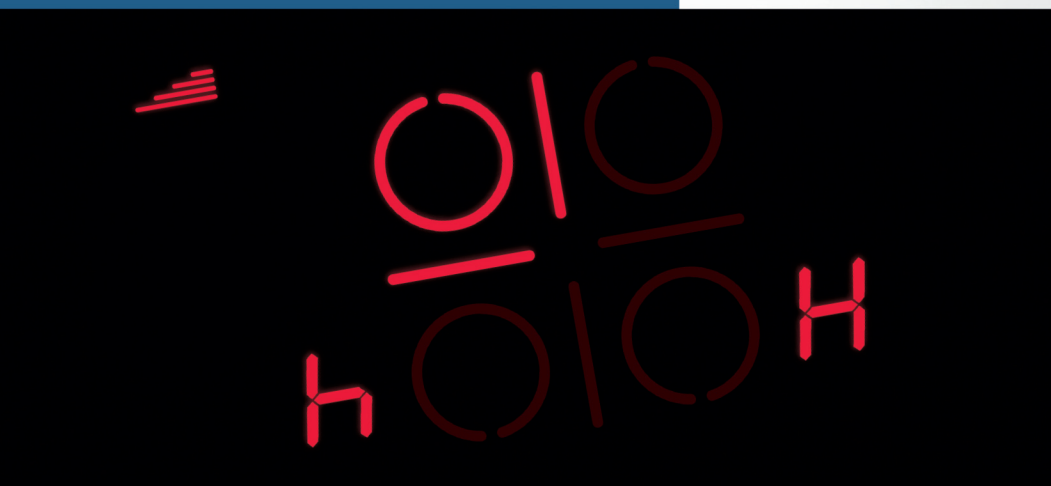




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



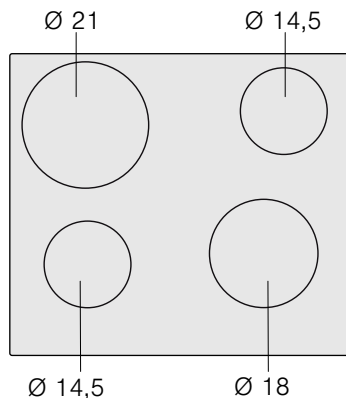
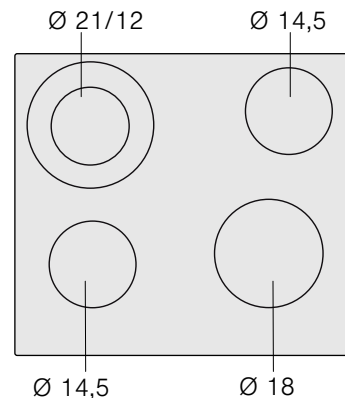
Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes
PKE6..CA.., PKF6..CA1.



BOSCH

[hr] Upute za uporabu2
 [sl] Navodila za uporabo8

[sq] Udhëzim për përdorim 14

PKE6..CA..**PKF6..CA1.**

Kazalo

	Predviđena uporaba	3
	Važne sigurnosne napomene	3
	Uzroci oštećenja	4
	Pregled.	4
	Zaštita okoliša	4
	Savjeti za uštedu energije	4
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	4
	Upoznavanje Vašeg uređaja	5
	Upravljačka ploča.	5
	Kuhaća mjesta	5
	Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje topla.	5
	Mengoperasikan mesin	5
	Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje	5
	Podešavanje kuhaćeg mjesta	5
	Tablica kuhanja	6
	Čišćenje	6
	Staklokeramička površina	6
	Okvir ploče za kuhanje.	6
	Služba održavanja	7
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	7

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.bosch-home.com** i u internet trgovini: **www.bosch-eshop.com**

Predvidjena uporaba

Pažljivo prečitajte ove upute za uporabu. Upute za uporabu i montažu te informacije o uređaju sačuvajte za kasniju uporabu ili za sljedećeg korisnika.

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 namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

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 rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

Koristite isključivo zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece koje smo odobrili. Neprimjerene zaštitne naprave ili rešetke za djecu mogu prouzročiti 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 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – 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.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – 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.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

Posude 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 izgresti staklo-keramičku 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 slijedećoj tablici nalaze se najčešće štete:

Štete	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela jela	Odstranite prekipjela jela smjesta pomoću strugala za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
Ogrebotine	Sol, šećer i pijesak	Ne koristite kuhače polje kao radnu površinu ili za odlaganje.
	Hrapava dna lonaca ili tava ostavljaju oštećenja na staklenoj keramici	Provjerite svoje suđe.
Promjene boje	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
	Abracija tava (npr. aluminijskih)	Prilikom premještanja podignite lonce i tave.
Pukotina u staklu	Šećer, jako zašćerena jela	Odstranite prekipjela jela smjesta pomoću strugala za staklo.

Zaštita okoliša

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o uštedi energije i zbrinjavanju uređaja.

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 kuhalnoj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuda 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.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

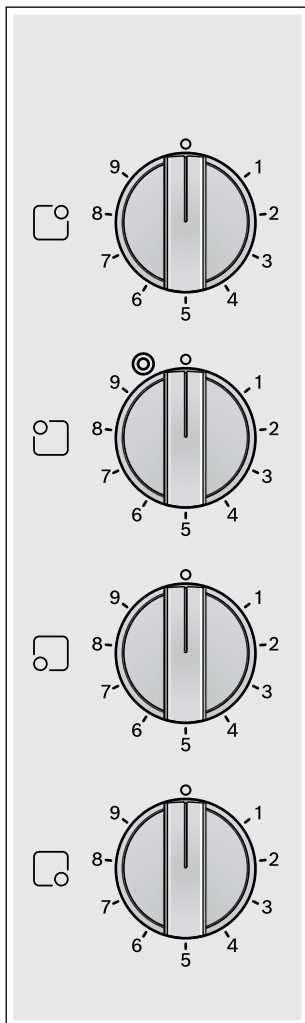


Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

Uputa za uporabu vrijedi za razna kuhaća polja. Mjerne podatke za kuhaća polja naći ćete u pregledu tipova.
→ Stranica 2

Upravljačka ploča



Sklopka kuhališta

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

Kuhaća mjesta

Kuhaće mjesto	Dodatno uključivanje i isključivanje
○ Jednokružno kuhaće mjesto	
⊙ Dvokružno kuhaće mjesto	Uključivanje: Sklopku kuhaćeg mjesta okrenite u desno do ⊙. Podesite stupanj kuhanja. Isključivanje: Sklopku kuhaćeg mjesta okrenite na 0 i ponovo podesite. Sklopku kuhaćeg mjesta nikada ne okrećite preko simbola ⊙ na 0.

Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhaćeg mjesta dolazi iz tehničkih razloga. Nemate utjecaja na funkcioniranje kuhaćeg mjesta.
- Kuhaće mjesto regulira grijanje uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najviše snage grijanje se može uključiti i isključiti.
- Kod višekružnih kuhaćih mjesta mogu grijanja unutarnjih grijaćih krugova i dodatnih grijanja u razna vremena uključivati i isključivati.

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.



Mengoperasikan mesin

U ovo ćete poglavlju saznati kako se podešavaju kuhaća mjesta. U tablici ćete pronaći stupnjeve kuhanja i vremena kuhanja za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

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

Podešavanje kuhaćeg mjesta

Uz pomoć prekidača za kuhaća mjesta namještate snagu grijanja kuhaćih mjesta.

Stupanj kuhanja 1 = najniža snaga

Stupanj kuhanja 9 = najveća snaga

Simbol na pokaznom polju pokazuje na koje se kuhaće mjesto prikaz odnosi: npr. □ za desno donje kuhaće mjesto.

Tablica kuhanja

U narednoj tablici nalazi se nekoliko primjera.

Vremena kuhanja i stupnjevi kuhanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

Koristite za početno kuhanje stupanj kuhanja 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

Namirnice koje treba oštro zapeći ili kod kojih tijekom pečenja izlazi mnogo tekućine najblje je zapeći u malim porcijama.

Naputci za kuhanje uz uštedu energije nalaze se u poglavlju Zaštita okoliša. → Stranica 4

	Stupanj nastavka kuhanja	Nastavak kuhanja u minutama
Topljenje		
Maslac, želatina	1	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo, (npr. varivo od leće)	1	-
Mlijeko**	1-2	-
Kuhanje, prokuhavanje iznad vrele vode		
Knedle	3-4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel-umak	1	3-6 min.
Kuhanje, kuhanje na pari, dinstanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	3	15-30 min.
Krumpir kuhan u ljusci	3-4	25-30 min.
Oguljeni kuhani krumpir	3-4	15-25 min.
Tjestenina	5*	6-10 min.
Varivo, juhe	3-4	15-60 min.
Povrće i povrće duboko zamrznuto	3-4	10-20 min.
Kuhanje u ekspres loncu	3-4	-
Dinstanje		
Rolade	3-4	50-60 min.
Dinstano pečenje	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 min.
Pečenje**		
Odrešci, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Kotlet, naravni ili panirani	6-7	8-12 min.
Odrešci (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Riba i riblji fileti naravni ili panirani	4-5	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani i duboko zamrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
* Nastavak kuhanja bez poklopca		
** Bez poklopca		

	Stupanj nastavka kuhanja	Nastavak kuhanja u minutama
Jela iz tave duboko zamrznuta	6-7	6-10 min.
Palačinke	5-6	kontinuirano
* Nastavak kuhanja bez poklopca		
** Bez poklopca		

Čišćenje

Prikladna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod naše servisne službe ili u našoj online trgovini.

Staklokeramička površina

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

 Služba održavanja

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, molimo navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja. Tipsku pločicu s tim brojevima naći ćete u iskaznici uređaja.

Molimo uzmite u obzir da posjet servisnog tehničara u slučaju neispravnog rukovanja čak i tijekom garancijskog perioda 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

	Namembna uporaba	9
	Pomembna varnostna navodila	9
	Vzroki poškodb	10
	Pregled.	10
	Varstvo okolja	10
	Nasveti za varčevanje z energijo	10
	Okolju prijazno odstranjevanje	10
	Spoznajte svoj aparat	11
	Upravljalno polje.	11
	Kuhališča	11
	Indikator kuhališča in preostale toplote	11
	Upravljanje naprave	11
	Vklop in izklop kuhalne plošče.	11
	Nastavitev kuhališča.	11
	Tabela kuhanja.	12
	Čiščenje	12
	Steklokeramična plošča.	12
	Okvir kuhalne plošče	12
	Servisna služba	13
	Številka E in številka FD	13

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**

Namembna uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in montažo ter tehnični opis naprave za poznejšo 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 za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač. Kuhanje mora vedno potekati pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod nenehnim nadzorom. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

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

Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Uporabljajte samo zaščitne naprave ali zaščitne rešetke za otroke, ki smo jih odobrili. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

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 petnajst let in pod nadzorstvom.

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

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – 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 kuhalno ploščo.

Opozorilo – 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.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici 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.

Opozorilo – 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 spodnji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prelivanje hrane	Prelito hrano takoj odstranite s strgalom za steklokeramiko.
	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhhalne plošče ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
	Groba dna loncev in ponev opraskajo steklokeramiko	Dobro preglejte svojo posodo.
Obarvanja	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Drgnjenje loncev (npr. aluminij)	Pri premikanju loncev in ponev slednje vedno privzdignite.
Mehurčki v materialu	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prelito hrano takoj odstranite s strgalom za steklokeramiko.

Varstvo okolja

V tem poglavju so vam na voljo informacije o varčevanju z energijo in odstranjevanju aparata.

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 nepotrebnem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhhalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



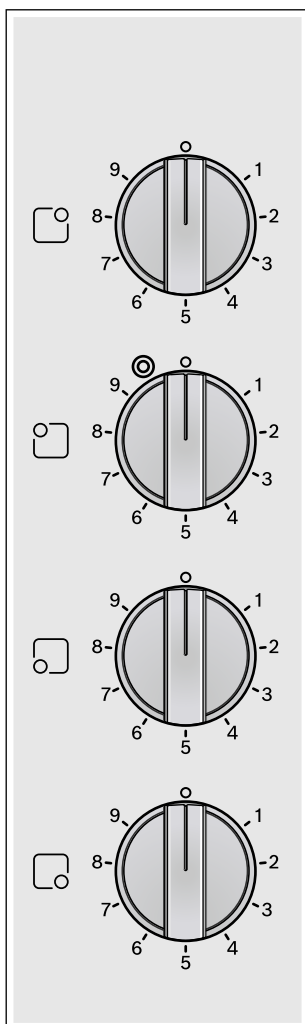
Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Spoznajte svoj aparat

Navodilo za uporabo velja za različne kuhalne plošče. Podatke o merah za kuhalne plošče najdete v preglednici tipov. → *Stran 2*

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	Doklop in odklop
 Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
 Kuhališče z dvojnim grelnim krogom	Doklop: stikalo za kuhališče obrnite na desno do  . Nastavitev stopnje kuhanja Odklop: stikalo za kuhališče obrnite na 0 in na novo nastavite. Stikala za kuhališče nikoli ne obračajte na 0 preko simbola  .

Opombe

- Temna območja na svetilni shemi kuhališča so tehnično pogojena. Ne morete vplivati na delovanje kuhališča.
- Kuhališče se regulira z vklopom in izklopom grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklapljajo in izklapljajo.
- Pri kuhališčih z več grelnimi krogi se lahko grelniki notranjih krogov in doklopljeni grelniki vklapljajo in izklapljajo ob različnih časih.

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.

Upravljanje naprave

V tem poglavju je opisano, kako se nastavijo kuhališča. V tabeli so navedene stopnje kuhanja in časi kuhanja za različne jedi.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhališče vklopite in izklopite s stikali kuhališča.

Nastavitev kuhališča

S stikali za kuhališča lahko nastavite moč posameznih kuhališč.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja moč

Stopnja kuhanja 9 = najvišja moč

Simbol na zaslonu prikazuje, za katero kuhališče velja prikaz: npr.  za kuhališče desno zadaj.

Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

Čas in stopnje kuhanja so odvisne od vrste, teže in kakovosti živil. Zato so mogoča odstopanja.

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

Živila, ki naj se na kratko močno zapečejo, ali pri katerih med pečenjem izstopa veliko tekočine, je najbolje zapeči v več majhnih porcijah.

Nasvete za energetske varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja. → *Stran 10*

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Maslo, želatina	1	-
Pogrevanje in ohranjanje temperature		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1	-
Mleko**	1-2	-
Poširanje, počasno vrenje		
Cmoki	3-4*	20-30 min
Riba	3*	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1	3-6 min
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
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 loncu na pritisk	3-4	-
Dušenje		
Rulade	3-4	50-60 min
Dušena pečenka	3-4	60-100 min
Golaž	3-4	50-60 min
Pečenje**		
Zrezek, naraven ali paniran	6-7	6-10 min
Kotlet, naraven ali paniran	6-7	8-12 min
Goveji zrezek (debelina 3 cm)	7-8	8-12 min
Riba in ribji file, naraven ali paniran	4-5	8-20 min
Riba in ribji file, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6-7	8-12 min

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10 min
Palačinke	5-6	neprekinjeno
* Počasno kuhanje brez pokrova		
** Brez pokrova		

Čiščenje

Primerna čistilna in negovalna sredstva najdete pri naši 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, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite številko E in številko FD aparata. Tipsko tablico s številkami najdete na izkaznici aparata.

Upoštevajte, da obisk serviserja v primeru napačnega upravljanja tudi v času trajanja garancije ne bo brezplačen.

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

	Përdorimi sipas përcaktimit	15
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	15
	Shkaqet e dëmtimeve	16
	Pamje e përgjithshme	16
	Mbrojtja e Mjedisit	16
	Këshilla për kursimin e energjisë	16
	Hedhja sipas normave ekologjike	16
	Njohja me pajisjen	17
	Zona drejtuese	17
	Vatrat e gatimit	17
	Treguesi i pllakave nxehëse dhe i ngrohtësisë së mbetur	17
	Përdorimi i pajisjes	17
	Ndezja dhe fikja e sobës	17
	Rregullimi i vatrës së gatimit	17
	Tabela e gatimit	18
	Pastrimi	18
	Qeramika e qelqit	18
	Kornizat e zonës për zierje	18
	Shërbimi i servisimit	19
	Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD .	19

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shtesë, pjesët shtesë dhe servisimin i gjeni në internet në:

www.bosch-home.com dhe shitoren Online:
www.bosch-eshop.com

Përdorimi sipas përcaktimit

Lexoni me kujdes këtë manual. Ruajeni manualin e përdorimit dhe atë të montimit si dhe pasaportën e pajisjes për një përdorim të mëvonshëm ose për personin që mund të blejë pajisjen tuaj në një moment tjetër.

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.

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe në ambientet e shtëpisë. Përdoren pajisjen vetëm për përgatitjen e gatesave dhe pijeve. Procesi i gatimit duhet kontrolluar. Një proces gatimi i shkurtër duhet kontrolluar pa ndërprerje. Përdoren pajisjen vetëm në ambiente të mbyllura.

Kjo pajisje është e përshtatshme për tu përdorur në një lartësi maksimale deri në 2000 metër mbi nivelin e detit.

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 mbixehjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

Përdorni vetëm mekanizma mbrojtëse apo rrjeta për mbrojtjen e fëmijëve të miratuara prej nesh. Mekanizmat e papërshtatshme mbrojtëse apo rrjetat e papërshtatshme për mbrojtjen e fëmijëve 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 përvojë 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 15 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

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

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Paralajmërim – 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 nxehtëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehtëse 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.

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

Pllakat nxehtëse 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.

Paralajmërim – 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, hiqeni 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

Paralajmërim – Rrezik nga lëndimi!

Tenxheret në saje të lëngut ndërmjet fundit të tenxheres dhe pllakës nxehtëse mund të papritmas të kërcejnë lartë. Pllakën nxehtëse 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 zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtë. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

Pamje e përgjithshme

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni dëmet që hasen më shpesh:

Dëmet	Shkaku	Masa
Njollat	Gatesa të derdhura	Gatesat e derdhura pastrojini menjëherë me një kruajtëse xhamash.
	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
Gërvishtjet	Kripë, sheqer dhe rërë	Mos e përdorni vatrën e gatimit si plan pune ose për të mbështetur objekte.
	Tenxhere dhe tiganë me funde të ashpra e gërvishtin qelqin qeramik	Kontrollojini enët.
Çngjyrosjet	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
	Gërvishtje nga tenxherja (p.sh. alumini)	Gjatë zhvendosjes ngrijini tenxheret dhe tiganët lart.
Defekt në shtresën e sipërme	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Gatesat e derdhura pastrojini menjëherë me një kruajtëse xhamash.

Mbrojtja e Mjedisit

Në këtë kapitull do të gjeni informacion sesi të kurseni energji si dhe informacion për mënyrën e asgjësimit të pajisjes.

Këshilla për kursimin e energjisë

- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Gjatë zierjes 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.
- Shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehtëse 5-10 minuta para mbarimit të kohës së zierjes.

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



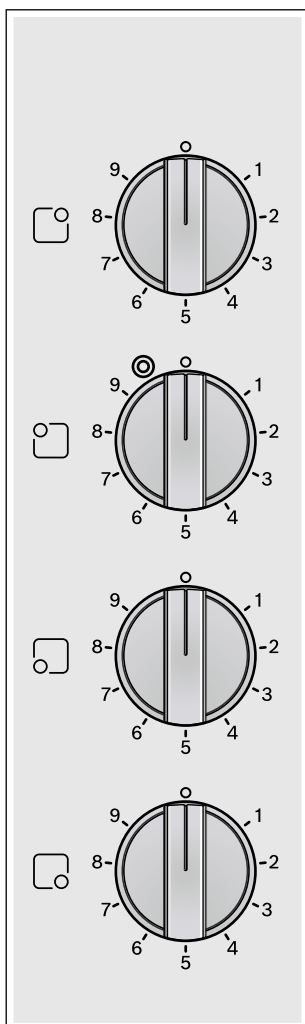
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Njohja me pajisjen

Manuali i përdorimit vlen për plane gatimi të ndryshme. Të dhënat e përmasave për planet e gatimit i gjeni në tabelën përmbledhëse të llojeve. → *Faqja 2*

Zona drejtuese



Ndërprerësi i pllakave nxehtë

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

Vatrat e gatimit

Vatra e gatimit	Ndezja dhe fikja
 Vatra e gatimit me një rreth	
 Vatra e gatimit me dy rrethë	Ndezja: rrotullojeni çelësin e vatrës së gatimit për nga e djathta deri te  . Vendosja e gradimit të gatimit. Fikja: rrotullojeni çelësin e vatrës së gatimit te 0 dhe vendoseni sërish. Asnjëherë mos e rrotulloni çelësin e vatrës së gatimit te 0 me simbolin  .

Udhëzime

- Zonat e errëta në fushën e ndriçuar të vatrës së gatimit janë të kushtëzuara nga ana teknike. Ato nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës së gatimit.
- Vatra e gatimit rregullohet duke ndezur dhe fikur njësinë e nxehtë. Edhe kur fuqia është maksimale njësia e nxehtë mund të fiket dhe ndizet.
- Te vatrat e gatimit me shumë rrethë, elementët nxehtë të rrethëve nxehtë të brendshëm dhe elementi nxehtë i ndezjes mund të fiket dhe ndizen në kohë të ndryshme.

Treguesi i pllakave nxehtë dhe i ngrohtësisë së mbetur

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

- Treguesi i pllakës nxehtë - gjatë punës, pak kohë pasi e keni ndezur pllakën nxehtë.
- Treguesi i ngrohtësisë së mbetur - pas gatimit, kur pllaka nxehtë 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.

Përdorimi i pajisjes

Në këtë kapitull do të mësoni si të gradoni vatrën e gatimit. Në tabelë do të gjeni gradacionet dhe kohën e gatimit për gatime të ndryshme.

Ndezja dhe fikja e sobës

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

Rregullimi i vatrës së gatimit

Me katër çelësat e vatrave të gatimit mund të rregulloni fuqinë nxehtësisë së vatrave të gatimit.

Gradimi i gatimit 1 = fuqia minimale

Gradimi i gatimit 9 = fuqia maksimale

Simboli në fushën e treguesit tregon se cilës vatrë gatimi i përket treguesi: p.sh.  për vatrën e pasme të gatimit, djathtas.

Tabela e gatimit

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni disa shembuj.

Koha e gatimit dhe gradimet varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Për këtë arsye, mund të ketë edhe ndryshime.

Për zierje gradojeni sobën te 9.

Gjellët e trasha përziejini herë pas here.

Ushqimet që skuqen shumë ose të cilat gjatë skuqjes nxjerrin shumë lëng, është mirë që të skuqen në porcione të vogla.

Sugjerimet për të gatuar me kursim energjie i gjeni në kapitullin Mbrojtja e mjedisit. → *Faqja 16*

	Gradimi për zierje të ngadaltë.	Koha për zierje të ngadaltë në minuta
Shkrirja		
Gjalpë, xhelatinë	1	-
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë		
Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza)	1	-
Qumësht**	1-2	-
Zierja e ngadaltë		
Top me brumë patatesh, shuk me patate	3-4*	20-30 min.
Peshk	3*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë beshamel	1	3-6 min.
Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet		
Oriz (me dyfish të sasisë së ujit)	3	15-30 min.
Patate me lëkurë	3-4	25-30 min.
Patate me kripë	3-4	15-25 min.
Brumërat, makaronat	5*	6-10 min.
Gjellët, supat	3-4	15-60 min.
Perime dhe perime të ngrira	3-4	10-20 min.
Zierja në tenxhere me presion	3-4	-
Tiganis		
Roladë	3-4	50-60 min.
Mish i tiganisur dhe i zier në lëngun e vet	3-4	60-100 min.
Gulash	3-4	50-60 min.
Skuqja		
Shnicel, i thjeshtë ose me peksi-madhe	6-7	6-10 min.
Kotoletë, e thjeshtë ose me peksi-madhe	6-7	8-12 min.
Bifteq, (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
* Zierja e ngadaltë pa kapak		
** Pa kapak		

	Gradimi për zierje të ngadaltë.	Koha për zierje të ngadaltë në minuta
Peshk dhe fileto peshku të thjeshta ose me peksimadhe	4-5	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksi-madhe dhe të ngrira p.sh. shkopi peshku	6-7	8-12 min.
Gatesa në tigan, të ngrira	6-7	6-10 min.
Palaçinka	5-6	pa ndërprerje
* Zierja e ngadaltë pa kapak		
** Pa kapak		



Pastrimi

Solucionet e duhura të pastrimit dhe mirëmbajtjes i gjeni tek shërbimi i klientit ose në dyqanin tonë në internet.

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 konstruksionit të shporetit, duhet ti përmbaheni këshillave në vijim:

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



Shërbimi i servisimit

Nëse pajisja Juaj ka nevojë për riparim, shërbimi ynë i klientit është këtu për ju. Ne gjejmë gjithmonë një zgjidhje të përshtatshme, edhe për të shmangur vizita të panevojshme të personelit të shërbimit të klientit.

Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD

Nëse keni nevojë për shërbimin tonë ndaj klientit, jepni ju lutem numrin E dhe numrin FD të pajisjes. Tabelën e tipit me numrat përkatës e gjeni te dokumenti i pasjisjes.

Kini parasysh se vizita e teknikut të shërbimit ndaj klientit në rastin e një keqfunksionimi nuk është pa pagesë edhe 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



9001154526
970313