



**BOSCH**

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

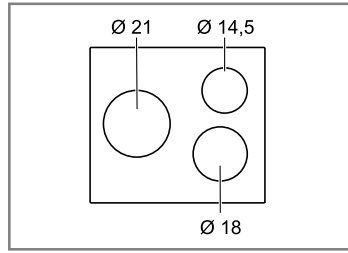


# الموقد

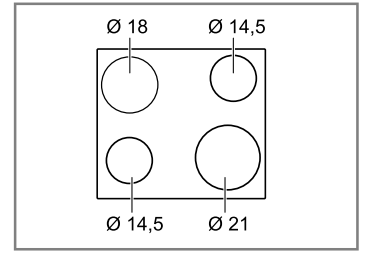
**PKE6.....,  
PKM6..BA..**

دليل المستخدم [ar]

PKM6..BA..



PKE6.....





لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

## فهرس المحتويات

|    |                            |    |
|----|----------------------------|----|
| 1  | الأمان.....                | 3  |
| 2  | تجنب الأضرار المادية.....  | 4  |
| 3  | حماية البيئة والتوفير..... | 5  |
| 4  | التعرف.....                | 6  |
| 5  | الاستعمال الأساسي.....     | 6  |
| 6  | قفل أمان الأطفال.....      | 8  |
| 7  | الإيقاف الأوتوماتيكي.....  | 8  |
| 8  | أوضاع الضبط الأساسية.....  | 9  |
| 9  | التنظيف والعناية.....      | 9  |
| 10 | التغلب على الاختلالات..... | 10 |
| 11 | التخلص.....                | 11 |
| 12 | خدمة العملاء.....          | 11 |

لا تستخدم الجهاز:  
 ■ باستخدام ميقاتي خارجي أو جهاز تشغيل عن بعد منفصل. لا يسري ذلك في حالة إيقاف التشغيل بواسطة الأجهزة المحددة في المواصفة EN 50615.

### 1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصًا في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشراف وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

### 1.4 الاستخدام الآمن

#### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

عدم مراقبة عملية الطهي التي يُستخدم فيها الدهون أو الزيت على سطح الموقد يمكن أن تمثل خطورة وتؤدي لنشوب حرائق.  
 ◀ لا تترك الزيوت والدهون الساخنة دون رقابة.  
 ◀ لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء، وإنما أطفئ الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية مثلاً.

يصحح سطح الطهي ساخناً للغاية.  
 ◀ لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرةً.  
 ◀ لا تضع أبدًا أية أشياء على سطح الطهي. يصبح الجهاز ساخناً.  
 ◀ لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرةً.  
 قد تؤدي أغطية الموقد إلى وقوع حوادث، على سبيل المثال بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات.  
 ◀ لا تستخدم أغطية الموقد.

## 1 الأمان ⚠

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### 1.1 إرشادات عامة

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

### 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إلا:  
 ■ لتحضير مأكولات ومشروبات.  
 ■ تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.  
 ■ في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.  
 ■ حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

من الممكن أن تشتعل الأطعمة.  
 ◀ يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصعب الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية، خصوصًا إطار الموقد في حال وجوده.

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

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.

- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.
- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطرًا.
- ◀ لا تشغل أبدًا جهازًا متضررًا.

◀ في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز لتجنب الإصابة بصدمة كهربائية محتملة. وللقيام بذلك، لا تطفئ الجهاز من المفتاح الرئيسي بل من خلال فصل المصهر في صندوق المصاهر.

- ◀ اتصل بخدمة العملاء. - صفحة 11
- الربطية التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز. قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز.
- ◀ لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي. ◀ أبق موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة دائمًا.

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.
- ◀ أبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعاد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

## 2 تجبب الأضرار المادية

### 2.1 نظرة عامة على الأضرار الأكثر شيوعًا

تجد هنا الأضرار الأكثر شيوعًا، ونصائح حول كيفية تجنبها.

| الضرر      | السبب                         | الإجراء   |
|------------|-------------------------------|---|
| بقع        | أطعمة منسكبة                  | أزل الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج. |
| بقع        | منظفات غير مناسبة             | استخدم منظفات مناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.          |
| خدوش       | ملح أو سكر أو رمل             | لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.   |
| خدوش       | قواعد الأواني والمقالي الخشنة | افحص حالة الأواني.                                  |
| تغير اللون | منظفات غير مناسبة             | استخدم منظفات مناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.          |
| تغير اللون | تآكل الأواني، مثل الألومنيوم  | ارفع الأواني أو المقالي عند تحريكها.                |

### تنبيه!

- قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشًا بأقراص الخزف الزجاجي.
- ◀ افحص الأواني.
- يمكن أن يضر طهي الأواني الفارغة بالأواني أو بالجهاز.
- ◀ لا تضع أبدًا أوانٍ دون محتوى على حيز طهي ساخن أو تسمح بطهي الأواني الفارغة.
- يمكن أن يؤدي إناء الطهي الموضوع بصورة خاطئة إلى فرط سخونة الجهاز.
- ◀ لا تضع أبدًا مقال أو أوانٍ ساخنة على عناصر الاستعمال أو إطار الموقد.
- عندما تسقط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، قد تحدث أضرار.
- ◀ لا تدع أية أشياء صلبة أو حادة تسقط على الموقد.
- تنصهر الخامات غير المقاومة للسخونة على مواضع الطهي الساخنة.
- ◀ لا تستخدم رقاقة حماية الموقد.
- ◀ لا تستخدم رقاقة ألومنيوم أو أوعية بلاستيكية.

| الضرر            | السبب   | الإجراء   |
|------------------|---|---|
| تكوّن قشور صدفية | السكر أو الأظعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر | أزل الأظعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج. |

## 3 حماية البيئة والتوفير

### 3.1 التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

◀ تخلّص من المكوّنات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

### 3.2 توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل بكثير من الطاقة.

اختر نطاق الطهي المناسب لمقاس الإناء. ضع إناء الطهي في الوسط.

استخدم أوان يتوافق قطر قواعدها مع قطر حيز الطهي.

**نصيحة:** تذكر الجهة الصانعة للأواني غالبًا قطر الأواني العلويّ. وهو غالبًا أكبر من قطر القاعدة.

■ أواني الطهي غير المناسبة أو مناطق الطهي غير المغطاة بالكامل تستهلك الكثير من الطاقة.

أغلق الأواني بغطاء مناسب.

■ عندما تطهو دون وضع غطاء، يحتاج الجهاز للمزيد من الطاقة بشكل واضح.

لا ترفع الغطاء إلا نادرًا قدر الإمكان.

■ عندما ترفع الغطاء، تتسرب طاقة كثيرة.

استخدام غطاء زجاجي.

■ يمكنك باستخدام الغطاء الزجاجي النظر في الوعاء دون أن ترفع الغطاء.

استخدم أوان ومقال ذات قواعد مستوية.

■ القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.

استخدم إناء طهي مناسب لكمية الطعام المراد طهيه.

■ يحتاج إناء الطهي الكبير ذو المحتوى الضئيل إلى طاقة أكثر للتسخين.

قم بطهي الطعام بكمية قليلة من الماء.

■ كلما زاد الماء في إناء الطهي، زادت كمية الطاقة المطلوبة للتسخين.

اضبط على درجة طهي أقل مبكرًا.

■ اختيار درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.

استفد من سخونة المتبقية من الموقد. في حالة فترات الإنضاج الطويلة أطفئ حيز الطهي لمدة 5-10 دقائق قبل انتهاء زمن الإنضاج.

■ ترفع الحرارة المتبقية غير المُستغلة من استهلاك الطاقة.

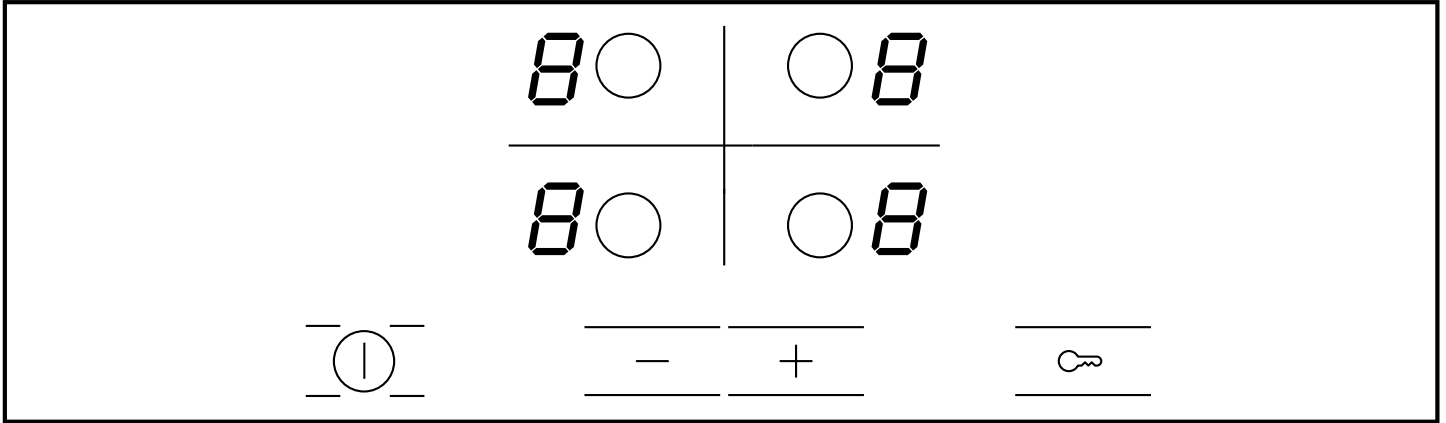
يمكنك الاطلاع على معلومات المنتج وفقًا للمواصفة (EU) 66/2014 في بطاقة بيانات الجهاز المرفقة وعلى الإنترنت في الموقع الإلكتروني للجهاز.

## 4 التعرّف

يسري دليل الاستعمال هذا على مواقد مختلفة. تجد أبعاد المواقد في العرض العام للطرازات. ← صفحة 2

### 4.1 لوحة الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلومات حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال.



#### ملاحظات

- احرص على أن تكون لوحة الاستعمال جافة دائماً.
- الرطوبة تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي.
- لا تسمّب الأواني بالقرب من البيانات وحقول اللمس.
- يمكن أن تزداد سخونة الوحدة الإلكترونية.

### 4.4 بيان السخونة المتبقية

يوجد بالموقد لكل موضع طهي بيان ثنائي المراحل للحرارة المتبقية. وطالما ظل بيان الحرارة المتبقية مضيئاً، لا تلمس موضع الطهي.

| البيان | المعنى   |
|--------|--|
| H      | موضع الطهي ساخن جداً لدرجة أنه بمقدورك الحفاظ على سخونة أطباق صغيرة أو إذابة قوالب الشوكولاتة الخام. |
| h      | موضع الطهي ساخن.   |

### 4.2 البيانات

تعرض البيانات القيم المضبوطة والوظائف.

| البيان | الاسم            |
|--------|------------------|
| 9 - 1  | درجات الطهي      |
| h/H    | السخونة المتبقية |

### 4.3 حقول اللمس

النطاقات اللمسية هي نطاقات حساسة للمس. المس النطاق المناسب لاختيار الوظيفة ذات الصلة.

| حقل اللمس | الاسم             |
|-----------|-------------------|
| ①         | المفتاح الرئيسي   |
| ○         | اختيار موضع الطهي |
| ☞         | قفل أمان الأطفال  |
| + -       | حقول الضبط        |

## 5 الاستعمال الأساسي

### 5.3 إطفاء الموقد

عند إطفاء كافة مواضع الطهي لبعض الوقت (10-60 ثانية)، ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً.

- ◀ انقر على ①.
- ✓ تنطفئ لمبة البيان فوق ①.
- ✓ تنطفئ البيانات.
- ✓ تنطفئ كافة مواضع الطهي.
- ✓ تستمر إضاءة بيان الحرارة المتبقية، إلى أن تصبغ مواضع الطهي باردة بدرجة كافية.

### 5.1 تشغيل الموقد أو إطفاءه

يمكنك تشغيل وإطفاء الموقد بواسطة المفتاح الرئيسي. إذا أعدت تشغيل الجهاز في الثواني الأربع الأولى بعد إطفائه، يعاود الموقد العمل بالإعدادات السابقة.

### 5.2 تشغيل الموقد

- ◀ انقر على ①.
- ✓ تضيء لمبة البيان فوق ①.
- ✓ تضيء البيانات ②.
- ✓ الموقد جاهز للتشغيل.

## 5.9 توصيات الضبط من أجل الطهي

تجد هنا نظرة عامة على أطباق مختلفة ذات درجات طهي مناسبة.  
يختلف زمن النضج حسب نوع الأطعمة، ووزنها، وسُمكها، ووجودتها. وتتوقف درجة مواصلة الطهي على أواني الطهي المستخدمة.

### إرشادات التحضير

- استخدم درجة الطهي 9 لغرض السلق.
- قم بتقليب الأطعمة ذات القوام الكثيف من آن لآخر.
- الأطعمة التي يتم تحميرها على درجة عالية أو التي تخرج منها كمية كبيرة من السائل أثناء التحمير، من الأفضل تحميرها على أجزاء صغيرة.
- نصائح من أجل الطهي الموقر للطاقة. ←صفحة 5

### الصهر

| الطبقة                             | درجة مواصلة الطهي | مدة التسخين بالدقائق |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|
| الشوكولاتة، قوالب الشوكولاتة الخام | 1-1               | -                    |
| الزبد، العسل، الجيلاتين            | 1-2               | -                    |

### التسخين أو الحفاظ على السخونة

|                                     |     |   |
|-------------------------------------|-----|---|
| يخني، على سبيل المثال وعاء حساء عدس | 1-2 | - |
| الحليب <sup>1</sup>                 | 2-1 | - |
| النقانق في الماء <sup>1</sup>       | 3-4 | - |
| <sup>1</sup> حضّر الطبقة دون غطاء.  |     |   |

### إذابة التجمّد والتسخين

|                           |     |       |
|---------------------------|-----|-------|
| سبانخ، مجمّدة             | 3-2 | 10-20 |
| حساء خضار مع اللحم، مجمّد | 3-2 | 20-30 |

### السلق أو الغلي ببطء

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| كبيرة، كفتة بطاطس                                     | 5-4 | 20-30 |
| السمك   | 4-5 | 10-15 |
| صوص أبيض، مثل صوص البشاميل                            | 1-2 | 3-6   |
| الصوصات المخفوقة، مثل صوص بارنيز، أو الصلصة الهولندية | 3-4 | 8-12  |

### السلق أو الطهي البخار أو التشويح

|                               |     |       |
|-------------------------------|-----|-------|
| الأرز مع كمية مضاعفة من الماء | 2-3 | 15-30 |
| أرز باللبن                    | 2-1 | 35-45 |
| بطاطس مسلوقة                  | 4-5 | 25-30 |
| البطاطس المسلوقة المملحة      | 4-5 | 15-25 |
| العجائن، المكرونة             | 6-7 | 6-10  |
| يخني، حساء                    | 4-3 | 15-60 |
| خضروات، طازجة                 | 3-2 | 10-20 |
| خضروات، مجمّدة                | 4-3 | 10-20 |
| الأطعمة في إناء الطهي السريع  | 4-5 | -     |

## 5.4 معلومات حول مواضع الطهي

النطاقات المظلمة في الشكل المتوهج لموضع الطهي ترجع لأسباب فنية. وليس لها أي تأثير على الأداء الوظيفي لموضع الطهي.  
ينظم موضع الطهي درجة الحرارة من خلال تشغيل وإيقاف عنصر التسخين. وحتى في ظل القدرة القصوى يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين.  
الأسباب:

- تُحمى الأجزاء الحساسة من السخونة المفرطة.
- تتم حماية الجهاز من التحميل الكهربائي الزائد.

## 5.5 ضبط مواضع الطهي

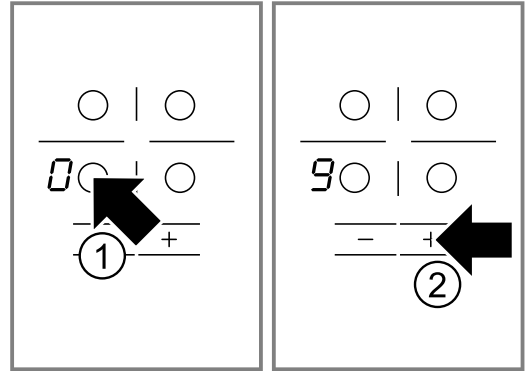
حتى يتسنى لك ضبط موضع طهي ما، يجب أن يكون مختارًا.  
اضبط درجات الطهي المرغوبة في نطاق الضبط.

| درجة الطهي | أدنى قدرة                             | أعلى قدرة |
|------------|---------------------------------------|-----------|
| 1          |                                       |           |
| 9          |                                       |           |
| .          | توجد لكل درجة طهي درجة بينية، مثل: 4. |           |

## 5.6 ضبط درجات الطهي

الشرط: الموقد مُشغّل.

1. اختر موضع الطهي باستخدام ○.
2. انقر على + أو - في الثواني العشر التالية.



يظهر وضع الضبط الأساسي.  
- + درجة الطهي 9  
- - درجة الطهي 4

## 5.7 تغيير درجات الطهي

1. اختر موضع الطهي باستخدام ○.
2. انقر على + أو - إلى أن تظهر درجة الطهي المرغوبة.

## 5.8 إطفاء موضع الطهي

ثمة طريقتان يمكنك من خلالهما إطفاء موضع الطهي.  
1. انقر على ○ مرتين.

- ✓ يظهر  $\square$  في بيان درجات الطهي.
- ✓ يظهر بيان السخونة المتبقية بعد 10 ثوان.
- 2. اختر موضع الطهي، وانقر على + أو -، إلى أن يظهر  $\square$  في بيان درجات الطهي.

✓ يظهر بيان السخونة المتبقية بعد 10 ثوان.  
**ملاحظة:** يظل آخر موضع طهي تم ضبطه فعالاً. يمكنك ضبط موضع الطهي دون إعادة اختياره.

|        |     |  |
|--------|-----|--|
| 10-20  | 7-8 | خضروات أو مشروم طازج، تشويح                  |
| 15-20  | 8-7 | الخضروات أو شرائح اللحم على الطريقة الآسيوية |
| 6-10   | 6-7 | أطباق مقليه، مجمدة                           |
| متتابع | 6-7 | بان كيك                                      |
| متتابع | 4-3 | أومليت                                       |
| 3-6    | 5-6 | بيض مقلي                                     |

### القلي العميق

أقل الطعام في زيت عميق بالقطعة مع 200-150 جم لكل قطعة في 1-2 لتر زيت. قم بتحضير الأطباق دون غطاء.

|   |     |   |
|---|-----|---|
| - | 8-9 | أطعمة مجمدة، على سبيل المثال بوم فريت أو دجاج ناجتس                             |
| - | 7-8 | الكروكيت، مجمد  |
| - | 6-7 | اللحم، مثل الدجاج   |
| - | 5-6 | سمك، بانيه أو بالدقيق   |
| - | 5-6 | الخضروات أو المشروم، بانيه أو بالدقيق   |
| - | 4-5 | مخبوزات صغيرة، على سبيل المثال العجائن المحشية أو عجائن الحلويات، فطائر الفاكهة |

### الطهي بالغلي البطيء

|        |     |                    |
|--------|-----|--------------------|
| 50-60  | 4-5 | لحم ملفوف          |
| 60-100 | 4-5 | لحم الروستو        |
| 50-60  | 3-2 | حساء خضار مع اللحم |

### القلي بقليل من الزيت

قم بقلي الأطباق دون غطاء.

|       |     |  |
|-------|-----|--|
| 6-10  | 6-7 | اسكالوب، سادة أو بانيه                                     |
| 8-12  | 6-7 | اسكالوب، مجمد  |
| 8-12  | 6-7 | ضلوع، سادة أو بانيه  |
| 8-12  | 7-8 | ستيك، بسّمك 3 سم   |
| 30-40 | 5-4 | كفتة، بسّمك 3 سم   |
| 10-20 | 6-7 | هامبرجر، بسّمك 2 سم  |
| 10-20 | 5-6 | صدور طيور، بسّمك 2 سم                                      |
| 10-30 | 5-6 | صدور دجاج، مجمدة   |
| 8-20  | 5-6 | سمك أو سمك فيليه، سادة                                     |
| 8-20  | 6-7 | سمك أو سمك فيليه، بانيه                                    |
| 8-12  | 6-7 | سمك أو سمك فيليه، بانيه ومجمد، على سبيل المثال أصابع السمك |
| 4-10  | 7-8 | قريدس، جمبري   |

## 6 قفل أمان الأطفال

عن طريق قفل أمان الأطفال تستطيع أن تمنع الأطفال من تشغيل الموقد.

- ✓ تضيء لمبة البيان فوق  $\infty$  لمدة 10 ثوان.
- ✓ يصبح الموقد مقفلاً.

### 6.2 إطفاء قفل أمان الأطفال

- ◀ اضغط على  $\infty$  لمدة 4 ثوان تقريباً.
- ✓ يتم إلغاء القفل.

### 6.1 تشغيل قفل أمان الأطفال

الشرط: الموقد مطفاً.

- ◀ اضغط على  $\infty$  لمدة 4 ثوان تقريباً.

## 7 الإيقاف الأوتوماتيكي


### 7.1 مواصلة الطهي بعد الإطفاء الأوتوماتيكي

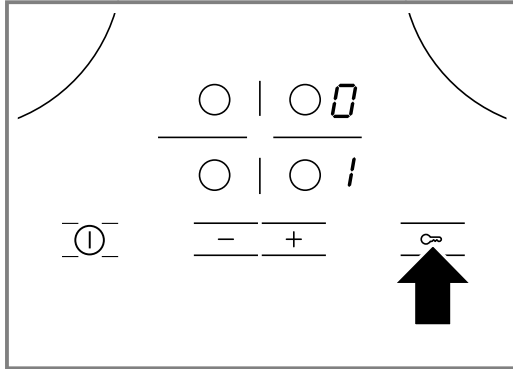
1. انقر على أي نطاق لمسي.
2. أعد الضبط من جديد.


عندما لا تُغيّر أو وضاع الضبط لموضع طهي لوقتٍ طويل، يُفعل الإيقاف الأوتوماتيكي. ويتحدد وقت انطفاء موضع الطهي حسب درجة الطهي المضبوطة (1 إلى 10 ساعات). وينطفئ سخين موضع الطهي. ويومض في بيان مواضع الطهي بالتناوب الرمز  $\infty$  وبيان السخونة المتبقية  $h/h$ .

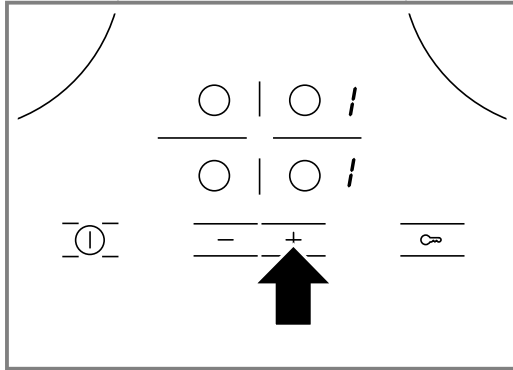


## 8 أوضاع الضبط الأساسية

2. في خلال الثواني العشر التالية اضغط على الرمز  لمدة 4 ثوان.



- ✓ يومض  $c$  و  $i$  بالتناوب في الشاشة اليسرى.
- ✓ يضيء  $t$  في الشاشة اليمنى.
- 3. انقر على  مرارًا إلى أن يظهر البيان المرغوب في الشاشة اليسرى.
- 4. اضبط القيمة المرغوبة بواسطة  $+$  أو  $-$ .



5. اضغط على  لمدة 4 ثوان.

- ✓ يتم تفعيل وضع الضبط.
- نصيحة:** لمغادرة أوضاع الضبط الأساسية دون حفظ، أطفئ الموقد بواسطة  $\text{⓪}$ . أعد تشغيل الموقد وأعد ضبطه.

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

### 8.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تحصل هنا على نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية والقيم المضبوطة مسبقًا من جانب المصنع.

| البيان       | الاختيار   |
|--------------|--|
| $c$          | قفل أمان الأطفال الأوتوماتيكي<br>$t$ - متوقف <sup>1</sup><br>$i$ - مشغل  |
| $c$          | قفل أمان الأطفال اليدوي والأوتوماتيكي متوقفان.   |
| $c$          | الإشارة الصوتية<br>$t$ - إشارة التأكيد وإشارة الاستعمال الخاطئ متوقفتان. تبقى إشارة المفتاح الرئيسي مشغلة.<br>$i$ - إشارة الاستعمال الخاطئ فقط مشغلة.<br>$c$ - إشارة التأكيد فقط مشغلة.<br>$t$ - إشارة التأكيد وإشارة الاستعمال الخاطئ مشغلتان. <sup>1</sup> |
| $c$          | وقت الاختيار لمواضع الطهي<br>$t$ - غير محدد: يمكنك دائمًا ضبط آخر موضع طهي تم اختياره دون اختياره من جديد. <sup>1</sup><br>$i$ - يمكنك ضبط آخر موضع طهي تم اختياره في غضون 10 ثوان من الاختيار. بعد ذلك يجب عليك اختيار موضع الطهي مجددًا قبل الضبط.         |
| $c$          | استعادة ضبط المصنع<br>$t$ - متوقف <sup>1</sup><br>$i$ - مشغل.  |
| <sup>1</sup> | وضع ضبط المصنع   |

### 8.2 تغيير وضع الضبط الأساسي

**الشرط:** الموقد مطفأ.

1. قم بتشغيل الموقد.

## 9 التنظيف والعناية

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

### 9.1 مواد التنظيف

تحصل على مواد التنظيف وكاشطات الزجاج المناسبة لدى خدمة العملاء أو في المتجر الإلكتروني أو في المتاجر المتخصصة.

**تنبيه!**

المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز. لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف غير مناسبة.

#### منظفات غير مناسبة

- مواد شطف غير مخففة
- منظف غسالة الأطباق
- مواد خادشة
- مواد تنظيف عدوانية، مثل إسبراي الأفران أو مزبل البقع

### 9.2 تنظيف أقراص الخزف الزجاجي

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

**ملاحظة:** التزم بمراعاة المعلومات الخاصة بمواد التنظيف غير المناسبة. ← صفحة 9

**الشرط:** يبرد الموقد.

1. أزل الاتساخات العنيدة باستخدام كاشطة زجاج.
2. نظف الموقد باستخدام منظف لأقراص الخزف الزجاجي.

احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدونة على عبوة المنظف.

**نصيحة:** يمكنك تحقيق نتائج تنظيف جيدة باستخدام قطعة إسفنجية خاصة لأقراص الخزف الزجاجي.

## 10 التغلب على الاختلالات

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

- ◀ إذا تضرر كابل الكهرباء لهذا الجهاز، يجب استبداله من قبل طاقم فني مدرب.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- موضع الطهي يقوم بالتسخين، ولكن وحدة العرض لا تعمل.
- ◀ أفضل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- ينطفئ الموقد تلقائيًا ويتعذر استعماله. وقد يعمل دون قصد في وقت لاحق.
- ◀ أفضل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء.

## 10.1 الإرشادات في شاشة البيان

| العطل  | السبب والتغلب على الأعطال  |
|--|--|
| لا يوجد  | الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.<br>1. افحص المصهر الرئيسي الخاص بالموقد.<br>2. افحص باستخدام أجهزة كهربائية أخرى، إذا كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي.  |
| تومض جميع البيانات                                 | لوحة الاستعمال مبللة أو يوجد عليها أشياء.<br>◀ قم بتجفيف لوحة الاستعمال أو إزالة الشيء الموجود عليها.  |
| EF   | تم الطهي بقدرة عالية على عدة مواضع طهي لفترة زمنية طويلة. تم إطفاء موضع الطهي لحماية الوحدة الإلكترونية.<br>1. انتظر لبعض الوقت.<br>2. انقر على أي نطاق لمسي.<br>✓ عندما يتوقف البلاغ عن الظهور، تكون الوحدة الإلكترونية قد بردت بما يكفي. ويمكنك مواصلة الطهي.        |
| 4 F  | على الرغم من إيقاف من خلال EF إلا أن الوحدة الإلكترونية ما زالت تتعرض للسخونة. ولذلك تم إطفاء كافة مواضع الطهي.<br>1. انتظر لبعض الوقت.<br>2. انقر على أي نطاق لمسي.<br>✓ عندما يتوقف البلاغ عن الظهور، تكون الوحدة الإلكترونية قد بردت بما يكفي. ويمكنك مواصلة الطهي. |
| 5 F ودرجة الطهي يومضان بالتناوب. تصدر إشارة صوتية. | إناء ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. وهذا يُنذر بتعرض الوحدة الإلكترونية للسخونة المفرطة.<br>◀ قم بإبعاد الإناء.<br>✓ وسيختفي البيان بعدها بفترة قصيرة.   |
| 5 F وإشارة صوتية                                   | إناء ساخن في نطاق لوحة الاستعمال. لحماية الوحدة الإلكترونية تم إطفاء موضع الطهي.<br>1. قم بإبعاد الإناء.<br>2. انتظر لبعض الوقت.<br>3. انقر على أي نطاق لمسي.<br>✓ عندما يتوقف البلاغ عن الظهور، تكون الوحدة الإلكترونية قد بردت بما يكفي. ويمكنك مواصلة الطهي.        |
| 8 F  | موضع الطهي ظل مشغلاً لفترة طويلة للغاية ثم انطفأ تلقائيًا. يمكنك إعادة تشغيل موضع الطهي على الفور.   |
| Ed ومواضع الطهي لا تقوم بالتسخين                   | طريقة الاستعراض مفعلة.<br>1. افصل الجهاز لمدة 30 ثانية عن شبكة التيار الكهربائي، من خلال إطفاء المصهر في صندوق المصاهر.<br>2. انقر على أي نطاق لمسي في الدقائق الثلاثة التالية.  |

| العطل   | السبب والتغلب على الأعطال  |
|---|--|
| يظهر بلاغ يبدأ بحرف "E" في وحدة العرض، مثل E0111. | اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ.<br>1. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله.<br>✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ.<br>2. إذا ظهر البلاغ مجددًا، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضّح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال.<br>← "خدمة العملاء"، صفحة 11 |

## 11 التلّص

تعرف هنا على كيفية التلّص من الأجهزة القديمة بصورة صحيحة.

### 11.1 التلّص من الجهاز القديم

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

تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التلّص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

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



## 12 خدمة العملاء

إذا كانت لديك أسئلة حول الاستخدام أو لم تكن قادرًا على إصلاح خلل ما في الجهاز بنفسك أو يتعين عليك إصلاح الجهاز، يرجى منك التوجّه إلى مركزنا لخدمة العملاء. تحصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقًا للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة بنا لمدة 10 سنوات على الأقل بدءًا من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.

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

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

### 12.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.

وسوف تجد لوحة الصنع:

- على بطاقة بيانات الجهاز.
- على الجانب السفلي للموقد.

كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.



## 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)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001569506** (011215) PKE6....., PKM6..BA..

ar