



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



„Flex“ indukcinė kaitlentė su in- tegruota ventiliacijos sistema

PXX...D6..

[It] Naudotojo vadovas

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

1	Sauga	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos	5
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas.....	6
5	Susipažinimas	7
6	Darbo režimai	8
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	9
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	9
9	Ventiliatoriaus valdiklis	11
10	FlexInduction.....	12
11	MoveMode	12
12	Laiko funkcijos.....	13
13	PowerBoost	14
14	PanBoost	14
15	Laikymo šiltai funkcija.....	14
16	Patvirtinti nuostatos.....	15
17	Assist.....	15
18	Belaidis virimo jutiklis	19
19	Apsauga nuo vaikų	21
20	Apsauga valant	21
21	Individualus apsauginis išjungimas	21
22	Pagrindinės nuostatos	21
23	Maisto ruošimo indo bandymas.....	23
24	Galios ribojimas	24
25	Home Connect	24
26	Valymas ir priežiūra	26
27	DUK.....	28
28	Sutrikimų šalinimas	30
29	Utilizavimas	32
30	Atitikties deklaracija	32
31	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	33
32	Kontroliniai patiekalai.....	33

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už neprikaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 2000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.
- siurbti pavojingas arba sprogias medžiagas bei garus;
- siurbti smulkias dalis ir skysčius;

Jei naudojate virimo su jutikliu funkciją, nustatykite kaitvietę, ant kurios stovi puodas su temperatūros jutikliu.

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininę prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar

jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

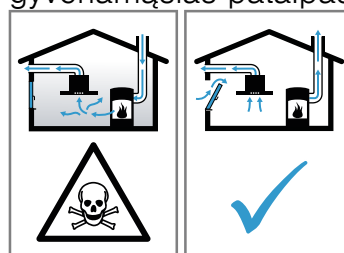
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Apsinuodijimo pavojus!

Kyla pavojus apsinuodyti atgal į patalpą įsiurbiamomis degimo dujomis. Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimis kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degimo orą ima iš patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kaminą). Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras. Esant nepakankamam oro tiekimui, susiformuoja neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.



- ▶ Kai prietaise įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiamas pakankamai oro.
- ▶ Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židynys, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingo oro gali papildomai patekti per atviras angas, pvz., duris, langus, oro tiekimo ir šalinimo movą ar kitas technines priemones. Vien oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina, kad bus laikomasi ribinės vertės.
- ▶ Bet koku atveju rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.
- ▶ Jei prietaisas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniu. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).
- ▶ Prietaisą montuoti netoli židinio, kuris kūrenamas kietuoju kuru (pvz., malkomis ar anglimis), galima tik tada, jeigu židinytis turi sandarų nenuimamąjį dangtį. Negali būti žiežirbų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- ▶ Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą išimkite tik atvėsus prietaisui.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 33

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- ▶ Niekada nenaudokite sušalusiu indų.

Belaidis temperatūros jutiklis yra su baterija, kurią aukšta temperatūra gali pažeisti.

- ▶ Nuimkite jutiklį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite toliau nuo bet kokių šilumos šaltinių.

Nuo maisto ruošimo puodo nuimtas temperatūros jutiklis gali būti labai karštas.

- ▶ Nuimdami mėvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

Belaidis temperatūros jutiklis yra magnetinis ir gali pakenkti elektroniniams implantams, pvz., širdies stimuliatoriui ar insulino pompai.

- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, turėtų nepriartėti prie magnetinio valdymo elemento arčiau kaip per 10 cm.
- ▶ Valdymo elemento jokia būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.
Įbrėžimai, spalvos pakitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

Patarimas. Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį. Naudokite tinkamą tolesnio virimo pakopą.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Atsižvelgdami į garų kiekį, parinkite ventiliatoriaus veikimo intensyvumo lygį.

- Kuo žemesnis ventiliatoriaus veikimo lygis, tuo mažiau elektros energijos suvartojama.

Jei ruošiant maistą atsiranda daugiau garų, laiku perjunkite aukštesnį ventiliatoriaus veikimo lygį.

- Kvapai nepasklis po patalpą.

Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.

■

Ruošdami maistą vėdinkite patalpą.

- Prietaisas veiks efektyviau ir tyliau.

Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba pakeiskite.

- Tuomet filtras veiks našiau.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

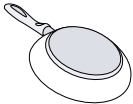

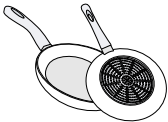
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias.

Paspausdami Maisto ruošimo indo bandymas patikrinkite, ar maisto ruošimo indas yra tinkamas. Daugiau informacijos rasite paspaudę

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 23.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra patikimai atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma paskirsto netolygiai.
	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indo dugnui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
		
Netinka	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	

Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.

- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

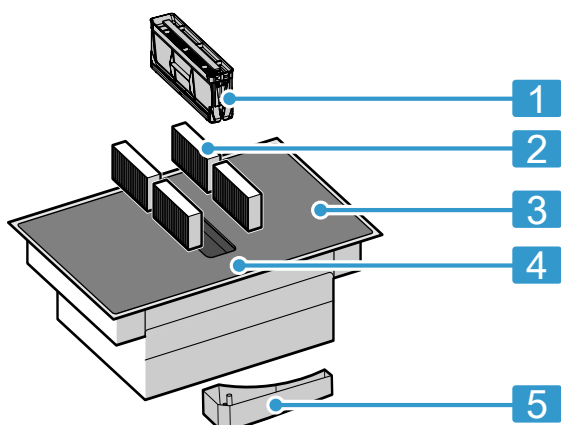
5 Susipažinimas

5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

5.2 Jūsų naujasis prietaisas

Informacija apie Jūsų naująjį prietaisą



Nr.	Pavadinimas
1	Riebalų filtras
2	Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui, arba garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui ¹
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

¹ Priklauso nuo prietaiso įrangos.

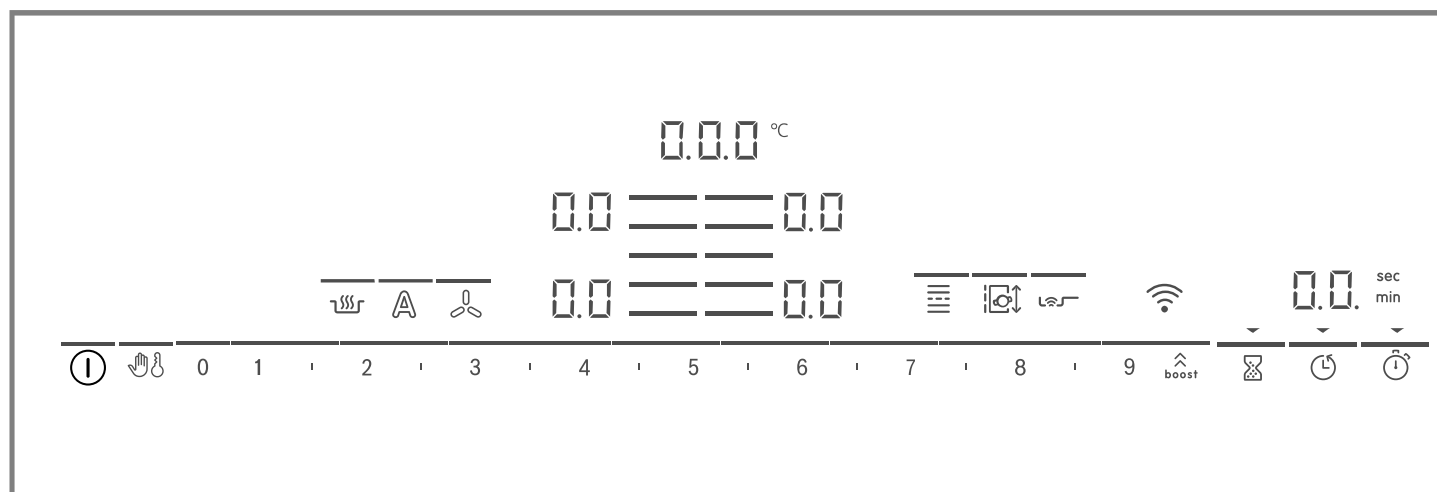
5.3 Specialūs priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, gali prireikti įvairių priedų. Jų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje.

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui
- Garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui

5.4 Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



Pastabos

- Valdymo skydelis turi būti švarus ir sausas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Jutikliniai mygtukai

Kaitlentei įkaitus, ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

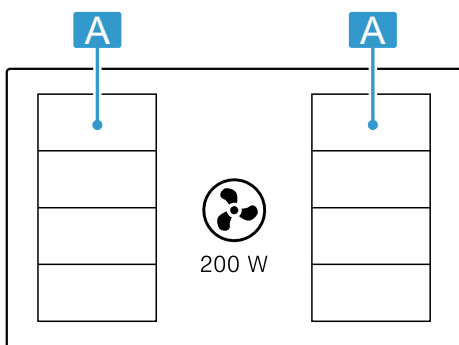
Jutiklis	Funkcija
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
👉	Apsauga valant
👶	Apsauga nuo vaikų
0 1 2 3...	Nustatymo sritis
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Laikmatis

Jutiklis	Funkcija
	Išjungimo laikmatis
	Count-up timer
	Laikymo šiltai funkcija
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
	WLAN
	Ventiliatoriaus valdiklis
	Ventiliatoriaus valdymas jutikliu

Atsižvelgiant į kaitlentės būseną, šviečia ir maisto ruošimo zonų bei įvairių funkcijų, kurios yra įjungtos ir kurias galima naudoti, rodmenys.

5.5 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis	
	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 W

5.6 Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
	Vienguba maisto ruošimo zona
	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → "FlexInduction", Psl. 12

5.7 Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Indikatorius	Vertė
<i>H</i>	Maisto ruošimo zona karšta.
<i>h</i>	Maisto ruošimo zona šilta.

6 Darbo režimai

Savo prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

6.1 Oro ištraukimo režimas

Įsiurbtas oras išvalomas riebalų valymo filtre ir per vamzdyną išpučiamas į aplinką.



Orą draudžiama nukreipti į ventiliacijos šachtą, naudojamą prietaisų, deginančių dujas arba kitokias degiasias medžiagas išmetamosioms dujoms (netaikoma cirkuliacijos prietaisams).

- Jei šalinamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos ortakį, reikia gauti atsakingos priešgaisrinės tarnybos leidimą.
- Jeigu šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

6.2 Recirkuliacijos režimas

Įsiurbtas oras valomas riebalų ir kvapų filtre, tada vėl grąžinamas į patalpą.



Jei norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite kvapų filtrą. Informacijos apie įvairias prietaiso naudojimo recirkuliacijos režimu galimybes ieškokite mūsų kataloge arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.

Pastaba. Jei ilgai ruošiate nustatę didelį kaitinimo lygį, patalpos ore kaupiasi drėgmė. Jei prietaisą naudojate recirkuliacijos režimu, rekomenduojame tinkamai vėdinti virtuvę, pvz., trumpam atidaryti langą, kad pasišalintų drėgmės perteklius.

7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

7.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com. Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą. → Psl. 26

7.2 Prietaiso paruošimas

Siekdami užtikrinti tinkamą eksploatavimą, komponentus turite įdėti šia seka:

1. Įdėkite filtrą.
2. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

Pastaba. Niekada nenaudokite prietaiso be metalinio riebalų filtro ir perpildos rezervuaro.

7.3 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir


iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

7.4 Maisto ruošimo indas


Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com. Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 6


7.5 Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, šiame režime turite sukongūruoti nuostatą . Daugiau informacijos rasite skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21.

7.6 „Home Connect“ nustatymas



Prietaisą įjungus pirmą kartą, rodomas namų tinklo nustatymo ekranas. Rodmenų laukelyje kelioms sekundėms užsidega simbolis .

Norėdami užmegzti ryšį, palieskite jutiklį  ir perskaitykite skyriuje

→ "Home Connect", Psl. 24 pateiktą informaciją. Norėdami atsisakyti nustatymo, palieskite bet kurį jutiklį.

8 Svarbiausia informacija apie valdymą


8.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite . Pasigirsta signalas. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Šalia kaitinimo zonos šviečia .
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

ReStart



- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsitė per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytomis nuostatomis.

8.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶  lieskite tol, kol indikatoriai užges.
 - ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.
- Pastaba.** Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

8.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.


1. Palieskite norimos maisto ruošimo zonos simbolį .
 - ✓ Rodmuo  šviečia ryškiau.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
 - ✓ Galios pakopa nustatyta.

Pastaba. Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

QuickStart

- ▶ Jei maisto ruošimo indą ant kaitlentės uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirenkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį arba .
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

8.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtiis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tieksite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinate, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 5

Ruošimo patarimai



Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa (☰☷☹) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	☰☷☹	⌚ min
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Troškinyk, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas ¹	1.5 - 2.5	-
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis ¹	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu ²	2 - 3	30 - 40
Neluptos bulvės	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10



¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

	☰☷☹	⌚ min
Troškinyk	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	8 - 12
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)	4.5 - 5.5	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6.5 - 7.5	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Su aliejumi kepta kiaušiniene	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais arba su alaus tešlos plutele	6 - 7	-

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

		 min
Daržovės, grybai, apvolioti džiu- vėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje	6 - 7	-

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

		 min
Maži kepiniai, pvz., spurgos su jdaru, spurgos su vaisių jdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

9 Ventiliatoriaus valdiklis



Ventiliatoriaus valdikliu galite valdyti ruošimo paviršiuje integruotą galingą oro ištraukimo sistemą.

9.1 Rankinis ventiliatoriaus valdymas



Ventiliatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.

Pastaba. Jei maisto ruošimo indai yra aukšti, neužtikrinama optimali išsiurbimo galia. Dangtį uždėjus įstrižai išsiurbimo galia padidėja.

Rankinio ventiliatoriaus valdymo aktyvinimas

1. Palieskite .
Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
2. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą galios pakopą.
Nustatyta galios pakopa šviečia.
3. Norėdami patvirtinti nuostatą, palieskite .
✓ Ventiliatorius aktyvintas.




Rankinio ventiliatoriaus valdymo keitimas arba pasyvinimas


1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios pakopą arba nustatykite .

9.2 Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa



Galima nustatyti vieną iš dviejų ventiliatoriaus intensyvumo pakopų. Aktyvius intensyviają pakopą, ventiliatorius trumpai veikia didžiausia galia.

Intensyviosios ventiliatoriaus galios pakopos aktyvinimas

1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimo intensyvumo lygį:
 - **I intensyvumo lygis:** paspauskite . Virš simbolio šviečia linija. Lygis aktyvintas.
 - **II intensyvumo lygis:** du kartus paspauskite . Linija virš simbolio mirksi. Lygis aktyvintas.

Pastaba. Maždaug po 8 minučių prietaisas automatiškai perjungia prieš tai naudotą  galios lygį.

Intensyviosios ventiliatoriaus galios pakopos keitimas arba pasyvinimas

1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios pakopą arba nustatykite .


9.3 Ventiliatoriaus automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zonai pasirenkate galios lygį, įsijungia automatinė paleistis.

Standartiškai kaitlentė pristatoma su jutikliu valdoma automatinės paleisties funkcija. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21.

Jutikliu valdoma automatinė paleistis

Oro kokybės jutiklis automatiškai aptinka ruošiant maistą susikaupusius garus, įjungia optimalų galios lygį ir liniją virš .

Automatinė paleistis nustačius galios lygius


Įjungus tam tikrą galios lygį ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonai nustatyta galia.

9.4 Automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija


Kaitlentėje yra oro kokybės jutiklis, kuris automatiškai aptinka ruošiant maistą susikaupusius garus ir įjungia ventiliatorių.

Jei automatinė paleistis išjungta arba įjungtas valdymas pagal kaitinimo lygius, galite bet kada ranka išjungti valdymą jutikliu.

Automatinio režimo su valdymo jutikliu funkcija aktyvinimas

- ▶ Palieskite .
Linija virš simbolio šviečia ryškiau.
Pagal jutiklio duomenis automatiškai nustatoma optimali galios pakopa.
- ✓ Funkcija aktyvinta.

Automatinio režimo su valdymo jutikliu funkcija pasyvinimas

- ▶ Palieskite .
Linija virš simbolio užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

Pastaba. Kaip nustatyti jutiklio jautrumą, aprašyta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21.

9.5 Ventiliatoriaus inercinio veikimo funkcija



Nustačius inercinio veikimo funkciją, išjungta ventiliacijos sistema dar kelias minutes veiks ir išjungus kaitlentę. Bus ištraukiami gaminant maistą susidariusių garų likučiai. Paskui ventiliacijos sistema išsijungs automatiškai.

Kaitlentė dažniausia pristatoma nustačius ilgiausią galimą inercinio veikimo laiką. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21.

Ventiliatoriaus inercinio veikimo aktyvinimas



Inercinis veikimas sukonfigūruotas pagal pagrindinę nuostatą:

- oro kokybės jutiklio valdikliu. Šviečia .
- Nustatomas ilgiausias galimas veikimo laikas. Šviečia .

Pastaba. Inercinio veikimo funkcija įsijungia tik tada, jei bent viena maisto ruošimo zona buvo įjungta bent vieną minutę.

Ventiliatoriaus inercinio veikimo pasyvinimas

Rankinis

Jei paliesite  arba , funkcija bus pasyvinta.

Automatinis

Prietaisas pasyvina inercinio veikimo funkciją, kai:

- pasibaigia inercinio veikimo laikas,
- jį vėl įjungiate,
- jutiklis užfiksuoja, kad oro kokybė yra tinkama.

10 FlexInduction

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona suteikia galimybę naudoti bet kokios formos ir dydžio maisto ruošimo indą. Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant prisitaikančiajai maisto ruošimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

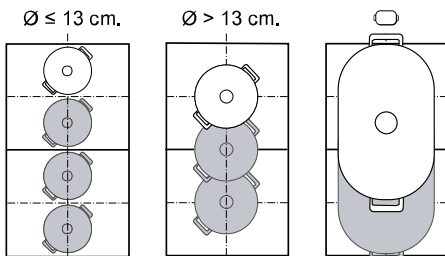
10.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas


Prisitaikančiąją maisto ruošimo zoną galima konfigūruoti dviem būdais, atsižvelgiant į naudojamą maisto ruošimo indą. Kad būtų tinkamai atpažįstama ir paskirstoma šiluma, rekomenduojama maisto ruošimo indą padėti centre, kaip pavaizduota paveikslėliuose.

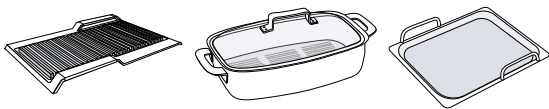
Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



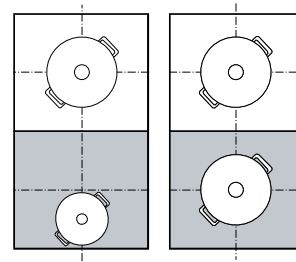
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas .




Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant dviejuose maisto ruošimo induose.


Priekinę ir galinę zonas galite naudoti atskirai ir kiekvienai iš jų nustatyti skirtingą galios lygį.



10.2 FlexInduction įjungimas

1. Uždėkite maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
2. Prietaisas atpažįsta maisto ruošimo indą ir parenka maisto ruošimo zoną.
 - ✓ Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį ir padėtį, maisto ruošimo zonos atsiejamos arba susiejamos automatiškai.
 - ✓ Prisitaikančioji zona susieta, šviečia .

Pastabos

- Palietę  galite ranka pakeisti maisto ruošimo zonos nuostatas.
- Galite pakeisti prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos standartinę konfigūraciją. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“. → *PsI. 21*
- Jei maisto ruošimo indą nustumiate nuo susietosios maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, per šią paiešką aptinkamas ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.

11 MoveMode

Naudodamiesi šia funkcija galite pakeisti maisto ruošimo indo galios lygį paprasčiausiai perkeldami jį ant maisto ruošimo zonos pirmyn arba atgal. Tam zona yra padalyta į tris sritis su skirtingais galios lygiais.

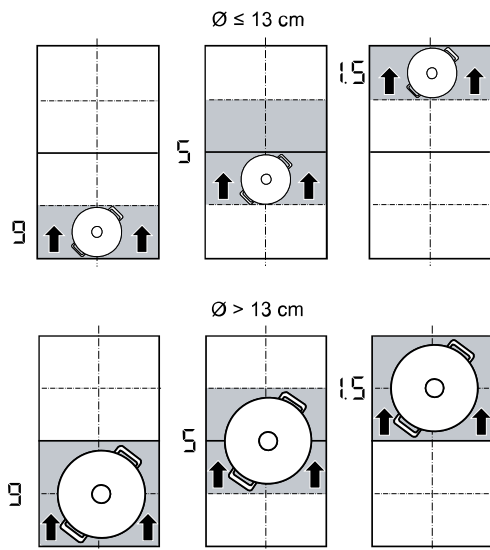
11.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo sritis priklauso nuo naudojamo maisto ruošimo indo, jo dydžio ir padėties.

Kiekvienos maisto ruošimo srities galios pakopa nustatyta iš anksto:



- priekinė sritis = 9 kaitinimo lygis;
- vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;
- galinė sritis = 1 kaitinimo lygis.

Iš anksto nustatytus standartinius galios lygius galite keisti. Apie verčių keitimą skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 21.





11.2 MoveMode aktyvinimas

Reikalavimas. Ant prisitaikančios zonos dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

1. Pasirinkite vieną iš dviejų prisitaikančių zonų.
2. Paspauskite .
- ✓ Maisto ruošimo zonų indikatoriuje šalia  šviečia srities, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, kaitinimo lygis.
- ✓ Funkcija įjungta.

Pastaba. Sričių galios lygius galite keisti vykstant maisto ruošimo procesui.

11.3 MoveMode pasyvinimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Rodmuo šalia  išsijungia.
- ✓ Funkcija pasyvinama.

12 Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

12.1 Išjungimo laikmatis

Leidžia užprogramuoti ruošimo laiką kelioms maisto ruošimo zonoms. Šiam laikui pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.

Išjungimo laikmatis įjungimas




1. Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas.
2. Paspauskite .
 - ✓ Pradedama šviesti kaitvietės indikatorius .
3. Nustatymo srityje nustatykite laiką.
 - Norėdami nustatyti trumpesnį nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujama vertę visada pirmiausia palieskite 0.
4. Patvirtinkite paspausdami .
 - ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
 - ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.

Pastabos

- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų, kuriai aktyvintas PerfectFry Sensor, užprogramuojamas ruošimo laikas, jis pradeda skaičiuoti, kai tik pasiekama pasirinkta temperatūros pakopa.

- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuotas ruošimo laikas ir aktyvintas PerfectCook Sensor, ruošimo laikas pradeda skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.



Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite .
3. Patvirtinkite paspausdami .




12.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Viryklė neišsijungia automatiškai.

Laikmatis įjungimas

1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
3. Patvirtinkite paspausdami .
 - ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.
 - ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir ekranai mirksės.


Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Palieskite .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite .
3. Patvirtinkite paspausdami .



12.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

Count-up timer įjungimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

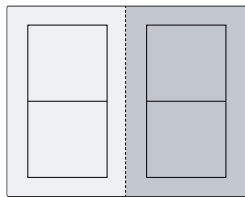
Count-up timer išjungimas

1. Palieskite . Sekundmatis sustoja. Laikmačio rodmenys šviečia toliau.
2. Palieskite . Rodmenys užgesa.



13 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami  kaitinimo lygį.

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.






13.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Įsižiebia indikatorius .

✓ Funkcija įjungta.

Pastaba. Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.


13.2 PowerBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Indikatorius  užgesa ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis .

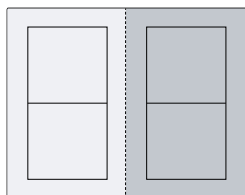
✓ Funkcija pasyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis ši funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

14 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę .

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.





14.1 Naudojimo rekomendacijos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.
- Kaištančios tuščios keptuvės niekada nepalikite be priežiūros.
- Naudokite tik šaltą keptuvę.

- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.




14.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Du kartus spustelėkite . Šviečia .

✓ Funkcija įjungta.

Pastaba. Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.

14.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite .  užgesa ir vėl perjungiamas maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis .



✓ Funkcija deaktyvinta.

Pastaba. Siekiant išvengti aukštos temperatūros, po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

15 Laikymo šiltai funkcija



Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lydėti ir patiekalams šiltai laikyti.

15.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.
2. Per 10 sekundžių palieskite . Šviečia .

✓ Funkcija įjungta.

15.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite .  užgesa.

✓ Funkcija pasyvinta.

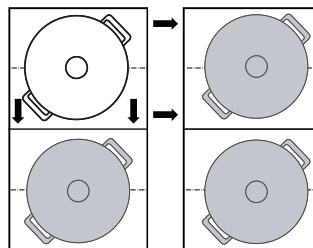
16 Patvirtinti nuostatas

Naudojant šią funkciją galima vienai maisto ruošimo zonai nustatyti kaitinimo lygį, užprogramuotą maisto ruošimo laiką ir pasirinktą maisto ruošimo funkciją perduoti kitai.

16.1 Patvirtinti nuostatas

Reikalavimas. Perstumkite maisto ruošimo indą ant neįjungtos maisto ruošimo zonos, kurios dar nenustatėte ir ant kurios dar nebuvo uždėtas kitas maisto ruošimo indas.

1. Perkelkite maisto ruošimo indą.



Maisto ruošimo indas atpažįstamas, o naujosios maisto ruošimo zonos indikatoriuje pakaitomis mirksi prieš tai pasirinktas kaitinimo lygis ir \llcorner .

2. Norėdami patvirtinti nuostatas, pasirinkite naują maisto ruošimo zoną.

Prietaisas nustato anksčiau naudotos maisto ruošimo zonos kaitinimo lygį $\llcorner\llcorner$.

- ✓ Nuostatos perduotos naujai maisto ruošimo zonai.

Pastaba. Jei, prieš patvirtindami nuostatas, naują maisto ruošimo indą uždėsite ant kitos maisto ruošimo zonos, šią funkciją galite naudoti abiem maisto ruošimo indams.

17 Assist

Maisto ruošimo vedlys – tai paprasto maisto ruošimo ir puikių maisto ruošimo rezultatų garantija.

Kai pasirenkate norimą temperatūrą, jutikliai nuolat matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją palaiko per visą ruošimo procesą.

Privalumai

- Kai pasiekama pasirinkta temperatūra, ji nuolat palaikoma vienoda, todėl tausoja elektros energiją.
- Aliejus neperkaista, o patiekalai neišbėga.

17.1 PerfectFry Sensor

Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietiniams ir kiaušiniams svieste kepti, daržovėms ar didkepsniams iki tam tikro laipsnio kepti, kontroliuojant temperatūrą. Ši funkcija naudojama visoms maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms $\llcorner\llcorner$.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa-kopa	Tem-peratūra	Funkcijos
1	120 °C	Padažams ruošti ir tirštinti, daržovėms kepti
2	140 °C	Maistui apkepti su alyvuogių aliejumi arba sviestu
3	160 °C	Žuviai ir dideliems maisto produktams kepti
4	180 °C	Džiūvėsiuose apvoliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti
5	215 °C	Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė

Rekomenduojamas maisto ruošimo indas

Šiai funkcijai sukurtas specialus maisto ruošimo indas, kuriame paruošiama tinkamiausiai.

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje www.bosch-home.com.

Pastaba. Galite naudoti ir kitą maisto ruošimo indą. Tačiau, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, faktinė temperatūra gali neatitikti nustatytosios.

PerfectFry Sensor įjungimas

1. Uždėkite tuščią maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite $\llcorner\llcorner$.
3. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą temperatūros pakopą.
 - ✓ Funkcija įsijungia. $\llcorner\llcorner$ mirksi, kol vėl pasiekama nustatyta tikslinė temperatūra.
 - ✓ Kai pasiekama tikslinė temperatūra, pasigirsta signalas ir $\llcorner\llcorner$ nustoja mirksėti.
4. Į ketuves sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.

Pastaba. Jei kepat reikės daugiau nei 250 ml aliejaus, įpilkite aliejaus ir po kelių sekundžių dėkite maistą.

PerfectFry Sensor išjungimas

- ▶ Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite $\llcorner\llcorner$.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

Toliau lentelėje nurodyta tinkamiausia temperatūros pakopa pasirinktiems patiekalams. Temperatūra ⌘ ir ruošimo trukmė ⊖ min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

	⌘	⊖ min
Mėsa		
Pjausnys	4	6-10
Pjausnys, apvoliotas džiovėsiuose	4	6-10
Filė	4	6-10
Kotletai	3	10-15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	4	10-15
Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio	5	6-8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio	5	8-12
Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio	4	8-12
Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio	5	10-15
Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio	5	20-30
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	3	10-20
Lašiniai	2	5-8
Malta mėsa	4	6-10
Mėsainis, 1,5 cm storio	3	6-15
Mėsos kukuliukai, 2 cm storio	3	10-20
Dešrelės	3	8-20
Čiorisas, šviežia dešra	3	10-20
Iešmeliai, kebabai	3	10-20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“	4	7-12
Žuvis ir jūrų gėrybės		
Žuvies filė	4	10-20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	4	10-20
Kepta žuvis, visa	3	10-20
Sardinės	4	6-12
Norveginiai omarai, krevetės	4	4-8
Kalmarai, sepijos	4	6-12
Patiekalai iš kiaušinių		
Kiaušiniene su sviestu	2	2-6
Kiaušiniene	4	2-6
Plakta kiaušiniene	2	4-9
Omletas	2	3-6
Prancūziški skrebučiai	3	4-8
Prancūziški lietiniai, blynai, blynai „Tortitas“, takai	5	1-3
Daržovės		
Keptos bulvės	5	6-12
Gruzdintos bulvytės	4	15-25
Bulviniai blynai	5	2-4
Svogūnai, kepti česnakai	2	2-10
Svogūnų žiedai	3	5-10
Cukinijos, baklažanai, paprikos	2	4-12




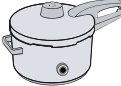
	⌘	⊖ min
Žaliosios šparaginės pupelės	3	4-15
Grybai	4	10-15
Su aliejumi troškintos daržovės	1	10-20
Daržovės su traškia tešlos plutele	4	5-10
Šaldyti produktai		
Vištienos gabalėliai	4	10-15
Žuvies piršteliai	4	8-12
Gruzdintos bulvytės	5	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai	3	6-10
Daržovių suktinukai	4	10-30
Pyragėliai, bulvių maltinukai	5	3-8
Padažai		
Pomidorų padažas	1	25-35
Bešamelio padažas	1	10-20
Sūrio padažas	1	10-20
Saldūs padažai	1	15-25
Padažai, sutirštinti	1	25-35
Kitos		
Keptas sūris	3	7-10
Skrebučiai	3	6-10
Skrudinta duona	4	4-8
Sausi gatavi patiekalai	1	5-10
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti	4	3-15
Spragėsiai	5	3-4

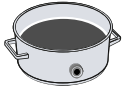
17.2 PerfectCook Sensor

Naudodami šią funkciją galite ruošiamą maistą pašildyti, virti, virti nustatę mažą kaitrą, troškinti, ruošti greitpuodyje arba gruzdinti puode, naudodami daug aliejaus ir kontroliuodami temperatūrą. Norint naudoti šias funkcijas, reikės belaidžio virimo jutiklio, skirto belaidžiam maisto ruošimui. Ši funkcija yra visose maisto ruošimo zonose, prie įprasto maisto ruošimo indo pritvirtinus belaidį virimo jutiklį.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa- kopa	Tem- peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
1	70 °C	Pašildymas ir laikymas šiltai	
2	90 °C	Ruošimas garuose	
3	100 °C	Užvirinimas	
4	120 °C	Virimas greitpuodyje	



Pa- kopa	Tem- peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
5	180 °C	Gruzdinimas	

Nuorodos dėl funkcijos PerfectCook Sensor


- Belaidis virimo jutiklis per silikoninį dugną, pritvirtintą prie indo, matuoja skysčio temperatūrą. Kad būtų matuojama tinkamai, matuojamas skystis turi visiškai apsemti silikoninį dugną.
- Prieš pradėdami ruošti maistą, belaidžio virimo jutiklio rėmas ir prie maisto ruošimo indo pritvirtintas silikoninis dugnas turi būti visiškai sausi.
- Ruošdami maistą neišimkite belaidžio virimo jutiklio. Baigę ruošti maistą jutiklį išimkite atsargiai, nes jis gali būti karštas.
- Norėdami taupyti energiją, uždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad belaidis virimo jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės šoninį išorinį paviršių.
- Kad belaidis virimo jutiklis neperkaistų, niekada jo nenukreipkite į kitą karštą maisto ruošimo indą.

PerfectCook Sensor įjungimas

Reikalavimas. Prijunkite belaidį virimo jutiklį.

- Prijunkite belaidį virimo jutiklį prie maisto ruošimo indo.
- Į maisto ruošimo indą įpilkite pakankamai skysčio, pastatykite jį ant pageidaujamos maisto ruošimo zonos ir uždenkite dangčiu.
- Pasirinkite maisto ruošimo zoną, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas su belaidžiu virimo jutikliu. Paskui paspauskite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
 - ✓ Valdymo skydelyje šviečia .
- Pasirinkite ruošiamam maistui tinkamą temperatūros pakopą.
 - ✓ Funkcija įjungta.
 - ✓  mirksi, kol vanduo arba aliejus pasiekia reikiamą temperatūrą, tinkamą maistui sudėti. Pasigirsta signalas ir temperatūros simbolis nustoja mirksėti.
- Pasigirdus signalui, nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Kol maistas ruošiamas, dangčio nenuimkite.

PerfectCook Sensor išjungimas

- Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
- Nustatymo srityje pasirinkite .
- ✓ Funkcijos deaktyvintos.

Pastaba. Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.

Ruošimo patarimai naudojant PerfectCook Sensor

Toliau lentelėje rasite tinkamiausią temperatūros pakopą pasirinktiems patiekalams. $\text{⌚}^{\circ}\text{C}$ ir ⌚ min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

Pašildymas ir laikymas šiltai

	$\text{⌚}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Guliašo šildymas	70	10–20
Karšto vyno šildymas	70	5–15

Virimas ant silpnos ugnies

	$\text{⌚}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Mėsa		
Dešrelės	90	10–20
Žuvis		
Troškinta žuvis	90	15–20
Patiekalai iš kiaušinių		
Kiaušiniai be lukšto	90	2–5
Bulvės		
Bulvių kukuliai	90	30–40
Makaronai ir grūdai		
Ryžiai	90	25–35
Plikyti ryžiai	90	25–35
Viso grūdo ryžiai	90	45–55
Ryžiai, „Basmati“ ryžiai, tailandietiški ryžiai	90	8–12
Laukiniai ryžiai	90	20–30
Kukurūzų košė	90	3–8
Manų košė	90	5–10
Sriubos		
Greitai paruošiamas kremas	90	10–15
Desertai		
Ryžių košė su pienu	90	40–50
Avižų košė	90	10–15
Šokoladinis pudingas	90	3–5
Kitos		
Pienas	90	3–10
– Virimas		
	$\text{⌚}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Mėsa		
Kapota mėsa	100	20–30
Višta	100	60–90
Veršiena	100	60–90
Patiekalai iš kiaušinių		
Virti kiaušiniai	100	5–10
Daržovės ir ankštiniai		
Brokoliai	100	10–20
Žiediniai kopūstai	100	10–20
Briuseliniai kopūstai	100	30–40
Žaliosios pupos	100	15–30
Avinžirniai	100	60–90
Žirniai	100	15–20
Lęšiai	100	45–60
Bulvės		
Bulvinukai	100	3–6
Bulvės, virtos	100	30–45
Valgomieji batatai	100	30–45
Makaronai ir grūdai		
Kietųjų kviečių makaronai	100	7–10
Švieži tešlos gaminiai	100	3–5

	⌘ °C	⊖ min
Viso grūdo miltų makaronai	100	7–10
Kietųjų kviečių makaronai, įdaryti	100	15–20
Švieži makaronai, įdaryti	100	5–8
Bolivinės balandos	100	10–12
Sriubos		
Naminiai sultiniai	100	60–90
Tirpiosios sriubos	100	5–10
Desertai		
Kompotas	100	15–25
Šaldyti produktai		
Žaliosios pupos	100	15–30

Ruošimas greitpuodyje

	⌘ °C	⊖ min
Mėsa		
Višta	120	15–25
Veršiena	120	15–25
Daržovės ir ankštiniai		
Daržovės	120	3–6
Avinžirniai	120	25–35
Lęšiai	120	10–20
Pupelės	120	25–35
Bulvės		
Bulvės	120	10–20
Valgomieji batatai	120	10–20
Makaronai ir grūdai		
Ryžiai	120	6–8
Viso grūdo ryžiai	120	12–18
Sriubos		
Naminis sultinys	120	20–30

Gruzdinimas dideliame kiekyje aliejaus

Kaistantį aliejų uždenkite dangčiu. Dangtį nuimkite tik tada, kai ketinate kepti maistą.

	⌘ °C	⊖ min
Mėsa		
Vištienos gabaliukai	180	10–15
Kapota mėsa	180	10–15
Žuvis		
Žuvis su alaus tešlos plutele, apvoliota džiūvėsiuose	180	10–15
Daržovės ir ankštiniai		
Daržovės su alaus tešlos plutele, apvoliotos džiūvėsiuose	180	4–8
Pievagrybiai, apvolioti džiūvėsiuose arba su alaus tešlos plutele	180	4–8
Desertai		
Spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru	180	5–10
Šaldyti produktai		

	⌘ °C	⊖ min
Gruzdintos bulvytės	180	4–8

17.3 Belaidis virimo jutiklis

Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

Belaidį virimo jutiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje www.bosch-home.com.

Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

Norėdami belaidį virimo jutiklį prijungti prie valdymo skydelio, atlikite toliau aprašytus veiksmus:

1. Pasirinkite pagrindinę nuostatą ϵ 4. Pagrindinės nuostatos → Psl. 21
- ✓ Šviečia \ominus .
2. Pasirinkite tą maisto ruošimo zoną, kurios indikatorius įsižiebė. Pasigirsta signalas. Mirksi \ominus .
3. Per 30 sekundžių spustelėkite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
 - Po kelių sekundžių maisto ruošimo zonos vaizdiniame indikatoriuje pasirodo virimo jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Rezultatas

ϵ Prijungta tinkamai	Pasiekama PerfectCook Sensor.
\ominus Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kartokite prijungimo eigą. Jei rezultatas ir toliau yra \ominus, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
ϵ Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> ▪ „Bluetooth“ ryšio klaida. Kartokite prijungimo eigą. ▪ Per 30 sekundžių nuo maisto ruošimo zonos pasirinkimo nepaspaudėte belaidžio virimo jutiklio vidurio. Kartokite prijungimo eigą. ▪ Išseko belaidžio virimo jutiklio baterija. Pakeiskite bateriją, atlikite belaidžio virimo jutiklio atstatą ir vėl jį prijunkite.

Belaidžio virimo jutiklio atstata

1. Maždaug 8–10 sekundžių spauskite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
- ✓ Per tą laiką belaidžio virimo jutiklio šviesos diodų indikatorius įsižiebia tris kartus.
- ✓ Atstata prasideda trečią kartą įsižiebus šviesos diodui.
2. Dabar nespauskite belaidžio virimo jutiklio vidurio.
- ✓ Šviesos diodui užgesus, belaidžio virimo jutiklio atstata atlikta.
3. Prijungimo eigą kartokite nuo 2 punkto.

Užvirimo taško nustatymas

Vandens užvirimo tašką lemia Jūsų gyvenamosios vietos aukštis virš jūros lygio. Jei vanduo verda per smarkiai arba per silpnai, galite nustatyti virimo tašką. Tai padarysite taip:

Pasirinkite pagrindinę nuostatą ϵ 4. Pagrindinės nuostatos → Psl. 21

Lygis	Nuostatos vertė ϵ 4
0 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3 ¹
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6

¹ Pagrindinė nuostata

Lygis	Nuostatos vertė ϵ 4
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Daugiau nei 1400 m	9

¹ Pagrindinė nuostata

Pastaba. 3/100 °C temperatūros pakanka maistui tinkamai paruošti, tačiau jei norėtumėte nustatyti intensyvesnį virimą, galima pasirinkti mažesnę pakopą.

18 Belaidis virimo jutiklis

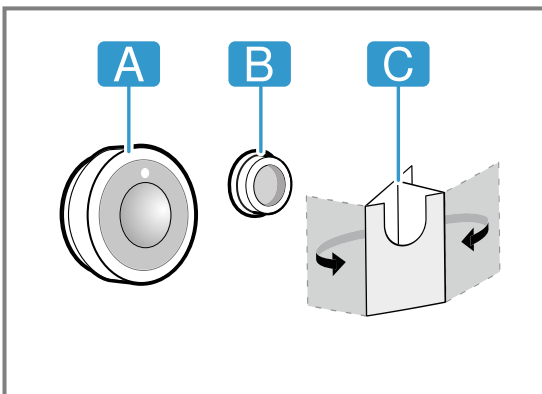
Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

Belaidį virimo jutiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje www.bosch-home.com.

18.1 Tiekiamas komplektas

Išpakavę patikrinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.

- **A** Belaidis virimo jutiklis
- **B** Silikoninis lipdukas
- **C** Šablonas

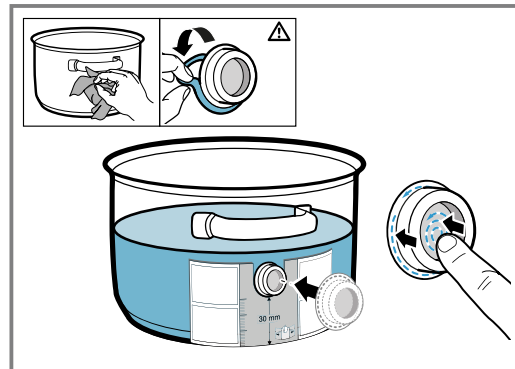


18.2 Silikoninio lipduko pritvirtinimas

Silikoninis lipdukas pritvirtina virimo jutiklį prie indo. Uždėjimas ant maisto ruošimo indo:

1. Maisto ruošimo indo vieta, ant kurios klijuosite lipduką, negali būti riebaluota. Indą nuvalykite, kruopščiai nusausinkite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., alkoholiu.

2. Nuplėškite nuo silikoninio lipduko apsauginę plėvelę. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite ant maisto ruošimo indo tinkamame aukštyje.



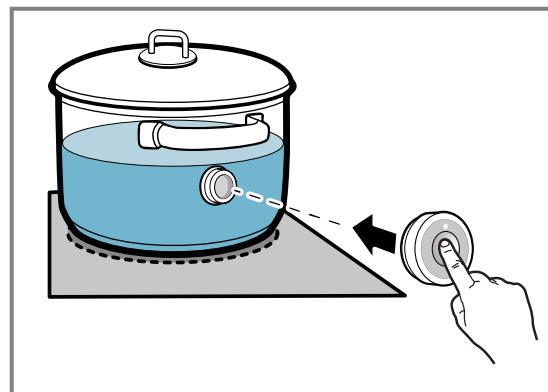
3. Spauskite visą silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę jo pusę.
4. Palaukite valandą, kol išdžius klėjai. Tuo metu nenaudokite ir nevalykite maisto ruošimo indo.

Pastaba. Silikoniniam lipdukui atsiklijavus priklijuokite naują lipduką. Jei reikia, specializuotų prekių parduotuvėje, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje galite įsigyti penkių silikoninių lipdukų rinkinį www.bosch-home.com; nurodykite gaminio numerį 17007119.

Bėgant laikui laikomi klėjai praranda klijuojamąją gebą. Kad taip nenutiktų, silikoninį dugną prie indo pritvirtinkite iš karto, kai jį gausite.

18.3 Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

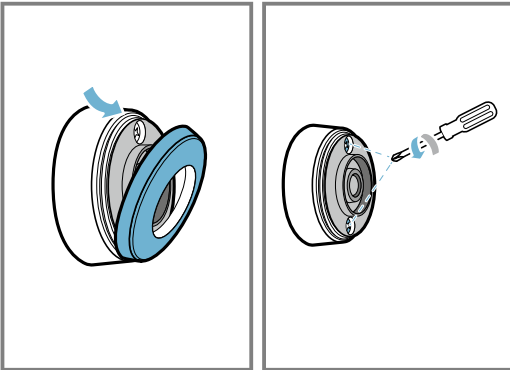
1. Įsitikinkite, kad silikoninis lipdukas yra visiškai sausas, ir tik tuomet tvirtinkite virimo jutiklį.
2. Virimo jutiklį prie silikoninio lipduko pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



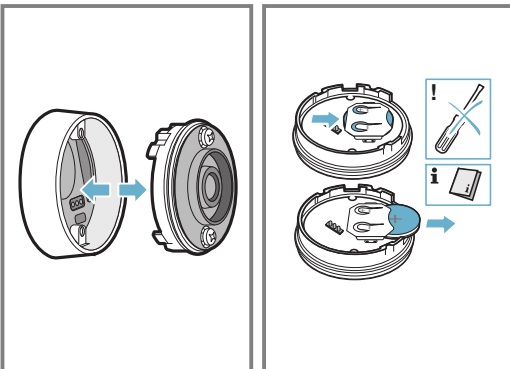
18.4 Baterijos keitimas

Jei spaudžiant neįsižiebia belaidžio virimo jutiklio šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija. Baterijos keitimas:

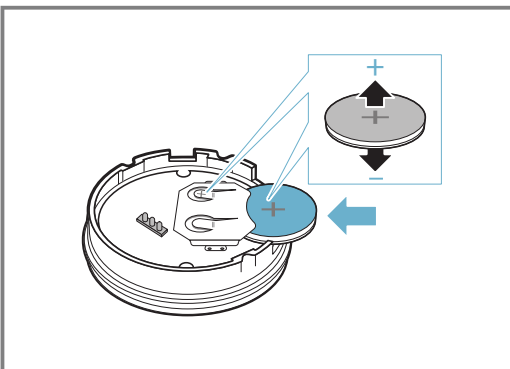
1. Nuo virimo jutiklio korpuso apatinės dalies nuimkite silikoniinį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.



2. Atidarykite virimo jutiklio dangtelį ir išimkite bateriją iš lizdo.

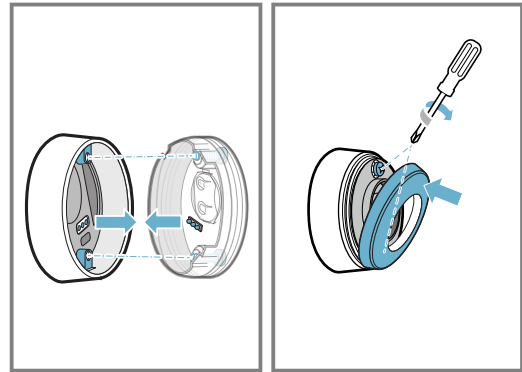


3. Įdėkite naują bateriją; atkreipkite dėmesį į instrukcijas dėl baterijos polių. Naudokite tik CR2032 tipo baterijas.



Pastaba. Nebandykite išimti baterijos metaliniais daiktais. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.

4. Uždarykite virimo jutiklio dangtelį. Dangtelio varžtams skirtos išėmos turi sutapti su apatinės korpuso dalies angomis. Priveržkite varžtus veržliarakčiu ir ant virimo jutiklio korpuso apatinės dalies uždėkite silikoniinį dangtelį.



18.5 Valymas

Virimo jutiklis

Nuvalykite drėgna šluoste. Nedėkite į indaplovę ir nešlapinkite.

Kai virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo indo ir laikykite švarioje saugioje vietoje, atokiai nuo šilumos šaltinių.

Silikoninis lipdukas

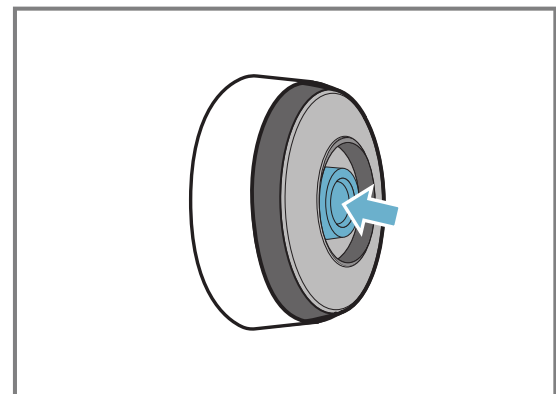
Nuvalykite ir nusausinkite virimo jutiklį prieš tvirtindami. Galima plauti indaplovėje.

Pastaba. Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.

Belaidžio virimo jutiklio langelis

Langelis turi būti švarus ir sausas. Svarbu:

1. Reguliariai nuvalykite nešvarumus ir riebalų tįskalus.
2. Valykite šluoste arba vata apvyniotu pagaliuku ir langų plovikliu.



Pastabos

- Kaitlentės nevalykite kietais ir šiurkščiais daiktais, pavyzdžiui, šepečiais ar šveičiamosiomis kempinėmis, ir nenaudokite šveičiamųjų valiklių.
- Kad neužterštumėte ir nesubraižytumėte belaidžio virimo jutiklio langelio, nelieskite jo pirštais.

18.6 Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu BSH Hausgeräte GmbH patvirtinama, kad prietaisas su belaidžio virimo jutiklio funkcija atitinka esminius Direktyvos 2014/53/EU reikalavimus ir kitus reikalavimus.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite www.bosch-home.com, savo prietaiso puslapyje rubrikoje „Papildomi dokumentai“.




„Bluetooth®“ logotipas ir prekės ženklas yra „Bluetooth SIG, Inc.“ registruotasis prekės ženklas ir nuosavybė, o BSH Hausgeräte GmbH turi licenciją, leidžiančią naudoti šį prekės ženklą. Visi kiti prekių ženklai ir prekių pavadinimai yra atitinkamų įmonių nuosavybė.

19 Apsauga nuo vaikų



Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

19.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Spustelėkite .
2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia indikatorius .
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

19.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

1. Spustelėkite .
2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.

19.3 Automatinė apsauga nuo vaikų



Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo.

Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 21.

20 Apsauga valant

Suteikia galimybę užblokuoti valdymo skydelį valant, kad netikėtai nebūtų pakeistos nuostatos. Blokavimo funkcija neužblokuoja pagrindinio jungiklio.

20.1 Apsauga valant įjungimas

- ▶ Paspauskite . Pasigirsta įspėjamasis signalas ir šviečia .
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas. Likus 5 sekundėms iki išjungimo pasigirsta signalas.

20.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

21 Individualus apsauginis išjungimas






Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametru, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas. Maisto ruošimo zonoje rodoma **FB** ir ji išsijungia.

Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, įsijungimo laikas yra po 1–10 valandų. Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.


22 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

22.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
 	Apsauga nuo vaikų	 – rankinė. ¹  Automatinė.  – išjungta.

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – įjungti visi signalai ¹ .
c 3	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	0 – Išjungta. ¹ 1 – Įjungta.
c 4	Pasirinkite nuostatą pagal aukštį virš jūros lygio:	1-2 – sumažinimas. 3 – pagrindinė nuostata. 4-9 – didinimas.
c 5	Automatinis išjungimas	00 spėjamas garso signalas išjungiamas. ¹ 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių ¹ 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė
c 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios (žr. identifikacinę plokštelę). Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas  ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3.5 – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
c 11	MoveMode Suteikia galimybę pakeisti iš anksto nustatytus prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos trijų maisto ruošimo sričių galios lygius. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, nustatymo srityje nustatykite norimą galios lygį ir palieskite  , kad patvirtintumėte naują galios lygį ir pasirinktumėte kitą maisto ruošimo zoną.	9 – priekinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 5 – vidurinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 1.5 – Galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis.
c 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	0 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
c 13	FlexInduction Prisitaikančiosios zonos įjungimo režimo keičimas.	0 – kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos. ¹ 1 – kaip susieta maisto ruošimo zona.
c 14	Belaidžio virimo jutiklio prijungimas prie kaitlentės.	0 – prijungta tinkamai. 1 – prijungta netinkamai dėl perdavimo klaidos. 2 – prijungta netinkamai dėl virimo jutiklio klaidos.
c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas.	0 – recirkuliacijos režimo konfigūravimas. ¹ 1 – oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas	0 – išjungta. 1 – įjungta: automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija. ¹ 2 – įjungta: įjungus galios pakopą ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonoms nustatyta galios pakopa.
c 19	Ventiliatoriaus jutiklio jautrumo nustatymas.	1 – mažiausia jutiklio jautrumo nuostata. 2 – vidutinė jutiklio jautrumo nuostata. ¹ 3 – didžiausia jutiklio jautrumo nuostata.

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
☐ ☐	Inercinio veikimo nustatymas Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus galios pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus galios pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.	☐ – išjungta. / – įjungta: automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija. ☐ – įjungta ¹ :
☐ ☐	Automatinis maisto ruošimo indo atpažinimas	☐ – norimos maisto ruošimo zonos pasirinkimas ranka. / – maisto ruošimo zona atpažįsta maisto ruošimo indo dydį ir parenka atitinkamą vieną arba kelias maisto ruošimo zonas. ¹
☐ ☐	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	☐ – individualios nuostatos ¹ . / – gamyklinės nuostatos.

¹ Gamyklinė nuostata

22.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ☐.
- Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį ☐.

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	☐ /
Gamybos numeris	Fd
Gaminimo numeris 1	☐☐.
Gaminimo numeris 2	☐.5

- ✓ Pirmuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacija apie gaminį. Norėdami atverti atskirus rodmenis, palieskite nustatymo sritį.

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ☐.
- ✓ ☐ / ir ☐ šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Simbolį ☐ vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
6. 4 sekundes lieskite ☐.
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

22.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite ☐.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

23 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatui. Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.

Prieš tikrindami įsitikinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį.

Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 21

23.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona nustatyta kaip viena maisto ruošimo zona, todėl bandymą atlikite uždėję tik vieną maisto ruošimo indą.

- Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
- Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite ☐ / ☐.

3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonos mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

23.2 Rezultato tikrinimas

Toliau pateiktoje lentelėje galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą.

Rezultatas
☐ Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista.
/ Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai.
☐ Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

24 Galios ribojimas

Šia funkcija galite nustatyti bendrąją kaitlentės galią. Kaitlentė nustatyta gamykloje. Kaitlentės didžiausioji galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant šią funkciją, konfigūracija prisitaiko pagal bet kurios elektros instaliacijos reikalavimus.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė galią įjungtoms maisto ruošimo zonoms paskirsto automatiškai pagal poreikį.

Kol ši funkcija aktyvinta, kiekvienos maisto ruošimo zonos galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė galią automatiškai ir pagal poreikį paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms. Prietaisas reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios lygį.

Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“.
→ Psl. 21

25 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, pritaikyti pagrindines nuostatas arba stebėti esamą darbo būseną, susiekite savo prietaisą su mobiliuoju galiniu prietaisu.

Home Connect paslaugos teikiamos ne visose šalyse. Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo to, ar Home Connect paslaugos teikiamos jūsų šalyje. Daugiau informacijos apie tai rasite: www.home-connect.com.

Programėlė Home Connect padės Jums, teikdama nurodymus per visą registravimosi procedūrą. Nustatykite vadovaudamiesi Home Connect programėlės instrukcijomis.

Patarimas. Taip pat atkreipkite dėmesį į nurodymus Home Connect programėlėje.

Pastabos

- Perskaitykite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus saugos nurodymus ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle.
→ "Sauga", Psl. 2
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.
- Veikiančios kaitlentės negalima palikti be priežiūros. Maisto ruošimo procesą būtina stebėti.

25.1 Programėlės Home Connect diegimas

1. Įdiekite programėlę Home Connect savo mobiliajame įrenginyje.

2. Paleiskite programėlę Home Connect ir sukonfigūruokite Home Connect prieigą. Programėlė Home Connect padės jums teikdama nuorodas per visą registravimosi procedūrą.

25.2 Home Connect diegimas

Reikalavimai

- Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas.
 - Turite mobilųjį įrenginį su įdiegta naujausia operacinės sistemos „iOS“ arba „Android“ versija, pvz., išmanųjį telefoną.
 - Mobiliajame įrenginyje įdiegta programėlė Home Connect.
 - Prietaisas įrengimo vietoje prisijungęs prie namų WLAN („Wi-Fi“).
 - Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.
1. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



2. Vadovaukitės programėlėje Home Connect pateiktomis instrukcijomis.

25.3 Home Connect nuostatų apžvalga

Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas.

Nuostata	Parinktis arba rodmuo	Papildoma informacija
H ζ 1	Prisijungimas prie tinklo ζ – ryšio nėra / atjungti nuo tinklo 1 – prijungti automatiškai 2 – prijungti ranka 3 – prijungta	Kaitlentės prijungimas prie namų WLAN („Wi-Fi“) arba tinklo ryšio išjungimas

¹ Gamyklinė nuostata

Nuostata	Parinktis arba rodmuo	Papildoma informacija
H C 2	Prijungimas per programėlę 0 – neprijungta 1 – užmegzti ryšį	H C 2 rodoma tik tada, jei kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.
H C 3	Ryšys su WLAN 0 – radijo ryšio modulis išjungtas 1 – radijo ryšio modulis įjungtas	Kai aktyvintas WLAN, galite naudotis Home Connect funkcijomis. H C 3 rodoma tik tada, jei prietaisas jau buvo užmezgęs ryšį su tinklu.
H C 4	Nustatymas per programėlę 0 – išjungta 1 – įjungta ¹	Jei nuostata H C 4 išjungta, programėlėje Home Connect rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.
H C 5	Programinės įrangos naujinimas 1 – naujinys yra ir paruoštas diegti 2 – paleisti diegimą	H C 5 rodoma tik jei yra programinės įrangos naujinys.
H C 6	Nuotolinės klientų aptarnavimo tarnybos prieigos valdymas 0 – neleidžiama 1 – leidžiama	H C 6 rodoma tik tada, kai prie kaitlentės bando prisijungti klientų aptarnavimo tarnyba. Duotą prieigos leidimą galite bet kada atšaukti.
H C 7	WLAN signalo stiprio patikra 0 – neprijungta prie namų WLAN („Wi-Fi“) 1 – signalo stipris 1 lygio (prastas) 2 – signalo stipris 2 lygio (vidutinis) 3 – signalo stipris 3 lygio (geras)	H C 7 rodoma tik tada, kai užmegztas ryšys su namų WLAN („Wi-Fi“).
H C 8	Ryšys su Home Connect serveriu 0 – neprijungta 1 – prijungta	H C 8 rodoma tik tada, kai užmegztas ryšys su namų WLAN („Wi-Fi“).

¹ Gamyklinė nuostata

25.4 Programinės įrangos atnaujinimas

Naudojant programinės įrangos naujinimo funkciją atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuojama, ištaisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai, papildomos funkcijos ir paslaugos.

Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect vartotojas, programėlė įdiegta jūsų mobiliajame įrenginyje ir prisijungta prie Home Connect serverio.

Kai tik atsiranda programinės įrangos naujinys, apie tai informuojama per programėlę Home Connect ir joje galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai parsisiuntę galėsite paleisti naujinių diegimą programėlėje Home Connect, kai prisijungsite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkmingą įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.

Pastabos

- Programinės įrangos naujinimas vyksta dviem etapais.
 - Pirmajame etape ji parsisiunčiama.
 - Antrajame etape ji įdiegiama jūsų prietaise.
- Kol vyksta parsisiuntimas, galite toliau naudotis savo prietaisu. Atsižvelgiant į asmenines programėlės nuostatas, programinės įrangos naujiniai gali būti parsisiunčiami ir automatiškai.
- Diegimas trunka keletą minučių. Vykstant diegimui negalite naudotis prietaisu.
- Gavus su sauga susijusių naujinių, rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

25.5 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieti Jūsų prietaiso, jeigu Jūs kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, Jūsų prietaisas yra susietas su Home Connect serveriu ir nuotolinės diagnozės paslauga yra teikiama toje šalyje, kurioje Jūs naudojate prietaisą.

Patarimas. Daugiau informacijos bei nuorodų dėl nuotolinės diagnozės prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinio tinklalapio techninės priežiūros / pagalbos srityje: www.home-connect.com.

25.6 Duomenų apsauga

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl duomenų apsaugos. Jūsų prietaisas, pirmą kartą užmezgęs ryšį su namų tinklu, prijungtu prie interneto, Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pirmoji registracija):

- unikalioji prietaiso žyma (ją sudaro prietaiso kodai ir įrengto Wi-Fi ryšio modulio MAC adresas);
- Wi-Fi ryšio modulio saugos sertifikatas (IT priemonėmis užtikrinama ryšio apsauga);
- dabartinė Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versija;
- prieš tai galimai atlikto gamyklinių nuostatų atkūrimo būseną.

Šia pirmąja registracija paruošiamos naudoti Home Connect funkcijos. Ją reikia atlikti tik tada, kai pirmą kartą norite naudotis Home Connect funkcijomis.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su programėle Home Connect. Informaciją apie duomenų apsaugą galite peržiūrėti programėlėje Home Connect.

26 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

26.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje www.bosch-home.com.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

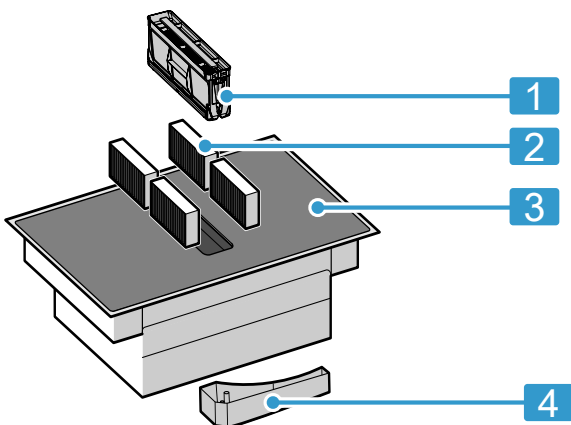
- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

26.2 Valomi arba keičiami komponentai

Šioje apžvalgoje parodyti prietaiso komponentai, kuriuos turite arba pakeisti, arba išvalyti.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Riebalų filtras |
| 2 | Kvapų filtras arba garso filtras |
| 3 | Stiklo keramika |
| 4 | Perpildos rezervuaras |

26.3 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti šalta. Atsiradus dėmių dėl cukraus, ryžių krakmolo, plastiko ar aliuminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone. Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.

Patarimai

- Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.

26.4 Kaitlentės rėmo valymas

Jei baigus naudoti ant kaitlentės rėmo yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

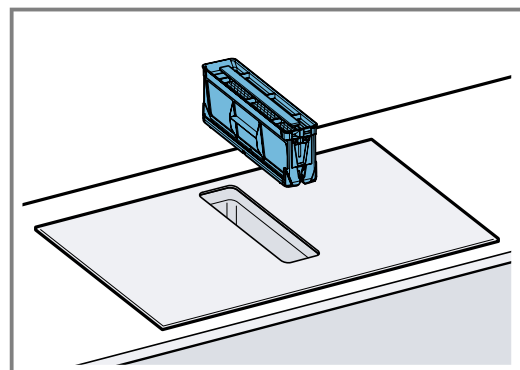
1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

26.5 Kvapų filtro arba garso filtro keitimas

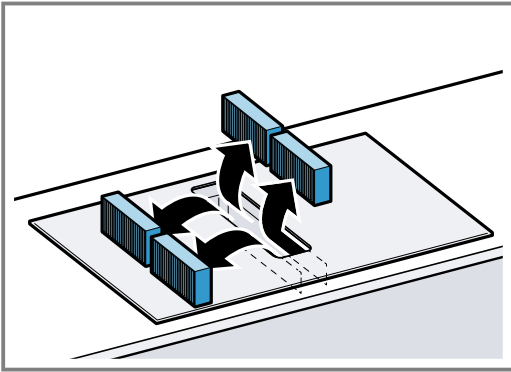
Reguliariai keiskite kvapų filtrą. Pakeiskite garso filtrus, jei jie užteršti.

Pastaba. Kvapų arba garso filtrų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

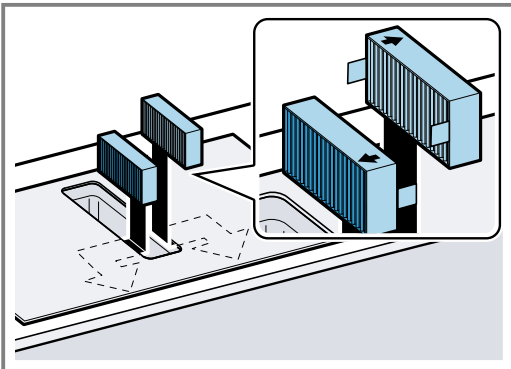
1. Siekdami užtikrinti tinkamą veikimą, naudokite tik originalius filtrus.
2. **DĖMESIO!** Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.
 - ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios. Išimkite riebalų filtrą.
 - Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.



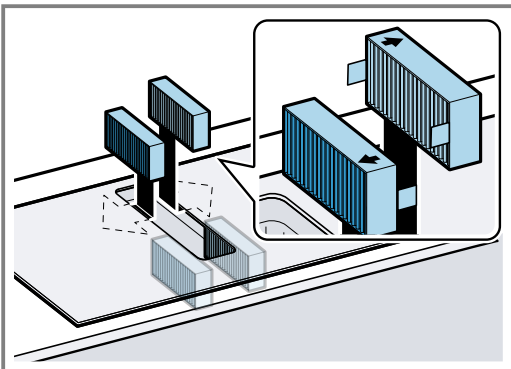
3. Išimkite 4 kvapų filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



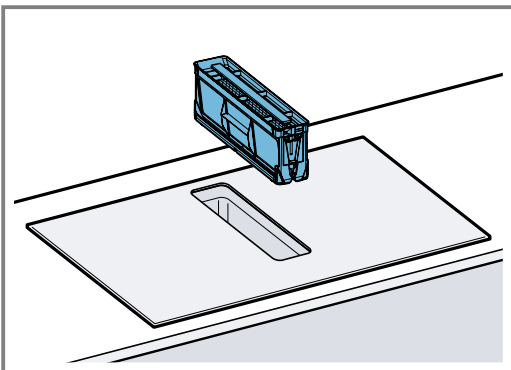
4. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite 2 kvapų filtrus arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



5. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite kitus kvapų filtrus arba garso filtrą.




6. Įdėkite riebalų filtrą.



Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo Reikalavimas. Prietaisą išjungus šviečia F.

1. Pakeiskite kvapų filtrą. → Psl. 26

2. Paspauskite ir palaikykite , kol pasigirs signalas.
✓ Indikatorius F nebešviečia. Kvapų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

26.6 Riebalų filtro valymas

Riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, reguliariai valykite riebalų filtrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).

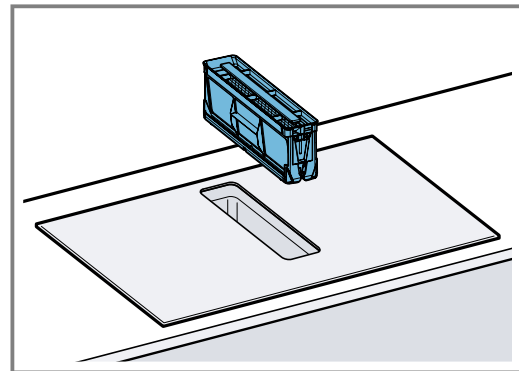
1. DĖMESIO!

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

Išimkite riebalų filtrą.

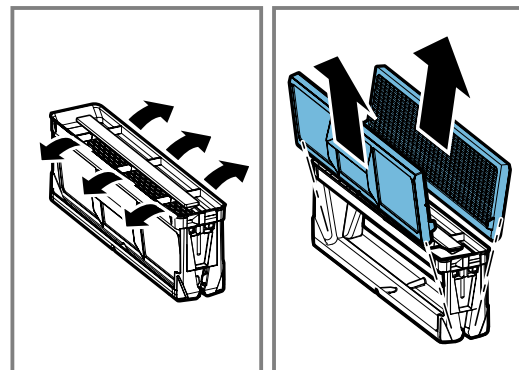
- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.



2. Išvalykite riebalų filtrą.
– → "Rankinis riebalų filtro valymas", Psl. 27
– → "Riebalų filtro plovimas indaplovėje", Psl. 28
3. Jei reikia, išimkite kvapų filtrą arba garso filtrą ir išvalykite prietaisą iš vidaus.
→ "Kvapų filtro arba garso filtro keitimas", Psl. 26
4. Jei į prietaisą patenka kokių nors daiktų, juos išimkite ir įsitikinkite, kad neblokaujamas į perpildos rezervuarą einantis vamzdis.
5. Prietaiso vidų išvalykite plovimo tirpalu ir plovimo servetėle.
6. Išvalę ir išdusinę, riebalų filtrą vėl įdėkite.

Rankinis riebalų filtro valymas

1. Išmontuokite riebalų filtrą.



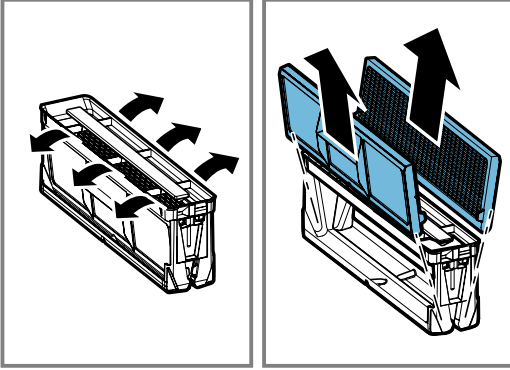
2. Riebalų filtrą pamirkykite karštime plovimo tirpale.
3. Valykite riebalų filtrą šepetėliu.

Nenaudokite ėsdinančių valiklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Riebalų tirpiklio galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje.

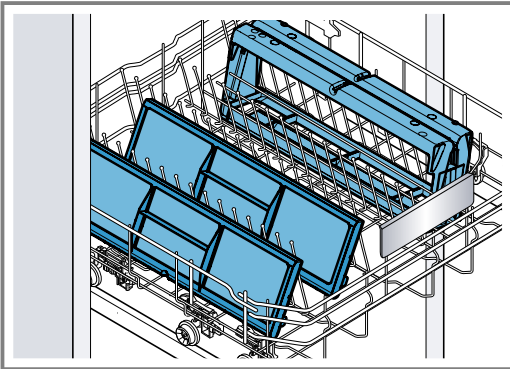
4. Kruopščiai išplaukite riebalų filtrą.
5. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

Riebalų filtro plovimas indaplovėje

1. Norėdami išvalyti švaresnį, išmontuokite riebalų filtrą.



2. Atskirus riebalų filtro komponentus laisvai pastatykite indaplovėje, neprispauskite.



Labai užteršto riebalų filtro neplaukite kartu su kitais indais.

Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.

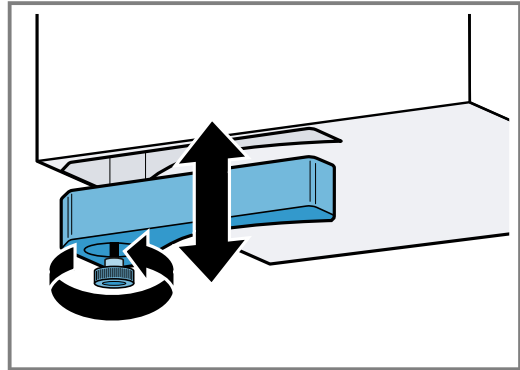
3. Įjunkite indaplovę.
Nustatykite maks. 70 °C temperatūrą.
4. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

26.7 Perpildos rezervuaro valymas

Perpildos rezervuare kaupiasi skysčiai arba daiktai, kurie į prietaisą patenka per viršų.

Reikalavimas. Prietaisas yra atvėsus, o liekamosios šilumos indikatorius užgesęs.

1. Viena ranka prilaikykite perpildos rezervuarą, o kita ranka jį išsukite.
 - Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo nebėgtų skystis.



2. Ištuštinkite ir išskalaukite perpildos rezervuarą.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.
5. Įsitikinkite, kad neblokuojamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis.

Jei į prietaisą yra patekę kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Kad galėtumėte tai padaryti, išmontuokite riebalų filtrą. → Psl. 27

27 DUK

27.1 Naudojimas

Klausimas	Atsakymas
Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia indikatorius Apsauga nuo vaikų?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Įjungta funkcija Apsauga nuo vaikų. Daugiau apie šią funkciją žr. skyriuje → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 21.
Kodėl mirksi šviečiantys indikatoriai ir kodėl pasigirsta signalas?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuo skydelio paviršiaus nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite nuo valdymo skydelio visus daiktus, kurie jį galbūt uždengia. Daugiau apie signalo pasyvumą žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21.
Kodėl negaliu aktyvinti pagalbinių maisto ruošimo funkcijų?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasiiekta didžiausia prietaiso vartojamoji galia arba išjungta funkcija Galios ribojimas. Išjunkite arba sumažinkite aktyvių kaitviečių galios pakopas. Papildomos informacijos apie šią funkciją žr. skyriuje → "Galios ribojimas", Psl. 24.

Klausimas	Atsakymas
Neįsijungia ventiliatorius, nors aktyvinta automatinė paleistis.	<ul style="list-style-type: none"> Aktyvinkite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinės paleisties konfigūraciją. Daugiau žr. skyriuje → "<i>Pagrindinės nuostatos</i>", Psl. 21.
Prietaisui veikiant valdymo jutikliais režimu, ventiliatoriaus galia per didelė arba per maža.	<ul style="list-style-type: none"> Netinkamai sukonfigūruotas ventiliacijos jutiklio jautrumas. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "<i>Pagrindinės nuostatos</i>", Psl. 21.
Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.	<ul style="list-style-type: none"> Išjunkite ventiliatorių ranka. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "<i>Ventiliatoriaus valdiklis</i>", Psl. 11.
Įsijungia ventiliatorius, nors prietaisas išjungtas.	<ul style="list-style-type: none"> Pasirinkta inercinio veikimo funkcijos su valdymo jutikliu nuostata. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "<i>Pagrindinės nuostatos</i>", Psl. 21.
Per silpnai siurbiamas oras.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar švarus riebalų filtras. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "<i>Valymas ir priežiūra</i>", Psl. 26.

27.2 Garsai

Klausimas	Atsakymas
Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?	<ul style="list-style-type: none"> Naudojant kaitlentę garsai gali skliti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai normalu – sklindantys garsai yra įprasti indukciniai technologijai. Tai ne gedimas.
Galimi garsai	<ul style="list-style-type: none"> Žemas ūžesys, lyg veiktų transformatorius: girdimas, kai ruošiant maistą nustatomas didelis kaitinimo lygis. Šis garsas dingsta arba tampa tylesnis sumažinus kaitinimo lygį. Tylus švilpimas: girdimas, kai maisto ruošimo indas yra tuščias. Šis garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba įdėjus maisto produktų. Spragsėjimas: girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba kartu naudojant skirtingo dydžio maisto ruošimo indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo. Aukštas švilpimo tonas: gali būti girdimas, kai vienu metu dvi maisto ruošimo zonos naudojamos nustačius didžiausią kaitinimo lygį. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius mažesnį kaitinimo lygį. Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas: kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali veikti ir išjungus kaitlentę, jei temperatūra vis dar per aukšta.

27.3 Maisto ruošimo indai

Klausimas	Atsakymas
Kokį maisto ruošimo indą galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?	<ul style="list-style-type: none"> Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukciniai funkcijai, rasite skyriuje → "<i>Tinkamas maisto ruošimo indas</i>", Psl. 6.

Klausimas	Atsakymas
Kodėl nekaista maisto ruošimo zona ir mirksi kaitinimo lygis?	<ul style="list-style-type: none"> Maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta. Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → "FlexInduction", Psl. 12 → "Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.
Kodėl maisto ruošimo indas kaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatyta didelė galios pakopa?	<ul style="list-style-type: none"> Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → "FlexInduction", Psl. 12 → "Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.

27.4 Valymas

Klausimas	Atsakymas
Kaip valyti kaitlentę?	<ul style="list-style-type: none"> Geriausią rezultatą pasieksite naudodami specialią stiklo keramikos valymo priemonę. Nenaudokite valymo priemonių, indaplovėjų valiklių ar koncentratų arba šveičiamųjų šluosčių. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 26.
Spintelėje po kaitlente yra vandens.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras. Daugiau apie kaitlentės valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 26.
Kas kiek laiko reikia valyti perpildos rezervuarą?	<ul style="list-style-type: none"> Perpildos rezervuarą valykite dažnai. Daugiau apie perpildos rezervuaro valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 26.
Kas kiek laiko reikia valyti riebalų filtrą?	<ul style="list-style-type: none"> Riebalų filtrą reguliariai valykite. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 26.
Prietaisas skleidžia kvapą.	<ul style="list-style-type: none"> Pakeiskite riebalų filtrą arba kvapų filtrą, net jei užterštumo indikatorius nešviečia. Daugiau informacijos žr. → "Valymas ir priežiūra", Psl. 26.

28 Sutrikimų šalinimas

Nedidelės prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

28.1 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- ▶ Jei indikatoriuose pasirodo E, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.

- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

28.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
Ventiliatorius neveikia	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
F	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	Užterštas kvapų filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtrą pakeitėte. ▶ Pakeiskite filtrą ir atlikite užterštumo indikatoriaus atstatą. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 26.
F5 + galios lygis ir garsinis signalas	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
F5 ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
F1/F6	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
F0	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
FB	Patvirtinti nuostatas neaktyvinamas. ▶ Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami funkcijos Patvirtinti nuostatas. Susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.
EB202	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
EB203	Perkaito virimo jutiklis ir maisto ruošimo zona išjungiama. ▶ Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir aktyvinkite funkciją.
EB204	Perkaito virimo jutiklis, todėl buvo išjungtos visos maisto ruošimo zonos. ▶ Jei virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo indo ir laikykite atokiai nuo kitų maisto ruošimo zonų ir šilumos šaltinių. Įjunkite maisto ruošimo zonas.
EB205	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 20.
EB206	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ▶ Išjunkite funkciją ir vėl ją aktyvinkite.
EB206	Sugedo arba tapo netinkamas naudoti virimo jutiklis. ▶ Susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia belaidžio virimo jutiklio indikatorius.	<p>Belaidis virimo jutiklis nereaguoja ir nešviečia indikatorius.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 20. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje → "Belaidžio virimo jutiklio prijungimas", Psl. 18. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio indikatorius sumirksi dukart.	<p>Beveik išseko virimo jutiklio baterija. Išsekus baterijai, maisto ruošimas gali nutrūkti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 20.
Jutiklio indikatorius sumirksi triskart.	<p>Nutrūko ryšys su virimo jutikliu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje → "Belaidžio virimo jutiklio prijungimas", Psl. 18.
E 9000/E9010	<p>Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
U400/E9011	<p>Kaitlentė netinkamai prijungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
d E	<p>Aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.
Home Connect veikia netinkamai.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite www.home-connect.com.

28.3 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

29 Utilizavimas

29.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.




Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdavimo tvarką.

30 Atitikties deklaracija

BSH Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas, turintis funkciją Home Connect, atitinka esminius reikalavimus ir nurodymus, pateiktus Direktyvoje 2014/53/EU. Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.bosch-home.com, prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.

2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	JK (NI)			

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	JK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

31 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Pastaba. Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD). Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

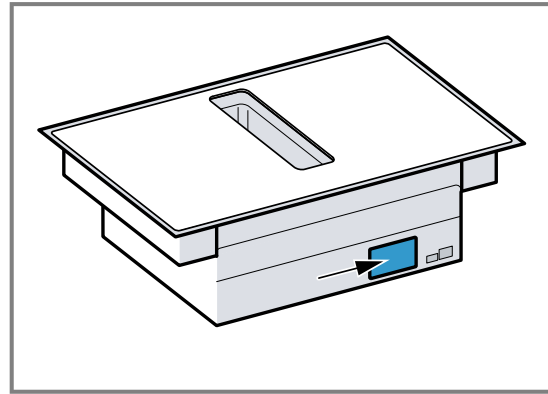
31.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase,
- apatinėje kaitlentės pusėje, priekyje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → Psl. 21



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

32 Kontroliniai patiekalai

Šios rekomenduojamos nuostatos skirtos bandymo įstaigoms, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus. Bandymai buvo atlikti naudojant mūsų maisto ruošimo indų rinkinius, skirtus indukcinėms kaitlentėms. Prireikus šiuos priedų rinkinius vėliau galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų internetinėje parduotuvėje.

32.1 Glajaus lydymas

Ingredientai: 150 g tamsaus šokolado (55 % kakavos).

- 16 cm Ø puodas be dangčio
 - Ruošimas: 1.5 galios pakopa

32.2 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Receptas pagal DIN 44550

Pradinė temperatūra 20 °C

Kaitinimas nemaišant

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 450 g
 - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
 - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

32.3 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Pvz., 5–7 mm skersmens lęšiai. Pradinė temperatūra 20 °C

Maždaug 1 min. pakaitinę pamaišykite

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 500 g
 - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 1 kg
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

32.4 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

Bešamelio padažo ruošimas

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, viską pakaitinkite.
 - Kaitinimas: trukmė 6 min., 2 galios pakopa
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirus.
 - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.
 - Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

32.5 Pieniška ryžių košė, verdama uždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Įkaitinkite neuždengę dangčiu. Pakaitinę 10 min. pamaišykite.
2. Nustatykite rekomenduojamą galios pakopą, į pieną suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos. Ruošimo laikas su įkaitinimu – maždaug 45 min.
 - 16 cm Ø puodas. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
 - 20 cm Ø puodas. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pamaišykite

32.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pieniui įkaitus maždaug iki 90 °C temperatūros, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir nustatę mažą lygį lėtai virkite maždaug 50 min.
 - 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
 - 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

32.7 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

- 16 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 2 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

32.8 Kiaulienos nugarinės kepinimas

Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus
 - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

32.9 Lietinių kepinimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 55 ml tešlos vienam lietiniui
 - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

32.10 Šaldytų bulvyčių gruzdinimas

- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 2 l saulėgrąžų aliejaus. Vienam gruzdinimo ciklui: 200 g šaldytų bulvyčių, 1 cm storio.
 - Kaitinimas: 9 galios pakopa, kol aliejus įkais iki 180 °C.
 - Tolesnis ruošimas: 9 galios lygis



A series of horizontal lines for writing, consisting of 26 evenly spaced lines that span the width of the page, starting from the top margin and extending to the bottom.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001685285 (040319)

It