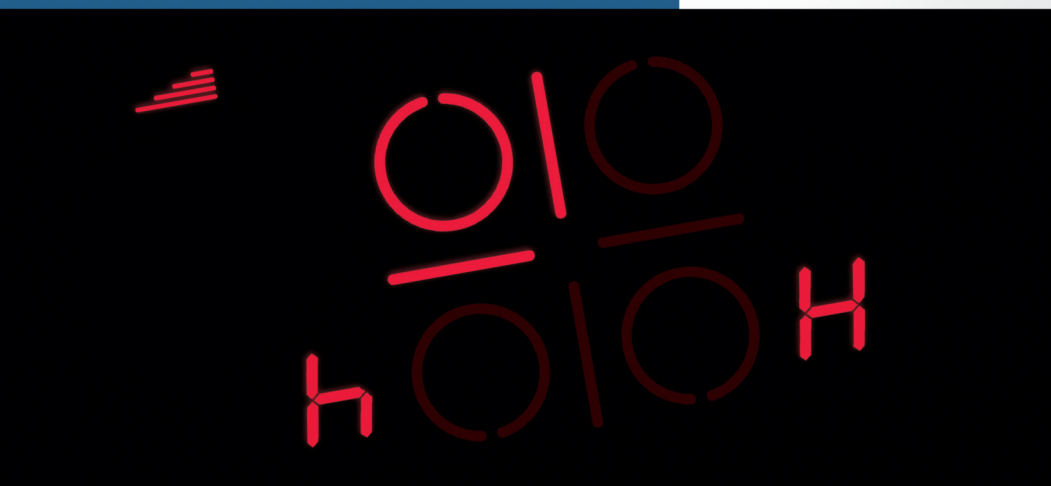




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



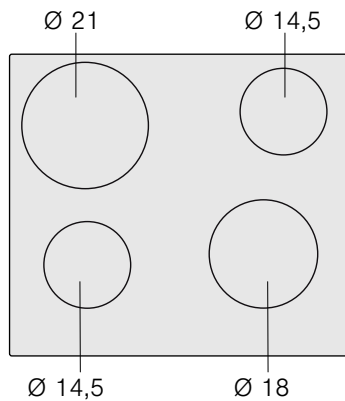
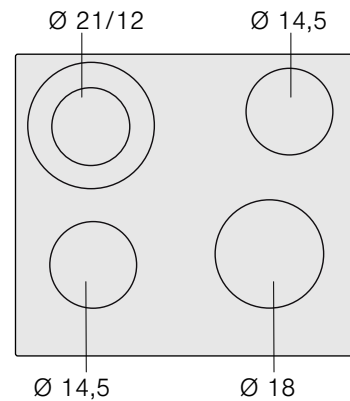
**Polje za kuhanje**  
**Kuhalna plošča**  
**Zona e zierjes**  
**PKE6..C17., PKF6..C17.**



**BOSCH**

[hr] Upute za uporabu uređaja ... 2  
[sl] Navodila za uporabo ..... 7

[sq] Udhëzim për përdorim ..... 12

**PKE6..C17.****PKF6..C17.**

## Kazalo

|  |          |                                    |          |
|--|----------|------------------------------------|----------|
| <b>Sigurnosne napomene</b> .....                                     | <b>2</b> | Tablica kuhanja .....              | <b>5</b> |
| Uzroci oštećenja .....   | 3        | <b>Čišćenje i održavanje</b> ..... | <b>6</b> |
| <b>Zaštita okoliša</b> .....   | <b>4</b> | Staklokeramička površina .....     | 6        |
| Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....                             | 4        | Okvir ploče za kuhanje .....       | 6        |
| Savjeti za uštedu energije .....                                     | 4        | <b>Servisna služba</b> .....       | <b>6</b> |
| <b>Predstavljanje uređaja</b> .....                                  | <b>4</b> |                                    |          |
| Upravljačka ploča .....  | 4        |                                    |          |
| Kuhališta .....  | 4        |                                    |          |
| Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje toplja ..... | 4        |                                    |          |
| <b>Podешavanje kuhališta</b> .....                                   | <b>5</b> |                                    |          |
| Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje .....                  | 5        |                                    |          |
| Podешavanje kuhališta .....  | 5        |                                    |          |

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) i u internet trgovini: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Sigurnosne napomene

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Upute za uporabu i montažu te certifikat uređaja sačuvajte za kasniju uporabu ili za slijedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Ovaj uređaj nije namijenjen za rad s vanjskim vremenskim sklopnim satom ili daljinskim upravljanjem.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili materijala koji bi se mogli rasprsnuti bi mogli uzrokovati nezgode.

Nemojte koristiti neprimjerene zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece. Mogle bi uzrokovati nezgode.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

### Opasnost od požara!

- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.

- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.

### Opasnost od opeklina!

Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhališta izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhališta.

### Opasnost od opeklina!

Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.

### Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

### Opasnost od ozljeda!

Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

## Uzroci oštećenja

### Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklokeramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.

- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

### Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

| Oštećenja          | Uzrok   | Mjere  |
|--------------------|---|--|
| Mrlje              | Iskipjela jela  | Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.                 |
|                    | Neprikladna sredstva za čišćenje                                    | Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku. |
| Strugač za staklo  | Sol, šećer i pijesak  | Kuhalište ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.       |
|                    | Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklokeramičku ploču | Provjerite vaše posuđe.  |
| Promjene boja      | Neprikladna sredstva za čišćenje                                    | Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku. |
|                    | Otarine s lonca (npr. aluminij)                                     | Podignite lonce i tave kada ih pomičete.                                   |
| Oštećenje površine | Šećer, jako zašećerena jela   | Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.                 |

# Zaštita okoliša

## Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

## Savjeti za uštedu energije

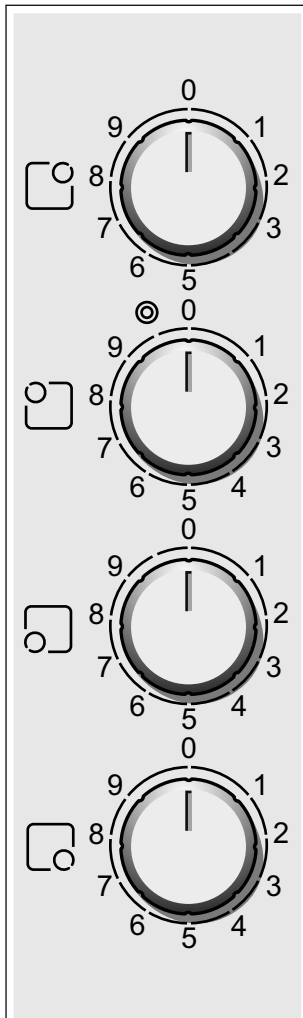
- Poklopite lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.

- Promjer dna lonca i tave mora odgovarati promjeru kuhalne zone. Posebno premali lonci na kuhaloj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuđa često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrijte što je moguće veliku površinu kuhalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kuhalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

# Predstavljanje uređaja

Ove upute za uporabu se mogu primijeniti za različite ploče za kuhanje. Na *stranici 2* možete pronaći pregled svih modela s podacima o dimenzijama.

## Upravljačka ploča




## Sklopka kuhališta

Sklopke kuhališta su uvijek fiksno montirane. Ne smiju se skidati. Nasilno skidanje sklopki kuhališta uzrokovat će njihovo uništenje.

## Kuhališta

| Kuhalište  | Priključivanje ili isključivanje   |
|--|--|
| <input type="radio"/> Jednokružno kuhalište          |  |
| <input checked="" type="radio"/> Dvokružno kuhalište | Priključivanje: Prekidač kuhališta okrenite do <input checked="" type="radio"/> udesno. Podešavanje stupnja za kuhanje. Isključivanje: Okrenite prekidač kuhališta na 0 i ponovno podesite. Prekidač kuhališta nikada ne okrećite preko simbola <input checked="" type="radio"/> na 0. |

## Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje topla

Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje topla  svijetli, kada je kuhalište toplo:

- Indikator kuhališta - tijekom rada, kratko nakon što ste uključili kuhalište.
- indikator da su kuhališta i dalje topla - nakon kuhanja, kada je kuhalište i dalje toplo.

Preostalu toplinu možete iskoristiti s ciljem uštede energije, npr. da malo jelo držite na toplom ili za topljenje glazure.

# Podešavanje kuhališta

U ovom ćete poglavlju saznati kako podesiti kuhališta. U ovoj ćete tabeli pronaći stupnjeve za kuhanje i vremena pripreme hrane za različita jela.

## Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Uključite i isključite ploču za kuhanje pritiskom na prekidače za kuhališta.

## Tablica kuhanja

U slijedećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primjera.


Vremena pripreme hrane i stupnjevi za kuhanje ovise o vrsti, masi i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

## Podešavanje kuhališta

Snagu grijanja kuhališta možete podešavati pomoću prekidača kuhališta.

Stupanj za kuhanje 1 = najniži stupanj

Stupanj za kuhanje 9 = najviši stupanj

Simbol na prikaznom polju prikazuje za koje kuhalište svijetli indikator: n. pr.  za desno stražnje kuhalište.

**Napomena:** Kuhalište se regulira uključivanjem i isključivanjem grijanja. I na najvišoj snazi se grijanje može uključiti i isključiti.

Za blanširanje koristite stupanj za kuhanje 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

|  | Stupanj za kontinuirano kuhanje | Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama |
|--|---------------------------------|---|
| <b>Topljenje</b>   |                                 |   |
| Maslac, želatina   | 1                               | -   |
| <b>Zagrijavanje i održavanje topline</b>                           |                                 |   |
| Varivo (npr. grah ili leća)  | 1                               | -   |
| Mlijeko**  | 1-2                             | -   |
| <b>Dokuhavanje, lagano ključanje</b>                               |                                 |   |
| Knedle, okruglice  | 3-4*                            | 20-30 min.                                |
| Riba   | 3*                              | 10-15 min.                                |
| Bijeli umaci, npr. bešamel umak                                    | 1                               | 3-6 min.                                  |
| <b>Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje</b>                          |                                 |   |
| Riža (s dvostrukom količinom vode)                                 | 3                               | 15-30 min.                                |
| Kuhani krumpir u ljusci  | 3-4                             | 25-30 min.                                |
| Kuhani krumpir (slanac)  | 3-4                             | 15-25 min.                                |
| Tjestenine, rezanci  | 5*                              | 6-10Min.                                  |
| Variva, juhe   | 3-4                             | 15-60 min.                                |
| Povrće i duboko smrznuto povrće                                    | 3-4                             | 10-20 min.                                |
| Kuhanje u ekspresnom loncu   | 3-4                             | -   |
| <b>Prženje</b>   |                                 |   |
| Rolade   | 3-4                             | 50-60 min.                                |
| Pečenka  | 3-4                             | 60-100 min.                               |
| Gulaš  | 3-4                             | 50-60 Min                                 |
| <b>Pečenje**</b>   |                                 |   |
| Odrezak, naravni ili panirani                                      | 6-7                             | 6-10 min.                                 |
| Kotlet, naravni ili panirani                                       | 6-7                             | 8-12 min.                                 |
| Steak (debljine 3 cm)  | 7-8                             | 8-12 min.                                 |
| Riba i riblji filet naravni ili panirani                           | 4-5                             | 8-20 min.                                 |
| Riba i riblji filet, panirani i dubokosmrznuti npr. riblji štapići | 6-7                             | 8-12 min.                                 |
| Jela u tavi dubokosmrznuta   | 6-7                             | 6-10 Min                                  |
| Palačinke  | 5-6                             | kontinuirano                              |

\* kontinuirano kuhanje bez poklopca

\*\* bez poklopca

---

# Čišćenje i održavanje

Upute u ovom poglavlju će Vam pomoći kako održavati ploču za kuhanje.

Prikladna sredstva za čišćenje i održavanje možete nabaviti u servisnom centru ili našoj e-trgovini.

## Staklokeramička površina

Očistite staklokeramičku površinu nakon svake uporabe. Na taj način ćete izbjeći zagorijevanje nečistoće na njenoj površini.

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

Koristite samo sredstva za čišćenje prikladna za staklokeramičku površinu. Pridržavajte se uputa za čišćenje na ambalaži.

Nikada ne koristite:

- nerazrijeđeno sredstvo za ručno pranje posuđa
- sredstvo za perilicu posuđa
- sredstvo za ribanje
- agresivna sredstva kao npr. sprejeve za čišćenje pećnica ili odstranjivače mrlja

- spužve koje mogu izazvati ogrebotine
- visokotlačne čistače ili parne čistače

Jaka onečišćenja ćete najbolje ukloniti strugalom za staklo koje možete nabaviti u specijaliziranim trgovinama. Pridržavajte se uputa proizvođača.

Prikladno strugalo za staklo možete nabaviti i u servisnom centru ili u našoj e-trgovini.

Posebnim spužvama za čišćenje staklokeramičke površine postići ćete dobre rezultate čišćenja.

## Okvir ploče za kuhanje

Kako biste izbjegli oštećenja na okviru ploče za kuhanje, slijedite sljedeće upute:

- Koristite samo topli tekući deterdžent za pranje posuđa.
- Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.
- Ne koristite oštra sredstva ili sredstva koja mogu izazvati ogrebotine.
- Ne koristite strugalo za staklo.

---

# Servisna služba

Ukoliko je za vaš uređaj potreban popravak, na raspolaganju vam stoji naša servisna služba. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje, pa i kako bismo izbjegli nepotreban dolazak tehničara.

## E-broj i FD broj:

Kada kontaktirate našu servisnu službu, molimo vas da im javite i E-broj i FD-broj uređaja. Tipsku oznaku s brojevima ćete pronaći u servisnoj knjižici.

Molimo vas da uzmete u obzir da dolazak našeg servisera u slučaju nepravilnog rukovanja čak iako je uređaj u jamstvenom roku nije besplatan.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

# Vsebina

|   |    |
|---|----|
| <b>Varnostna navodila</b> .....               | 7  |
| Vzroki poškodb .....                          | 8  |
| <b>Varstvo okolja</b> .....                   | 8  |
| Okolju prijazno odstranjevanje .....          | 8  |
| Nasveti za varčevanje z energijo .....        | 8  |
| <b>Predstavitev aparata</b> .....             | 9  |
| Upravljalno polje .....                       | 9  |
| Kuhališča .....                               | 9  |
| Indikator kuhališča in preostale toplote..... | 9  |
| <b>Nastavitev kuhalne plošče</b> .....        | 10 |
| Vklop in izklop kuhalne plošče .....          | 10 |
| Nastavitev kuhališča.....                     | 10 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Preglednica za kuhanje .....  | 10 |
| <b>Čiščenje in nega</b> ..... | 11 |
| Steklokeramična plošča .....  | 11 |
| Okvir kuhalne plošče .....    | 11 |
| <b>Servisna služba</b> .....  | 11 |

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

## Varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Navodila za uporabo in vgradnjo ter tehnični opis aparata shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjo vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Ne uporabljajte pokrovov za kuhavno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. če se pregrejejo, vnamejo ali material počni.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen

če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

### **Nevarnost požara!**

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhavno ploščo.

### **Nevarnost opeklin!**

Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

### **Nevarnost opeklin!**

Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

### **Nevarnost električnega udara!**

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omari z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

### Nevarnost poškodb!

Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

## Vzroki poškodb

### Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.

- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kuhhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhhalno ploščo.

### Pregled

V naslednji preglednici najdete najpogostejše poškodbe in madeže:

| Poškodbe in madeži | Vzrok   | Ukrep  |
|--------------------|---|--|
| Madeži             | Prekipele jedi                                  | Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.                  |
|                    | Nepriprerna čistilna sredstva                   | Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. |
| Praske             | Sol, sladkor in pesek                           | Kuhhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.    |
|                    | Grobo dno posode odrgne steklokeramično ploščo. | Preglejte svojo posodo.  |
| Razbarvanja        | Nepriprerna čistilna sredstva                   | Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. |
|                    | Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij)   | Lonce in ponve pri prestavljanju dvignite.                             |
| Nagubanje          | Sladkor, jedi z veliko sladkorja                | Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.                  |

## Varstvo okolja

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

- V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

### Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če uporabite stekleno pokrovko, lahko jed pogledate, ne da bi morali dvigniti pokrovko.
- Uporabljajte posodo z ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.
- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Posebej manjša posoda povzroča izgubo energije. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.

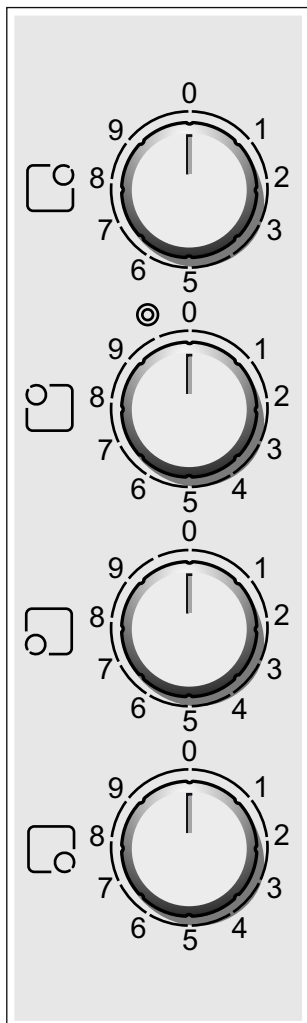
- Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.
- Posoda naj vedno prekrije čim večjo površino kuhališča.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.
- Izberite ustrezno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhhalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izklopite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.



# Predstavitev aparata

Ta navodila se nanašajo na različne kuhalne plošče. Na strani 2 je splošni pregled modelov z informacijami o merah.

## Upravljalno polje




### Stikalo kuhališča

Stikala za kuhališča so trdno pritrjena. Ne smete jih sneti. Če stikala za kuhališča snamete s silo, jih lahko uničite.

## Kuhališča

| Kuhališče                            | Vklop in izklop  |
|--------------------------------------|--|
| ○ Kuhališče z enojnim grelnim krogom |  |
| ⊙ Kuhališče z dvojnim grelnim krogom | Vklop: stikalo kuhališča obrnite na desno do simbola ⊙. Nastavite stopnjo kuhanja. Izklop: stikalo kuhališča zavrtite na 0 in ga znova nastavite. Stikala kuhališča nikoli ne obračajte na 0 prek simbola ⊙. |

## Indikator kuhališča in preostale toplote

Indikator kuhališča in preostale toplote  sveti, ko je kuhališče še vroče:

- Indikator kuhališča - zasveti kmalu po tem, ko vključite kuhališče, in sveti med uporabo kuhališča.
- Indikator preostale toplote - sveti po kuhanju, ko je kuhališče še vroče.

Preostalo toploto lahko izkoristite za varčevanje z energijo, npr. da držite jed na toplem ali raztopite čokolado.

# Nastavitev kuhalne plošče

V tem poglavju je opisan postopek nastavitve kuhališča. V preglednici so podatki o stopnjah in času priprave različnih jedi.

## Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhališče vklopite in izklopite s stikali kuhališča.

## Preglednica za kuhanje

V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.


Stopnja in čas priprave jedi sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna odstopanja.

## Nastavitev kuhališča

S stikali za kuhališča nastavite želeno kahalno moč kuhališč.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

Stopnja kuhanja 9 = največja moč

Simboli na prikazovalnem polju prikazujejo posamezna kuhališča: npr.  za zadnje desno kuhališče.

**Opomba:** Kuhališče z vklapljanjem in izklapljanjem uravnava segrevanje. Tudi pri največji moči se lahko gretje vklaplja in izklaplja.

Za kuhanje do vrenja uporabite 9. stopnjo kuhanja.

Goste jedi občasno premešajte.

|   | Stopnja za počasno vrenje | Čas nadaljnega kuhanja v minutah |
|---|---------------------------|----------------------------------|
| <b>Topljenje</b>  |                           |                                  |
| Maslo, želatina   | 1                         | -                                |
| <b>Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih</b>                             |                           |                                  |
| Enolončnica (npr. lečina enolončnica)                                   | 1                         | -                                |
| Mleko**   | 1-2                       | -                                |
| <b>Poširanje, počasno vrenje</b>  |                           |                                  |
| Žličniki, cmoki   | 3-4*                      | 20-30 min                        |
| Riba  | 3*                        | 10-15 min                        |
| Bele omake, npr. bešamel  | 1                         | 3-6 min                          |
| <b>Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje</b>                               |                           |                                  |
| Riž (z dvojno količino vode)  | 3                         | 15-30 min                        |
| Krompir v oblicah   | 3-4                       | 25-30 min                        |
| Slan krompir  | 3-4                       | 15-25 min                        |
| Testenine, rezanci  | 5*                        | 6-10 min                         |
| Enolončnice, juhe   | 3-4                       | 15-60 min                        |
| Zelenjava in globoko zamrznjena zelenjava                               | 3-4                       | 10-20 min                        |
| Kuhanje v ekonomloncu   | 3-4                       | -                                |
| <b>Praženje</b>   |                           |                                  |
| Rolade  | 3-4                       | 50-60 min                        |
| Dušena pečenka  | 3-4                       | 60-100 min                       |
| Golaž   | 3-4                       | 50-60 min                        |
| <b>Pečenje**</b>  |                           |                                  |
| Zrezki, naravni ali panirani  | 6-7                       | 6-10 min                         |
| Kotleti, naravni ali panirani   | 6-7                       | 8-12 min                         |
| Steak (debeline 3 cm)   | 7-8                       | 8-12 min                         |
| Riba in ribji fileji, naravni ali panirani                              | 4-5                       | 8-20 min                         |
| Riba in ribji fileji, panirani in globoko zamrznjeni, npr. ribje palčke | 6-7                       | 8-12 min                         |
| Gotove jedi za pripravo v ponvi, globoko zamrznjene                     | 6-7                       | 6-10 min                         |
| Palačinke   | 5-6                       | neprekinjeno                     |

\* Počasno vrenje brez pokrovke

\*\* Brez pokrovke

---

## Čiščenje in nega

V tem poglavju najdete navodila za nego svoje kuhalne plošče.

Ustrezna sredstva za čiščenje in nego lahko naročite pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

### Steklokeramična plošča

Kuhalno ploščo očistite po vsakem kuhanju. Tako se ostanki hrane ne prižgejo.

Kuhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Prosimo, upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži.

Nikoli ne uporabljajte:

- nerazredčenega sredstva za ročno pomivanje posode
- čistila za strojno pomivanje posode
- abrazivnih sredstev
- agresivnih čistil, kot sta razpršilo za čiščenje pečice ali odstranjevalec madežev

- hrapavih gobic
- visokotlačnega ali parnega čistilnika

Trdovratno umazanijo najbolje odstranite s strgalom za steklo, ki je na voljo v trgovini. Upoštevajte proizvajalčeva navodila.

Ustrezno strgalo za steklo lahko naročite tudi pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

S posebnimi gobicami za čiščenje steklokeramike boste dosegli dobre rezultate čiščenja.

### Okvir kuhalne plošče

Da bi preprečili poškodbe okvirja kuhalne plošče, upoštevajte naslednja navodila:

- Uporabljajte samo toplo milnico.
- Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgala za steklo.

---

## Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno bomo poiskali ustrezen rešitev in s tem preprečili tudi nepotrebne obiske serviserja.

### Številki E in FD:

Kadar pokličete servisno službo, povejte številki E in FD svojega aparata. Napisno tablico s številkami boste našli v tehničnem opisu aparata.

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

# Përshkrim i përmbajtjes

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Udhëzime për sigurinë</b> .....                            | <b>12</b> |
| Shkaqet e dëmtimeve .....                                     | 13        |
| <b>Mbrojtja e ambientit</b> .....                             | <b>13</b> |
| Hedhja sipas normave ekologjike .....                         | 13        |
| Këshilla për kursimin e energjisë .....                       | 13        |
| <b>Njoftimi i aparatit</b> .....                              | <b>14</b> |
| Zona drejtuese .....  | 14        |
| Pllakat nxehëse .....   | 14        |
| Treguesi i pllakave nxehëse dhe i ngrohtësisë së mbetur ..... | 14        |
| <b>Rregullimi i zonës për zierje</b> .....                    | <b>15</b> |
| Ndezja dhe fikja e sobës .....                                | 15        |
| Rregullimi i pllakës nxehëse .....                            | 15        |

|  |           |
|--|-----------|
| Tabela e zierjes .....                     | 15        |
| <b>Pastrimi dhe mirëmbajtja</b> .....      | <b>16</b> |
| Qeramika e qelqit .....                    | 16        |
| Kornizat e zonës për zierje .....          | 16        |
| <b>Shërbimi i asistencës teknike</b> ..... | <b>16</b> |

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shtesë, pjesët shtesë dhe servisimin i gjeni në internet në: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) dhe shitoren Online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Udhëzime për sigurinë

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Udhëzimin për përdorim dhe montim si dhe pasaportën e aparatit e ruani për një përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

Pas shpaketimit aparatit e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Aparatet pa spinë lejohet ti lidhë vetëm specialisti i licencuar. Te dëmet që paraqiten si pasojë e lidhjes së gabuar garancia nuk vlen.

Ky aparat është i dedikuar vetëm për amvisëri private dhe mjedisin e shtëpisë. Aparatin e përdorni vetëm për përgatitjen e gjellëve dhe pijeve. Aparatin duhet ta mbikëqyrni gjatë punës. Aparatin e përdorni vetëm në hapësira të mbyllura.

Ky aparat nuk është i përshtatshëm për punë me një orë të jashtme me ndërprerës kohor dhe as me telekomandë.

Mos përdorni kapakë për panelin e gatimit. Ato mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

Mos përdorni mekanizma të papërshtatshëm mbrojtës ose skara mbrojtëse për fëmijët. Ato mund të shkaktojnë aksidente.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvoja ose dije, nëse janë të mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të

aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatit. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe përcuesve lidhës.

### **Rrezik nga djegia!**

- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.

### **Rrezik nga djegia!**

Pllakat nxehëse dhe rrethina e tyre bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e nxehta. Fëmijët i mbani larg.

### **Rrezik nga djegia!**

Pllakat nxehëse dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.

### **Rrezik nga goditja e rrymës!**

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve.
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.

- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve.
- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve.

### Rrezik nga lëndimi!

Tenxheret në saje të lëngut ndërmjet fundit të tenxheres dhe pllakës nxehtë mund të papritmas të kërcejnë lartë. Pllakën nxehtë dhe fundin e tenxheres i mbani gjithmonë të thatë.

## Shkaqet e dëmtimeve

### Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.

- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zieje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakën nxehtë. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zieje.

### Lista

Në tabelat vijuese do t'i gjeni dëmtimet më të shpeshta:

| Dëmtimet             | Shkaku  | Masat  |
|----------------------|---|--|
| Njollat              | Derdhja e ushqimeve   | Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.                 |
|                      | Mjete pastrimi jo adekuate  | Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.     |
| Gërvishtësi          | Kripa, sheqeri dhe rëra   | Mos e përdorni zonën për zieje si sipërfaqe për punë ose për vendosje. |
|                      | Tenxheret dhe tiganët me fund të vrazhdë e gërvishtin qeramikën e qelqit. | Kontrolloni enët tuaja.  |
| Ndryshimet e ngjyrës | Mjete pastrimi jo adekuate  | Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.     |
|                      | Fërkimi i tenxheres (p.sh alumini)  | Gjatë futjes tenxheret dhe tiganët i ngrini.                           |
| Zhmidhja             | Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer                                  | Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.                 |

## Mbrojtja e ambientit

### Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



Ky aparat përmban shënjen e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

### Këshilla për kursimin e energjisë

- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Gjatë ziejes pa kapak ju nevojitet dukshëm më tepër energji. Kapaku i qelqit ju lejon të shihni pa pasur nevojë ta ngrini kapakun.

- Përdorni tenxhere dhe tiganë me dysheme të rrafshët. Fundet jo të rrafshëta e rrisin harxhimin e energjisë.
- Diametri i fundit të tenxheres dhe tiganit duhet të jetë në madhësinë e pllakës. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kujdes: prodhuesit e enëve shpesh e japin diametrin e sipërm të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.
- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxherja e madhe, vetëm pak e mbushur ka nevojë për shumë energji.
- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngelin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Me tenxheren tuaj mbuloni gjithmonë sa më sipërfaqe të madhe që është e mundur të pllakës nxehtë.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.

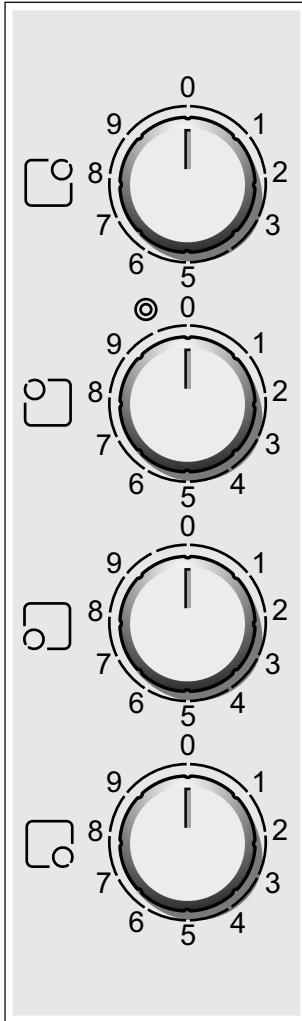
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.

- Shfrytëzoheni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehtëse 5-10 minuta para mbarimit të kohës së zierjes.

## Njoftimi i aparatit

Udhëzuesi i përdorimit vlen për shporet të ndryshëm elektrik. Në *faqen 2* do të gjeni pasqyrën e tipit me të dhënat e përmasave.

### Zona drejtuese



### Ndërprerësi i pllakave nxehtëse

Ndërprerësit e pllakave nxehtëse janë të montuar fortë. Ata nuk lejohet të hiqen. Heqja me forcë e ndërprerësit të pllakave nxehtëse shpie deri te shkatërrimi i tyre.

### Pllakat nxehtëse

| me dy rrethe  | Aktivizimi dhe çaktivizimi  |
|---|---|
| <input type="radio"/> Pllaka nxehtëse me një rreth            |   |
| <input checked="" type="radio"/> Pllaka nxehtëse me dy rrethe | Aktivizimi: ndërprerësin e pllakave nxehtëse e rrotulloni djathtas deri më . Rregullimi i shkallës së nxehtësisë: ndërprerësin e pllakave nxehtëse e rrotulloni në 0 dhe rregulloni nga e para. Ndërprerësin e pllakave nxehtëse nuk e rrotulloni asnjëherë mbi simbolin  në 0. |

### Treguesi i pllakave nxehtëse dhe i ngrohtësisë së mbetur

Treguesi i pllakave nxehtëse dhe i ngrohtësisë së mbetur ndriçon, nëse pllaka nxehtëse është akoma e ngrohtë:

- Treguesi i pllakës nxehtëse - gjatë punës, pak kohë pasi e kenë ndezur pllakën nxehtëse.
- Treguesi i ngrohtësisë së mbetur - pas gatimit, kur pllaka nxehtëse akoma është e ngrohtë.

Ngrohtësinë e mbetur mund ta përdorni në mënyrë energji kursyese p.sh. mbani të ngrohtë në gjellë të vogël ose shkrini mbulesë.

# Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehtë. Në tabelë gjenden shkallët dhe kohët e zierjes për gjellë të ndryshme.

## Ndezja dhe fikja e sobës

Zonën për zierje e fikni dhe ndizni me ndërprerësin e pllakave nxehtëse.

## Tabela e zierjes

Në tabelën në vijim do të gjeni disa shembuj.


Kohët e zierjes dhe shkallët e zierjes varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përjashtime.

## Rregullimi i pllakës nxehtëse

Me ndërprerësit e pllakave nxehtëse e rregulloni kapacitetin e nxehtësë së pllakave nxehtëse.

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

Simboli në zonën e treguesve tregon se për cilën pllakë nxehtëse treguesi vlen: p. sh.  për pllakën e pasme të djathtë.

**Udhëzim:** Pllaka nxehtëse rregullohet me ndezjen dhe fikjen e nxehtësit. Nxehtësi mund të ndizet dhe fiket edhe te kapaciteti më i lartë

Për të zier përdorni shkallën e zierjes 9.

Ushqimet me lëng të dendur përzieni herë pas here.

|  | Shkalla e zierjes<br>progresive | Kohëzgjatja<br>progresive e zierjes<br>në vazhdim në<br>minuta |
|--|---------------------------------|--|
| <b>Shkrirja</b>  |                                 |  |
| Gjalpë, xhelatinë  | 1                               | -  |
| <b>Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë</b>                                       |                                 |  |
| Çomlek (p. sh. çomlek thjerrëzash)                                       | 1                               | -  |
| Qumësht**  | 1-2                             | -  |
| <b>Zierje, zierje e ngadalshme</b>                                       |                                 |  |
| Qofte, toptha  | 3-4*                            | 20-30 min.   |
| Peshk  | 3*                              | 10-15 min.   |
| Salca të bardha, p.sh. salcë beçamel                                     | 1                               | 3-6 min.   |
| <b>Zierje, avullim, tymosje</b>  |                                 |  |
| Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)                                       | 3                               | 15-30 min.   |
| Patate të paqëruara  | 3-4                             | 25-30 min.   |
| Patate të kripura  | 3-4                             | 15-25 min.   |
| Brumëra, jufka   | 5*                              | 6-10 min.  |
| Çomlek, supa   | 3-4                             | 15-60 min.   |
| Perime dhe perime të ngrira  | 3-4                             | 10-20 min.   |
| Zierje me tenxhere të shpejtë  | 3-4                             | -  |
| <b>Kaurdisje</b>   |                                 |  |
| Ruladë   | 3-4                             | 50-60 min.   |
| Të skuqura të kaurdisura   | 3-4                             | 60-100 min.  |
| Gullash  | 3-4                             | 50 – 60 min  |
| <b>Skuqja e mishit**</b>   |                                 |  |
| Shnicel, natyrale ose e përmiellur                                       | 6-7                             | 6-10 min.  |
| Kotëletë, natyrale ose e përmiellur                                      | 6-7                             | 8-12 min.  |
| Stekë (3 cm i trashë)  | 7-8                             | 8-12 min.  |
| Peshk dhe filetë peshku natyral ose i përmiellur                         | 4-5                             | 8-20 min.  |
| Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë p.sh. shkopinj peshku | 6-7                             | 8-12 min.  |
| Ushqime të ngrira të përgatitura në tigan                                | 6-7                             | 6 – 10 min   |
| Petulla  | 5-6                             | vijojnë  |

\* Zierje progresive pa kapak

\*\* Pa kapak

---

# Pastrimi dhe mirëmbajtja

Udhëzimet në këtë kapitull do të ju ndihmojnë ta mirëmbani zonën tuaj për zierje.

Mjete të përshtatshme për pastrim dhe mirëmbajtje i gjeni përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e tonë.

## Qeramika e qelqit

Sobën e pastroni çdo herë pasi që të keni zier me të. Kështu nuk mund të digjen mbeturinat nga zierja.

Sobën e pastroni tek atëherë, kur ajo të jetë ftohur mjaftueshëm.

Për pastrim përdorni vetëm mjete adekuate për qeramikën e qelqit. Përfillni udhëzimet për pastrim në paketim.

Asnjëherë mos përdorni:

- Detergjent të pa holluar për larje të enëve në dorë
- Pastrues për larësen e enëve
- Mjete fërkuese
- pastrues agresiv, si spërkatës për furrë ose largues njollash

- Sfungjerë gërvishtës
- Pastrues me shtypje të lartë ose rreze avulli

Ndotjet e forta më së miri i largoni me një kruese qelqi të cilën e gjeni në shitore. Përfillni udhëzimet e prodhuesit.

Një kruese të përshtatshme qelqi e siguron gjithashtu edhe përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e.

Me sfungjer special për pastrimin e qeramikës së qelqit do të arrini rezultate të mira pastrimi.

## Kornizat e zonës për zierje

Që të evitohen dëmtimet e konstrukcionit të shporetit, duhet ti përmbaheni këshillave në vijim:

- Përdorni vetëm preparate pastruese të lëngshme.
- Sfungjerët pastrues lani mirë para përdorimit.
- Mos përdorni mjete të sërta ose fërkuese.
- Mos përdorni as kruese qelqi.

---

# Shërbimi i asistencës teknike

Shërbimi ynë i asistencës teknike është në dispozicion të përdoruesit për të vepruar në rregullimin e aparatit.

## Numri i produktit (E) dhe numri i prodhimit (FD)

Gjithmonë kur të kontaktoni me shërbimin tonë të asistencës teknike, përmendni numri e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD-Nr.) të aparatit. Etiketa e karakteristikave me numrat përkatës gjendet tek etiketa e aparatit.

Mbani parasysh që në rast përdorimi të pasaktë, asistenca e ofruar nga shërbimi i asistencës teknike nuk është falas, madje edhe nëse jeni brenda periudhës së garancisë.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbajtjes të shërbimit të klientëve.

Kini besim te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.











**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000884012

931212