

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001133265
960520(B)



A series of horizontal lines for writing, consisting of 25 evenly spaced lines across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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 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 تلوث 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	كيفية التصرف
حدث خلل بالتشغيل الكهربائي العام.	المصهر تالف.	تفحص صندوق المصاهر وراجع ما إذا كان المصهر تالف وقم بتغييره.
	تم تفعيل المصهر الأوتوماتيكي أو مفتاح حماية من تسرب التيار.	راجع في نطاق الاستعمال، ما إذا كان المصهر الأوتوماتيكي أو مفتاح الحماية من تسرب التيار معطلا.
خاصية الإشعال الذاتي لا تعمل.	قد تكون هناك بقايا أطعمة أو منظفات بين شمعات الإشعال والشعلات.	يجب أن يكون الحيز البيني الموجود بين شمعة الإشعال والشعلة نظيفاً.
	الشعلات مبللة.	قم بتجفيف أغشية الشعلات بعناية.
	أغشية الشعلات غير موضوعة بشكل صحيح.	تأكد مما إذا كانت الأغشية موضوعة بشكل سليم.
	لم يتم تأريض الجهاز أو تم توصيله بشكل غير سليم أو كابل التأريض تالف.	اتصل بفني كهرباء.
خاصية الإشعال الذاتي لا تعمل ويظهر في وحدة العرض الرمز F1 أو F2.	الوحدة الإلكترونية شديدة السخونة.	قم بإطفاء الشعلات أو اقتصر على استخدام أقل درجة شعلة، إلى أن تبرد الوحدة الإلكترونية بشكل كاف.
لهب الشعلة يشتعل بشكل غير متساو.	أجزاء الشعلة غير موضوعة بشكل صحيح.	ضع أجزاء الشعلة بشكل صحيح على الشعلة المعنية.
	فتحات الشعلة متسخة.	قم بتنظيف فتحات الشعلة.
	تم غلق الإمداد بالغاز عبر الصمامات البينية.	افتح الصمامات البينية.
عملية تدفق الغاز تبدو غير سليمة أو لا يخرج غاز أساساً.	إذا كان الغاز مستمداً من أسطوانة غاز، فتأكد أنها ليست فارغة.	قم باستبدال أسطوانة الغاز.
هناك رائحة غاز بالمطبخ.	هناك محبس غاز مفتوح.	أغلق محابس الغاز.
	تم توصيل أسطوانة الغاز بشكل غير سليم.	تأكد من توصيل أسطوانة الغاز بشكل سليم.
	هناك تسرب محتمل للغاز.	أغلق المحبس الرئيسي لوصلة الغاز، وقم بتهوية المكان واتصل على وجه السرعة بفني تركيب معتمد ليقوم بفحص نظام الغاز ويمنحك شهادة اعتماد للتركيب. لا تستخدم الجهاز إلى أن تتأكد من عدم تسرب الغاز من النظام أو من الجهاز.
تنطفئ الشعلة على الفور بمجرد ترك طارة الاستعمال.	لم تحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لفترة طويلة كافية.	عند اشتعال الشعلة، احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوان أخرى.
	فتحات الشعلة متسخة.	قم بتنظيف فتحات الشعلة.
يظهر في وحدة العرض F3، F4، F5، F6، F7، F9، F8.	خطأ بالوحدة الإلكترونية.	افصل الموقد عن مصدر الإمداد بالكهرباء. انتظر لبضع ثوان وقم بتوصيله مجدداً. إذا استمر البيان في الإضاءة، أبلغ خدمة العملاء.
يختلف بيان درجات الطهي الذي يظهر بوحدة العرض دائماً عن بيان درجة الطهي المختارة بواسطة طارة الاستعمال.	خطأ في معايرة الوحدة الإلكترونية.	قم بإجراء المعايرة وفقاً لدليل التركيب.

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 ثقبوف وفتحات الشعلة نظيفة. تحريك بعض أواني الطهي يمكن أن يترك آثاراً معدنية على الشبكة السلكية.

قم بتنظيف الشعلة والشبكة السلكية باستخدام ماء بصابون وفرشاة غير معدنية.

ويمكن بدلاً من ذلك تنظيف الشبكات السلكية في غسالة الأواني. واحرص على استخدام مادة التنظيف الموصى بها من قبل الجهة الصانعة لغسالة الأواني. وفي حالة الاتساع الشديد يُنصح بإجراء تنظيف مسبق للشبكات السلكية.

لا تقم بتنظيف أغطية الشعلات في غسالة الأواني.

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

قم دائماً 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 المتوغلة إلى داخل الجهاز يمكن أن تلحق الضرر به.
- يجب عدم استخدام 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 تعرض حواف الموقد لأية خيوطات.

الحبيبات الرملية (مثلاً 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.

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 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 موازنة درجة الطهي عند الحاجة. انتظر أثناء تحضير عدة وجبات حتى يتم الوصول إلى درجة الطهي مرة أخرى. قم بتقليب الطعام بانتظام.

الوجبة الشعلة	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
		  	  
بيف بورجر (4 قطع)			
سريعة	9-4	 * 9	 * 7 3-1
مقالي ووك	9-4	 * 9	 * 7 3-1
عادية	10-5	 * 9	 * 8 3-1
الخضروات المجمدة**			
سريعة	12-7	 * 9	12-7
مقالي ووك	10-5	 * 9	10-5
عادية	17-12	 * 9	17-12
البيتزا (قطر 20 سم)			
مقالي ووك	8-4	 4	8-4
سريعة	20-16	 1	20-16
عادية	25-20	 1	25-20
الحلويات			
أرز باللبن**			
عادية	35-30	 * 8	 * 4 11-9
سبار	45-40	 * 9	 * 2 31-28
مقالي ووك	28-23	 * 7	 * 5 18-15
شيكولاتة بالحليب			
سبار	14-10	 * 1	14-10
عادية	20-16	 * 1	20-16
مقالي ووك	7-3	 * 1	7-3
كريب (4 قطع)			
سريعة	22-17	 * 7	 * 5 3-1 19-16
مقالي ووك	13-8	 * 8	 * 5 3-1 10-7
عادية	25-20	 * 8	 * 6 3-1 22-19
بودينج الخبز			
سريعة	30-25	 9	 6 18-15 12-10
مقالي ووك	28-23	 9	 8 18-15 10-8
عادية	32-27	 9	 7 20-17 12-10
بودينج أسباني**			
سريعة	8-3	 * 5	8-3
عادية	13-8	 * 5	13-8
مقالي ووك	8-3	 * 4	8-3
الكيك الإسفنجي (في حمام مائي)			
سريعة	40-35	 9	40-35
مقالي ووك	45-40	 9	45-40
عادية	50-45	 9	50-45

الوجبة الشعلة	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
		  	  
الأسماك			
سمك نازلي على الطريقة الرومانية			
سريعة	10-5	 * 8	10-5
عادية	13-8	 * 9	13-8
مقالي ووك	10-5	 * 7	10-5
سلمون مشوي			
سريعة	10-5	 * 7	 1 4-2 6-3
عادية	10-5	 * 8	 1 4-2 6-3
مقالي ووك	12-7	 * 7	 1 4-2 8-5
بلح البحر			
سريعة	7-5	 9	7-5
مقالي ووك	6-4	 9	6-4
عادية	12-10	 9	12-10
اللحم			
صدر بطة (قطعة واحدة)			
عادية	8-6	 * 7	8-6
سريعة	11-9	 * 7	11-9
مقالي ووك	8-6	 * 6	8-6
فيليه لحم بقري ستروجانوف			
سريعة	13-8	 * 9	13-8
مقالي ووك	10-5	 * 8	10-5
عادية	17-12	 * 9	17-12
شرائح الدجاج (8 قطع صدور دجاج فيليه)			
سريعة	12-7	 * 9	 * 6 4-2 8-5
مقالي ووك	12-7	 * 9	 * 6 4-2 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
مقالي ووك	20-15	 * 7	20-15
الأطعمة الجاهزة			
كروكيت مجمد (16 قطعة)			
أصابع السمك (12 قطعة)			
سريعة	10-6	 8	10-6
عادية	12-8	 8	12-8
مقالي ووك	10-6	 9	 4 5-3
سجق محمر (12 قطعة)			
سريعة	10-5	 9	 7 3-1 7-4
عادية	12-7	 9	12-7
مقالي ووك	10-5	 9	 6 3-1 7-4
سجق (12 قطعة)			
عادية	13-8	 9	13-8
مقالي ووك	14-9	 5	14-9
سريعة	12-7	 7	12-7

الوجبة الشعلة	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
		  	  

العدس			
سريعة	45-40	 9	 9-10
عادية	55-50	 9	 18-20
مقالي ووك	50-45	 7	 22-20
الخضروات المقلية			
سريعة	17-12	 7	 6-8
عادية	20-15	 8	 8-10
مقالي ووك	15-10	 7	 5-7
الخضار السوتيه الطازج**			
مقالي ووك	8-6	 9	 6-8
سريعة	8-6	 9	 6-8
البوم فري			
مقالي ووك	17-12	 8	 12-17
سريعة	20-15	 9	 15-20
عادية	30-25	 9	 25-30
البيض			
شكشوكة			
عادية	20-15	 9	 10-12
سريعة	18-13	 8	 7-9
مقالي ووك	20-15	 6	 11-13
الأومليت (وجبة واحدة)			
عادية	5-3	 8	 3-5
سريعة	4-2	 9	 2-4
مقالي ووك	4-2	 5	 2-4
تورتيللا أسباني			
سريعة	30-25	 9	 25-30
مقالي ووك	25-20	 8	 20-25
الصوصات			
صوص البيشاميل**			
سبار	15-10	 6	 2-4
عادية	15-10	 5	 2-4
مقالي ووك	8-3	 6	 1-2
صوص بالجبن الأزرق**			
سبار	6-4	 7	 4-6
عادية	5-3	 7	 3-5
سريعة	5-3	 5	 3-5
صوص نابوليتانا			
عادية	23-18	 6	 2-4
سريعة	20-15	 8	 1-3
مقالي ووك	17-12	 8	 2-4
صلصة كاربونارا			
عادية	15-10	 6	 5-7
سريعة	13-8	 5	 4-6
سبار	15-10	 9	 5-7

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	زمن الطهي الإجمالي بالدقائق	الخطوة 1	الخطوة 2
		  	  

الحساء، حساء الكريمة

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

المعكرونة والأرز

الاسبجاتي			
سريعة	22-18	 9	 8-10
عادية	24-20	 9	 10-12
مقالي ووك	22-18	 8	 8-10
الأرز			
سريعة	22-17	 9	 5-7
عادية	23-18	 9	 7-9
مقالي ووك	18-13	 8	 4-6
الرافايولي			
سريعة	14-9	 9	 4-6
عادية	22-17	 8	 5-8
مقالي ووك	18-13	 8	 5-7

الخضروات والبقوليات

بطاطس مسلوقة (بوريه، سلطة البطاطس)			
سريعة	28-23	 9	 8-10
عادية	30-25	 9	 10-12
مقالي ووك	30-25	 7	 11-13
الحمص (حمص مهروس)			
سريعة	55-50	 9	 10-12
عادية	57-52	 9	 12-14
مقالي ووك	52-47	 8	 10-12

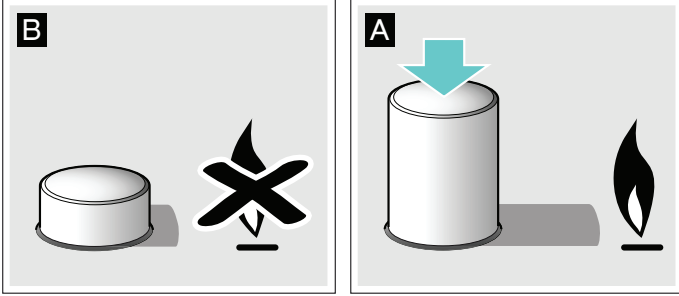
المفتاح الرئيسي/قفل الموقد (المفتاح الرئيسي)

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 اضطررت لأي سبب من الأسباب لإطفاء جميع الشعلات بسرعة.

منع استخدام الموقد:

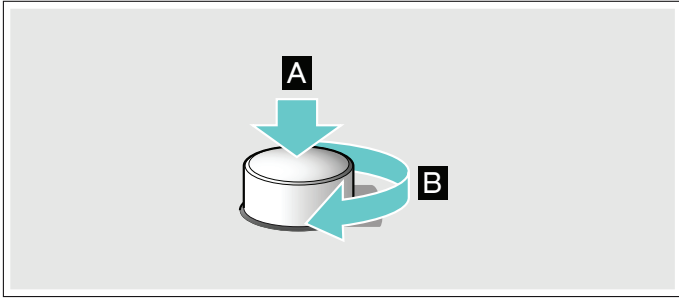
اضغط على المفتاح الرئيسي.

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 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.

التشغيل اليدوي

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

الإشعال الذاتي

إذا كان موقدك مزوداً 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 ويظهر في وحدة العرض الرمز . ثم تشتعل الشعلة.
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 ثوانٍ).

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

إذا لم تشتعل الشعلة بعد 10 ثانية، اضبط 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 شعلة

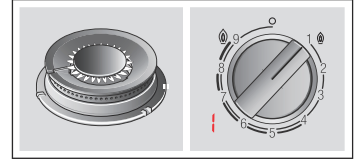
أدر طارة الاستعمال جهة اليمين إلى الوضع 0. فيظهر في وحدة العرض وبعد بضع ثوانٍ يظهر بيان الحرارة المتبقية.

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

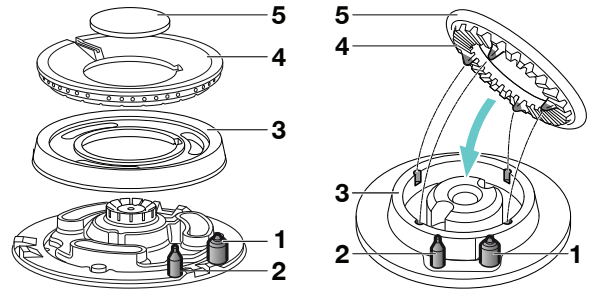
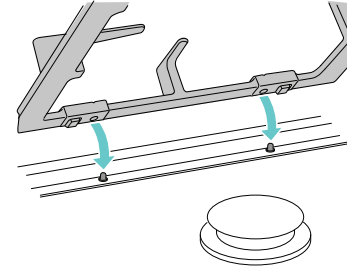
الكماليات

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

اللهب الداخلي على أقل قدرة.



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



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

بيان الحرارة المتبقية

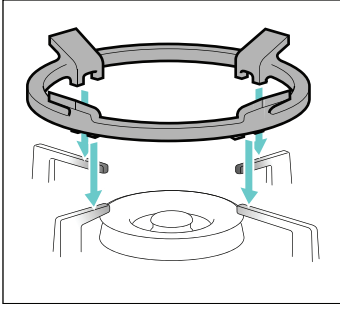
يوجد بالموقد لكل موضع طهي بيان للحرارة المتبقية، يشير إلى مواضع الطهي الساخنة أو الدافئة.

فإذا ظهر في وحدة العرض البيان H، يكون موضع الطهي مازال ساخناً. وعندما يبرد موضع الطهي بعد ذلك، يتحول البيان إلى L. ويختفي البيان عندما يصبح موضع الطهي بارداً بدرجة كافية. لا تلمس موضع الطهي أثناء ظهور هذا البيان.

الشبكة السلكية الإضافية

لمقالي ووك

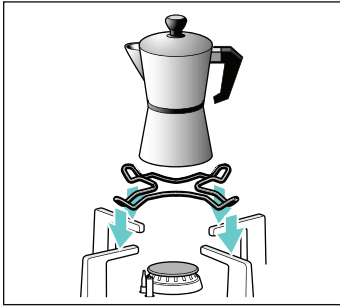
للاستخدام فقط على شعلة مقالي ووك المزودة والثلاثية مع أواني الطهي التي يزيد قطرها على 26 سم (مقالي التحمير، الأوعية الخزفية، مقالي بايلا، الأواني ذات القاعدة المستديرة وخلافه).



ننصح باستخدام الشبكة السلكية الإضافية لمقالي ووك من أجل إطالة العمر الافتراضي للجهاز.

الشبكة السلكية لارتكاز وعاء القهوة

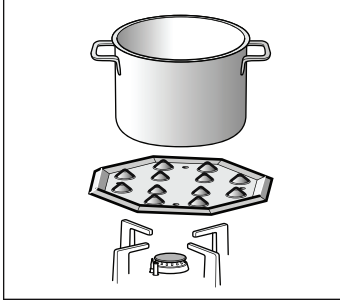
فقط لاستخدام أواني الطهي التي يقل قطر قاعدتها عن 12 سم على أصغر شعلة.



لوحة شعلة الطهي الهادئ

يستخدم هذا الملحق التكميلي لتقليل سخونة مع استخدام أقل درجة للقدرة.

ضع الملحق التكميلي بحيث تكون الأسطح المنتفخة له لأعلى على الشبكة السلكية، وليس على الشعلة مباشرة. ضع وعاء الطهي على منتصف الملحق التكميلي.



رقم الجزء

HEZ298114 الشبكة السلكية لارتكاز وعاء القهوة

HEZ298105 لوحة شعلة الطهي الهادئ

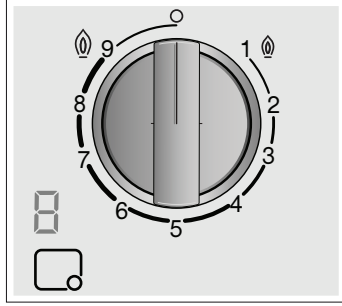
لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام الخاطئ أو عدم استخدام هذه الكماليات.

التعرف على الجهاز

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

عناصر الاستعمال والشعلات

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

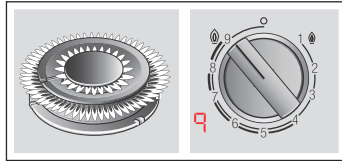


البيانات	
الشعلة التي يتم التحكم فيها بطارة الاستعمال	□
شعلة مطفأة	○
أعلى درجة قدرة والاشعال الكهربائي	9 ⑨
أقل درجة قدرة	1 ①

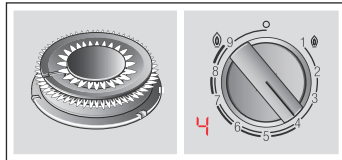
بيانات وحدة العرض	
الإشعال الكهربائي	⚡
درجات الطهي	9-1
شعلة مطفأة	0
السخونة المتبقية	H-H

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

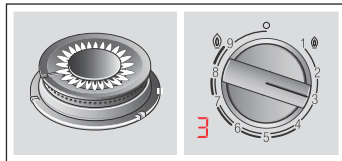
اللهب الخارجي والداخلي على أقصى قدرة.



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



اللهب الداخلي على أقصى قدرة.



- يعد الدهن أو الزيت شديد السخونة من المواد سريعة الاشتعال. لا تبتعد 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.
- إذا تم تشغيل إحدى الشعلات بدرجة قدرة عالية للغاية، تنشأ درجات حرارة عالية للغاية. ويمكن أن تشتعل المواد القابلة للاشتعال. يمكن أن يختلف بيان درجة القدرة المبين في وحدة العرض عن درجة القدرة المضبوطة بالطارة. فبيان درجة القدرة المبين في وحدة العرض لا يعدو كونه مجرد معلومة إضافية. اضبط درجة القدرة دائما وفقا للبيان المطبوع على الطارة.

⚠ 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 أبدا بتشغيل جهاز به عطل. اتصل بخدمة العملاء.
- 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.
- في حالة حدوث خلل، أوقف إمداد الغاز والكهرباء عن الجهاز. لإجراء أعمال الإصلاح، يرجى الاتصال بخدمة العملاء لدينا.
- لا تقم بإجراء أية أعمال داخل الجهاز. وعند اللزوم يرجى الاتصال بمركزنا لخدمة العملاء.
- في حالة تعذر إدارة إحدى طارات الاستعمال، لا تحاول إدارتها بعنف. اتصل بخدمة العملاء على الفور حتى يمكنها إصلاحها أو استبدالها.

⚠ 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 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 تجهيزات 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 تنشب حرائق. استخدم أسطوانات الغاز المسال في وضع رأسي دائماً.

⚠️ تحذير - خطر الحريق!

- 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.

ينبغي عدم ترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

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

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

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

الاستعمال المطابق للتعليمات

يرجى قراءة دليل الاستعمال 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 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 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 بتحويل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر. عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، ننصحك بالاتصال بمركز خدمة العملاء.

3 الاستعمال المطابق للتعليمات

4 إرشادات الأمان المهمة

5 التعرف على الجهاز

5 عناصر الاستعمال والشعلات
6 بيان الحرارة المتبقية
6 الكماليات

7 شعلات الغاز

7 التشغيل اليدوي
7 الإشعال الذاتي
7 نظام الأمان
7 إطفاء شعلة
7 المفتاح الرئيسي / قفل الموقد (المفتاح الرئيسي)
7 الإرشادات التحذيرية

8 جداول ونصائح مفيدة

8 أواني الطهي المناسبة
8 إرشادات الاستخدام
8 جدول الطهي

11 التنظيف والصيانة

11 التنظيف
11 العناية

12 الاختلالات، ما العمل؟

13 خدمة العملاء

13 شروط الضمان

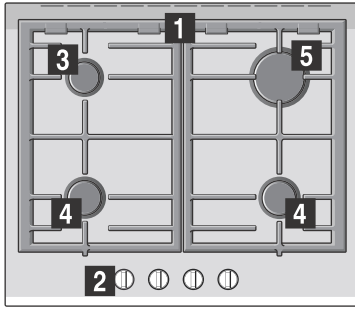
13 حماية البيئة

13 التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

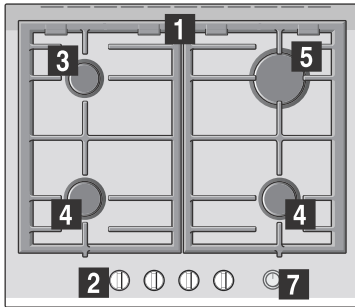
تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.bosch-eshop.com

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.

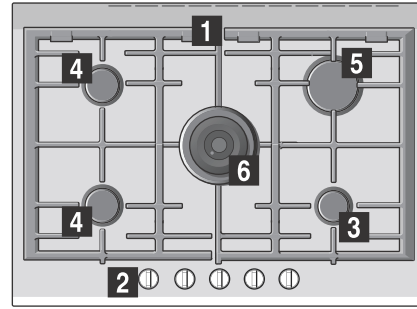
PRP6A.D7..



PRP6A.N7..



PRR7A.D7..



1 الشبكة السلكية

2 طارة الاستعمال

3 الشعلة الموفرة بقدرة تصل إلى 1,1 كيلوواط

4 الشعلة العادية بقدرة تصل إلى 1,9 كيلوواط

5 الشعلة السريعة بقدرة تصل إلى 2,8 كيلوواط

6 شعلة مقالي ووك المزدوجة بقدرة تصل إلى 4,2 كيلوواط

7 المفتاح الرئيسي



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



موقد الغاز
PRP6A....., PRR7A.....



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]