



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



# Indukcinė kaitlentė

PXX...HC..

[lt] 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  | Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą .....                       | 8  |
| 7  | Programinės įrangos naujinsys .....                             | 8  |
| 8  | Svarbiausia informacija apie valdymą.....                       | 9  |
| 9  | Parankinių mygtukas .....                                       | 10 |
| 10 | FlexInduction.....  | 10 |
| 11 | Laiko funkcijos .....   | 11 |
| 12 | PowerBoost .....  | 12 |
| 13 | PanBoost <sup>1</sup> .....                                     | 12 |
| 14 | Laikymo šiltai funkcija <sup>1</sup> .....                      | 13 |
| 15 | Patvirtinti nuostatas.....                                      | 13 |
| 16 | PerfectFry Sensor .....   | 14 |
| 17 | Apsauga nuo vaikų .....   | 15 |
| 18 | Pertrauka .....   | 15 |
| 19 | Individualus apsauginis išjungimas .....                        | 16 |
| 20 | Pagrindinės nuostatos .....                                     | 16 |
| 21 | Maisto ruošimo indo bandymas.....                               | 17 |
| 22 | Home Connect .....  | 17 |
| 23 | Gartraukio valdymas per kaitlentę.....                          | 19 |
| 24 | Valymas ir priežiūra .....                                      | 20 |
| 25 | Sutrikimų šalinimas .....                                       | 21 |
| 26 | Utilizavimas .....  | 22 |
| 27 | Klientų aptarnavimo tarnyba.....                                | 22 |
| 28 | Informacija apie laisvą ir atvirojo kodo programinę įrangą..... | 23 |
| 29 | Atitikties deklaracija .....                                    | 23 |
| 30 | Kontroliniai patiekalai.....                                    | 23 |

## 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 nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį 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 užprogramuo-

<sup>1</sup> Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

tas 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 aerozolinių 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 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.
- ▶ 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. 22

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.

### ⚠ **ISPĖJIMAS – 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.

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.

### ⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsi-vynios pakuotės medžiagas ant galvos ir už-dus.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir 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 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.  |

**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 išrūšiuavę.

### 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.

### 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. 17.

| 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. |

## It Tinkamas maisto ruošimo indas



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 atpažinti netinkamai arba visiškai neatpažinti, todėl kais nepakankamai.

Netinka

Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.

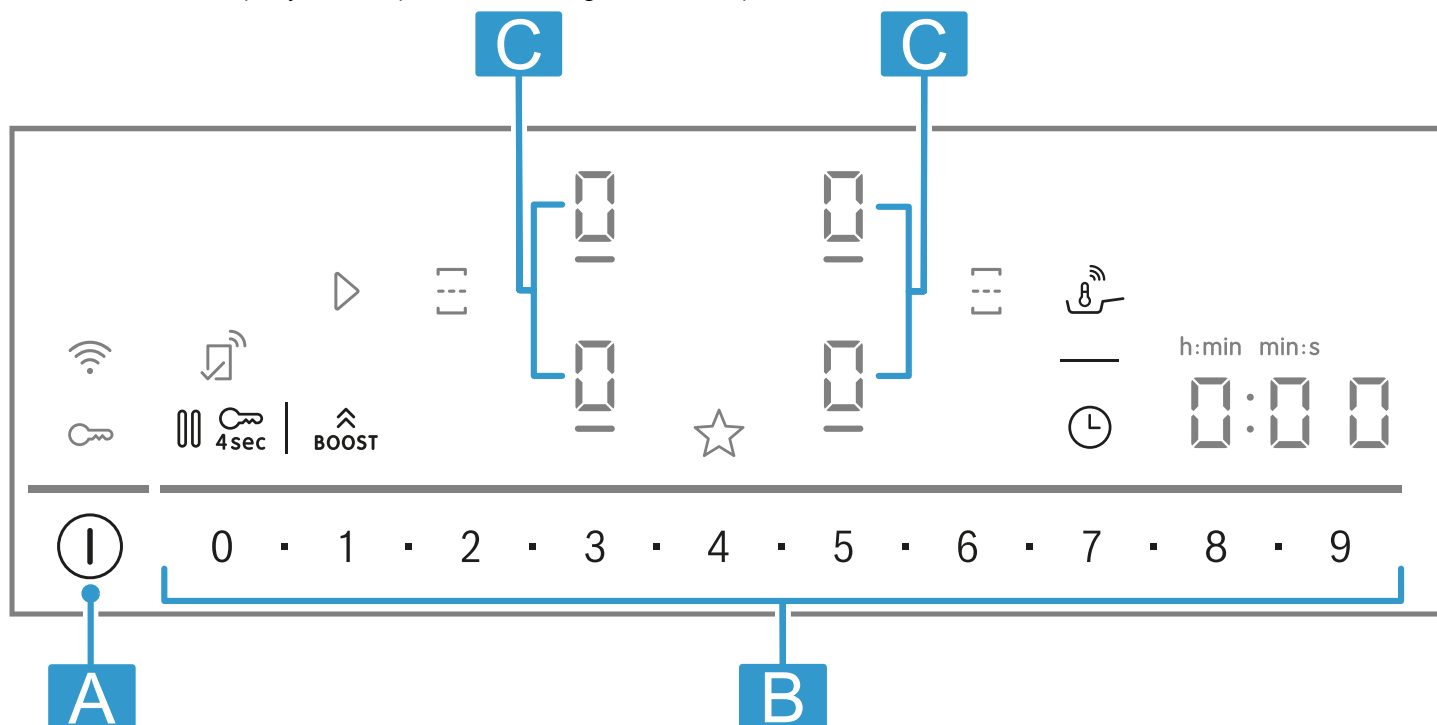
### Pastabos

- 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 Valdymo skydelis

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



| Raidė | Pavadinimas           |
|-------|-----------------------|
| A     | Pagrindinis jungiklis |
| B     | Nustatymo sritis      |
| C     | Maisto ruošimo zona   |

**Pastaba.** Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas.

**Patarimas.** Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

#### Jutikliniai laukeliai

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

| Jutiklis      | Funkcija                                    |
|---------------|---|
| I             | Pagrindinis jungiklis                       |
| 0-9           | Maisto ruošimo zonos pasirinkimas           |
| 0 1 2 ... 8 9 | Nustatymo sritis                            |
| BOOST         | PowerBoost                                  |
| ☰             | Maisto ruošimo zonų susiejimas / atskyrimas |
| ☺             | PerfectFry Sensor                           |
| 🕒             | Laikmačio funkcijos                         |
| 🔒             | Apsauga nuo vaikų                           |
| 🔊             | Pertrauka                                   |
| ★             | Parankinių mygtukas                         |
| 📶             | Sujungiamumas                               |

#### Rodyti

| Indikatorius | Funkcija            |
|--------------|---------------------|
| ↔            | Išjungimo laikmatis |
| ☺            | PerfectFry Sensor   |
| 1-9          | Galios lygiai       |
| 🔒            | Apsauga nuo vaikų   |

#### Mygtukai naudojami kartu su „Home Connect“

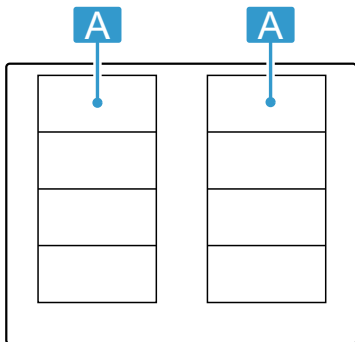
Susiejus su „Home Connect“, iš karto galima naudoti toliau nurodytus mygtukus ir indikatorius:

| Jutiklis | Funkcija                             |
|----------|--------------------------------------|
| ▷        | Nuostatų perėmimas iš kito prietaiso |

Kai šviečia ☺, programėlėje Home Connect ieškokite kitos informacijos.

## 5.2 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<br>PowerBoost | 2200 W<br>3700 W |
| A  | 9 galios lygis<br>PowerBoost | 3300 W<br>3700 W |

## 5.3 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<br>→ "FlexInduction", Psl. 10 |

## 5.4 Liekamosios šilumos indikatorius

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

| Indikatorius | Vertė                       |
|--------------|-----------------------------|
| H            | Maisto ruošimo zona karšta. |
| h            | Maisto ruošimo zona šilta.  |

## 6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

### 6.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialioje interneto svetainėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą.  
→ Psl. 20


### 6.2 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.

### 6.3 Maisto ruošimo indas

Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 5

### 6.4 „Home Connect“ nustatymas

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, rodomos namų tinklo nuostatos. Rodmenų laukelyje kelioms sekundėms įsižiebia .

Norėdami užmegzti ryšį su „Home Connect“, palieskite  ir perskaitykite skyriuje

→ "Home Connect", Psl. 17 pateiktą informaciją.

Norėdami užbaigti nuostatų pasirinkimą, išjunkite kaitlentę.

Nuostatą Home Connect galėsite pasirinkti ir kitą kartą.

## 7 Programinės įrangos naujinys

Jei prietaisas susietas su Home Connect, kai kuriomis funkcijomis bus galima naudotis atsisiuntus programinės įrangos naujinį.

Daugiau informacijos apie galimybę naudotis papildomomis funkcijomis pateikta interneto svetainėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



## 8 Svarbiausia informacija apie valdymą

### 8.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①.  
Pasigirsta signalas. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Maisto ruošimo zonų indikatoriuose šviečia ②.
- ✓ Kaitlentę galima naudoti.

#### ReStart

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

### 8.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatoriai užges.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

**Pastaba.** Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 59 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.

### 8.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prareikęs 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.
- Pasirūpinite, 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

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

1. Spustelėkite norimą maisto ruošimo zonos indikatorių ②.
- ✓ Šviečia ② ir ②.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
- ✓ Galios lygis nustatytas.

**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 prieš įjungdami prietaisą ant bet kurios maisto ruošimo zonos pastatėte vieną arba kelis maisto ruošimo indus, kaitlentė juos atpažįsta ir vienam iš maisto ruošimo indų automatiškai parenka maisto ruošimo zoną. Paskui per 59 sekundžių pasirinkite norimą galios lygį, kitaip kaitlentė išsijungs.

### Galios pakopos keitimas ir maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Pasirinkite norimą galios lygį arba nustatykite ②.
- ✓ Maisto ruošimo zonos galios lygis pakeičiamas arba maisto ruošimo zona išjungiamas.

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

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

|  | ☰☰☰       | ⊖ min     |
|--|-----------|-----------|
| Virtos bulvės  | 4.5 - 5.5 | 15 - 30   |
| Makaronai <sup>1</sup>   | 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    |
| Troškinio ruošimas greitpuodyje  | 4.5 - 5.5 | -         |
| <b>Troškinimas</b>   |           |           |
| Vyniotinis   | 4 - 5     | 50 - 65   |
| Troškintas kepsnys   | 4 - 5     | 60 - 100  |
| Guliašas <sup>2</sup>  | 3 - 4     | 50 - 60   |
| <b>Troškinimas ar kepimas nau-<br/>dojant mažai riebalų <sup>1</sup></b> |           |           |
| 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    |
| Paukšči 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    |

<sup>1</sup> Be dangčio  
<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

|  | ☰☰☰       | ⊖ min   |
|--|-----------|---------|
| Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai                      | 6 - 7     | 8 - 15  |
| Krevetės ir krabai   | 7 - 8     | 4 - 10  |
| Šviežių daržovių ir grybų apkepimas  | 7 - 8     | 10 - 20 |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietiška                       | 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   |
| <b>Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis <sup>1</sup></b> |           |         |
| 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     | -       |
| Daržovės, grybai, apvolioti džiovėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje                     | 6 - 7     | -       |
| Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje      | 4 - 5     | -       |

<sup>1</sup> Be dangčio  
<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

## 9 Parankinių mygtukas

Ši funkcija leidžia pasirinkti dvi funkcijas arba maisto ruošimo zonos nuostatas, kurias galėsite greitai pasiekti ☆.

### 9.1 Parankinių mygtukas funkcijos priskirtos

**Reikalavimas.** Susiekite prietaisą su „Home Connect“. Daugiau informacijos rasite „Home Connect“  
 → Psl. 17

1. Norėdami ☆ priskirti funkcijas, atverkite programėlę „Home Connect“ ir vadovaukitės instrukcijomis.
2. Priskirtomis funkcijomis galėsite naudotis iš karto:
  - ✓ 1 funkcija: trumpai spustelėkite ☆.
  - ✓ 2 funkcija: ilgai spauskite ☆.

**Pastaba.** Jei nė vienos funkcijos nepriskyrėte, įjungus kaitlentę ☆ išsijungia.

## 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.

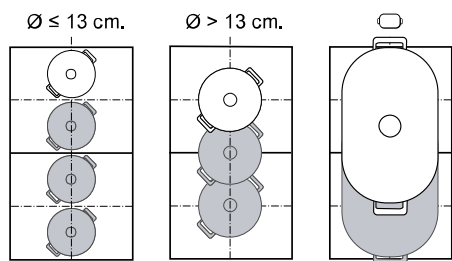
### 10.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas


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.

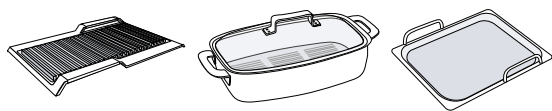
## Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



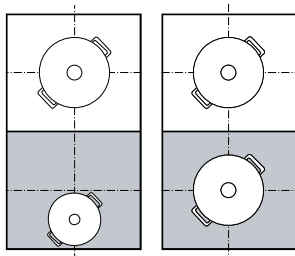
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas :



## 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.



# 11 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis

Mygtukas  standartiškai priskirtas funkcijai Išjungimo laikmatis. Tačiau jutikliui galite priskirti ir vieną iš anksčiau minėtų funkcijų. Šias nuostatas galite keisti programėlėje „Home Connect“ arba pagrindinėse nuostato-se → Psl. 16.

## 11.1 Išjungimo laikmatis

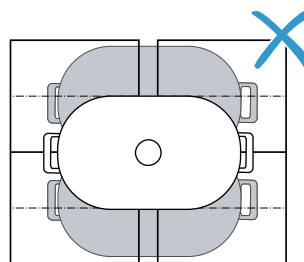
Galima užprogramuoti ruošimo viena arba keliomis kaitvietėmis laiką ir automatinį jos išjungimą pasibaigus nustatytam laikui.

### Išjungimo laikmatis įjungimas


- Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir galios lygį.

## Dėmesio


Nedėkite maisto ruošimo indas tarp dešinės ir kairės zonų. Maisto ruošimo zonos aktyvinamos netinkamai ir maistas taip pat bus paruoštas netinkamai.







## 10.2 FlexInduction įjungimas

- Uždėkite maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
  - 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.
  - Jei prisitaikančioji zona susieta,  šviečia ryškiau.

### Pastabos

- Spustelėję  galite ranka pakeisti maisto ruošimo zonų nuostatas.
- 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.

- Paspauskite .
- Šviečia  ir **0:00**.
- Tuomet per 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.
  - Galite nustatyti tarpines vertes nuo 1 minutės iki 9 minučių ir jas reguliuoti 30 sekundžių intervalais. Tarpines vertes pasirinkite .
  - Norėdami nustatyti laiką valandomis, pvz., 1 val. 30 min., nustatymo srityje paspauskite skaičių seką 1 – 3 – 0. Jei pasirinksite ilgesnį nei 60 minučių laiką, automatiškai bus rodomas laikas valandomis.
- Patvirtinkite paliesdami .
- 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 pradedamas skaičiuoti, kai tik pasiekama pasirinkta temperatūros pakopa.
- Norėdami perjungti veikimo temperatūros PerfectFry Sensor ir užprogramuoto ruošimo laiko rodmenis, paspauskite parinktą temperatūrą.

**Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas**

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, tada palieskite ☹.
2. Norėdami išjungti funkciją, pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite ties 0:00.

**11.2 Laikmatis**

Suteikia galimybę aktyvinti laikmatį. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Jis neišjungia maisto ruošimo zonų automatiškai.

**Laikmatis įjungimas**

**Reikalavimas.** Priskirkite funkciją ☹.

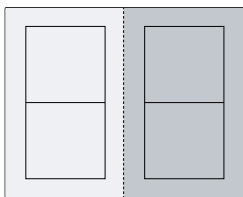
1. Paspauskite ☹.
2. Pasirinkite norimą laiką.
  - ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.
  - ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir rodmenis ims mirksėti.

**Laikmatis Keitimas ir išjungimas**

1. Paspauskite ☹.
2. Norėdami išjungti funkciją, pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite ties 0:00.

## 12 PowerBoost

Įjungę galios didinimo funkciją „Powerboost“, didelį kiekį vandens įkaitinsite greičiau nei naudodami 9. Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita maisto ruošimo zona toje pačioje pusėje. Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi b ir 9. Taip automatiškai nustatomas kaitinimo lygis 9, tačiau funkcija neaktyvinama.

**12.1 PowerBoost įjungimas**

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite <sup>BOOST</sup>b.
  - ✓ Įsižiebia rodmuo b.
  - ✓ Funkcija aktyvinta.

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

**12.2 PowerBoost išjungimas**

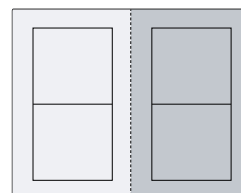
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite <sup>BOOST</sup>b.
  - ✓ Rodmuo b užgęsta, grąžinamas 9 maisto ruošimo zonos galios lygis.
  - ✓ Funkcija išjungta.

**Pastaba.** Kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai, tam tikromis aplinkybėmis prietaisas automatiškai išjungia galios didinimo funkciją.

## 13 PanBoost<sup>1</sup>

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę 9. Funkcijos PowerBoost nenaudokite keptuvėms, kurių dangą gali būti pažeista. Funkciją galite aktyvinti naudodami „Home Connect“ arba Parankinių mygtukas.

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita maisto ruošimo zona toje pačioje pusėje. Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi P ir 9. Paskui automatiškai nustatoma 9.

**13.1 Naudojimo rekomendacijos**

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.

<sup>1</sup> Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

- Kaistančios tuščios keptuvės niekada nepalikite be priežiūros.
- Naudokite tik šaltą keptuvę.
- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.

## 13.2 PanBoost įjungimas

**Reikalavimas.** Priskirkite funkciją ☆.  
→ "Parankinių mygtukas", Psl. 10.

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Spustelėkite ☆.
- ✓ Šviečia P.
  - ✓ Funkcija aktyvinta.

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

## 13.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Pasirinkite galios lygį.
- ✓ P užgesa.
  - ✓ Funkcija išjungta.

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

# 14 Laikymo šiltai funkcija<sup>1</sup>

Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lyditi ir patiekalams šiltai laikyti. Funkciją galite aktyvinti naudodami „Home Connect“ arba Parankinių mygtukas.

## 14.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

**Reikalavimas.** Priskirkite funkciją ☆.  
→ "Parankinių mygtukas", Psl. 10.

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.

2. Spustelėkite ☆.
- ✓ Šviečia L.
  - ✓ Funkcija įjungta.

## 14.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Nustatykite ties 0.
- ✓ L užgesa.
  - ✓ Funkcija išjungta.

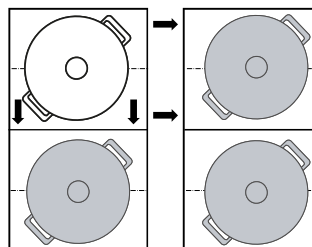
# 15 Patvirtinti nuostatas

Naudodami šią funkciją galite nustatyti vienos maisto ruošimo zonos kaitinimo lygį ir užprogramuotą ruošimo laiką perduoti kitai maisto ruošimo zonai.

## 15.1 Patvirtinti nuostatas

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

1. Perkelkite maisto ruošimo indą.



- ✓ Maisto ruošimo indas atpažįstamas.
- ✓ Naujosios maisto ruošimo zonos indikatoriuje pakaitomis mirksi prieš tai pasirinktas kaitinimo lygis ir 0.
- 2. Norėdami patvirtinti nuostatas, pasirinkite naują maisto ruošimo zoną.
- ✓ Anksčiau naudotoje maisto ruošimo zonoje nustatoma 0.
- ✓ Nuostatos perduotos naujam maisto ruošimo zonai.


**Pastaba.** Jei, prieš patvirtinant nuostatas, naujas maisto ruošimo indas uždėdamas ant kitos maisto ruošimo zonos, šią funkciją galima naudoti naujam maisto ruošimo indui.

<sup>1</sup> Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

## 16 PerfectFry Sensor

Naudodami šią funkciją galite lydyti, ruošti padažus, apkepinti, gruzdinti arba kepti kontroliuodami temperatūrą.

Kad ruošiant maistą nereikėtų vis pritaikyti galios lygio, iš pradžių pasirinkite norimą tikslinę temperatūrą. Po stiklo keramika esantys jutikliai matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją palaiko per visą maisto ruošimo procesą.

Ši funkcija naudojama maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms .

| Funkcijos       | Temperatūra |
|-----------------|-------------|
| Lydimas         | 70–80 °C    |
| Padažų ruošimas | 110–120 °C  |
| Kepsniai        | 140 °C      |
| Kepsniai        | 160 °C      |
| Kepsniai        | 180–200 °C  |
| Kepsniai        | 220 °C      |


### 16.1 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](http://www.bosch-home.com).

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

### 16.2 PerfectFry Sensor įjungimas

1. Ant vienos maisto ruošimo zonos uždėkite tuščią maisto ruošimo indą.
2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
3. Spustelėkite .
  - ✓ Pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje šviečia  $\text{fl}$ ,  $\text{t}$  ir iš anksto nustatyta temperatūra.
4. Pasirinkite temperatūrą pirštu braukdami per nustatymo sritį.
  - ✓ Kol pasiekama nustatyta temperatūra, mirksi  $\text{fl}$ .
  - ✓ Kol pasiekama pasirinkta temperatūra, pakaitomis mirksi pasirinktos temperatūros vertė ir kaistančios keptuvės temperatūros vertė.
  - ✓ Rodmenyse rodoma apytikslė temperatūros vertė. Ji gali skirtis nuo tikrosios keptuvės temperatūros.
  - ✓ Kai pasiekama temperatūra, pasigirsta signalas, o  $\text{fl}$  ir temperatūros simbolis nustoja mirksėti.
5. Į keptuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.

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

### 16.3 PerfectFry Sensor išjungimas

- ▶ Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir spustelėkite .

### 16.4 Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

Toliau lentelėje rasite tinkamiausią temperatūros pakopą konkrečioms patiekalams. Temperatūra  $\text{fl}$  °C ir ruošimo laikas  $\text{t}$  min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

|  | $\text{fl}$ °C | $\text{t}$ min |
|--|----------------|----------------|
| <b>Mėsa</b>  |                |                |
| Pjausnys, natūralus  | 160-180        | 4-10           |
| Pjausnys, apvoliotas džiuvėsiuose                                  | 180            | 6-10           |
| Filė   | 180-200        | 6-10           |
| Kotletai   | 160-180        | 10-15          |
| Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys                   | 180            | 10-15          |
| Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio                                  | 220            | 8-10           |
| Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio                     | 200            | 6-10           |
| Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio                            | 180            | 6-12           |
| Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio              | 200-220        | 10-15          |
| Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio | 180-200        | 20-30          |
| Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio                                    | 160            | 10-20          |
| Lašiniai   | 160-180        | 5-8            |
| Malta mėsa   | 180-200        | 6-10           |
| Mėsainis, 1,5 cm storio  | 160-200        | 6-15           |
| Kapotos mėsos rutuliuokai  | 160-180        | 10-20          |
| Plikytos keamosios dešrelės  | 160-180        | 8-20           |
| Čiorisas, žalios keamosios dešrelės                                | 160-180        | 10-20          |
| lešmeliai  | 160-180        | 10-20          |
| Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“                                 | 180-200        | 6-10           |
| <b>Žuvis ir jūrų gėrybės</b>                                       |                |                |
| Žuvies filė, natūrali  | 180            | 10-20          |
| Žuvies filė, apvoliota džiuvėsiuose                                | 180            | 10-20          |
| Kepta žuvis, visa  | 160            | 10-20          |
| Sardinės   | 180            | 6-12           |
| Krevetės   | 180            | 4-8            |
| Kalmarai, sepijos  | 180-200        | 6-12           |
| Dvigeldės kriauklės, moliuskai, širdutės                           | 110-120        | 4-8            |
| <b>Patiekalai iš kiaušinių</b>                                     |                |                |

|  | ⌘ °C    | ⌚ min |
|--|---------|-------|
| Kiaušiniene su sviestu                                 | 140     | 2-6   |
| Su aliejumi kepta kiaušiniene                          | 180-220 | 2-6   |
| Plakta kiaušiniene                                     | 140     | 4-9   |
| Omletas  | 140     | 3-6   |
| Prancūziškas skrebutis                                 | 160     | 4-8   |
| Prancūziški blynėliai, blynai, lietiniai blynai, takai | 180-200 | 1-3   |
| <b>Daržovės</b>  |         |       |
| Keptos neluotos bulvės                                 | 180-200 | 6-12  |
| Gruzdintos bulvytės                                    | 180-200 | 15-25 |
| Bulviniai blynai                                       | 200     | 2-4   |
| Svogūnai, česnakai, troškkinimas, kol suminkštėja      | 140     | 4-12  |
| Svogūnų žiedai   | 180-200 | 4-12  |
| Cukinijos, baklažanai, paprikos                        | 160-180 | 4-12  |
| Žaliosios šparaginės pupelės, keptos                   | 160-180 | 10-20 |
| Grybai   | 180     | 10-15 |
| Daržovės, glazūruotos                                  | 120     | 10-20 |
| Daržovės su traškia tešlos plutele                     | 180-200 | 5-10  |
| <b>Šaldyti patiekalai</b>                              |         |       |
| Vištienos gabalėliai                                   | 180-200 | 8-12  |
| Žuvies piršteliai                                      | 180     | 8-12  |



|  | ⌘ °C    | ⌚ min |
|--|---------|-------|
| Gruzdintos bulvytės  | 200-220 | 4-8   |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai                              | 160-180 | 6-10  |
| Daržovių suktinukai  | 180-200 | 8-15  |
| Pyragėliai, bulvių maltinukai                              | 200-220 | 6-8   |
| <b>Padažai</b>   |         |       |
| Pomidorų padažas   | 120     | 20-30 |
| Padažas su grietinėle                                      | 110-120 | 10-20 |
| Bešamelio padažas  | 110-120 | 10-20 |
| Sūrio padažai  | 110-120 | 3-8   |
| Saldūs padažai   | 110-120 | 10-20 |
| Padažų tirštinimas   | 110-120 | 5-10  |
| <b>Lydimas</b>   |         |       |
| Glajus   | 70-80   | 5-15  |
| Sūris  | 70-80   | 3-10  |
| Sviestas   | 70-80   | 3-5   |
| Fondu  | 70-80   | 5-15  |
| <b>Kiti patiekalai</b>                                     |         |       |
| Keptas sūris   | 180-200 | 5-15  |
| Skrebučiai   | 160-180 | 6-10  |
| Skrudinta duona  | 200-220 | 8-12  |
| Sausi gatavi patiekalai                                    | 110-120 | 5-10  |
| Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti | 180-200 | 3-15  |
| Spragėsiai   | 220     | 10-20 |

## 17 Apsauga nuo vaikų

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

### 17.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

- ▶ 4 sekundes lieskite 
- ✓ 10 sekundžių šviečia 
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

### 17.2 Apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite 
  2. 4 sekundes lieskite  <sup>4sec.</sup>
- ✓ Atrakinta.



### 17.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo. Funkcijos aktyvinimas ir pasyvinimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → *PsI. 16.*

## 18 Pertrauka


Naudodami šią funkciją galite aktyvius ruošimo procesus sustabdyti daugiausia 10 minučių ir vėl juos tęsti arba keisti pasirinktas nuostatas. Funkciją galite įjungti, pavyzdžiui, jei norite nuvalyti valdymo skydelį.

### 18.1 Pertrauka funkcijos aktyvinimas

- ▶ Spustelėkite 
- ✓ Maisto ruošimo zonų indikatoriuose šviečia 

- ✓ Sustabdomi visi aktyvūs ruošimo procesai. Nuostatos išlieka.
- ✓ Funkcija aktyvinta.

### 18.2 Funkcijos Pertrauka pasyvinimas

- ▶ Spustelėkite 
  - ✓ Funkcija išjungta. Maisto ruošimo procesai tęsiasi.
- Pastaba.** Po 10 minučių maisto ruošimo zona išsijungs automatiškai.

## 19 Individualus apsauginis išjungimas

Jei maisto ruošimo zona eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių nuostatų, aktyvinama saugos funkcija. Maisto ruošimo zonoje rodoma **FB** ir ji išsijungia. Laikas priklauso nuo pasirinkto galios lygio.

| Galios lygis | Laikas  |
|--------------|---------|
| 1,0–1,5      | 10 val. |
| 2,0–3,5      | 5 val.  |

|         |        |
|---------|--------|
| 4,0–5,0 | 4 val. |
| 5,5–6,5 | 3 val. |
| 7,0–7,5 | 2 val. |
| 8,0–9,0 | 1 val. |

Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

## 20 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

### 20.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga



| Indikatorius | Nuostatos   | Vertė   |
|--------------|---|---|
| c 1          | Apsauga nuo vaikų<br>→ "Apsauga nuo vaikų", Psl. 15   | 0 – rankinė. <sup>1</sup><br>1 – automatinė.<br>2 – funkcija išjungta.  |
| c 2          | Garso signalai  | 0 – patvirtinimo signalas, klaidos signalas ir netinkamo naudojimo signalas deaktyvinti.<br>1 – aktyvintas klaidos signalas.<br>2 – aktyvintas patvirtinimo signalas ir netinkamo naudojimo signalas.<br>3 – įjungti visi signalai <sup>1</sup> .                           |
| c 3          | Garso signalų garsumas  | 1 – tylus.<br>2 – vidutinis. <sup>1</sup><br>3 – garsus.  |
| c 5          | ⊖ valdymo skydelyje priskirkite laiko programavimo funkcijas.<br>→ "Laiko funkcijos", Psl. 11   | 1 - Išjungimo laikmatis. <sup>1</sup><br>2 - Laikmatis.   |
| c 7          | Galios ribojimas<br>Taip prireikus galima apriboti kaitlentės bendrą galią pagal elektros instaliacijos reikalavimus. Atsižvelkite į vietos elektros tiekėjo taisykles. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Daugiau informacijos pateikta specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra įjungta ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, mirksi norimas ir leidžiamas kaitinimo lygis ir negalite pasirinkti aukštesnio kaitinimo lygio. | Perjungiant lygius galia didinama kas 500 W.<br>0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia <sup>1</sup> .<br>1 – 1000 W. Mažiausia galia.<br>1.5 – 1500 W.<br>...<br>3 – 3000 W.<br>3.5 – 3500 W.<br>4 – 4000 W.<br>4.5 – 4500 W.<br>...<br>9 – didžiausia kaitlentės galia. |
| c 8          | Demonstracinis režimas<br>Kaitlentės demonstracinis režimas. Įjungus kaitlentę kelioms sekundėms įsižiebia <b>dE</b> , o maisto ruošimo zonos nekaista.   | 0 – išjungta. <sup>1</sup><br>1 – įjungta.  |
| c 12         | Maisto ruošimo indo bandymas<br>Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.<br>→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 17  | 0 – netinka.<br>1 – neoptimalu.<br>2 – tinka.   |
| c 18 - c 22  | Garų rinktuvo valdymas per kaitlentę<br>Nustatoma atsižvelgiant į gartraukio modelį.  | → "Garų rinktuvo valdymo nuostatų apžvalga", Psl. 20  |
| c 0          | Gamyklinių nuostatų atkūrimas   | 0 – individualios nuostatos <sup>1</sup> .<br>1 – gamyklinės nuostatos.   |




<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata









## 20.2 Apie pagrindines nuostatas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite .
2. Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį .

| Produkto informacija                | Indikatorius   |
|-------------------------------------|--|
| Klientų aptarnavimo tarnybų sąrašas |  1, |
| Gamybos numeris                     | Fd   |
| Gamybos numeris 1                   |  2- |
| Gamybos numeris 2                   |  5  |

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Spustelėkite , kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

3. 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 nuostata.
6. 4 sekundes lieskite .
  - ✓ Nuostatos išsaugomos.

## 20.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

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

# 21 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką ruošimo proceso spartai ir rezultatui.


Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.


Prieš tikrindami įsitinkite, kad maisto ruošimo indo dugno skersmuo atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos skersmenį.

Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 16

## 21.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

**Reikalavimas.** 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  1 2.




3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi .

- ✓ Funkcija įjungta.

- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

## 21.2 Rezultato tikrinimas

Toliau lentelėje nurodomas maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatas.

| 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 iš naujo aktyvinti funkciją, palieskite nustatymo sritį.

# 22 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](http://www.home-connect.com).

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

### Patarimai

- Atkreipkite dėmesį į kartu pristatytus Home Connect dokumentus.

- 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
- Veikiančios kaitlentės negalima palikti be priežiūros. Maisto ruošimo procesą būtina stebėti.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksmams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.

## 22.1 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.
  - Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.
1. Atsisiųsta programėlė Home Connect.
  2. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



3. Vadovaukitės programėlėje Home Connect pateikiamomis instrukcijomis.


## 22.2 WLAN simbolis





WLAN indikatorius valdymo skydelyje kinta pagal ryšio būseną bei kokybę ir pagal Home Connect serverio prieinamumą.

|  būseną | Aprašas  |
|---|--|
| Nuolat šviečia blankiai.  | Prisijungimas prie tinklo neišsaugotas.                |
| Ryškiai mirksi.   | Jungiamasi prie tinklo.                                |
| Nuolat šviečia ryškiai.   | Prisijungimas prie tinklo išsaugotas, aktyvus „Wi-Fi“. |
| Mirksi.   | Atkuriamos tinklo nuostatos.                           |
| Išjungta.   | Tinklas neaktyvus.                                     |

## 22.3 Namų WLAN pridėjimas arba pašalinimas

Toliau pateikiamoje apžvalgoje rodoma, kaip galite pridėti arba pašalinti namų WLAN.


| Namų WLAN būseną        | Veiksmai   |
|-------------------------|--|
| Namų WLAN nenustatytas. | Norėdami pridėti namų WLAN, trumpai spustelėkite  . |

| Namų WLAN būseną      | Veiksmai   |
|-----------------------|--|
| Namų WLAN išsaugotas. | Norėdami prijungti kitą įrenginį, ilgai spauskite  .  |
| Namų WLAN išsaugotas. | Norėdami atkurti namų WLAN nuostatas, ilgai spauskite  . Jei mirksi  , dar kartą ilgai paspauskite  . |

## 22.4 Nuostatų keitimas programėle Home Connect

Programėlėje Home Connect galite pakeisti maisto ruošimo zonų nuostatas ir nusiųsti jas į kaitlentę.

**Reikalavimas.** Kaitlentė prijungta prie namų tinklo ir susieta su programėle Home Connect.

1. Pasirinkite nuostatas programėlėje Home Connect ir nusiųskite jas kaitlentei.  
Vadovaukitės programėlėje Home Connect pateikiamomis instrukcijomis.  
Nuostatas, kurias kaitlentei nusiunčiate iš programėlės Home Connect, kaitlentėje reikia patvirtinti.
- ✓ Kai tik maisto ruošimo nuostatos perduodamos maisto ruošimo zonai, atsižvelgiant į nuostatą, ima mirksėti atitinkamas indikatorius.
2. Norėdami patvirtinti nuostatą, paspauskite .
3. Norėdami atmesti nuostatą, paspauskite bet kurį kitą kaitlentės jutiklinį laukelį.

## 22.5 Automatinio buvimo aptikimo funkcijos aktyvinimas <sup>1</sup>

Veikiant automatinio buvimo aptikimo funkcijai kaitlentėje nebereikia patvirtinti mobiliajame įrenginyje pasirinktų ruošimo nuostatų, jei esate netoli kaitlentės. Jei nuostatas siunčiate maisto ruošimo zonai, jas galite patvirtinti tiesiog mobiliajame įrenginyje.

### Reikalavimai

- Kaitlentė prijungta prie namų tinklo ir susieta su programėle Home Connect.
  - Per „Bluetooth“ susieta su jūsų mobiliuoju įrenginiu.
  - Naudotojas yra netoli kaitlentės.
1. Atverkite programėlę Home Connect.
  2. Norėdami nustatyti automatinio buvimo aptikimo funkciją, vadovaukitės programėlėje Home Connect pateikiamomis instrukcijomis.

## 22.6 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 programė-

<sup>1</sup> Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

lėje 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.

## 22.7 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieiti prie 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](http://www.home-connect.com).

## 22.8 Duomenų apsauga

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

- unikaliojo prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikata (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklinius nuostatus būseną.

Ši pradinė registracija parengia Home Connect funkcijų naudojimui ir 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 Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

# 23 Gartraukio valdymas per kaitlentę

Jei kaitlentėje ir garų rinktuve galima naudoti Home Connect, juos paprasčiausia susieti per programėlę Home Connect. Abu prietaisus susiekite naudodami Home Connect ir vadovaukitės programėlėje pateiktomis instrukcijomis.

#### Pastabos

- Pačiame gartraukyje atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu gartraukio valdyti kaitlentės skydeliu negalima.
- Dabar ryšį su gartraukiu galite nustatyti per programą Home Connect. Kitais būdais prijungti nebegalima.

## 23.1 Gartraukio valdymas kaitlente

Kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti gartraukio veikseną, priklausančią nuo kaitlentės įjungimo arba išjungimo ar atskirų maisto ruošimo zonų nustatymo.

Kaitlentės valdymo elementais galite pasirinkti daugiau nuostatų.

**Pastaba.** Jei nerandate šių savo kaitlentės nuostatų, patikrinkite garų rinktuvo nuostatas programėlėje Home Connect, kad galėtumėte konfigūruoti ryšį.

### Ventiliatoriaus prijungimas

- ▶ Norėdami nustatyti garų rinktuvą kaitlentėje, pirmiausia turite garų rinktuvo funkciją priskirti Parankinių mygtukas.

→ "Parankinių mygtukas", Psl. 10

Jei priskirsite garų rinktuvo funkciją, galėsite nustatyti vieną iš ventiliatorių, pasirinkti garų rinktuvo automatinį režimą arba apšvietimą.

### Ventiliatoriaus nustatymas

**Reikalavimas.** Funkcija priskirta Parankinių mygtukas.

1. Paspauskite ☆.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą. Galite rinktis šias nuostatas:

|     |                                |
|-----|--------------------------------|
| H00 | Ventiliatorius išjungtas       |
| H01 | 1 ventiliatoriaus galios lygis |
| H02 | 2 ventiliatoriaus galios lygis |
| H03 | 3 ventiliatoriaus galios lygis |
| HP1 | 1 intensyvumo pakopa           |
| HP2 | 2 intensyvumo pakopa           |
| H-R | Automatinis režimas            |

**Pastaba.** Yra tam tikrų modelių garų rinktuvuose.

- ✓ Ventiliatorius įjungtas.

3. Norėdami išjungti ventiliatorių, paspauskite ☆.

### Automatinio režimo įjungimas

Automatinį režimą galite nustatyti kaitlentės valdymo skydelyje.

**Reikalavimas.** Funkcija priskirta Parankinių mygtukas.

1. Norėdami įjungti automatinį režimą, paspauskite ☆.
2. Norėdami išjungti automatinį režimą, paspauskite ☆.

### Garų rinktuvo apšvietimo nustatymas

Garų rinktuvo šviesą galite įjungti ir išjungti kaitlentės valdymo skydelyje.

**Reikalavimas.** Funkcija priskirta Parankinių mygtukas.

1. Norėdami įjungti apšvietimą, paspauskite ☆.
2. Norėdami išjungti apšvietimą, paspauskite ☆.

## 23.2 Garų rinktuvo valdymo nuostatų apžvalga

Kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti garų rinktuvo modelio veikseną, priklausančią nuo kaitlentės įjungimo arba išjungimo ar atskirų maisto ruošimo zonų nuostatų. Jei nerandate šių savo kaitlentės nuostatų, patikrinkite garų rinktuvo nuostatas programėlėje Home Connect, kad galėtumėte konfigūruoti ryšį. Ekране nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas yra susietas su garų rinktuvu.

| Indikatorius | Nuostata   | Vertė  |
|--------------|--|--|
|              | Nustatoma, ar ventiliatorius įsijungs automatiškai ir kaip jis įsijungs. | Automatinis ventiliatoriaus paleidimas<br>– išjungta. Garų rinktuvas prireikus įjungiamas ranka.<br>– įjungta rankiniu režimu. Įjungus vieną iš maisto ruošimo zonų garų rinktuvas įsijungia nustatyta galios pakopa.<br><sup>1</sup> – įjungta automatinio režimu. Įjungus vieną iš maisto ruošimo zonų garų rinktuvas įsijungia automatinio režimu. <sup>2</sup> |
|              | Nustatoma, ar išjungus kaitlentę ventiliatorius dar kurį laiką veiks.    | Ventiliatoriaus inercinė eiga<br>– ventiliatorius išsijungia kartu su kaitlente<br>– įjungta su standartine inercine ventiliatoriaus eiga<br><sup>1</sup> – nuostatos nekeičiamos<br><sup>1</sup> – įjungta automatinio režimu <sup>2</sup>  |
|              | Apšvietimas įsijungia įjungiant kaitlentę.                               | Automatinis apšvietimo įjungimas<br>– išjungta<br><sup>1</sup> – įjungta   |
|              | Apšvietimas išsijungia išjungiant kaitlentę.                             | Automatinis apšvietimo išjungimas<br><sup>1</sup> – išjungta<br><sup>1</sup> – įjungta   |

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

<sup>2</sup> Priklausomai nuo prietaiso įrangos

## 24 Valymas ir priežiūra

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

### 24.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://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
- Agresyvos valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

### 24.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti šalta. Tik 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.

### 24.3 Kaitlentės rėmo valymas

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

**Pastaba.** Nenaudokite stiklo grandiklį.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste.

2. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

## 25 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!**

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. 22

### **⚠️ 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.

### 25.1 Įspėjamieji nurodymai

#### Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo  $E$  arba  $F$ , 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 mūsų 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.

### 25.2 Nurodymai indikacijos lauke

| Sutrikimas                               | Priežastis ir trikčių šalinimas  |
|--|--|
| Nešviečia nė vienas indikatorius.        | Nutrūko elektros srovės tiekimas.<br>▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus.<br>Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą.<br>▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.   |
| Indikatoriai mirksi.                     | Sutriko elektroninės sistemos veikimas<br>▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.   |
| $F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208$        | Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.<br>▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.  |
| $F5$ + galios lygis ir garsinis signalas | Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas.<br>▶ 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.<br>▶ 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.<br>▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą. |
| $F1/F6$                                  | Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.<br>▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.  |
| $F0$                                     | Patvirtinti nuostatas neaktyvinamas.<br>▶ Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami funkcijos Patvirtinti nuostatas. Susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.  |

| Sutrikimas  | Priežastis ir trikčių šalinimas  |
|---|--|
| FB  | Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos.<br>▶ Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.  |
| E 9000/E9010                                      | Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.<br>▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.   |
| U400/E9011  | Kaitlentė netinkamai prijungta.<br>▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.   |
| d E   | Aktyvintas demonstracinis režimas.<br>▶ Išjunkite demonstracinį režimą pagrindinėse nuostatose.  |
| Home Connect veikia netinkamai.                   | Galimos įvairios priežastys.<br>▶ Pasirinkite <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .   |
| Garų rinktuvo valdymo funkcija veikia netinkamai. | Neįsijungia garų rinktuvo valdymo funkcijos.<br>▶ Atlikite atstatą ir iš naujo susiekite WLAN namų tinklo nuostatas  |
| Animacija rodmenyse 000                           | Tam tikromis aplinkybėmis kaitlentė gali atlikti savaimines techninės priežiūros užduotis, pvz., programinės aparatinės įrangos atnaujinimą, optimizavimą arba klaidų paiešką.<br>▶ Palaukite, kol veiksmas bus baigtas, ir tik tada įjunkite kaitlentę. |

## 25.3 Normalūs prietaiso garsai

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

# 26 Utilizavimas

## 26.1 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 perdirbimo tvarką.

# 27 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.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

## 27.1 Gaminio numeris (E-Nr.), pagaminimo numeris (FD) ir eilės numeris (Z-Nr.)

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

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

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. 16

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

## 28 Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą

Šiame gaminyje yra programinės įrangos komponentų, kuriems autorių teisių savininkas suteikė laisvosios ir atvirojo kodo programinės įrangos licenciją. Atitinkama informacija apie licenciją įrašyta į būtinių prietaisą. Atitinkamą informaciją apie licenciją taip pat galima pasiekti naudojant Home Connect programėlę: „Profilis -> Teisinė informacija -> Informacija apie licencijas“.<sup>1</sup> Informaciją apie licenciją galite atsisiųsti iš gaminio su prekės ženklu interneto svetainės. (Gaminio interneto svetainėje ieškokite savo turimo prietaiso modelio ir kitų dokumentų.) Kitas būdas gauti atitinka-

mą informaciją – užklausti el. pašto adresu [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) arba kreiptis į „BSH Hausgeräte GmbH“ adresu Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Miunchenas. Pirminis kodas pateikiamas jo paprašius. Užklausą siųskite adresu [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) arba „BSH Hausgeräte GmbH“, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Tema: „OSSREQUEST“ Mokestis už jūsų užklauso tvarkymą bus įtrauktas į jums pateiktą sąskaitą. Šis pasiūlymas galioja tris mėtus nuo pirkimo datos arba mažiausiai tokį laikotarpį, kai atitinkamam prietaisui siūlome techninę pagalbą ir atsargines dalis.

## 29 Atitikties deklaracija

BSH Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas su funkcija Home Connect atitinka esminius reikalavimus ir susijusias nuorodas, pateiktas Direktyvoje 2014/53/EU.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.bosch-home.com](http://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. 130 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.

## 30 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.

### 30.1 Glajaus lydimas

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

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

### 30.2 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

<sup>1</sup> Priklausomai nuo prietaiso įrangos

### 30.3 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

### 30.4 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

### 30.5 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

### 30.6 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

### 30.7 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

### 30.8 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

### 30.9 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

### 30.10 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 spanning the width of the page, designed for writing. There are 30 lines in total, starting from the top margin and extending to the bottom of the page.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001928313** (040226)

It