



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001132156

990327(C)

حماية البيئة

في حالة وجود الرمز  على لوحة صنع الجهاز، اتبع 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 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 بمركزنا لخدمة العملاء. 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 غرباء 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 تالفا وعند اللزوم قم بتغييره.
خاصية الإشعال الذاتي لا تعمل.	تم تفعيل المصهر الأوتوماتيكي أو مفتاح حماية من تسرب التيار.	افحص في نطاق الاستعمال الرئيسي ما إذا كان المصهر الأوتوماتيكي أو مفتاح الحماية من تسرب التيار محترقا.
لهب الشعلة غير متساوي.	قد تكون هناك بقايا أطعمة أو منظفات بين شمعات الإشعال والشعلات.	يجب أن يكون الحيز البيئي الموجود بين شمعة الإشعال والشعلة نظيفا.
تدفق الغاز يبدو غير طبيعي أو لا يخرج غاز أساسا.	الشعلات ممتلئة.	قم بتجفيف أغطية الشعلات بعناية.
هناك رائحة غاز بالمطبخ.	أغطية الشعلات غير موضوعة بشكل صحيح.	تحقق من وضع الأغطية بشكل صحيح.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	الجهاز غير مؤرض أو مؤرض بشكل خاطئ أو حدث ضرر بتأريض الجهاز.	اتصل بفني كهرباء.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	أجزاء الشعلة غير موضوعة بشكل صحيح.	ضع أجزاء الشعلة بشكل صحيح على الشعلة المعنية.
هناك رائحة غاز بالمطبخ.	فتحات الشعلة متسخة.	قم بتنظيف فتحات الشعلة.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	الصمامات البيئية مغلقة.	افتح الصمامات البيئية المتاحة.
هناك رائحة غاز بالمطبخ.	في حالة استخدام أسطوانة غاز تأكد أنها ليست فارغة.	قم بتغيير أسطوانة الغاز.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	محبس الغاز مفتوح.	أغلق محابس الغاز.
هناك رائحة غاز بالمطبخ.	وصلة رديئة لأسطوانة الغاز.	تأكد من إحكام وصلة أسطوانة الغاز ضد التسريب.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	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 ثوان أخرى.
تنطفئ الشعلة على الفور بعد ترك طارة الاستعمال.	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 (آثار فوران الأطعمة، رذاذ الدهون، وخلافه) تشتعل وتلتصق بالسطح ولا يتم إزالتها فيما بعد إلا بصعوبة. لتوفير لهب سليم يجب أن تكون ثقوب وفتحات الشعلات نظيفة.

تحريك بعض أواني الطهي يمكن أن يترك آثارا معدنية على الشبكات السلكية.

قم بتنظيف الشعلات والشبكات السلكية باستخدام ماء بصابون وفرشاة غير معدنية.

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

قم دائما بتجفيف جميع الشعلات والشبكات 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 المتوغلّة إلى داخل الجهاز يمكن أن تلحق الضرر به.
- لا تستخدم أي جهاز تنظيف بالبخار. حيث يمكن أن يتعرض الموقد للضرر من جراء ذلك.
- لا تستخدم أية مواد كاشطة أو إسفنجات معدنية أو أشياء حادة أو سكين أو ما شابه، لإزالة بقايا الطعام الجافة عن الموقد.
- لا تستخدم سكين أو كاشطة أو ما شابه لتنظيف موضع توصيل الزجاج مع أغطية الشعلات أو القطاعات المعدنية أو على الأغطية الزجاجية أو الألومنيوم، إن وجدت.

العناية

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

لا تسحب أواني الطهي على الزجاج، فقد يتسبب ذلك في حدوث خدوش. كما ينبغي كذلك تجنب سقوط أشياء صلبة أو مدببة على الزجاج. ولا تعرّض حواف الموقد لأيّة خبطات.

الحبيبات الرملية (مثلا الناتجة عن تنظيف الخضروات) تخدش السطح الزجاجي.

السكر المتكامل أو الأطعمة المنسكبة المحتوية على نسبة عالية من السكر يجب على الفور إزالتها من موضع الطهي بواسطة كاشطة زجاج.

الوجبة الشعلات		زمن الطهي الإجمالي بالدقائق		الخطوة 1		الخطوة 2	
				🕒	🕒	🕒	🕒
الحلويات							
أرز باللبن**							
عادية	35-30	8 *	11-9	4 *	24-21		
سبار	45-40	9 *	14-12	2 *	31-28		
مقالى ووك	40-35	7 *	13-11	1 *	27-24		
شيكولاتة بالحليب							
سبار	14-10	1 *	14-10				
عادية	20-16	1 *	20-16				
كريب (4 قطع)							
مقالى الميني ووك	13-8	7 *	3-1	6 *	10-7		
سريعة	22-17	7 *	3-1	5 *	19-16		
مقالى ووك	13-8	7 *	3-1	4 *	10-7		
بودينج الخبز							
سريعة	30-25	9 *	12-10	6 *	18-15		
مقالى ووك	28-23	9 *	10-8	7 *	18-15		
مقالى الميني ووك	27-22	8 *	12-10	6 *	15-12		
بودينج إسباني**							
سريعة	8-3	5 *	8-3				
عادية	13-8	5 *	13-8				
مقالى ووك	8-3	2 *	8-3				
الكيك الإسفنجي (في حمام مائي)							
سريعة	40-35	9 *	40-35				
مقالى ووك	45-40	9 *	45-40				
مقالى 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 دائماً غطاءً 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. وانتظر عند تحضير عدة وجبات حتى يتم الوصول إلى درجة حرارة الطهي مرة أخرى. قم بتقليب الطعام بانتظام.

الوجبة الشعلات		زمن الطهي الإجمالي بالدقائق		الخطوة 1		الخطوة 2	
		🕒	🕒	🕒	🕒	🕒	🕒
شرائح الدجاج (8 قطع صدور دجاج فيليه)							
سريعة	12-7	9 *	4-2	6 *	8-5		
مقالى ووك	12-7	9 *	4-2	6 *	8-5		
عادية	12-7	9 *	12-7				
لحم مفروم (فطائر اللحم، كرات اللحم، صوص بولونيز)							
سريعة	20-15	8 *	20-15				
عادية	25-20	9 *	25-20				
مقالى الميني ووك	17-12	9 *	17-12				
الأطعمة الجاهزة							
كروكيت مجمد (16 قطعة) أصابع السمك المجمدة (12 قطعة)							
مقالى الميني ووك	8-4	9 *	8-4				
سريعة	10-6	8 *	10-6				
مقالى ووك	9-5	8 *	9-5				
سجق محمر (12 قطعة)							
سريعة	10-5	9 *	3-1	7 *	7-4		
عادية	12-7	9 *	12-7				
مقالى ووك	10-5	9 *	3-1	7 *	7-4		
سجق مسلوقة (12 قطعة)							
عادية	13-8	9 *	13-8				
مقالى ووك	14-9	4 *	14-9				
سريعة	12-7	7 *	12-7				
بيف بورجر (4 قطع)							
سريعة	9-4	9 *	3-1	7 *	6-3		
مقالى الميني ووك	8-3	9 *	3-1	7 *	5-2		
مقالى ووك	9-4	9 *	3-1	7 *	6-3		
الخضروات المجمدة**							
سريعة	12-7	9 *	12-7				
مقالى الميني ووك	12-7	9 *	12-7				
مقالى ووك	10-5	9 *	10-5				
البيتزا (قطر 20 سم)							
مقالى ووك	8-4	1 *	8-4				
مقالى الميني ووك	12-8	1 *	12-8				
سريعة	20-16	1 *	20-16				

الوجبة الشعلات	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
-------------------	-----------------------------------	----------	----------

الصوصات

صوص البيشاميل**

سبار	15-10	6 *	6 *
عادية	15-10	5 *	4-2
مقالى ووك	8-3	5 *	2-1

صوص بالجبن الأزرق**

سبار	6-4	7 *	6-4
عادية	5-3	7 *	5-3
سريعة	5-3	5 *	5-3

صوص نابوليتانا

عادية	23-18	6 *	4-2
مقالى ووك	18-13	7 *	3-1
مقالى الميني ووك	18-13	8 *	3-1

صلصة كاربونارا

عادية	15-10	6 *	7-5
سريعة	13-8	5 *	6-4
سبار	15-10	9 *	7-5

الأسماك

سمك نازلي على الطريقة الرومانية

سريعة	10-5	8 *	10-5
مقالى الميني ووك	10-5	9 *	4-2
مقالى ووك	9-4	6 *	9-4

سلمون مشوي

سريعة	10-5	7 *	4-2
مقالى الميني ووك	12-7	8 *	4-2
مقالى ووك	12-7	8 *	4-2

بلح البحر

سريعة	7-5	9 *	7-5
مقالى الميني ووك	6-4	9 *	6-4
مقالى ووك	6-4	9 *	6-4

اللحم

صدر بطة (قطعة واحدة)

عادية	8-6	7 *	8-6
سريعة	11-9	7 *	11-9
مقالى ووك	8-6	5 *	8-6

فيليه لحم بقري ستروجانوف

مقالى الميني ووك	10-5	9 *	10-5
سريعة	13-8	9 *	13-8
مقالى ووك	10-5	8 *	10-5

الوجبة الشعلات	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
-------------------	-----------------------------------	----------	----------

الخضروات والبقوليات

بطاطس مسلوقة (بوريه، سلطة البطاطس)

سريعة	28-23	9 *	10-8
عادية	30-25	9 *	12-10
مقالى ووك	30-25	7 *	13-11

الحمص (حمص مهروس)

سريعة	55-50	9 *	12-10
مقالى الميني ووك	52-47	8 *	12-10
مقالى ووك	52-47	7 *	12-10

العدس

سريعة	45-40	9 *	10-8
عادية	55-50	9 *	20-18
مقالى ووك	50-45	6 *	22-20

الخضروات المقلية

سريعة	17-12	7 *	8-6
مقالى الميني ووك	17-12	7 *	8-6
مقالى ووك	16-11	7 *	8-6

الخضار السوتيه الطازج**

مقالى ووك	8-6	9 *	8-6
مقالى الميني ووك	8-7	9 *	8-7
سريعة	8-6	9 *	8-6

البوم فري

مقالى ووك	20-15	7 *	20-15
سريعة	20-15	9 *	20-15
مقالى الميني ووك	20-15	8 *	20-15

البيض

شكشوكة

عادية	20-15	9 *	12-10
سريعة	18-13	8 *	9-7
مقالى ووك	20-15	6 *	13-11

الأومليت (وجبة واحدة)

عادية	5-3	8 *	5-3
سريعة	4-2	9 *	4-2
مقالى الميني ووك	4-2	9 *	4-2

تورتيللا إسباني

سريعة	30-25	9 *	30-25
مقالى الميني ووك	25-20	9 *	25-20
مقالى ووك	23-18	9 *	23-18

مثال:

الوجبة الشعلات	الخطوة 1	الخطوة 2	الوقت الطهي الإجمالي بالدقائق
-------------------	----------	----------	-------------------------------------

الحساء، حساء الكريمة			
شوربة السمك			
سريعة	17-12	8	9-7
عادية	22-17	8	13-11
مقالي ووك	15-10	9	8-6

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 9-7 دقائق.
 - الخطوة 2: استكمال الطهي. انتقل إلى درجة الطهي 1 لمدة 8-5 دقائق.
- إذا استخدمت إحدى الشعلات الأخرى المقترحة، فتصرف بنفس الطريقة.

الوجبة الشعلات	الخطوة 1	الخطوة 2	الوقت الطهي الإجمالي بالدقائق
-------------------	----------	----------	-------------------------------------

الحساء، حساء الكريمة			
شوربة السمك			
سريعة	17-12	8	9-7
عادية	22-17	8	13-11
مقالي ووك	15-10	9	8-6
كريمة قرع، شوربة بورش			
سريعة	35-30	9	12-10
عادية	50-45	9	17-15
مقالي ووك	30-25	9	10-8
شوربة كثيفة (شوربة خضار)			
سريعة	52-47	9	12-10
عادية	62-57	9	12-10
مقالي الميني ووك	48-43	9	10-8

المعكرونة والأرز

الإسباجيتي

سريعة	22-18	9 *	10-8
عادية	24-20	9 *	12-10
مقالي ووك	22-18	8 *	10-8

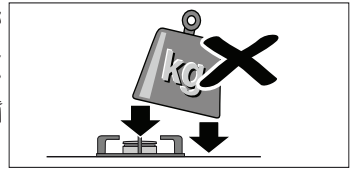
الأرز

سريعة	22-17	9	7-5
عادية	23-18	9	9-7
مقالي ووك	20-15	8	6-4

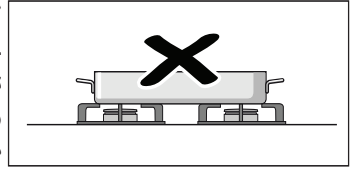
الرافولي

سريعة	14-9	9	6-4
عادية	22-17	8	14-12
مقالي ووك	15-10	8	7-5

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



لا تستخدم شعلتان أو عدة مصادر حرارية لإناء طهي واحد فقط. تجنب استخدام مقالي التحمير والأوعية الخزفية وخلافه لفترة طويلة مع القدرة القصوى.



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 خامه أواني الطهي. لذلك يمكن أن تكون هناك اختلافات.

استخدم دائما إناء كبيرا مناسباً وضعه 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، الإنابة
- * 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



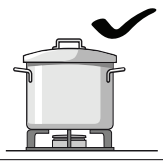

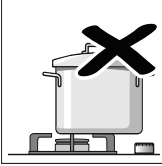
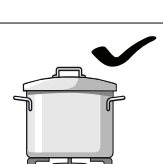

أواني الطهي المناسبة

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

يجب ألا يبرز الإناء عن حافة الموقد.

إرشادات الاستخدام

ستساعدك الإرشادات التالية على توفير الطاقة وتجنب الإضرار بأواني الطهي:

استخدم أواني طهي بمقاس مناسب للشعلة المعنية. لا تستخدم أواني طهي صغيرة على الشعلات الكبيرة. ينبغي ألا يلمس اللهب جوانب أواني الطهي.		
لا تستخدم أواني طهي مشوهة لا تستقر على الموقد إذا ما وضعت عليه. فقد تنقلب هذه الأواني. اقتصروا 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 إناء الطهي على منتصف الشعلة ولا فيمكن أن ينقلب الإناء. لا تضع الأواني الكبيرة على الشعلات بالقرب من عناصر الاستعمال. فقد تتعرض للضرر من جراء السخونة المفرطة.		
ضع الأواني على القواعد، لا على الشعلات مباشرة. تحقق قبل الاستعمال من أن قواعد الأواني وأغطية شعلات الغاز موضوعة بشكل صحيح.		

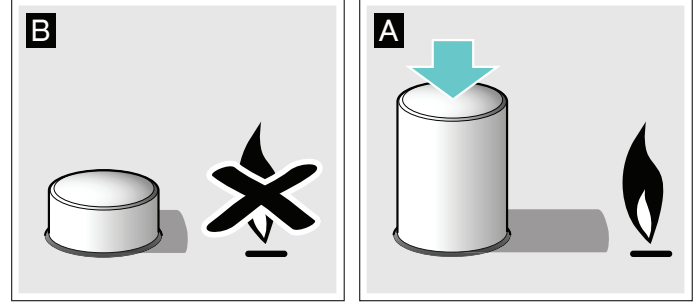
المفتاح الرئيسي/قفل الموقد (المفتاح الرئيسي)

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:

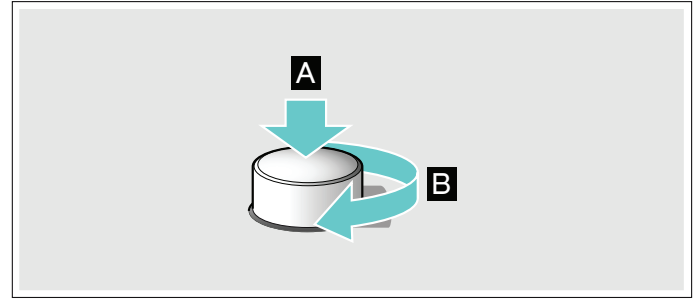
اضغط على المفتاح الرئيسي.

فتنتطفئ جميع الشعلات المشغلة. وبذلك يتم منع استخدام الموقد.



إتاحة استخدام الموقد:

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



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

الإرشادات التحذيرية

صدور صوت طنين منخفض أثناء تشغيل الشعلة هو أمر طبيعي.

أثناء الاستخدام لأول مرة من الطبيعي أن تنبعث روائح. ولا يمثل ذلك خطراً أو خللاً. 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.

شعلات الغاز

التشغيل اليدوي

1. اضغط على طارة الاستعمال الخاصة بالشعلة المختارة وأدرها جهة اليسار إلى أقصى درجة قدرة.
2. قم بتقريب 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 وأدرها جهة اليسار إلى أقصى درجة قدرة.
- أثناء احتفاظك بطارة الاستعمال مضغوطة، يتم توليد الشرر من جميع الشعلات. ثم تشتعل الشعلة. انتظر لبضع ثوان.
2. اترك طارة الاستعمال.
3. 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 الاحتراق!

إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، اضبط طارة الاستعمال على وضع الإيقاف وافتح الباب أو النافذة الموجودة بالمكان. انتظر لمدة دقيقة على الأقل 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 هذه التجهيزة فعالة:

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

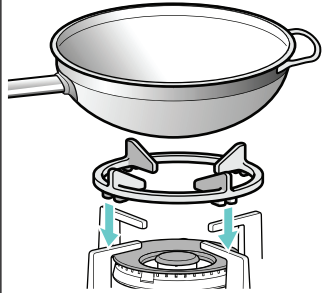
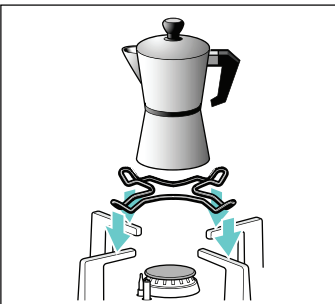
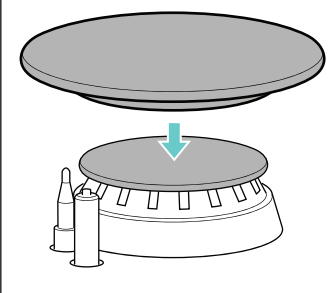
إطفاء الشعلة

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.

الكماليات

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

<p>الشبكة السلوكية الإضافية لمقالي ووك</p> <p>للاستخدام على شعلة مقالي ووك فقط ومع أواني الطهي ذات القاعدة المقوسة.</p> <p>ننصح باستخدام الشبكة السلوكية الإضافية لمقالي ووك من أجل إطالة العمر الافتراضي للجهاز.</p>	
<p>الشبكة السلوكية لارتكاز وعاء القهوة</p> <p>فقط لاستخدام أواني الطهي التي يقل قطر قاعدتها عن 12 سم على أصغر شعلة.</p>	
<p>غطاء شعلة الطهي الهادئ</p> <p>استخدم الغطاء للطهي بأدنى قدرة فقط. ضع غطاء شعلة الطهي الهادئ على غطاء الشعلة الإضافية. ضع إناء الطهي على الشبكة السلوكية وليس على غطاء شعلة الطهي الهادئ مباشرة.</p>	

رقم الجزء

HEZ298126 الشبكة السلوكية الإضافية لمقالي ووك: من الحديد الصب (شعلة مقالي الميني ووك)

HEZ298127 الشبكة السلوكية الإضافية لمقالي ووك: من الحديد الصب (4-5 كيلواط)

HEZ298110 الشبكة السلوكية الإضافية لمقالي ووك: مطلية بالمينا (الإيناميل)

HEZ298114 الشبكة السلوكية لارتكاز وعاء القهوة

HEZ298128 غطاء شعلة الطهي الهادئ

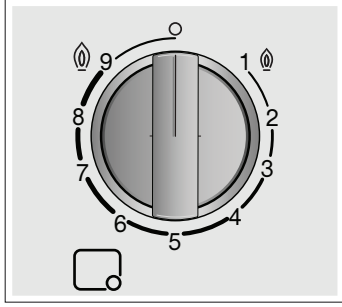
لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام الخاطيء أو عدم استخدام هذه الكماليات.

التعرف على الجهاز

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

عناصر الاستعمال والشعلات

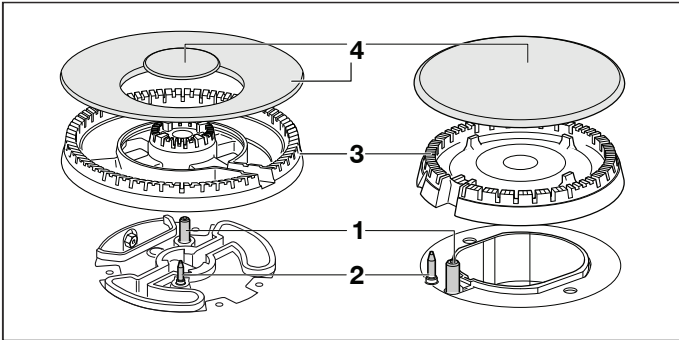
يوجد على كل طارة استعمال تمييزاً للشعلة الخاصة بها. يمكنك باستخدام طارات الاستعمال ضبط القدرة اللازمة ما بين أعلى قيم وأقل قيم، حسب المواضع المختلفة. لا تحاول أبداً الانتقال من الوضع 0 إلى الوضع 1 مباشرة أو من الوضع 1 إلى الوضع 0.



البيانات

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

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



العناصر

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

- يعد الزيت أو الدهن شديد السخونة من المواد سريعة الاشتعال. لا تترك الدهون أو الزيوت أثناء تسخينها. في حالة اشتعال الدهون أو الزيوت، لا تقم بإطفاء الحريق باستخدام الماء. قم بتغطية إناء الطهي باستخدام غطاء لإخماد اللهب، ثم قم بإطفاء موضع الطهي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- الشقوق والكسور في اللوح الزجاجي خطيرة. قم بإيقاف جميع الشعلات وكل عناصر التسخين الكهربائية على الفور. وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. لا تلمس سطح الجهاز. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. اتصل بخدمة العملاء.
- التقلبات الشديدة في درجة الحرارة يمكن أن تؤدي إلى حدوث أضرار باللوح الزجاجي. تجنب عند استخدام الموقد تعرضه لتيارات الهواء أو انسكاب السوائل الباردة.
- أواني 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 بأواني 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.
- التشققات أو الكسور في الزجاج يمكن أن تتسبب في صعقات كهربائية. قم بإيقاف الجهاز. أبلغ خدمة العملاء.

إرشادات الأمان المهمة

⚠️ تحذير - خطر الاحتراق!

عند تراكم الغاز غير المحترق في الأماكن المغلقة يكون هناك خطر حدوث احتراق. لا تُعرض 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!

- مواضع 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 عندئذ لهب شديد من الشعلات. وقد يلحق الضرر بالأجزاء التركيبية وتصبح بمرور الوقت غير محكمة ضد التسريب، بحيث يتسرب منها الغاز بشكل خارج عن السيطرة. وفي كلتا الحالتين يمكن أن تنشب حرائق. استخدم أسطوانات الغاز المسال في وضع رأسي دائماً.

⚠️ تحذير - خطر الحريق!

- يجب متابعة عملية الطهي. ويجب متابعة عملية الطهي قصيرة المدة بأكملها دون انقطاع.
- مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء 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 بالقرب من الجهاز مباشرة.

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.

ينبغي عدم ترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

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

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

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

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

فهرس المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

الصور التي يحتوي علىها هذا الدليل استرشادية.

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

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

قبل تركيب موقدك الجديد تأكد من اتباع دليل التركيب أثناء عملية التركيب.

لا يسمح بتركيب هذا الجهاز في اليخوت أو سيارات الكارافان.

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

بتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر. لإجراء أعمال تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، ننصحك بالاتصال بمركز خدمة العملاء.

4 الاستعمال المطابق للتعليمات 

5 إرشادات الأمان المهمة 

6 التعرف على الجهاز 

6 عناصر الاستعمال والشعلات
7 الكماليات

7 شعلات الغاز 

7 التشغيل اليدوي

7 الإشعال الذاتي

7 نظام الأمان

7 إطفاء الشعلة

8 المفتاح الرئيسي/ قفل الموقد (المفتاح الرئيسي)

8 الإرشادات التحذيرية

8 جداول ونصائح مفيدة 

8 أواني الطهي المناسبة

8 إرشادات الاستخدام

9 جدول الطهي

12 التنظيف والصيانة 

12 التنظيف

12 العناية

13 الاختلالات، ما العمل؟ 

14 خدمة العملاء 

14 شروط الضمان

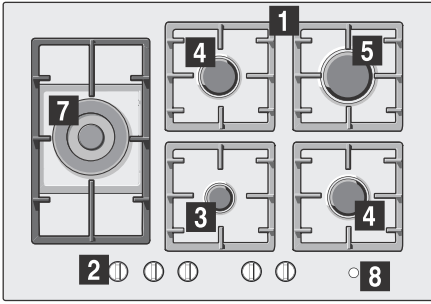
14 حماية البيئة 

14 التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

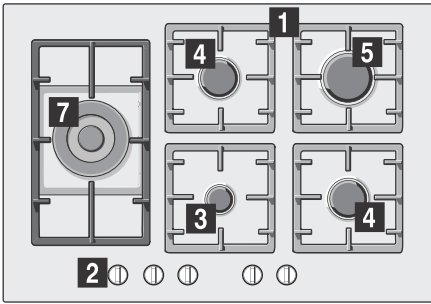
تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.bosch-eshop.com

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

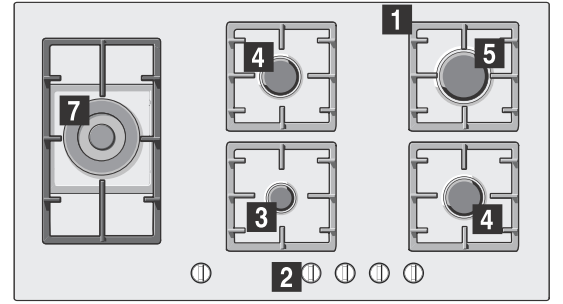
PPS7A.M9..



PPS7A.C9..



PPS9A.B9..
PPS9A.C9..



1 الشبكة السلكية

2 طارة الاستعمال

3 الشعلة الموفرة بقدرة تصل إلى 1 كيلواط

4 الشعلة العادية بقدرة تصل إلى 1,75 كيلواط

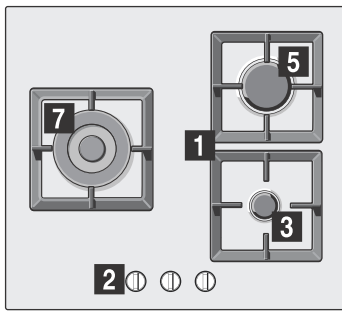
5 الشعلة السريعة بقدرة تصل إلى 3 كيلواط

6 شعلة مقالي الميني ووك بقدرة تصل إلى 3,5 كيلواط

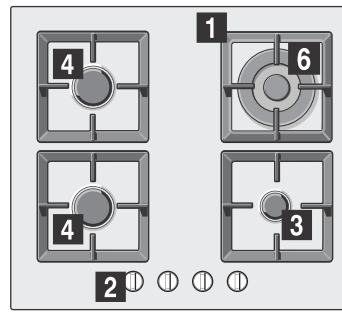
7 شعلة مقالي ووك بقدرة تصل إلى 4 كيلواط

8 المفتاح الرئيسي

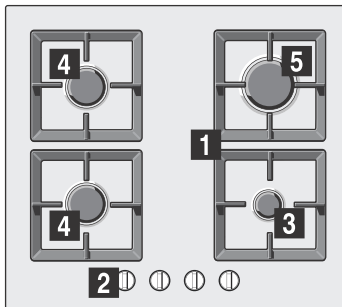
PPC6A.B1..
PPC6A.B2..



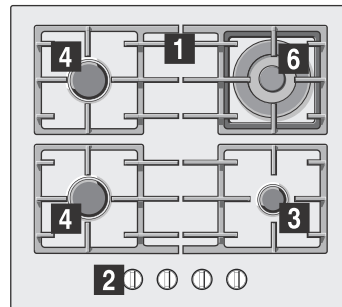
PPH6A.B1..
PPH6A.B2..



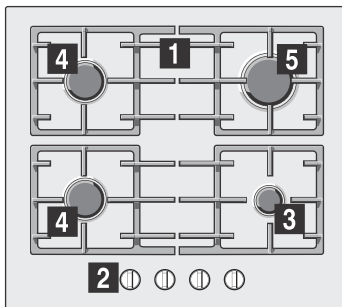
PPP6A.B1..
PPP6A.B2..



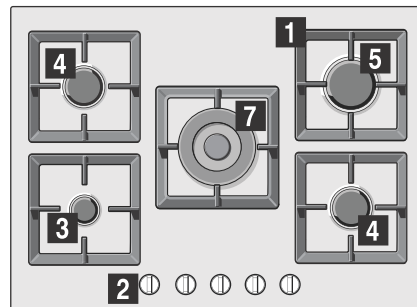
PPH6A.B8..
PPH6A.C9..



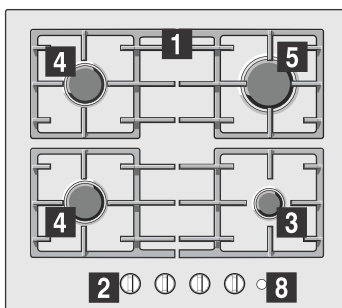
PPP6A.B8.. PPP6A.C9..
PPP6A.B9..



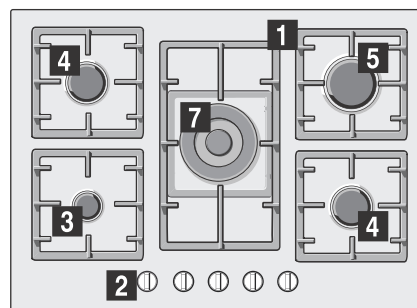
PPQ7A.B1..
PPQ7A.B2..



PPP6A.M9..



PPQ7A.B9..
PPQ7A.C9..





BOSCH

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



موقد الغاز

PPC6A....., PPP6A....., PPH6A....., PPQ7A....., PPS7A....., PPS9A.....

[ar] دليل الاستعمال

موقد الغاز