



BOSCH

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



Indukcinė kaitlentė

PXE...D...

[It] Naudotojo vadovas

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

1	Sauga	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos	4
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas.....	5
5	Susipažinimas	7
6	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	8
7	FlexInduction.....	10
8	MoveMode	10
9	Laiko funkcijos	11
10	PowerBoost	12
11	PanBoost	12
12	Laikymo šiltai funkcija.....	12
13	Assist.....	13
14	Belaidis virimo jutiklis	17
15	Apsauga nuo vaikų	18
16	Apsauga valant	19
17	Individualus apsauginis išjungimas	19
18	Pagrindinės nuostatos	19
19	Maisto ruošimo indo bandymas.....	20
20	Valymas ir priežiūra	21
21	Sutrikimų šalinimas	21
22	Utilizavimas	23
23	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	23
24	Kontroliniai patiekalai.....	24

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 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotoliniu valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

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 – 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 vandeniui. 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.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

⚠ **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.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

⚠ **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 prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
- ▶ 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. 23

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.

Metaliniams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

- ▶ Stalčiuje po kaitlente nelaikykite jokių ilgų, aštrių metalinių daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- ▶ Niekada nenaudokite sušalusių 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 mūvėkite 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

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 aliumininu 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.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
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.

DĖMESIO!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba smailių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluosčių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.
- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

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.

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

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

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

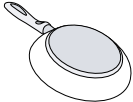

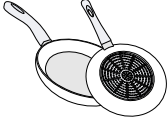
4 Tinkamas maisto ruošimo indas

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.

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias. Įjungę Maisto ruošimo indo bandymas galite patikrinti, ar jūsų maisto ruošimo indas tinkamas. Daugiau informacijos rasite
→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 20.

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

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 atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.
 	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indui 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

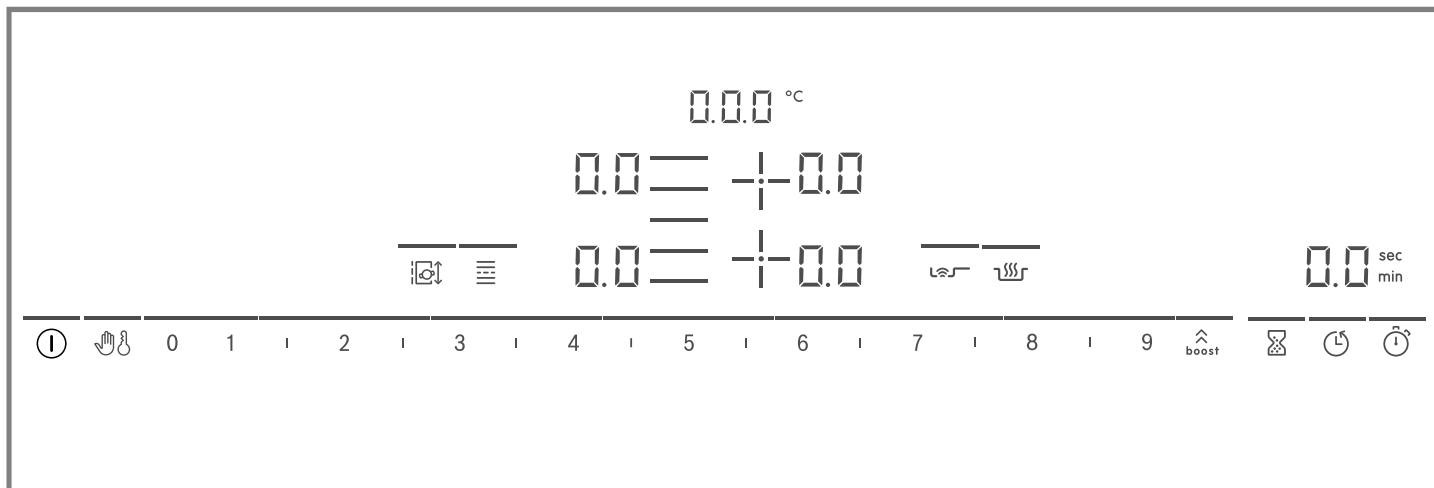
5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

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 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

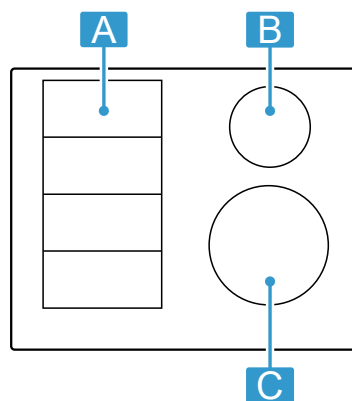
Kaitlentei įkaitus, ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

Jutiklis	Funkcija
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
👉	Apsauga valant
👶	Apsauga nuo vaikų
0 1 2 3...	Nustatymo sritis
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Laikmatis
🕒	Išjungimo laikmatis
🕒	Count-up timer
🔥	Laikymo šiltai funkcija
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas

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

5.3 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	
A ☰☰☰	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A ☰	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 W
B Ø 14,5 cm	9 galios lygis PowerBoost	1400 W 2200 W
C Ø 21 cm	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W



5.4 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
	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → "FlexInduction", Psl. 10
	Vienguba kaitvietė



5.5 Liekamosios šilumos indikatorius

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

Indikatorius	Vertė
	Maisto ruošimo zona karšta.
	Maisto ruošimo zona šilta.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą


6.1 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 įjungsite per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.



6.2 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.

6.3 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.

6.4 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 skverbtiš garams nustatykite mažesnę kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išėinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tiesite 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.
- Pasirūpinkite, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.


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.

- 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		

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

		⊖ min
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Troškiny, 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
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Troškiny	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

¹ Be dangčio² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

		⊖ min
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, apibarstyta džiovėisiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėisiais 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, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	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
Kiaušinienė	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, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiovėisiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

¹ Be dangčio² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

7 FlexInduction

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

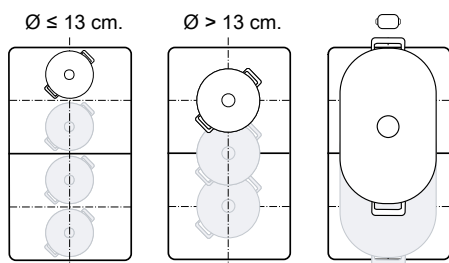
7.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

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.

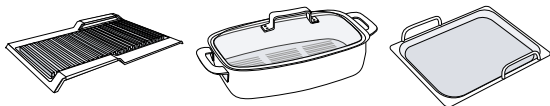
Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



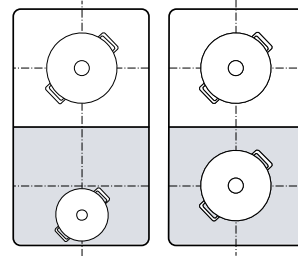
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas:



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.



7.2 FlexInduction prijungti

Standartiškai prisitaikančioji maisto ruošimo zona yra sukonfigūruota kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos. Norėdami sujungti maisto ruošimo zonas, aktyvinkite šią funkciją.

- Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų.
- Paspauskite

✓ Šviečia indikatorius. Zona sujungta.

Pastabos

- Galite pakeisti standartinę nuostatą. Apie verčių keitimą skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.
- Jei maisto ruošimo indą perstumiate nuo susietos maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, aptinkamas per šią paiešką ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.

7.3 FlexInduction atjungti

- Palieskite
- ✓ Prisitaikančioji maisto ruošimo zona pasyvinta. Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip atskiros maisto ruošimo zonos.

8 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.

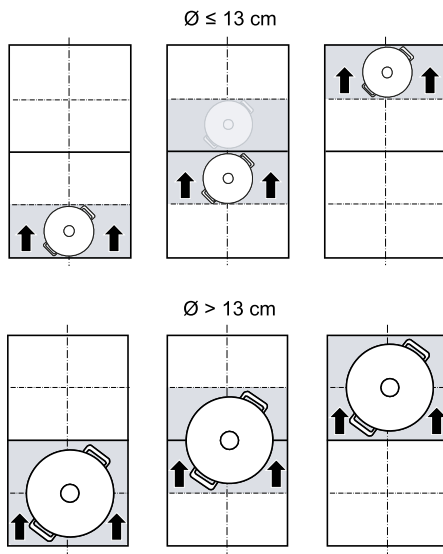
8.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

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 = kaitinimo lygis;
- vidurinė sritis = kaitinimo lygis;
- galinė sritis = kaitinimo lygis.

Iš anksto nustatytus standartinius galios lygius galite keisti. Apie verčių keitimą skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.





8.2 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.

8.3 MoveMode pasyvinimas

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

9 Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

9.1 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 trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą 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 užprogramuojate ruošimo laiką ir aktyvintas PerfectFry Sensor, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.
- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuojate ruošimo laiką ir aktyvintas PerfectCook Sensor, ruošimo laikas pradedamas 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 .




9.2 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 .



9.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

Count-up timer įjungimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

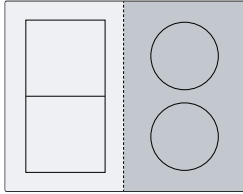
Count-up timer išjungimas

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

10 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami **9** kaitinimo lygį.

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



10.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **6**. Įsižiebia indikatorius **b**.
✓ Funkcija įjungta.

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

10.2 PowerBoost išjungimas

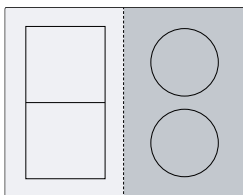
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **6**. Indikatorius **b** užgesa ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**.
✓ Funkcija pasyvinta.

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

11 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę **9**.

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



11.1 Naudojimo rekomendacijos

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

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

11.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Du kartus spustelėkite **6**. Šviečia **Pb**.
✓ Funkcija įjungta.

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

11.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **6**. **Pb** užgesa ir vėl perjungiamas maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis **9**.
✓ Funkcija deaktyvinta.

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

12 Laikymo šiltai funkcija

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

12.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.
2. Per 10 sekundžių palieskite **7**.
Šviečia **L**.
✓ Funkcija įjungta.

12.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **7**.
L užgesa.
✓ Funkcija pasyvinta.

13 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 tausoama elektros energija.
- Aliejus neperkaista, o patiekalai neišbėga.

13.1 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 zonomis, pažymėtoms .



Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa-kopa	Tem-peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
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.

Maisto ruošimo indas	Rekomenduojama maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 15 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 19 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 21 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
„Teppanyaki“ 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona
Grilis 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona

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 .
3. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą temperatūros pakopą.
 - ✓ Funkcija įsijungia.  mirksi, kol vėl pasiekama nustatyta tikslinė temperatūra.
 - ✓ Kai pasiekama tikslinė temperatūra, pasigirsta signalas ir  nustoja mirksėti.
4. Į ketuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.




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






PerfectFry Sensor išjungimas

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

Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

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

-  keptuvė
-  „Teppanyaki“
-  grilio plokštė

	Maisto ruošimo indas	δ	\ominus min
Mėsa			
Pjausnys		4	6–10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose		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

	Maisto ruošimo indas	⌘	⌚ min
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
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 padažai		1	10–20

	Maisto ruošimo indas	⌘	⌚ min
Saldūs padažai		1	15–25
Padažai, sutirštinti		1	25–35
Kita			
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

13.2 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	
5	180 °C	Gruzdinimas	



Patarimai PerfectCook Sensor

- Belaidis virimo jutiklis per silikoninį dugną, pritvirtintą prie indo, matuoja skysčio temperatūrą. Kad būtų matuojama tinkamai, silikoninis dugnas turi būti visiškai apsemtas matuojamo skysčio.
- 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.

1. Prijunkite belaidį virimo jutiklį prie maisto ruošimo indo.
2. Į maisto ruošimo indą įpilkite pakankamai skysčio, pastatykite jį ant pageidaujamos maisto ruošimo zonos ir uždenkite dangčiu.
3. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas su belaidžiu virimo jutikliu. Paskui paspauskite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
 - ✓ Valdymo skydelyje šviečia .
4. 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.
5. Pasigirdus signalui, nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Kol maistas ruošiamas, dangčio nenuimkite.

PerfectCook Sensor išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. 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. Temperatūra $^{\circ}\text{C}$ ir ruošimo trukmė \ominus min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

Pašildymas ir laikymas šiltai

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

Virimas ant silpnos ugnies

	$^{\circ}\text{C}$	\ominus 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

	$^{\circ}\text{C}$	\ominus min
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
Avižių košė	90	10–15
Šokoladinis pudingas	90	3–5

Kita

Pienas	90	3–10
--------	----	------

Užvirinimas

	$^{\circ}\text{C}$	\ominus min
--	--------------------	---------------

Mėsa

Kapota mėsa	100	20–30
Viščiukas	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
Stambiagrūdžiai lęšiai	100	45–60

Bulvės

Bulvinukai	100	3–6
Bulvės, virtos	100	30–45
Batatai	100	30–45

Makaronai ir grūdai

Kietųjų kviečių makaronai	100	7–10
Švieži tešlos gaminiai	100	3–5
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
-----------------	-----	-------

Virimas greitpuodyje

	$^{\circ}\text{C}$	\ominus min
--	--------------------	---------------

Mėsa

	⌘ °C	⊖ min
Viščiukas	120	15–25
Veršiena	120	15–25

Daržovės ir ankštiniai

Daržovės	120	3–6
Avinžirniai	120	25–35
Stambiagrūdžiai lęšiai	120	10–20
Pupelės	120	25–35

Bulvės

Bulvės	120	10–20
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 aliejaus kiekyje

Kaistantį aliejų uždenkite dangčiu ir 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 džiovėsiuose	180	10–15
---	-----	-------

Daržovės ir ankštiniai

Daržovės su alaus tešlos plutele, apvoliotos džiovėsiuose	180	4–8
Pievagrybiai, apvolioti džiovėsiuose arba su alaus tešlos plutele	180	4–8

Desertai

Spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru	180	5–10
---	-----	------

Šaldyti produktai

Gruzdintos bulvytės	180	4–8
---------------------	-----	-----


13.3 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 **4**. Pagrindinės nuostatos → *Psl. 19*
 - ✓ Šviečia -.
2. Pasirinkite tą maisto ruošimo zoną, kurios indikatorius įsižiebė. Pasigirsta signalas. Mirksi .

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

 Prijungta tinkamai	Pasiekama PerfectCook Sensor.
 Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> ■ Kartokite prijungimo eigą. Jei rezultatas ir toliau yra , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
 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 **4**. Pagrindinės nuostatos → *Psl. 19*

Lygis	Nuostatos vertė 4
0 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3¹
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
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.

14 Belaidis virimo jutiklis

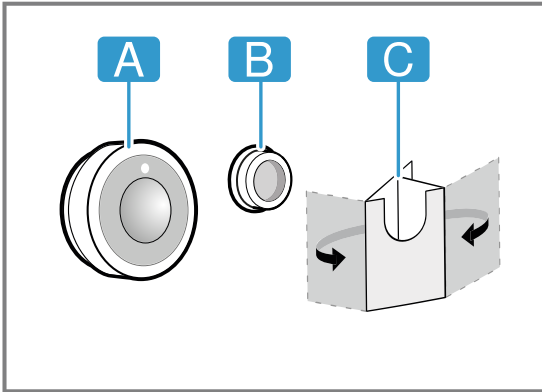
Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

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

14.1 Tiekiamas komplektas

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

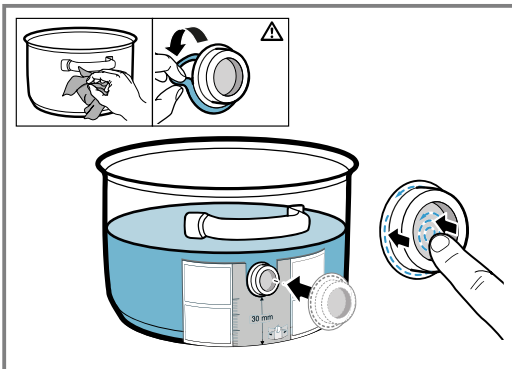
- **A** Belaidis virimo jutiklis
- **B** Silikoninis lipdukas
- **C** Šablonas



14.2 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 nusauskite 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.



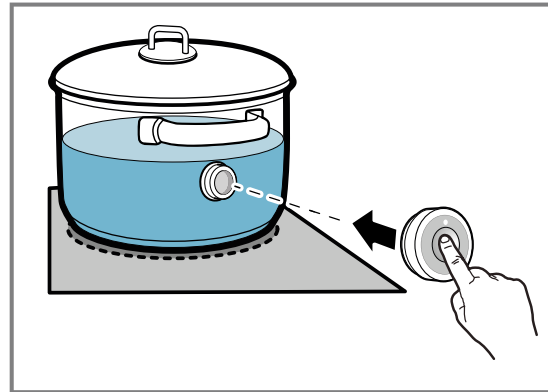
3. Spauskite visą silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę jo pusę.
4. Palaukite valandą, kol išdžius klijai. Tuo metu nenaudokite ir nevalykite maisto ruošimo indo.

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 klijai praranda klijuojamąją gebą. Kad taip nenutiktų, silikoninį dugną prie indo pritvirtinkite iš karto, kai jį gausite.

14.3 Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

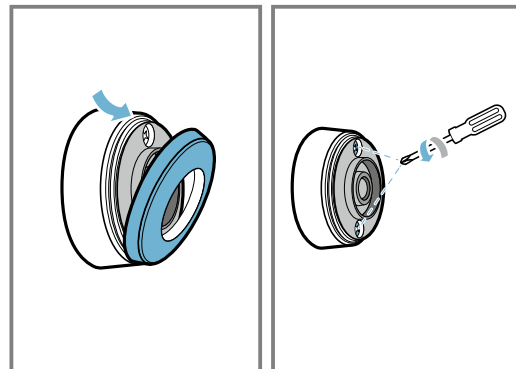
1. Įsitinkite, kad silikoninis lipdukas yra visiškai sausas, ir tik tuomet tvirtinkite virimo jutiklį.
2. Virimo jutiklį prie silikoninio lipduko pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



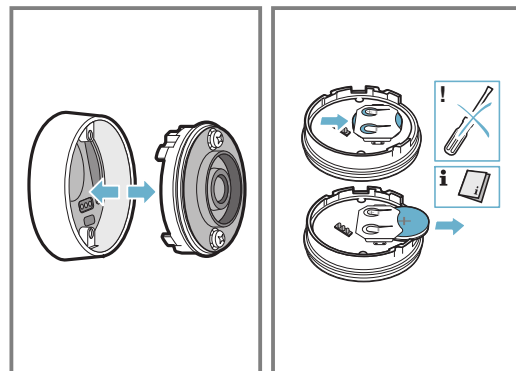
14.4 Baterijos keitimas

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

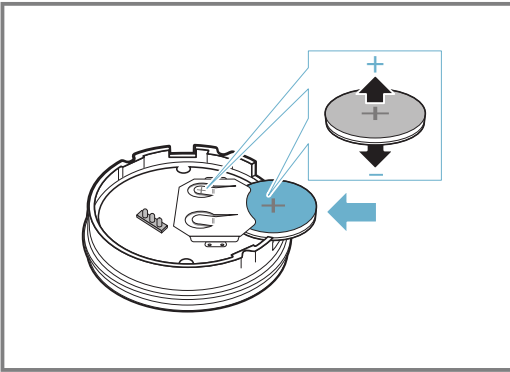
1. Nuo virimo jutiklio korpuso apatinės dalies nuimkite silikoninį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.



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

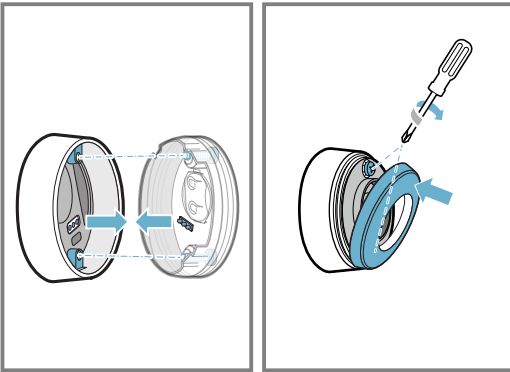


3. Įdėkite naują bateriją; atkreipkite dėmesį į instrukcijas dėl baterijos polių. Naudokite tik CR2032 tipo baterijas.



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 vėžliarakčiu ir ant virimo jutiklio korpuso apatinės dalies uždėkite silikoninį dangtelį.



14.5 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

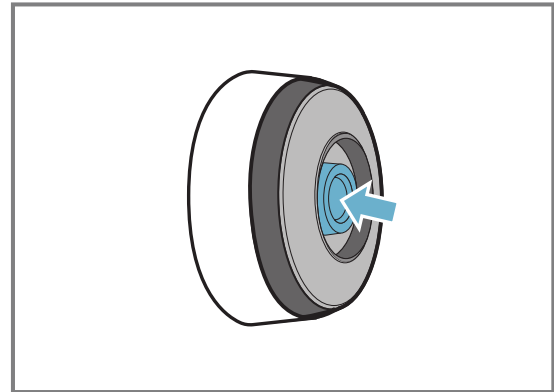
Nuvalykite ir nusauskite virimo jutiklį prieš tvirtindami. Galima plauti indaplovėje.

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

Belaidžio virimo jutiklio stebėjimo langelis

Stebėjimo langelis turi būti švarus ir sausas. Tai padarysite taip:

1. Reguliariai nuvalykite nešvarumus ir riebalų tiškalus.
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.
- Belaidžio virimo jutiklio nelieskite pirštais, kad jo neužterštumėte ar nesubraižytumėte.

14.6 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.

15 Apsauga nuo vaikų

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

15.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

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

15.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

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

15.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.

16 Apsauga valant

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

16.1 Apsauga valant įjungimas

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

16.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

17 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, 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.



18 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

18.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 1	Apsauga nuo vaikų	0 – rankinė. ¹ 1 – Automatinė. 2 – išjungta.
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]spėjamasis 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



¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
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.	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 keitimas.	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 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	0 – individualios nuostatos ¹ . 1 – gamyklinės nuostatos.

¹ Gamyklinė nuostata




18.2 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)	0 1
Gamybos numeris	Fd
Gaminimo numeris 1	02.
Gaminimo numeris 2	0.5

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

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓ c 1 ir 0 šviečia kaip pradinė nuostata.
- Simbolį  vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
- Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
- 4 sekundes lieskite .
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

18.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

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

19 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. 19

19.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas




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

1. 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.
 2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite **c 12**.
 3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonoje mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
 - ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

19.2 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. |

Pastaba. Jei rezultatas netenkina, uždėkite maisto ruošimo indą ant mažesnės maisto ruošimo zonos, jei tokia yra.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

20 Valymas ir priežiūra

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

20.1 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 pūrškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

20.2 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.

20.3 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.

21 Sutrikimų šalinimas

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

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

⚠ 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 prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

21.1 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.

21.2 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.
	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis 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.
<i>F5</i> ir garso signalas	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.
<i>F1/F6</i>	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.
<i>F8</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įsijungė Individualus apsauginis išjungimas. Kad galėtumėte nustatyti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką, kad indikatorius išsijungtų.
<i>E8202</i>	Perkaito virimo jutiklis ir maisto ruošimo zona išjungama. ▶ Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir aktyvinkite funkciją.
<i>E8203</i>	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.
<i>E8204</i>	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. 17.
<i>E8205</i>	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ▶ Išjunkite funkciją ir vėl ją aktyvinkite.
<i>E8206</i>	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.	Belaidis virimo jutiklis nereaguoja ir nešviečia indikatorius. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Baterijos keitimas"</i>, Psl. 17. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Belaidžio virimo jutiklio prijungimas"</i>, Psl. 16. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio indikatorius sumirksi dukart.	Beveik išseko virimo jutiklio baterija. Išsekus baterijai, maisto ruošimas gali nutrūkti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Baterijos keitimas"</i>, Psl. 17.
Jutiklio indikatorius sumirksi triskart.	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. <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 → <i>"Belaidžio virimo jutiklio prijungimas"</i>, Psl. 16.
<i>E 9000/E90 10</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<i>U400</i>	Kaitlentė netinkamai prijungta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<i>d E</i>	Aktyvintas demonstracinis režimas. <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.

21.3 Normalūs prietaiso garsai

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

22 Utilizavimas

22.1 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 perdirdavimo tvarką.

23 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 sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

23.1 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.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramiškos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → *PsI. 19*

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

24 Kontroliniai patiekalai

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

24.1 Glajaus lydymas

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

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

24.2 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

24.3 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

24.4 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 užvirs.
 - 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

24.5 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

24.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pienui 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

24.7 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

24.8 Kiaulienos nugarinės kepimas

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

24.9 Lietinių kepimas

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

24.10 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, starting from the top and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page's width.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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



9001688444 (020901)

It