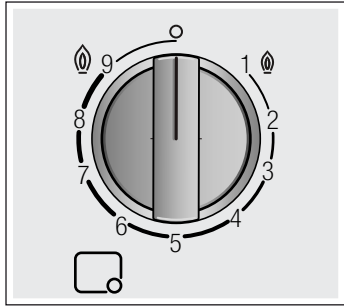


## التعرف على الجهاز

تجد في العرض العام للطراز جهازك مصحوباً بقدرات الشعلات.  
← صفحة 2

### عناصر الاستعمال والشعلات

يوجد على كل طارة استعمال تمييزاً للشعلة الخاصة بها. يمكنك باستخدام طارات الاستعمال ضبط القدرة اللازمة ما بين أعلى قيم وأقل قيم، حسب المواضيع المختلفة. لا تحاول أبدا الانتقال من الموضع 0 إلى الموضع 1 مباشرة أو من الموضع 1 إلى الموضع 0.

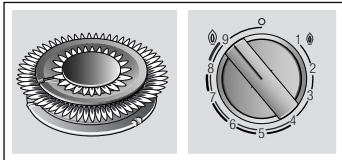


#### البيانات

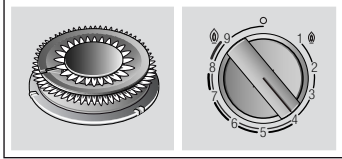
الشعلة التي يتم التحكم فيها بطارة الاستعمال	□
شعلة مطفأة	○
أعلى درجة قدرة والإشعال الكهربائي	9
أقل درجة قدرة	1

يمكن التحكم في اللهب الداخلي والخارجي لشعلات مقالتي ووك المزدوجة بشكل منفصل عن بعضه البعض. درجات القدرة الممكنة هي:

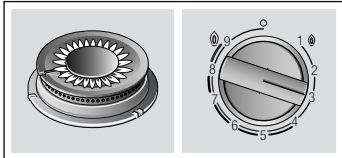
اللهب الخارجي والداخلي على أقصى قدرة.



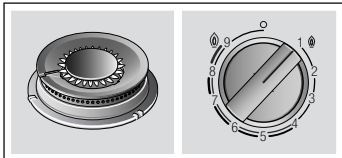
اللهب الخارجي على أقل قدرة،  
واللهب الداخلي على أقصى قدرة.



اللهب الداخلي على أقصى قدرة.



اللهب الداخلي على أقل قدرة.



- يعد الدهن أو الزيت شديد السخونة من المواد سريعة الاشتعال. لا تتعد أثناء تسخين الدهون أو الزيوت. في حالة اشتعال الدهون أو الزيوت، فلا تقم بإطفاء الحريق باستخدام الماء. قم بتغطية وعاء الطهي باستخدام غطاء لإخماد اللهب، ثم قم بإطفاء الموقد.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- أوعية الطهي المتضررة ذات المقاسات غير الصحيحة والتي تبرز حوافها عن الموقد أو التي توضع عليه بشكل غير صحيح، يمكن أن تتسبب في أضرار بالغة. تراعى النصائح والإرشادات التحذيرية الخاصة بأوعية الطهي.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء والغاز المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- إذا تعذر تدوير أحد مقابض الاستعمال أو كان مرتخياً، فلا يجوز استخدامه. وتوجه إلى خدمة العملاء على الفور لكي يتم إصلاح مقبض الاستعمال أو تغييره.

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

لا تستخدم أجهزة تنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز.

## إرشادات الأمان المهمة

### ⚠️ تحذير - خطر الانفجار!

عند تراكم الغاز غير المحترق في الأماكن المغلقة يكون هناك خطر الانفجار. لا تعرض الجهاز لتيار هواء. وإلا فقد تنطفئ الشعلات. احرص على قراءة الإرشادات التحذيرية المتعلقة بطريقة عمل شعلات الغاز بتمعن.

### ⚠️ تحذير - خطر التسمم!

استخدام موقد الغاز يؤدي إلى توليد حرارة ورطوبة ونواتج قابلة للاحتراق في المكان الذي يتم تشغيله فيه. تأكد من توافر تهوية جيدة في المطبخ، وخصوصاً عندما يتم تشغيل الموقد: احرص على أن تكون فتحات التهوية الطبيعية غير مسدودة أو قم بتركيب تجهيزة تهوية ميكانيكية (على سبيل المثال شفاط أبخرة). تشغيل الجهاز لفترة طويلة ومستمرة يمكن أن يتطلب تهوية إضافية أو أكثر فعالية: افتح النافذة أو قم بزيادة مستوى قدرة شفاط الأبخرة.

### ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- أسطح الطهي والنطاقات المحيطة بها تصبح ساخنة للغاية. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. احرص على إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات.
- إذا لم تكن أسطوانة الغاز المسال موضوعة بشكل رأسي، فربما يصل البيوتان/البروبان السائل إلى الجهاز. وقد ينبعث لهب شديد من الشعلات. وقد يلحق الضرر بالأجزاء التركيبية وتصبح غير محكمة ضد التسريب بمرور الوقت ويتسرب منها الغاز. وفي كلتا الحالتين يمكن أن تنشأ حرائق. استخدم أسطوانات الغاز المسال في وضع رأسي دائماً.

### ⚠️ تحذير - خطر الحريق!

- يجب متابعة عملية الطهي. كما يجب متابعة عملية الطهي القصيرة دون انقطاع.
- مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء أبداً على الموقد.
- لا تقم بتخزين أية منظفات كيميائية كاوية أو أية منتجات أو أجهزة تنظيف بالبخار أو مواد قابلة للاشتعال أو أية منتجات أخرى، بخلاف المواد الغذائية، أسفل هذا الجهاز المنزلي، ولا تقم باستخدام مثل تلك المواد بجانب الجهاز بشكل مباشر.

تم تصميم هذا الجهاز لغرض الاستخدام المنزلي فقط؛ وغير مسموح باستخدامه في الأنشطة التجارية أو الصناعية. استخدم الجهاز للطهي فقط، ولا تستخدمه أبداً كجهاز تدفئة. يسري الضمان فقط في حالة استخدام الجهاز للغرض المخصص له.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى.

لا تستخدم أية أغطية أو وسائل أمان للأطفال لم توصي بها الجهة الصانعة. حيث يمكن أن تقع حوادث، على سبيل المثال بفعل زيادة سخونة أو الاشتعال أو انفصال أجزاء الخامات.

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

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

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

## فهرس المحتويات

### § الاستعمال المطابق للتعليمات

4 ..... الاستعمال المطابق للتعليمات. 

5 ..... إرشادات الأمان المهمة. 

6 ..... التعرف على الجهاز 

6 ..... عناصر الاستعمال والشعلات.  
7 ..... الكماليات.

8 ..... شعلات الغاز. 

8 ..... التشغيل اليدوي

8 ..... الإشعال الذاتي

8 ..... نظام الأمان

8 ..... إطفاء الشعلة

8 ..... المفتاح الرئيسي/قفل الموقد (المفتاح الرئيسي)

8 ..... الإرشادات التحذيرية

9 ..... جداول ونصائح مفيدة 

9 ..... أواني الطهي المناسبة

9 ..... إرشادات الاستعمال

9 ..... جدول الطهي

12 ..... التنظيف والصيانة 


12 ..... التنظيف

12 ..... العناية

13 ..... الاختلالات، ما العمل؟ 

14 ..... خدمة العملاء 

14 ..... شروط الضمان

14 ..... حماية البيئة 

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

14 ..... التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

يرجى قراءة دليل الاستعمال بعناية. وبذلك فقط يمكنك استخدام الجهاز بشكل فعال وآمن. احتفظ بأدلة الاستعمال والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمها للمالك الجديد للجهاز في حالة بيعه.

لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية في حالة عدم الالتزام بالتعليمات الواردة في هذا الدليل.

الصور التي يحتوي عليها هذا الدليل استرشادية.

اترك الجهاز في تغليف الحماية إلى أن يتم التركيب. لا تقم بتوصيل الجهاز إذا اكتشفت ضرراً به. واتصل بخدمة العملاء لدينا.

هذا الجهاز يطابق الفئة 3 وفقاً للمواصفة DIN EN 30-1-1 للأجهزة الغازية: الأجهزة المدمجة.

قبل تركيب الموقد الجديد الخاص بك، تأكد من اتباع دليل التركيب أثناء عملية التركيب.

لا يسمح بتركيب هذا الجهاز في اليخوت أو سيارات الكارفان.

لا يجوز استخدام هذا الجهاز إلا في مكان به تهوية كافية.

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

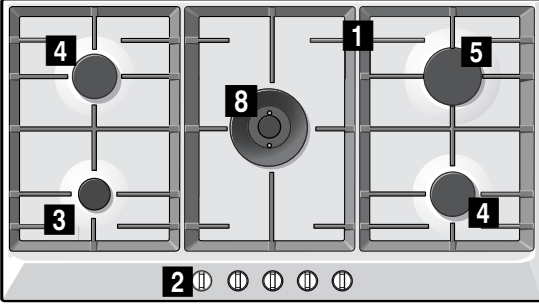
يجب أن تتم جميع أعمال التركيب والتوصيل والضبط وتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز بمعرفة فني معتمد ومع مراعاة الضوابط المعمول بها واللوائح القانونية والتعليمات الصادرة عن المرفق المحلي للكهرباء أو الغاز. يجب الاهتمام بشكل خاص بالتعليمات والتوجيهات التي تسري على التهوية.

تم في المصنع ضبط هذا الجهاز على نوع الغاز الموضح على لوحة الصنع. وتجد في دليل التركيب المعلومات الخاصة بتحويل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر. عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، ننصحك بالاتصال بمركز خدمة العملاء.

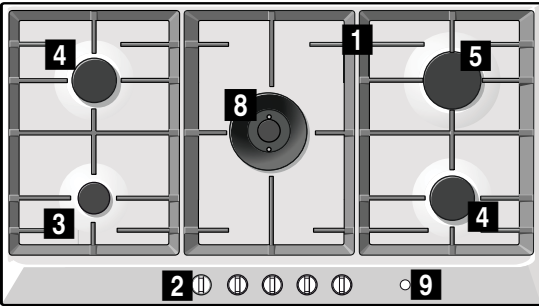
تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

يسر فريق استعلامات بوش أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: **089 69 339 339** (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: من الساعة 8.00 إلى الساعة 18.00) يسري فقط على ألمانيا.

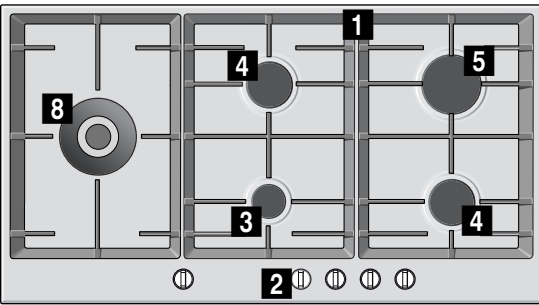
PCR9A.B...  
PCR9A.C...



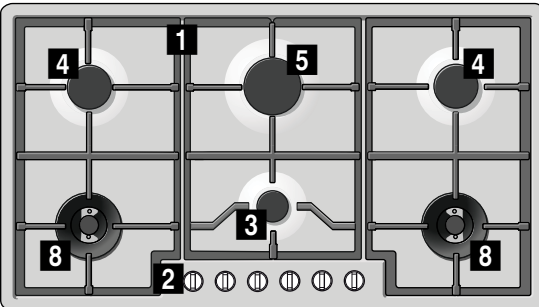
PCR9A.M...



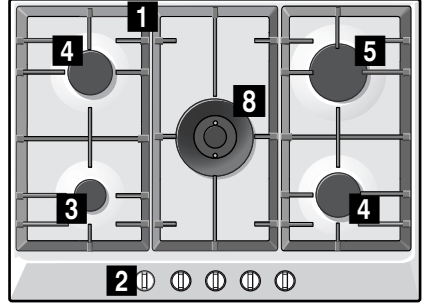
PCS9A.C...



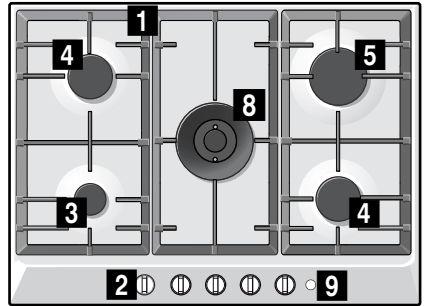
PCT9A.B...  
PCT9A.C...



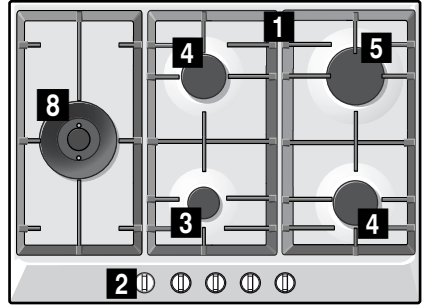
PCR7A.C...



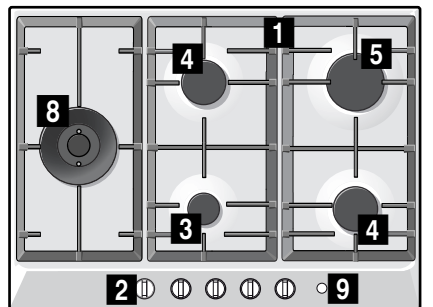
PCR7A.M...



PCS7A.B... PCS7A.L...  
PCS7A.C...



PCS7A.M...



9 المفتاح الرئيسي

1 الشبكة السلكية

2 طارة الاستعمال

3 الشعلة الموفرة بقدرة تصل إلى 1 كيلوواط

4 الشعلة العادية بقدرة تصل إلى 1,75 كيلوواط

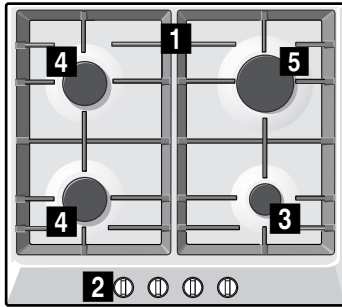
5 الشعلة السريعة بقدرة تصل إلى 3 كيلوواط

6 شعلة مقالتي الميني ووك بقدرة تصل إلى 3,5 كيلوواط

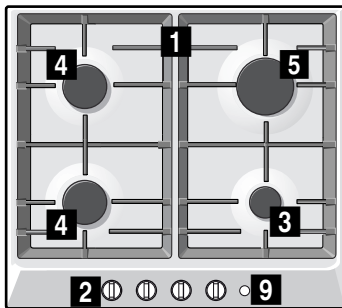
7 شعلة مقالتي ووك بقدرة تصل إلى 4 كيلوواط

8 شعلة مقالتي ووك المزدوجة بقدرة تصل إلى 5 كيلوواط

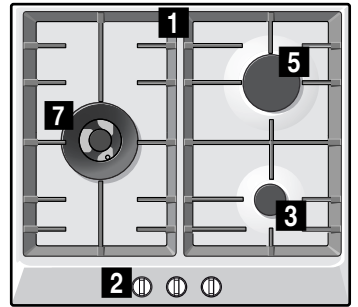
PCP6A.B...  
PCP6A.C...



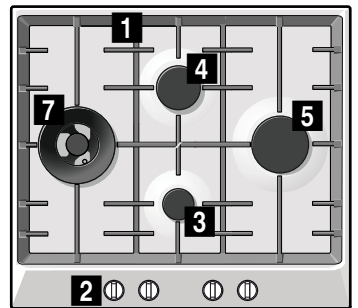
PCP6A.M...



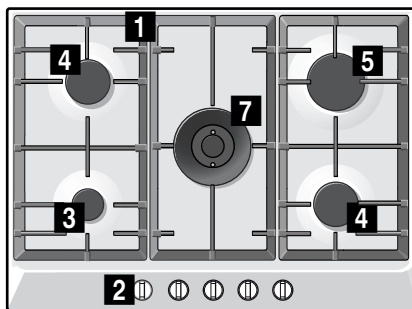
PCC6A.B...



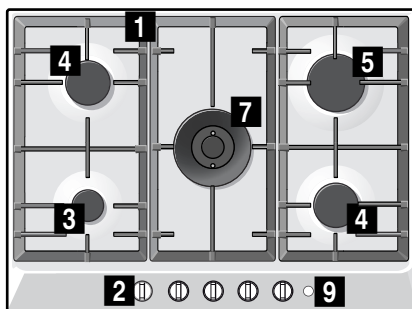
PCI6A.B...



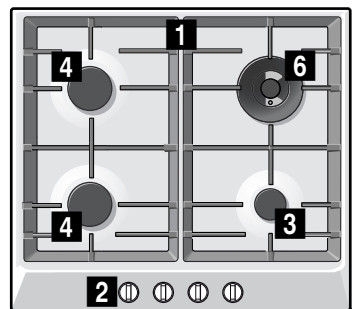
PCQ7A.B...



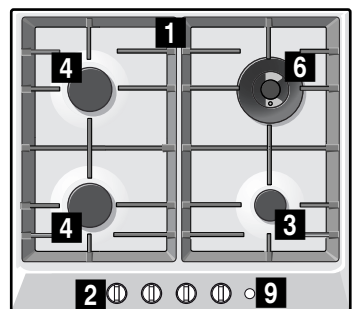
PCQ7A.M...



PCH6A.B...  
PCH6A.C...



PCH6A.M...







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



## موقد الغاز

PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

[ar]

دليل الاستعمال

موقد الغاز