



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



9001229774
980220

خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائما عن الحل المناسب لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني خدمة العملاء.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عندما تتصل بمركزنا لخدمة العملاء، يرجى إبلاغهم برقم المنتج E ورقم الصنع FD الخاصين بالجهاز. وسوف تجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام في بطاقة بيانات الجهاز.

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

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.

التنظيف

يمكنك الحصول على مواد التنظيف والعناية المناسبة من خدمة العملاء أو عبر متجرنا الإلكتروني.

أقراص الخزف الزجاجي

قم بتنظيف الموقد بعد كل مرة تقوم فيها بالطهي. وبذلك لا تتعرض بقايا الطهي للالتصاق من خلال الاحتراق.

لا تقم بتنظيف الموقد إلا بعد أن يصبح باردا بدرجة كافية.

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.

احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدونة على العبوة.

لا تستخدم أبدا:

- مواد التنظيف اليدوي غير المخففة للأواني

- منظف غسالات الأطباق

- مواد خادشة

- منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع

- إسفنجات خادشة

- جهاز تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار

أفضل أداة لإزالة الاتساخات الشديدة هي كاشطة الزجاج المتوافرة في الأسواق. تراعى الإرشادات الصادرة عن الجهة الصانعة.

يمكنك أيضا الحصول على كاشطة زجاج مناسبة من خدمة العملاء أو عبر متجرنا الإلكتروني.

يمكنك الحصول على نتائج تنظيف جيدة للخزف الزجاجي من خلال الإسفنجات الخاصة.

إطار الموقد

لتجنب إلحاق أضرار بإطار الموقد يرجى اتباع الإرشادات التالية:

- استخدم فقط محلول صابوني دافئ للغسل.

- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدا قبل استخدامها.

- لا تستخدم أية أدوات حادة أو خادشة.

- لا تستخدم كاشطة الزجاج.

استعمال الجهاز

تتعرف في هذا الفصل على كيفية ضبط مواضع الطهي. وسوف تجد في الجدول درجات وفترات الطهي الخاصة بالأطعمة المختلفة.

تشغيل وإطفاء الموقد

يمكنك تشغيل وإطفاء الموقد بواسطة مفاتيح مواضع الطهي.

ضبط موضع الطهي

يمكنك باستخدام مفاتيح مواضع الطهي ضبط قدرة تسخين مواضع الطهي.

درجة الطهي 1 = أدنى قدرة

درجة الطهي 9 = أعلى قدرة

جدول الطهي

تجد في الجدول التالي بعض الأمثلة.

ترتبط فترات الطهي ودرجات الطهي بنوع ووزن وجودة الأطعمة. ولذلك قد تكون هناك اختلافات.

لغرض السلق استخدم درجة الطهي 9.

قم بتقليب الأطعمة اللزجة من آن لآخر.

الأطعمة التي يتم تحميرها على درجة عالية أو التي يخرج منها كمية كبيرة من السائل أثناء التحمير، من الأفضل تحميرها على عدة أجزاء صغيرة.

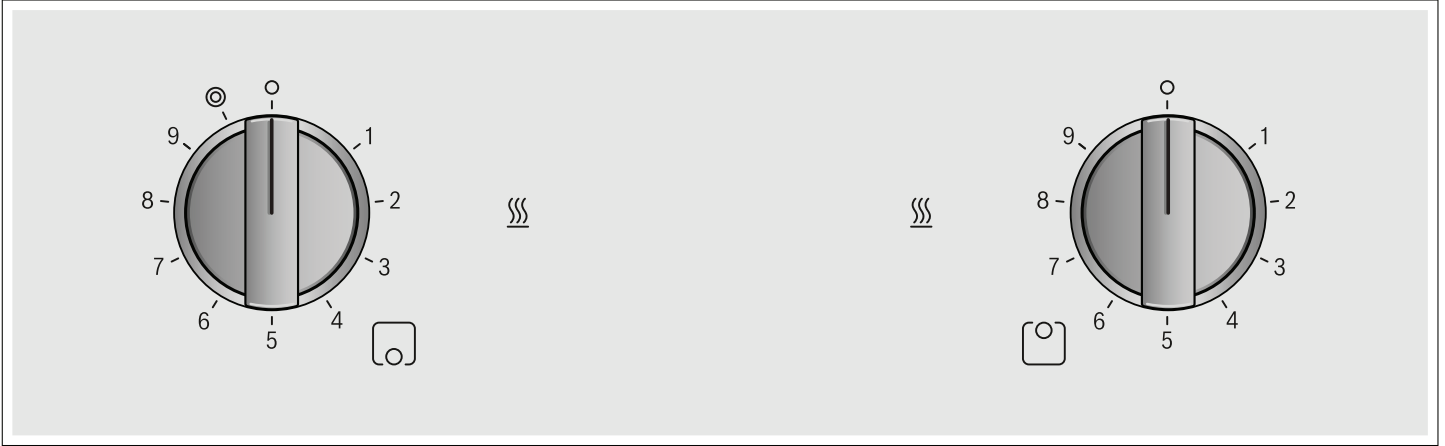
تجد نصائح حول الطهي الموفر للطاقة في فصل حماية البيئة.

← صفحة 4

مدة مواصلة الطهي بالدقائق	درجة مواصلة الطهي	
10-20 دقيقة	3-4	خضروات، وخضروات مجمدة
-	3-4	الطهي في إناء الطهي السريع
الطهي على نار هادئة		
50-60 دقيقة	3-4	لحم ملفوف
60-100 دقيقة	3-4	لحم الروستو
50-60 دقيقة	3-4	جولاش
تحمير**		
6-10 دقائق	6-7	اسكالوب، سادة أو بانيه
8-12 دقيقة	6-7	كستلتية، سادة أو بانيه
8-12 دقيقة	7-8	استيك (بسمك 3 سم)
8-20 دقيقة	4-5	سمك وسمك فيليه، سادة أو بانيه
8-12 دقيقة	6-7	سمك مقلطح وسمك فيليه، بانيه ومجمد، على سبيل المثال أصابع السمك
6-10 دقائق	6-7	خضار مشكل مجمد
متتابع	5-6	بان كيك
* مواصلة الطهي بدون غطاء		
** دون غطاء		

مدة مواصلة الطهي بالدقائق	درجة مواصلة الطهي	
الصهر		
-	1	الزبد، الجيلاتين
التسخين والحفاظ على السخونة		
-	1	يخني (على سبيل المثال وعاء شوربة عدس)
-	1-2	لبن**
السلق، الغلي ببطء		
20-30 دقيقة	3-4*	كبيبة، كفتة بطاطس
10-15 دقيقة	3*	الأسماك
3-6 دقائق	1	الصوصات البيضاء، صوص البيشاميل مثلاً
السلق، الطهي البخار، التشويح		
15-30 دقيقة	3	الأرز (مع كمية ماء مضاعفة)
25-30 دقيقة	3-4	بطاطس مسلوقة
15-25 دقيقة	3-4	البطاطس المسلوقة المملحة
6-10 دقائق	5*	العجائن، المكرونة
15-60 دقيقة	3-4	يخني، أنواع الحساء
* مواصلة الطهي بدون غطاء		
** دون غطاء		

نطاق الاستعمال



بيان موضع الطهي والسخونة المتبقية

يضيء بيان موضع الطهي والسخونة المتبقية عندما يكون هناك موضع طهي ساخن:

- بيان موضع الطهي – أثناء التشغيل، بعد فترة قصيرة من قيامك بتشغيل موضع الطهي.
- بيان السخونة المتبقية – بعد الطهي، عندما يكون هناك موضع طهي مازال ساخناً.

ويمكنك استخدام السخونة المتبقية للتوفير في الطاقة، مثلاً في الحفاظ على سخونة كمية طعام بسيطة أو صهر قوالب الشيكولاته الخام.

الرموز

بيان موضع الطهي والسخونة المتبقية	⏏
موضع الطهي الأمامي	⏏
موضع الطهي الخلفي	⏏

مواضع الطهي

موضع الطهي	التشغيل والإيقاف
○ موضع الطهي أحادي الدائرة	
⊙ موضع الطهي ثنائي الدائرة	التشغيل: أدر مفتاح موضع الطهي إلى اليمين حتى الوضع ⊙. اضبط درجة الطهي. الإيقاف: أدر مفتاح موضع الطهي إلى الوضع 0 واضبط من جديد. لا تقم أبداً بإدارة مفتاح موضع الطهي إلى الوضع 0 متجاوزاً الرمز ⊙.

ملاحظات

- النطاقات المظلمة في الشكل المتوهج لموضع الطهي ترجع لأسباب فنية. وليس لها أي تأثير على الأداء الوظيفي لموضع الطهي.
- يقوم موضع الطهي بالتحكم من خلال تشغيل وإيقاف عنصر التسخين. وحتى في ظل القدرة القصوى يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين.
- في حالة مواضع الطهي متعددة الدوائر يمكن تشغيل وإيقاف عناصر التسخين الخاصة بدوائر التسخين الداخلية وعنصر التسخين الخاص بعمليات التشغيل على فترات مختلفة.

حماية البيئة

تجد في هذا الفصل معلومات بخصوص توفير الطاقة والتخلص من الجهاز.

نصائح لتوفير الطاقة

- قم بتغطية الأواني دائماً بغطاء مناسب. فعند الطهي دون وضع غطاء تحتاج للمزيد من الطاقة بشكل واضح. الغطاء الزجاجي يتيح لك رؤية الطعام دون الاضطرار إلى رفع الغطاء.
- استخدم الأواني والمقالي ذات القواعد المستوية. حيث إن القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
- ينبغي أن يتطابق قطر قاعدة الإناء أو المقلاة مع مقياس موضع الطهي. وبصفة خاصة يؤدي وضع الأواني الصغيرة للغاية على موضع الطهي إلى إهدار الطاقة. يراعى أن: الجهة الصانعة للأواني تذكر عادة القطر العلوي للإناء. والذي غالباً ما يكون أكبر من قطر قاعدة الإناء.
- استخدم الكميات الصغيرة أو أواني صغيرة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرًا كبيراً من الطاقة.
- احرص على الطهي باستخدام كمية قليلة من الماء. فهذا يوفر الطاقة. ويحافظ على الفيتامينات والمعادن الموجودة في الخضروات.
- احرص دائماً على أن يكون الإناء الذي تستخدمه يغطي أكبر مساحة ممكنة من موضع الطهي.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- اختر درجة مناسبة لمواصلة الطهي. فاختر درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.
- احرص على الاستفادة من سخونة المتبقية في الموقد. وذلك من خلال قيامك في حالة فترات الطهي الطويلة نسبياً بإطفاء موضع الطهي قبل نهاية فترة الطهي بحوالي 5-10 دقائق.

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.



أسباب الأضرار

تنبيه!

- قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشاً بأقراص الخزف الزجاجي.
- تجنب تسخين الأواني على الموقد حتى فراغ محتواها. فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار.
- لا تضع أبداً المقالي والأواني الساخنة على نطاق الاستعمال أو نطاق وحدة العرض أو إطار الموقد. فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار.
- في حالة سقوط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، فقد تحدث أضرار.
- تتعرض الرقائق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها على مواضع الطهي الساخنة. كما أن رقاقة حماية الموقد ليست مناسبة لموقدك.

عرض عام

تجد في الجدول التالي الأضرار الأكثر حدوثاً:

الأضرار	السبب	الإجراء
البقع	فوران الأطعمة	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
	استخدام منظفات غير مناسبة	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
الخدوش	الملح والسكر والرمال	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
	قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشاً بأقراص الخزف الزجاجي	افحص حالة الأواني التي تستخدمها.
تغيرات اللون	استخدام منظفات غير مناسبة	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
	بري الأواني (الألومنيوم مثلاً)	ارفع الأواني والمقالي عند نقلها.
تكون قشور صدفية	السكر، الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذا الدليل بعناية. احتفظ بدليل الاستعمال والتركييب وكذلك بطاقة بيانات الجهاز لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد في حالة بيع الجهاز.

افحص الجهاز بعد إخراجِه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوايس إلا من قبل فني معتمد. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطئ.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. يجب متابعة عملية الطهي. ويجب متابعة عملية الطهي قصيرة المدة بأكملها دون انقطاع. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

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

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

لا تستخدم أغطية للموقد. حيث إنها قد تؤدي إلى وقوع حوادث بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات مثلاً.

لا تستخدم شبكة حماية أطفال أو تجهيزات حماية غير مناسبة. فقد تؤدي إلى وقوع حوادث.

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 15 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

إرشادات الأمان المهمة

⚠ تحذير - خطر الحريق!

- الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء موضع الطهي. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء على الموقد. يصبح الجهاز ساخناً. لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- قد تصبح أسطح التسخين والمنطقة المحيطة ساخنة للغاية (خصوصاً إطار الموقد في حالة تركيبه). لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- يقوم سطح التسخين بعملية التسخين دون أن تعمل وحدة العرض. افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- يسمح باستخدام تجهيزات الأمان، مثل وإقيات الموقد المعتمدة لدينا فقط. استخدام تجهيزات الأمان أو وإقيات الموقد غير المناسبة قد يؤدي إلى وقوع حوادث.

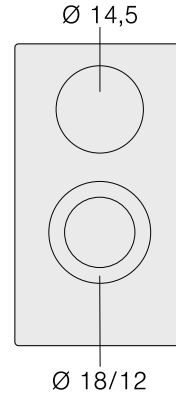
⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- التشققات أو الكسور في الخزف الزجاجي يمكن أن تتسبب في حدوث صعقات كهربائية. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي. لذلك احرص دائماً على أن يكون موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة.

PKF375CA1.



فهرس المحتويات

3 الاستعمال المطابق للتعليمات	
3 إرشادات الأمان المهمة	
4 أسباب الأضرار	
4 عرض عام	
4 حماية البيئة	
4 نصائح لتوفير الطاقة	
4 التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة	
5 التعرف على الجهاز	
5 نطاق الاستعمال	
5 مواضع الطهي	
5 بيان موضع الطهي والسخونة المتبقية	
6 استعمال الجهاز	
6 تشغيل وإطفاء الموقد	
6 ضبط موضع الطهي	
6 جدول الطهي	
7 التنظيف	
7 أقراص الخزف الزجاجي	
7 إطار الموقد	
7 خدمة العملاء	
7 رقم المنتج E ورقم الصنع FD	

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.



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



الموقد

PKF375CA1.

[ar]

دليل الاستعمال

الموقد