



**BOSCH**

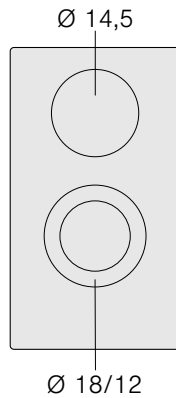


**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Hob

**PKF375CA1.**

<b>[mk]</b>	Упатство за употреба	Плоча за готвење	2
<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Kuhalna plošča	8
<b>[sq]</b>	Udhëzim për përdorim	Zona e zierjes	14

**PKF375CA1.**

## Содржин

	<b>Користење според намената</b> .....	<b>3</b>
	<b>Важни сигурносни напомени</b> .....	<b>3</b>
	<b>Причина за оштетувања</b> .....	<b>4</b>
	Преглед .....	4
	<b>Заштита на животна средина</b> .....	<b>4</b>
	Совети за заштеда на енергија .....	4
	Отстранување согласно прописите за животна средина .....	5
	<b>Запознавање на уредот</b> .....	<b>5</b>
	Контролна табла .....	5
	Плочи за готвење .....	5
	Приказ на плочата за готвење и на преостанатата температура .....	5
	<b>Ракување со уредот</b> .....	<b>6</b>
	Вклучување и исклучување на полето за готвење. . . . .	6
	Поставување на ринглата .....	6
	Табела за готвење .....	6
	<b>Чистење</b> .....	<b>7</b>
	Керамичко стакло .....	7
	Рамки на полето за готвење .....	7
	<b>Сервисна служба</b> .....	<b>7</b>
	Е-број и FD-број .....	7

Останати информации за производителите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и Online-продажба: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Користење според намената

Внимателно прочитајте го ова упатство. Упатствата за употреба и монтажа како и сертификатот на уредот чувајте ги за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е погоден само за домашна употреба и за во затворен простор. Уредот користете го само за подготовка на храна и пијалаци. Процесот на готвење морате да го надгледувате. Краткотраен процес на готвење мора да се надгледува непрекинато. Уредот уредот да се користи само во затворени простории.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

Овој уред не е предвиден за употреба со надворешен автоматски тајмер или далечински управувач.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 15 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

## Важни сигурносни напомени

### Предупредување – Опасност од пожар!

- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотиите да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запалливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот е врел. Не чувајте запаливи предмети или боци со спреј во фиоките директно под полето за готвење.
- Не смее да се користат капаци за полето за готвење. Може да предизвикаат несреќа поради прегревање, запалување или поради кршливи материјали.

### Предупредување – Опасност од опекотини!

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.

### Предупредување – Опасност од изгореници!

- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Може да се користат само заштитни уреди, како на пример, заштитни решетки што се одобрени од наша страна. Несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки може да предизвикаат несреќни случаи.

### Предупредување – Опасност од електрични празнења!

- Несоодветните поправки се опасни. Поправките и замената на дефектните кабли можат да се вршат само од лица кои се вработени во Сервисот за техничка помош и кои се соодветно обучени.

Доколку уредот се расипе, исклучете го од струја или пак исклучете го осигурачот во кутијата со осигурачи. Известете го Сервисот за техничка поддршка.

- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлечете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

### Предупредување – Опасност од повреда!

Лонците за готвење може да поскокнат доколку има вода меѓу дното на лонецот и ринглата. Ринглата и дното на лонецот секогаш мора да бидат суви.

## Причина за оштетувања

### Внимание!

- Грубите дна на тенцерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенцериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенцериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.
- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

### Преглед

Во следната табела ќе ги најдете најчестите оштетувања:

Оштетувања	Причина	Мерка
Дамки	Истурена храна	Отстранете ја истурената храна веднаш со бришач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.

Оштетувања	Причина	Мерка
Гребаници	Сол, шеќер и песок	Не ја користете плочата за готвење како подлога за работа или за ставање предмети.
	Грубото дно на тенцериња и тавчиња ја гребе стаклената керамика	Проверете ги вашите садови.
Оштетена боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.
	Триење на тенцере (на пр. алуминиум)	Кренете ги тенцерињата и тавчињата при преместување.
Излупени места	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Отстранете ја истурената храна веднаш со бришач за стакло.

## Заштита на животна средина

Во ова поглавје ќе добиете информации за заштеда на енергија и отстранување на уредите.

### Совети за заштеда на енергија

- Тенцерињата секогаш затворајте ги со соодветен капак. При готвењето без капак трошите значително повеќе енергија. Стаклениот капак ќе Ви овозможи увид во готвењето без да мора да го подигате капакот.
- Користете тенцериња и тави со рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.
- Дијаметарот на дната од тенцерињата и тавите треба да одговара на големината на ринглата. Особено помалите тенцериња на рингла трошат повеќе енергија. Внимавајте: Производителите на садови честопати го наведуваат дијаметарот на горниот отвор од тенцерето. Тој најчесто е поголем од дијаметарот на дното на тенцерето.
- За помали количини користете помало тенцере. Големо тенцере што е помалку наполнето троши повеќе енергија.
- Гответе со маклу вода. Тоа заштедува енергија. Така во зеленчукот ќе се зачуваат витамините и минералите.
- Со тенцерето покријте што е можно поголема површина на ринглата.
- Навреме сменете на понизок степен за готвење.
- Изберете соодветен степен за континуирано готвење. Со повисок степен за континуирано готвење залудно трошите енергија.
- Искористете ја преостанатата топлина на ринглата. При подолго време на готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

## Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



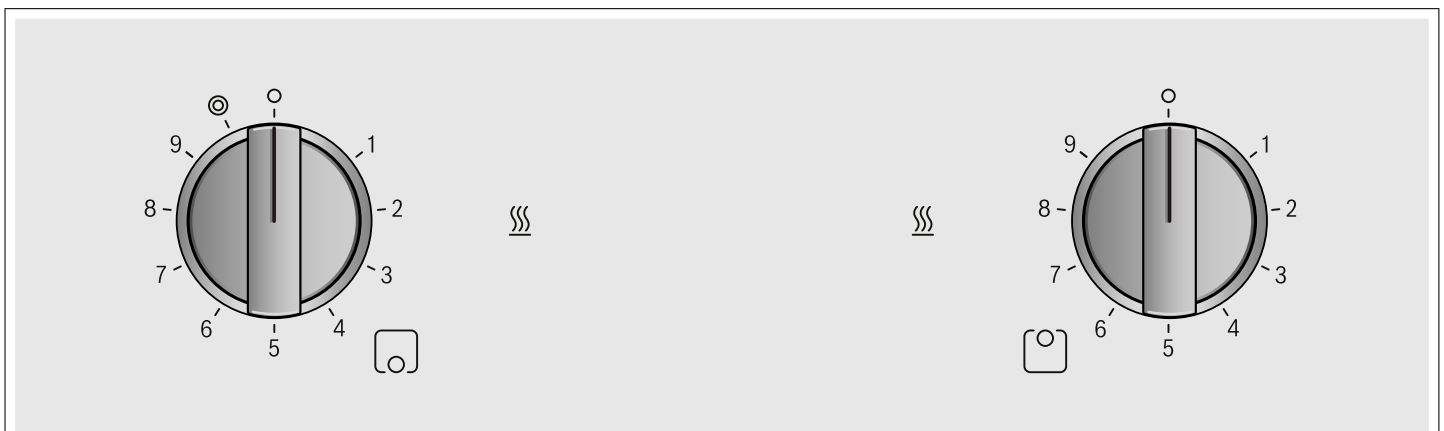
Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

## Запознавање на уредот

Вредностите за задавање за полињата за готвење ќе ги најдете во прегледот на типот. → Страница 2

### Контролна табла



#### Симболи

⦿	Приказ на плочата за готвење и на преостанатата температура
□	предна плоча за готвење
◻	задна плоча за готвење

### Плоча за готвење

Плоча за готвење	Вклучување и исклучување
○ Рингла со еден круг	
⦿ Рингла со два круга	<p>Приклучување: Завртете го прекинувачот за плоча готвење до ⦿ на десно. Поставување на степенот за готвење.</p> <p>Исклучување: Свртете го прекинувачот на 0 и повторно поставете го. Не го завртувајте прекинувачот на плочата за греење преку симболот ⦿ на 0.</p>

#### Напомени

- Темните делови во светлиот екран на ринглата се наведени технички. Немаат влијание врз функцијата на ринглата.
- Плочата за готвење управува со вклучување и исклучување на греењето. Исто така, при најголема јачина може да се вклучи и исклучи греењето. Со тоа, на пр.:
  - се заштитуваат осетливи делови од прегревање
  - се заштитува уредот од електрично преоптоварување

– се постигнуваат подобри резултати при готвењето

- Кај рингли со повеќе кола можат загревањата на внатрешните кола и греењата на приклучоците да се вклучуваат и исклучуваат во различни времиња.

### Приказ на плочата за готвење и на преостанатата температура

Приказот на плочата за готвење и на преостанатата температура свети, кога плочата за готвење е топла:

- Приказ на плочата за готвење - за време на работата, кратко време откако сте вклучиле плоча за готвење.
- Приказот на преостанатата температура - по готвењето, кога плочата за готвење е уште загреана.

Можете да користите преостанатата топлина штедливо, на пр. можете да одржувате температура на мал сад или да топите прелив.

## Ракување со уредот

Во ова поглавје ќе научите како, како да подготвите подлога за готвење. Во табелата ќе најдете степени и време на готвење за различни оброци.

### Вклучување и исклучување на полето за готвење

Полето за готвење се вклучува и исклучува со прекинувачите за рингли.

### Поставување на ринглата

Со прекинувачите за рингли поставете ја јачината на греење на ринглите.

Степен за готвење 1 = најниска јачина

Степен за готвење 9 = највисока јачина

### Табела за готвење

Во следната табела ќе најдете неколку примери.

Времињата за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на јадењата. Поради тоа можни се разни варијации.

За приготвување користете го чекорот 9.

Густите јадења повремено да се мешаат.

Храната, кои се подгорени или кај кои се изгубила течноста поради потпекувањето, најдобро е да ги печете во повеќе помали количини.

Совети за готвење со заштеда на енергија ќе најдете во поглавјето Заштита на околината. → *Страница 4*

	Чекори на подгревање	Траење на варење во минути
<b>Топење</b>		
Путер, желатин	1	-
<b>Затоплување и одржување на топлината</b>		
Манца (на пр. манца со леќа)	1	-
Млеко**	1-2	-
<b>Готвење, варење</b>		
Кнедли, штрудли	3-4*	20-30 мин.
Риба	3*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1	3-6 мин.
<b>Готвење, варење на пареа, динстање</b>		
Ориз (со двојна количина на вода)	3	15-30 мин.
Нелупени варени компири	3-4	25-30 мин.
Засолени компири	3-4	15-25 мин.
Тестенини, кнедли	5*	6-10 мин.
Манца, супи	3-4	15-60 мин.

\* Варење без капак

\*\* Без капак

	Чекори на подгревање	Траење на варење во минути
Зеленчук и замрзнат зеленчук	3-4	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	3-4	-
<b>Динстање</b>		
Ролати	3-4	50-60 мин.
Динстано печење	3-4	60-100 мин.
Гулаш	3-4	50-60 мин.
<b>Пржење**</b>		
Шницла, обична или панирана	6-7	6-10 мин.
Котлети, обични или панирани	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Риба и филети од риба обични или панирани	4-5	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Пржени јадења, замрзнати	6-7	6-10 мин.
Палачинки	5-6	постојано

\* Варење без капак

\*\* Без капак

## Чистење

Соодветни средства за чистење и одржување ќе најдете преку нашата сервисна служба или на нашата електронска продавница.

### Керамичко стакло

Исчистете го полето за готвење, откако ќе зготвите јадење на него. На тој начин нема да загорат остатоците од готвењето.

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

Користете само средства за чистење наменети за керамичко стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата.

Никогаш не користете:

- неразредено средство за рачно миење на садови
- средство за чистење за машина за перење на садови
- средства за триење
- агресивни средства за чистење како на пр. спреј за рерна или отстранувач за дамки
- сунѓери што гребат
- средство за чистење под висок притисок или на пареа

Јаката нечистотија најдобро ќе ја отстраните со стругач за стакло кој може да го најдете во специјализирани продавници. Внимавајте на напомените на производителот.

Соодветен стругач за стакло исто така може да порачате и преку сервисната служба или на страната на нашата електронска продавница.

Најдобри резултати ќе постигнете со специјалните сунѓери за чистење на керамичко стакло.

### Рамки на полето за готвење

За да избегнете оштетување на рамките на полињата за готвење, внимавајте на следниве напомени:

- користете само топол раствор за перење.
- темелно исперете ги сунѓерестите крпи пред употребата.
- не користете остри или средства што тријат.
- не користете стругач за стакло.

## Сервисна служба

Доколку Вашиот уред треба да се поправи, нашата служба за корисници за Вас е тука. Ние секогаш ќе најдеме соодветно решение, и за да непотребните посети на персоналот на службата за корисници се одбегнуваат.

### Е-број и FD-број

Доколку ја барате нашата служба за корисници, Ве молиме наведете го Е-бројот и FD-бројот на уредот. Плочката за спецификации со бројот ќе ја најдете на потврдата на уредот.

Внимавајте, посетата на техничар од сервисната служба во случај на погрешна употреба и за време на гаранцијата не е бесплатна.

Барлы елдер бойынша контакт мліметтері сервистік ызмет ысымшасында берілген.

Верувајте во компетентноста на производителот. Така можете да бидете сигурни, дека поправката ќе ја извршат обучени техничари за сервисирање, кои се снабдени со оригинални резервни делови за Вашите уреди за домаќинство.

## Vsebina

	<b>Namenska uporaba</b> .....	<b>8</b>
	<b>Pomembni varnostni napotki</b> .....	<b>9</b>
	<b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>10</b>
	Pregled. ....	10
	<b>Varstvo okolja</b> .....	<b>10</b>
	Nasveti za varčevanje z energijo .....	10
	Okolju prijazno odstranjevanje .....	10
	<b>Spoznajte svoj aparat</b> .....	<b>11</b>
	Upravljalno polje. ....	11
	Kuhališča .....	11
	Prikaz kuhališč in preostale toplote .....	11
	<b>Upravljanje aparata</b> .....	<b>12</b>
	Vklop in izklop kuhalne plošče. ....	12
	Nastavitev kuhališča. ....	12
	Tabela kuhanja. ....	12
	<b>Čiščenje</b> .....	<b>13</b>
	Steklokeramična plošča. ....	13
	Okvir kuhalne plošče .....	13
	<b>Servisna služba</b> .....	<b>13</b>
	Številka E in številka FD .....	13

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** in v spletni trgovini: **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Namenska 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 preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

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 nadmorske višine največ 2000 metrov.

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjo programsko uro ali z daljinskim upravljanjem.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let in so pod nadzorom.

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.



## Pomembni varnostni napotki

### Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim 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.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

### 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 opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Uporabljati je dovoljeno samo zaščitne naprave, ki smo jih odobrili, npr. zaščitne rešetke za otroke. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izlecite 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 kuhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijska folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhalno 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	Kuhalne 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 ustrežno 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 ustrežno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebnem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

### Okolju prijazno odstranjevanje

Emblažo odstranite na okolju prijazen način.



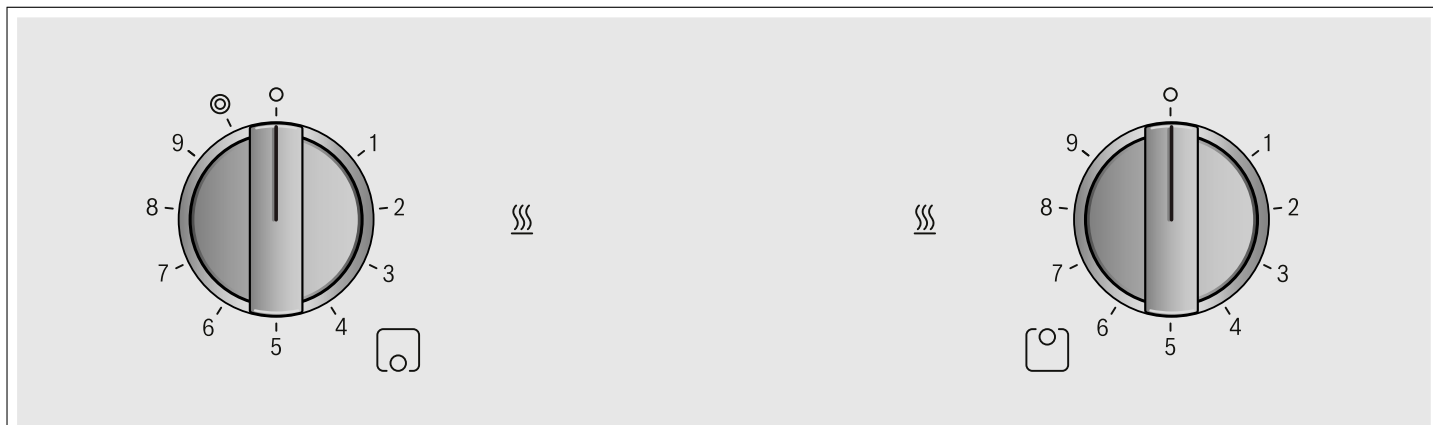
Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.




## Spoznajte svoj aparat

Podatke o merah za kuhalne plošče najdete na pregledu tipov. → *Stran 2*





### Upravljalno polje



#### Simboli

	Prikaz kuhališč in preostale toplote
	sprednje kuhališče
	zadnje kuhališče

### Kuhališča

Kuhališče	Doklop in odklop
 Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
 Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi	Doklop: stikalo za kuhališče obrnite na desno do  . Nastavite stopnjo 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 vklaplajo in izklaplajo.  
S tem se npr.:
  - občutljive komponente ščitijo pred pregretjem,
  - aparat ščiti pred električno preobremenitvijo,
  - dosežejo boljši rezultati kuhanja.
- Pri kuhališčih z več grelnimi krogi se lahko grelniki notranjih krogov in doklopljeni grelniki vklaplajo in izklaplajo ob različnih časih.

### Prikaz kuhališč in preostale toplote

Prikaz kuhališč in preostale toplote sveti, ko je eno izmed kuhališč toplo:

- Prikaz kuhališča - med obratovanjem, kratko po tem, ko ste ga vklopili.
- Prikaz preostale toplote - po kuhanju, ko je kuhališče še toplo.

Za varčevanje z energijo lahko koristite preostalo toploto, npr. za ohranjanje temperature majhnih obrokov ali za topljenje prelivov.

## Upravljanje aparata

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

### Vklop in izklop kahalne plošče

Kuhališče vklopite in izklopite s stikali kuhališča.

### Nastavitev kuhališča

Grelno moč nastavite s stikali na kuhališču.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

Stopnja kuhanja 9 = največja moč

### 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 energetska varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja. → *Stran 10*

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
<b>Topljenje</b>		
Maslo, želatina	1	-
<b>Pogrevanje in ohranjanje temperature</b>		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1	-
Mleko**	1-2	-
<b>Poširanje, počasno vrenje</b>		
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

\* Počasno kuhanje brez pokrova

\*\* Brez pokrova

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Zelenjava in globoko zamrznjena zelenjava	3-4	10-20 min
Kuhanje v loncu na pritisk	3-4	-
<b>Dušenje</b>		
Rulade	3-4	50-60 min
Dušena pečenka	3-4	60-100 min
Golaž	3-4	50-60 min
<b>Pečenje**</b>		
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
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.

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

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

## Përshkrim i përmbajtjes

	<b>Përdorimi sipas përcaktimit</b> . . . . .	<b>14</b>
	<b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b> . . . . .	<b>15</b>
	<b>Shkaqet e dëmtimeve</b> . . . . .	<b>16</b>
	Pamje e përgjithshme . . . . .	16
	<b>Mbrojtja e Mjedisit</b> . . . . .	<b>16</b>
	Këshilla për kursimin e energjisë . . . . .	16
	Hedhja sipas normave ekologjike . . . . .	16
	<b>Njohja me pajisjen</b> . . . . .	<b>17</b>
	Zona drejtuese . . . . .	17
	Vatrat e gatimit . . . . .	17
	Treguesi i vatrave të gatimit dhe nxehtësisë së mbetur . . . . .	17
	<b>Përdorimi i pajisjes</b> . . . . .	<b>18</b>
	Ndezja dhe fikja e sobës . . . . .	18
	Rregullimi i pllakës nxehtëse . . . . .	18
	Tabela e gatimit . . . . .	18
	<b>Pastrimi</b> . . . . .	<b>19</b>
	Qeramika e qelqit . . . . .	19
	Kornizat e zonës për zierje . . . . .	19
	<b>Shërbimi i servisimit</b> . . . . .	<b>19</b>
	Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD . . . . .	19

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë 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)**

## 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. Përdoreni pajisjen vetëm për përgatitjen e gatesave dhe pijeve. Procesi i gatimit duhet kontrolluar. Një proces gatimi i shkurtër duhet kontrolluar pa ndërprerje. Përdoreni 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.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvoje 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 përçuesve 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.
- Nuk lejohet të përdoret asnjë mbulesë plani gatimi. Ato mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

### Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

### 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.
- Pllaka nxehtëse nxehtë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Lejohet të përdoren vetëm mekanizma mbrojtës të autorizuar nga ne, si p.sh. rrjetë për mbrojtjen e fëmijëve. Mekanizmat e papërshtatshme mbrojtëse apo rrjetat e papërshtatshme për mbrojtjen e fëmijëve mund të shkaktojnë aksidente.

### Paralajmërim – Rrezik shkarkimi elektrik!

- Riparimet e pasakta janë shumë të rrezikshme. Riparimet dhe zëvendësimi i kabllave me defekt mund të bëhen vetëm nga teknikët e specializuar të Shërbimit të Asistencës Teknike. Nëse pajisja është dëmtuar, hiqni prizën nga rrjeti ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Lajmëroni shërbimin e asistencës teknike.
- 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).

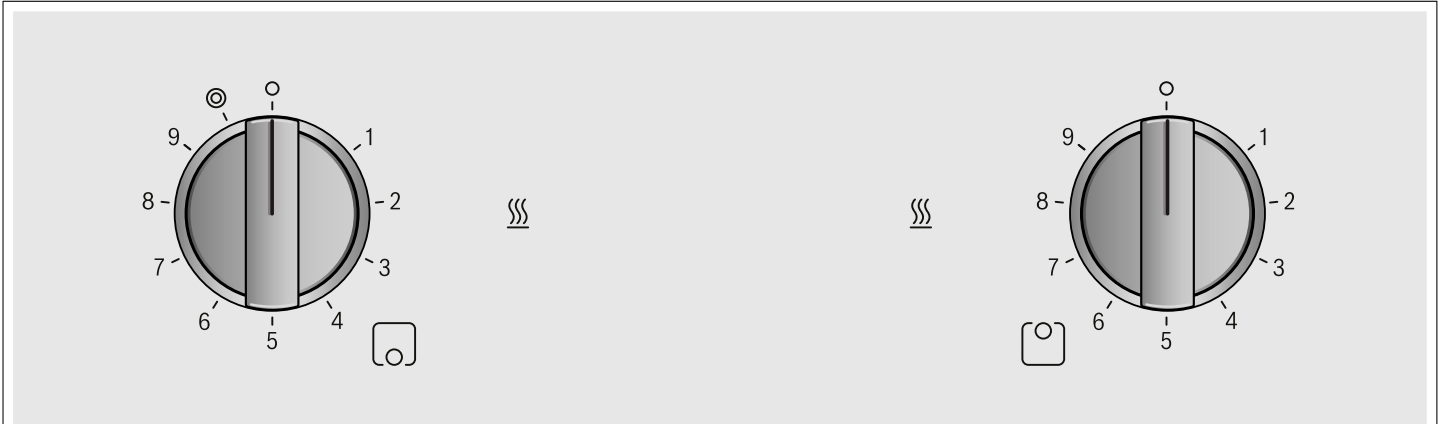
Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.






## Njohja me pajisjen

Të dhënat e përmasave për vatrat e gatimit i gjeni në pasqyrën e përgjithshme të tipeve. → *Faqja 2*



### Zona drejtuese



#### Simbolet

	Treguesi i vatrave të gatimit dhe i nxehtësisë së mbetur
	vatra e gatimit para
	vatra e gatimit mbrapa

### Vatrat e gatimit

Vatra e gatimit	Ndezja dhe fikja
<input type="radio"/> Vatra e gatimit me një rreth	
<input checked="" type="radio"/> Vatra e gatimit me dy rrethë	<p>Ndezja: rrotullojeni çelësin e vatrës së gatimit për nga e djathta deri te . Vendosja e gradimit të gatimit.</p> <p>Fikja: rrotullojeni dhe vendoseni sërish çelësin e vatrës së gatimit tek 0.</p> <p>Asnjëherë mos e rrotulloni çelësin e vatrës së gatimit tek 0 me simbolin .</p>

#### 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 nxehtësisë. Edhe kur fuqia është maksimale njësinë e nxehtësisë mund të fiket dhe ndizet. Nëpërmjet kësaj, p.sh.:
  - komponentët e ndjeshëm do të mbrohen nga mbinxehja
  - pajisja mbrohet nga mbingarkesa elektrike
  - arrihen rezultate më të mira gatimi
- Te vatrat e gatimit me shumë rrethë, elementët nxehtësisë të rrethëve nxehtësisë të brendshëm dhe elementi nxehtësisë i ndezjes mund të fiket dhe ndizen në kohë të ndryshme.

### Treguesi i vatrave të gatimit dhe nxehtësisë së mbetur

Treguesi i vatrave të gatimit dhe i nxehtësisë së mbetur ndriçon kur një vatër gatimi është e ngrohtë:

- Treguesi i vatrave të gatimit - gjatë vënies në punë, pak pasi e keni ndezur një vatër gatimi.
- Treguesi i nxehtësisë së mbetur - pas gatimit, kur vatra e gatimit është ende e ngrohtë.

Nxehtësinë e mbetur mund ta përdorni për kursim energjie, p.sh. të mbani ngrohtë pak ushqim ose të shkrini veshjen e çokollatës.



## 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 nxehtëse.

### 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 = kapaciteti më i madh

### 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
<b>Shkrirja</b>		
Gjalpë, xhelatinë	1	-
<b>Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë</b>		
Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza)	1	-
Qumësht**	1-2	-
<b>Zierja e ngadaltë</b>		
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.
<b>Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet</b>		
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.

\* Zierja e ngadaltë pa kapak

\*\* Pa kapak

	Gradimi për zierje të ngadaltë.	Koha për zierje të ngadaltë në minuta
Gjellët, supat	3-4	15-60 min.
Perime dhe perime të ngrira	3-4	10-20 min.
Zierja në tenxhere me presion	3-4	-
<b>Tiganis</b>		
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.
<b>Skuqja</b>		
Shnicel, i thjeshtë ose me peksimadhe	6-7	6-10 min.
Kotoletë, e thjeshtë ose me peksimadhe	6-7	8-12 min.
Biftek, (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Peshk dhe fileto peshku të thjeshta ose me peksimadhe	4-5	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksimadhe dhe të ngrira p.sh. shkopinj 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 sërta 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.



## 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)**



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001254297

980409