



**BOSCH**

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



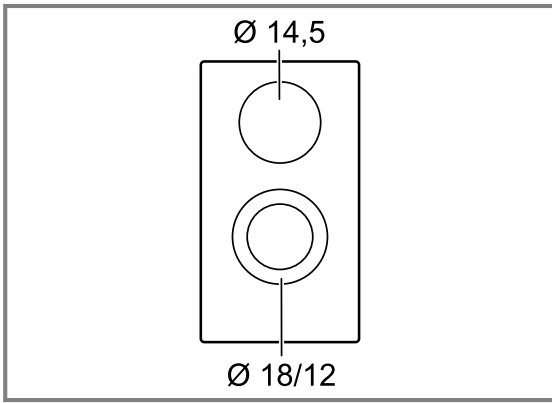
# الموقد

PKF375CA2E

دليل المستخدم [ar]



PKF375CA2E





يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت.  
امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.

## فهرس المحتويات

6	..... الاستعمال الأساسي	0	3	..... الأمان	1
7	..... التنظيف والعناية	6	4	..... تجنب الأضرار المادية	2
7	..... التخلص	7	5	..... حماية البيئة والتوفير	3
7	..... خدمة العملاء	8	5	..... التعرف	4

### 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.

#### 2-1 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.
- لا تستخدم الجهاز:
  - باستخدام ميفاتي خارجي أو جهاز تشغيل عن بعد منفصل. لا يسري ذلك في حالة إيقاف التشغيل بواسطة الأجهزة المحددة في المواصفة EN 50615.

#### 3-1 تقييد دائرة المستخدمين

- يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً 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.

#### 4-1 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 أبداً إطفاء الحريق بالماء، وإنما أطفئ الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية مثلاً.
- يصعب سطح الطهي ساخناً للغاية.
- لا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال على سطح الطهي أو بالقرب منه مباشرة.
- لا تضع أبداً أية أشياء على سطح الطهي.
- يصعب الجهاز ساخناً.
- لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرة.
- قد تؤدي أغطية الموقد إلى وقوع حوادث، على سبيل المثال بسبب فرط سخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات.
- لا تستخدم أغطية الموقد.
- 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، خصوصاً 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 أبداً شبكة حماية سطح الموقد.

- ◀ الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- ◀ اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
- ◀ قد تصبح مقابض أواني الطهي ساخنة أثناء التشغيل. عندما تضيء مقابض نطاقات التسخين، فقد تصبح المقابض ساخنة للغاية.
- ◀ احرص دائمًا على تغطية نطاقات التسخين بإناء الطهي.
- ◀ استخدم فوطة الأواني.

### ⚠ 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 كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطرًا.

◀ لا تقم أبدًا بتشغيل جهاز تالف.

- ◀ 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.

- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فافصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر على الفور.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. -الصفحة 7
- الرتوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر، 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.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعونها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

## ٢ تجبب الأضرار المادية

### 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.

### ١-٢ 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.
تكوّن قشور صدفية	السكر أو الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر	أزل الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

## ٣ حماية البيئة والتوفير

### ١-٣ التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خاماتٌ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

### ٢-٣ 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 العلوي، وهو غالبًا أكبر من قطر القاعدة.
- أواني الطهي غير المناسبة أو مناطق الطهي غير المغطاة بالكامل تستهلك الكثير من الطاقة.
- أغلق الأواني بغطاءٍ مناسب.
- عند الطهي دون غطاء، يستهلك الجهاز مزيدًا من الطاقة بشكل واضح.

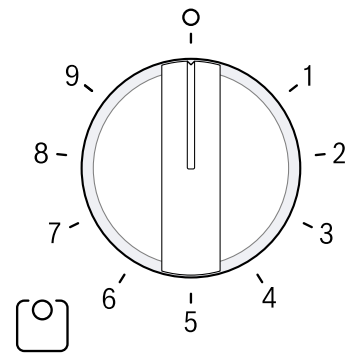
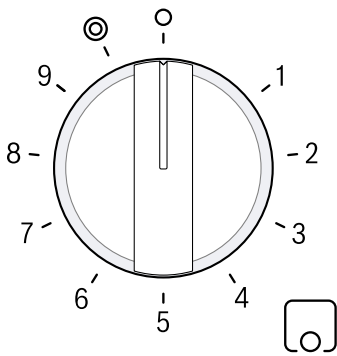
- لا ترفع الغطاء إلا نادرًا قدر الإمكان.
- عندما ترفع الغطاء، تتسرب طاقة كثيرة.
- استخدم غطاءً زجاجيًا.
- يمكنك باستخدام الغطاء الزجاجي النظر في الوعاء دون أن ترفع الغطاء.
- استخدم أوان ومقال ذات قواعد مستوية.
- القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
- استخدم إناء طهي مناسبًا لكمية الطعام المراد طهيه.
- يستهلك إناء الطهي الكبير الذي يحتوي على كمية قليلة طاقة أكبر للتسخين.
- قم بطهي الطعام بكمية قليلة من الماء.
- كلما زاد الماء في إناء الطهي، زادت الطاقة المطلوبة للتسخين.
- قم بالنزول إلى درجة قدرة أقل مبكرًا.
- اختيار درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.
- استفد من السخونة 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.

## ٤ التعرّف

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

### ١-٤ لوحة الاستعمال

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



### مفتاح مواضع الطهي

يمكنك باستخدام مفاتيح مواضع الطهي ضبط قدرة تسخين مواضع الطهي. تم تمييز مفاتيح مواضع الطهي برموز تعطي معلومات عن موضع الطهي المعني.

الرمز	الاسم
①	مبين التشغيل
⋮	بيان موضع الطهي وبيان السخونة المتبقية
Ⓜ	موضع الطهي الأمامي

### الاسم

### الرمز

موضع الطهي الخلفي

Ⓜ

### ٢-٤ مواضع الطهي

تجد هنا نظرةً عامة على أوضاع التشغيل المختلفة لمواضع الطهي. عندما تفعّل أوضاع التشغيل المشترك، تضيء البيانات ذات الصلة.

### ٣-٤ بيان موضع الطهي وبيان سخونة المتبقية

يتوقّر الموقد على بيان موضع الطهي وبيان السخونة المتبقية. يضيء البيان، عندما يكون موضع الطهي دافئًا.

البيان	المعنى
بيان موضع الطهي	يضيء أثناء العمل وبعد التشغيل بوهلة قصيرة.
بيان السخونة المتبقية	يضيء بعد الطهي، عندما يكون هناك موضع طهي ما زال دافئًا.
	<b>ملاحظة:</b> يمكنك الحفاظ على سخونة أطباق صغيرة أو إذابة قوالب الشوكولاتة الخام.

موضع الطهي	التشغيل والإيقاف
⊙ موضع الطهي ثنائي الدوائر	التشغيل: أدر مفتاح موضع الطهي حتى ⊙ جهة اليمين. اضبط درجة الطهي. الإيقاف: أدر مفتاح موضع الطهي إلى الوضع 0 واضبط من جديد.
	لا تقم أبدًا بإدارة مفتاح موضع الطهي متجاوزًا الرمز ⊙ إلى 0.

## ٥ الاستعمال الأساسي

### ١-٥ تشغيل الموقد وإيقافه

يمكنك بواسطة مفتاح موضع الطهي تشغيل الموقد وإيقافه.

### ٢-٥ ضبط مواضع الطهي

يمكنك بواسطة مفتاح موضع الطهي ضبط قدرة تسخين موضع الطهي.

درجة الطهي	
1	أدنى قدرة
9	أعلى قدرة

### ملاحظات

- النطاقات المظلمة في الشكل المتوهج لموضع الطهي ترجع لأسبابٍ فنية. وليس لها أي تأثير على الأداء الوظيفي لموضع الطهي.
- ينظّم موضع الطهي درجة الحرارة من خلال تشغيل وإيقاف عنصر التسخين. وحتى في ظل القدرة القصوى يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين.
- وبذلك تتم حماية الأجزاء الحساسة من السخونة المفرطة.
- تتم حماية الجهاز من التحميل الكهربائي الزائد.
- تتحقق أفضل نتائج للطهي.
- يمكن في حالة مواضع الطهي متعددة الدوائر تشغيل وإيقاف عناصر التسخين الخاصة بدوائر التسخين الداخلية وعنصر التسخين الخاص بأوضاع التشغيل في أوقاتٍ مختلفة.

### ٣-٥ توصيات الضبط من أجل الطهي

تجد هنا نظرةً عامةً على أطباقٍ مختلفة ذات درجات طهي مناسبة. يختلف زمن النضج حسب نوع الأطعمة، ووزنها، وسُمكها، وجودتها. وتتوقف درجة مواصلة الطهي على أواني الطهي المستخدمة.

### إرشادات التحضير

- استخدم درجة الطهي 9 لغرض السلق.
- قم بتقليب الأطعمة ذات القوام الكثيف من آنٍ لآخر.

- الأطعمة التي يتم تحميرها على درجة عالية أو التي تخرج منها كمية كبيرة من السائل أثناء التحمير، من الأفضل تحميرها على أجزاءٍ صغيرة.
- نصائح من أجل الطهي الموقر للطاقة. ← الصفحة 5

### الصهر

الطبق	درجة مواصلة الطهي	مدة التسخين بالدقائق
الزبد، الجيلاتين	1	-

### التسخين أو الحفاظ على السخونة

بخني، على سبيل المثال وعاء حساء	1	-
الحليب <sup>1</sup>	1-2	-

### السلق أو الغلي ببطء

كبيرة، كفتة بطاطس <sup>3,2</sup>	3-4	20-30
السّمك <sup>3,2</sup>	3	10-15
صوص أبيض، مثل صوص البشاميل	1	3-6

### السلق أو الطهي البخار أو التشويح

الأرز مع كمية مضاعفة من الماء	3	15-30
بطاطس مسلوقة	3-4	25-30
البطاطس المسلوقة المملحة	3-4	15-25
العجائن، المكرونة <sup>3,2</sup>	5	6-10
بخني، حساء	3-4	15-60
خضروات، طازجة أو مجمدة	3-4	10-20
الأطعمة في إناء الطهي السريع	3-4	-

### الطهي بالغلي البطيء

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

### القلي بقليل من الزيت

قم بقلي الأطباق دون غطاء.

<sup>1</sup> حضّر الطبق دون غطاء.

<sup>2</sup> ضع الماء ليغلي مع غلق الغطاء.

<sup>3</sup> واصل طهي الطبق دون غطاء.

8-12	6-7	سمك أو سمك فيليه، بانيه ومجمّد، على سبيل المثال أصابع السمك
6-10	6-7	أطباق مقلية، مجمّدة
متتابع	5-6	بان كيك

6-10	6-7	اسكالوب، سادة أو بانيه
8-12	6-7	ضلوع، سادة أو بانيه <sup>1</sup>
8-12	7-8	ستيك، بسّمك 3 سم
8-20	4-5	سمك أو سمك فيليه، سادة أو بانيه

## ٦ التنظيف والعناية

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

### ١-٦ 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 مخفّفة
- منظف غسالة الأطباق
- مواد خادشة
- مواد تنظيف عدوانية، مثل إسبراي الأفران أو مزبل البقع
- إسفنجات خادشة
- جهاز التنظيف بالضغط العالي أو بخاخ البخار

### ٢-٦ تنظيف أقراص الخزف الزجاجي

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

**ملاحظة:** التزم بمراعاة المعلومات الخاصة بمواد التنظيف غير المناسبة. ←/الصفحة 7

#### الشرط الأساسي: يبرد الموقد.

1. أزل الاتساخات العنيدة باستخدام كاشطة زجاج.
2. نظّف الموقد باستخدام منظّف لأقراص الخزف الزجاجي. احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدوّنة على عبوة المنظّف.

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

### ٣-٦ تنظيف إطار الموقد

نظّف إطار الموقد بعد الاستخدام، إذا تراكمت عليه اتساخات أو بقع.

#### ملاحظات

- التزم بمراعاة المعلومات حول مواد التنظيف غير المناسبة. ←/الصفحة 7
  - لا تستخدم كاشطة الزجاج.
1. نظّف إطار الموقد باستخدام محلول صابوني ساخن ومنشفة ناعمة.
  2. اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

## ٧ التخلص

### ١-٧ التخلص من الجهاز القديم

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرِك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



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

## ٨ خدمة العملاء

العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>2</sup>

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

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة

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. يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام

<sup>1</sup> اقلب الطبق عدة مرات.

<sup>2</sup> يسري على مصر

السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

### **1-8 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



**9001618325** (050429) REG25

ar