



Built-in gas hob

PRB3A.I...

[et]	Kasutusjuhend	Gaasipliidiplaat	3
[lt]	Naudotojo vadovas	Dujinė kaitlentė	13
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	Gāzes sildvirsmā	24

Bosch BetterFood app

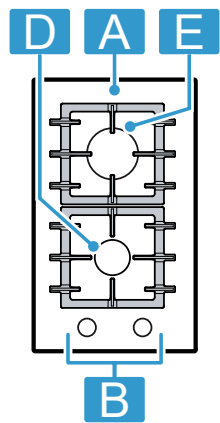
Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.

This app is only available in certain European countries and languages.



PRB3A.I...



1	Osa	
A	Rest	-
B	Juhtnupp	-
D	Tavapõleti	1.60 / 1.75 kW
E	Intensiivpõleti	2.80 / 3.00 kW

2	Komponentas	
A	Grotelēs	-
B	Valdymo rankenėlė	-
D	Įprastas degiklis	1.60 / 1.75 kW
E	Galingasis degiklis	2.80 / 3.00 kW

3	Komponents	
A	Restes	-
B	Vadības pogas	-
D	Parastais deglis	1.60 / 1.75 kW
E	Intensīvais deglis	2.80 / 3.00 kW

¹ Kāesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.
² Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.
³ Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.



Sisukord

1 Ohutus	3	7 Keedunõu	8
2 Kahjustuste vältimine	5	8 Seadistussoovitused keetmiseks	8
3 Keskkonnakaitse ja säästmine	6	9 Puhastamine ja hooldamine	9
4 Tutvumine	6	10 Tõrgete kõrvaldamine	10
5 Tarvikud	7	11 Klienditeenindus	11
6 Põhimõtteline käsitlemine	7	12 Jäätmekäitlus	12

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

ETTEVAATUST – Vigastusoht!

Seade on ette nähtud üksnes toidu valmistamiseks.

- Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumide kütmiseks.

Kasutage seadet ainult:

- toitide ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas.
- kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- paatides või sõidukites.
- ruumi küttena.
- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.
- vabas õhus

Ümberseadistamiseks teist liiki gaasile pöörduge hooldekeskusesse.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

HOIATUS – Plahvatusoht!

Väljavoolav gaas võib tekitada plahvatuset. KÄITUMINE GAASILEKKE VÕI GAASIPAIGALDISE TÕRGETE KORRAL

- Sulgege kohe gaasi pealevool või gaasi-ballooni ventiil.
- Kustutama kohe lahtise tule ja sigaretid.
- Ärge lülitage enam tulede ja seadme lüliteid.
- Ärge tõmmake võrgupistikuid pistikupesast välja.
- Ärge kasutage majas telefoni või mobiiltelefoni.
- Avage aknad ja õhutage korralikult ruumi.
- Helistage klienditeenindusse või gaasivarustustevõttele.

Väljavoolav gaas võib tekitada plahvatuse. Väikesed gaasikogused võivad pikema ajavahemiku jooksul koguneda ja süttida.

- ▶ Kui seade ei ole pikemat aega kasutuses, sulgege gaasi pealevoolu turvaventil.

Väljavoolav gaas võib tekitada plahvatuse. Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeki. Seadme osad võivad saada kahjustada ja aja jooksul muutuda ebatihedaks, nii et gaas võib kontrollimatult väljuda.

- ▶ Kasutage vedelgaasiballoone alati vertikaalses asendis.

⚠ **HOIATUS – Mürgistusoh!**

Gaasipliidi kasutamisel eraldub ruumi, kuhu on gaasipliit paigaldatud, soojust, niiskust ja põletusjääke. Veenduge, et köögis on hea ventilatsioon, seda eelkõige ajal, mil seadet kasutatakse.

- ▶ Seadme pikemaajalisel intensiivsel kasutamisel võib osutuda vajalikuks täiendav ventilatsioon, nt mehaanilise ventilatsiooni suurendamine, kui see on olemas, täiendav ventilatsioon, et põlemisjääke ohutult välja juhtida ja ühtlasi võimaldada ruumi õhu vahetus täiendava ventilatsiooni kaudu.
- ▶ Täiendava ventilatsiooni osas pöörduge enne paigaldamist spetsialisti poole.

⚠ **HOIATUS – Tuleoh!**

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeki nt potikaane või kustutustekiga.

Seade läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- ▶ Ärge hoidke seadme all või selle vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid nt aerosoolballe või puhastusvahendeid.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Gaasipõletiga keedualad, millel ei ole keedunõud, tekitavad suurt kuumust. Nende kohale

paigaldatud õhupuhasti võib saada kahjustada või süttida.

- ▶ Asetage sisselülitatud gaasipõletiga keedualale alati keedunõu.

Seade läheb väga kuumaks, tekstiilmaterjalid ja muud esemed võivad süttida.

- ▶ Hoidke tekstiilmaterjale, nt rõivaid või kardinaid, leekidest eemal.
- ▶ Ärge viige käsi leegi kohale.
- ▶ Ärge asetage seadme peale, kõrvale ega taha põlevaid esemeid, nt köögrätikuid või ajalehti.

Väljavoolav gaas võib süttida.

- ▶ Kui põleti 10 sekundi jooksul ei sütti, viige juhtnupp nullasendisse ja avage ruumi uks või aken. Enne põleti uuesti süütamist oodake vähemalt üks minut.
- ▶ Kui leek töötamise ajal kogemata kustub, keerake juhtnupp nullasendisse. Enne põleti uuesti süütamist oodake vähemalt üks minut.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ **HOIATUS – Põletusoh!**

Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumaks minna.

- ▶ Väikelapsed peavad jääma seadmest eemale.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Tühjad keedunõud lähevad sisselülitatud gaasipõletiga keedualadel ülimalt kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi kuumutage tühje keedunõusid.
- Seade muutub töötades kuumaks.
- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
 - ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
 - ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.
- Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.
- ▶ Ärge kunagi rakendage tööle kahjustatud seadet.

- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme voolu- võrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
 - ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja ja sulgege gaasivarustus.
 - ▶ Kutsuge klienditeenindus. → *Lk 11*
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.
- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-puhasteid või survepesureid.
- Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

Seadmel esinevad häired ja seadme kahjustused ja asjatundmatu remont on ohtlikud.

- ▶ Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne.
 - ▶ Kui seade on defektne, tõmmake pistik pistikupesast välja või lülitage kaitse elektrikilbis välja ja kutsuge klienditeenindus.
 - ▶ Seadmel tohivad toimivad remonti teha ja kahjustatud gaasitorusid tohivad vahetada ainult koolitatud spetsialistid.
- Klaasplaadis olevad praod on ohtlikud.
- ▶ Lülitage kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid viivitamatult välja ja lahutage seade vooluvõrgust.
 - ▶ Sulgege gaasi juurdevool.
 - ▶ Ärge puudutage seadme pinda.
 - ▶ Ärge kasutage seadet.
 - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Ebasobiva suurusega keedunõud, kahjustatud või valesti paigutatud leedunõud võivad põhjustada raskeid vigastusi.
- ▶ Järgige keedunõude kohta toodud juhiseid.

Põletite sisselülitamisel tekitavad süüteküünlad sädemeid.

- ▶ Ärge kunagi puudutage süüteküünlaid ajal, kui gaasiseade süütab.

Kui juhtnuppu ei saa keerata või kui see on lahti, ei tohi seda enam kasutada.

- ▶ Pöörduge kohe hooldekeskusse ja laske juhtnupp parandada või välja vahetada.
- Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib põhjustada löikevigastusi.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

⚠ **HOIATUS – Oht: magnetism!**



Hoiatus: magnetväli



Hoiatus südamestimulaatoritega isikutele

Juhtelementide soklitesse ja juhtelementidesse on paigaldatud püsिमagnetid. Magnetid võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpasid.

- ▶ Elektrooniliste implantaatidega isikud peavad hoiduma juhtelementide soklitest ja juhtelementidest vähemalt 10 cm kaugusele.
- ▶ Ärge hoidke juhtelementide soklit ja juhtelemente vastu oma keha.

⚠ **HOIATUS – Lämpumisoht!**

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
 - ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.
- Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.
- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
 - ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

2 Kahjustuste vältimine

TÄHELEPANU

Kuumus võib kahjustada seadmega külgnevaid seadmeid või mööblit.

Seadme pikemaajalisel kasutamisel tekib kuumus ja niiskus.

- ▶ Avage aken või lülitage sisse äratõmbega õhupuhasti.
- Kogunev kuumus võib ahju kahjustada.
- ▶ Ärge kasutage kahte põletit või kuumusallikat vaid ühe keedunõu jaoks.
 - ▶ Ärge kasutage grillimisplaate, savist potte jmt pikka aega maksimumvõimsusel.

Kogunev kuumus võib juhtelemente kahjustada.

- ▶ Suuri keedunõusid ärge kasutage juhtnuppude läheduses olevatel põletitel.

Juhtnupu vale asend tekitab häireid seadme töös.

- ▶ Keerake juhtnupp alati nullasendisse, kui seade ei tööta.

Keedunõu hooletu käsitlemine võib seame pinda kahjustada.

- ▶ Pliidiplaadil olevaid keedunõusid käsitsege ettevaatlikult.
 - ▶ Ärge asetage pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Keedunõu nihutamine võib klaasi kriimustada.
- ▶ Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.

Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
- ▶ Ärge lööge millegagi vastu pliidiplaadi servi.

Sool, suhkur ja köögiviljadelt eralduda võiv liiv kriimustavad klaasi.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega hoiupinnana. Sulanud suhkur või suure suhkrusisaldusega toiduained võivad klaasi kahjustada.
- ▶ Ülekeenud toit eemaldage kohe klaaskaabitsa abil.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv põleti. Asetage keedunõu keskele.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- ✓ Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- ✓ Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- ✓ Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- ✓ Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- ✓ Väheste sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu väheste veega.

- ✓ Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage seade õigeaegselt madalamale võimsusastmele.

- ✓ Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

3.2 Pakendi käitlemine

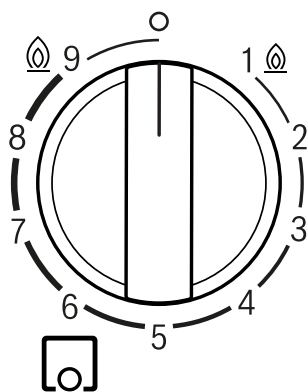
Pakkematerjalid on keskkonnohutatud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

4 Tutvumine

4.1 Juhtnupp

Juhtnuppudega saate leegi suurust eri võimsusastmetel astmeliselt reguleerida.



	Juhtnupuga seotud põleti.
	Põleti on välja lülitatud.
	Kõrgeim võimsusaste ja põleti elektriline süüde.
	Madalaim võimsusaste.

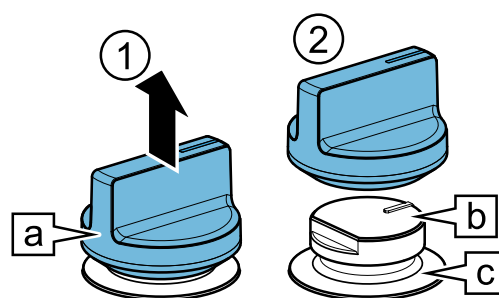
Eemaldatavad juhtnupud

Seadme juhtnupu võite eemaldada.

Juhtnupp on magnetiliselt ühendatud juhtnupu sokliga .

Tõmmake juhtnupp suunaga üles maha.

Märkus: Ärge kunagi eemaldage juhtnupu soklit ja selle hoidikut . Juhtnupu soklit ja hoidikut saab uuesti tagasi panna lasta ainult hooldekeskuses.

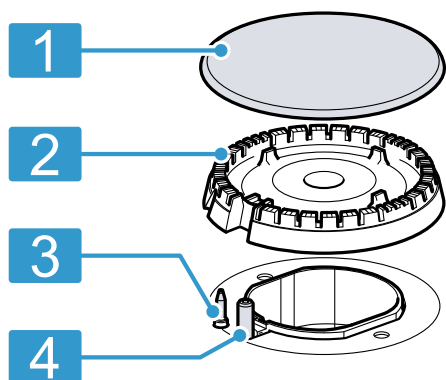


Juhtnupu kohaleasetamiseks asetage see algsesse kohta ja vajutage sellele.

Nõuanne: Magnetid võivad magnetilisi andmekandjaid kahjustada ja tekitada tõrkeid telerite ja monitoride töös. Hoidke magnetilised andmekandjad, nt krediitkaardid või muud magnetrigiba kaardid, telerid ja monitorid seadme juhtnupust eemal.

4.2 Põleti

Siit leiate põleti osade ülevaate.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Põleti kate |
| 2 | Põleti kroon |
| 3 | Leegikontrolli termoelement |
| 4 | Süüteküünal |

4.3 Restid

Asetage restid korrektselt kohale. → Lk2
 Asetage keedunõu korrektselt restidele. Ärge asetage keedunõud kunagi otse põletile.
 Eemaldage restid ettevaatlikult.

Nõuanne: Metallijääke, mis jäävad restile keedunõude liigutamise tõttu, saate eemaldada nõuetekohase puhastamisega.

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk9

5 Tarvikud

Tarvikuid saate osta müügiesindustest või veebipoest. Kasutage ainult originaaltarvikuid, kuna vaid need on seadme-ga täpselt kohandatud.

Tarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr). → Lk12

Oma seadme jaoks sobivad tarvikud leiate meie kataloogist, veebipoest või müügiesindustest.

www.bosch-home.com

Lisatarvikud		Kasutamine
Voki lisarest		- Kasutage üksnes mitme krooniga põletil. - Kasutage alati kumera põhjaga keedunõude puhul. - Soovituslik, et pikendada seadme eluiga.
Espresso-kannu lisarest		- Kasutage üksnes kõige väiksema võimsusastmega põletil. - Kasutage keedunõuga, mille läbimõõt on väiksem kui 12.
Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat		- Kasutage väikesel kuumusel keetmiseks. - Asetage restile nii, et väljaulatuvad osad on suunatud üles, ärge asetage otse põletile. - Kasutage säästupõletit või poolkiiret põletit. Kui teil on mitu poolkiiret põletit, kasutage tagumist põletit.
Paigaldustarvikud		Kasutage paigaldustarvikuna sama kaubamärgi seadmete kombineerimisel.

6 Põhimõtteline käsitlemine

6.1 Gaasipõleti süütamine

Pliidiplaadil on põletite automaatne süüde.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Väljavoolav gaas võib süttida.

- ▶ Kui põleti 10 sekundi jooksul ei sütti, viige juhtnupp nullasendisse ja avage ruumi uks või aken. Enne põleti uuesti süütamist oodake vähemalt üks minut.
- ▶ Kui leek töötamise ajal kogemata kustub, keerake juhtnupp nullasendisse. Enne põleti uuesti süütamist oodake vähemalt üks minut.

TÄHELEPANU

Kui keerate juhtnupu vahetult asendist O asendisse 1 või vastupidi, võib tekkida tõrkeid toimivuses.

- ▶ Seepärast ärge keerake juhtnuppu otse asendist O asendisse 1 või vastupidi.

1. Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vastupäeva kõrgeimale võimsusastmele. Hoidke juhtnuppu sissevajutatult.
- ✓ Kõikidel põletitel tekivad sädemed ja valitud põletil süttib leek.
2. Oodake mõni sekund ja vabastage juhtnupp.
 → "Turvasüsteem", Lk8

- Keerake juhtnupp soovitud võimsusastmele.
- Kui süttimist ei toimu, keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse ja korra eespool kirjeldatud samme. Hoidke seekord juhtnuppu kauem sissevajutatult (kuni 10 sekundit).

Märkus

Seadme nõuetekohase toimimise tagamiseks juhendage järgmistest märkustest:

- Põleti osad ja rest peavad olema korrektselt paigaldatud.
- Pange põleti kate peale õigetpidi.
- Õige leegi tagamiseks peavad põletite avad ja sooned olema puhtad.
→ "Puhastussoovitused", Lk9

6.2 Turvasüsteem

Turvasüsteem (termoelement) takistab gaasi pealevoolu, kui leegid kogemata kustuvad. Põleti süütamiseks peate gaasi pealevoolu võimaldava süsteemi aktiveerima.

- Süüdate põleti, vabastamata juhtnuppu.
✓ Leek süttib.
- Hoidke juhtnuppu veel 4 sekundi vältel täielikult sissevajutatuna.

6.3 Gaasipõleti süütamine käsitsi

Voolukatkestuse korral võite põleteid süüdata ka käsitsi.

- Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vastupäeva kõrgeimale võimsusastmele.
- Hoidke põleti vastas välkumähklit või tuleleeki (välgu-mihkel, tuletikk vm).

6.4 Põleti väljalülitamine

- Keerake juhtnupp päripäeva o peale.

6.5 Tavalised seisundid töötamisel

Järgmised seisundid on seadme puhul tavalised:

- Süüdatud põleti praksub kergelt.
- Lõhnad esimesel kasutuskorral. Lõhnad kaovad mõne aja pärast.
- Oranž leek. See tuleneb ümbritsevas keskkonnas sisalduvast tolmust, mahaloksunud vedelikest jmt.
- Pröksuv heli mõni sekund pärast põleti väljalülitamist. See on põhjustatud turvasüsteemi sisselülitamisest.
→ "Turvasüsteem", Lk8

7 Keedunõu

Järgmised soovitused aitavad säästa energiat ja hoida ära keedunõude kahjustusi.

7.1 Sobivad keedunõud

Kasutage üksnes sobiva läbimõõduga keedunõusid. Nõu ei tohi ulatuda üle pliidiplaadi serva. Ärge kasutage suurtel põletitel väikeseid keedunõusid. Leegid ei või puudutada keedunõu külgeinu.

Põleti	Keedunõu põhja minimaalne läbimõõt (cm)	Keedunõu põhja maksimaalne läbimõõt (cm)
Intensiivpõleti	20	26
Tavapõleti	12	22

Kumera põhjaga keedunõusid kasutage üksnes mitme krooniga põletil.

- Pliidiplaadil peab olema mitme krooniga põleti ja voki lisarest.
- Voki lisarest peab paiknema õiges asendis.

→ "Tarvikud", Lk7

7.2 Keedunõude kasutamine

Keedunõu valik ja asend mõjutavad seadme ohutust ja energiatõhusust.

→ "Energia säästmine", Lk6

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Süttivast materjalist esemed võivad süttida.

- Keedunõu ja tuleohtlike esemete vaheline minimaalne vahekaugus peab olema 50 mm.

Ärge kasutage deformeerunud keedunõusid. Kasutage üksnes sileda ja paksu põhjaga keedunõusid.	Deformeerunud keedunõu ei paikne pliidiplaadil stabiilselt ja võib ümber minna.
Asetage keedunõu põletile tsentreeritult.	Kui keedunõu ei paikne pliidiplaadil tsentreeritult, võib see ümber minna.
Asetage keedunõu korrektselt restidele.	Kui asetate keedunõu otse põletile, võib keedunõu ümber minna..

8 Seadistussoovitused keetmiseks

Seadme juhtnuppudega saate leegi suurust eri võimsusastmetel 1 - 9 astmeliselt reguleerida.

Valmistusajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja omadustest ning kasutatud gaasi liigist ja keedunõu materjalist.

Nõuanded

- Nõuandeid toiduvalmistamiseks
 - Kui valmistate suppe, püreesuppe, läätseid või kikerherneid, lisage kõik komponendid keedunõusse ühekorraga.
 - Panniroogade puhul tuleb esmalt õli kuumaks ajada. Pärast praadimise alustamist hoidke temperatuuri ühtlasena, selleks reguleerige võimsusastet vajaduse korral. Mitme portsjoni valmistamise korral oodake, kuni keetmistemperatuur on taas vajalikul tasemel. Segage roogi korrapäraselt.
- Keetmisaja vähendamiseks:
 - Kreemide ja kaunviljade valmistamiseks kasutage kiirkeedupotti. Kiirkeedupoti kasutamisel järgige tootja juhiseid.
 - Enne nuudlite, riisi või kartulite sissepanekut laske veel keema tõusta. Keetmise jätkamiseks reguleerige välja sobiv võimsusaste.
 - Kartulite ja riisi keetmisel pange potile alati kaas peale.

Võimsus- Toidu valmistamine aste

9	■ Kuumutage vesi keemiseni ■ Veevannis küpsetamine: biskviit, puding, saiavorm. ■ Kõrgem temperatuuril praadimine: aasiapärased road.
---	---

Võimsus- Toidu valmistamine aste

7-9	■ Keetmise alustamine: nuudlid, supid, kreemid, paella, kaunviljad, riisipuder. ■ Fritimine õlis: tempura-köögiviljad, kroketid, friikartulid, kartuliomlett, šnitsel, sügavkülmutatud toidud, küpsetised. ■ Praadimine väheses õlis: prantsuspärane omlett, steik, stroogonov. ■ Praadimine, pruunistamine: köögiviljad, liha.
4-6	■ Keetmise jätkamine: nuudlid, supid, kreemid, paella, kaunviljad, riisipuder. ■ Fritimine väheses õlis: burger, vorstikesed, grillitud lõhe, lihapallid. ■ Ühepajatoit, hautis: ragu, guljašš, ratatouille. ■ Keskmisel temperatuuril keetmine: juustukaste, bechameli kaste, carbonara, neapolitana, puding, krepid. ■ Sulatamine: sügavkülmutatud toit
1-3	■ Lõpuni keetmine: riis, paella, kaunviljad, riisipuder. ■ Aurutamine: liha, köögiviljad. ■ Soojendamine ja soojana hoidmine: valmisroad.
1	Sulatamine: või, šokolaad, želatiin, mesi, karamell.

9 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

9.1 Puhastusvahendid

Sobivad puhastusvahendid leiate müügiesindusest või veebipoest. www.bosch-home.com.

TÄHELEPANU

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.

9.2 Puhastussoovitused

Iga kord pärast kasutamist puhastage kõiki seadme osi.

Märkus: Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puhastusvahendid", Lk9

Üldised juhised:

- Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.
 - Pärast puhastamist kuivatage kõik seadme osad pehme lapiga. Kui keetmise alguses on veel olemas veetilku või jääkniiskust, võivad tekkida pinnakahjustused.
 - Kinnitage seadme osad uuesti nõuetekohaselt ja veenduge, et pind ei saa kahjustada.
- "Tutvumine", Lk6

- ▶ Ärge kasutage seepe ega tööstuslikke puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage terasvilla ega küüriva toimega nuustikuid.
- ▶ Kuivanud toidujääkide eemaldamiseks pliidiplaadilt ärge kasutage nuge ega teravaid esemeid.
- ▶ Selleks et puhastada ühendust klaasi ja põleti liistude, metallprofiilide või klaas- või alumiiniumplaadi vahel, ärge kasutage nuga ega teravaid esemeid.
- ▶ Ärge kasutage aurupuhasteid.

Osa	Soovituslik puhastusmeetod	Märkused
Seadme pind	Puhastage käsna, seebi ja veega.	■ Mahaloksunud vedelik pühkige kohe ära. Nii ei kõrbe toidujäägid kinni. ■ Juhtelemente saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada. Ärge kunagi eemaldage juhtelementi soklit või selle hoidikut. → "Eemaldatavad juhtnupud", Lk6 Pärast puhastamist kontrollige, kas juhtelementi sokkel ja selle hoidik on nõuetekohases asendis.
Juhtelemendid	Puhastage niiske käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.	■ Juhtelemente saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada. Ärge eemaldage juhtelementide soklit ega selle hoidikut. → "Eemaldatavad juhtnupud", Lk6 ■ Ärge peske nõudepesumasinas ega vees, kuna tekkida võivad kahjustused. ■ Ärge kasutage küüriva ja söövitava toimega tooteid, nagu sidrunhape, äädikas, abrasiivsed puhastusvahendid ja klaaskeraamilise pinna puhastusvahendid.
Restid	Käsitsi puhastamine: ■ Puhastage mittemetallist harja või pehme käsna ja seebiveega. Nõudepesumasinas puhastamine: ■ Puhastage maksimumtemperatuuril 60 °C.	■ Eemaldage restid ettevaatlikult. ■ Kummipadjakeste piirkonda puhastage ettevaatlikult. Kui kummipadjakesed lahti tulevad, võib rest pliidiplaati kriimustada. Nõudepesumasinas puhastamine: ■ Kasutage nõudepesumasina tootja soovitatud puhastusvahendeid. ■ Kui restid on väga määrdunud, siis puhastage neid eelnevalt. ■ Niipea kui puhastus on lõppenud, võtke restid nõudepesumasinast välja ja eemaldage täielikult jääniiskuse. Nõuanne: Restid võivad kasutamisel ja puhastamisel värvi muuta. Värvimuutused ei mõjuta kasutuskõlblikkust.
Põleti	Puhastage mittemetallist harja või pehme käsna ja seebiveega.	■ Ärge peske nõudepesumasinas. ■ Ärge vahetage põletite katteid üksteisega ära. ■ Liigutage põleti katet ettevaatlikult edasi-tagasi, kuni see põleti süvenditesse kohale fikseerub.
Termoelemendid/süüteküünlad	Puhastage väikese mittemetallist harjaga.	■ Puhastage ettevaatlikult. Termoelemendid ja süüteküünlad on tundlikud. ■ Vältige termoelemendi ja süüteküünla niiskumist. Üleliigse niiskuse korral ei pruugi põleti süttida.

10 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii vältite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk 11

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

10.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Üldine elektriline viga.	Kaitse on defektne. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. Rakendunud on automaatne kaitsekork või rikkevoolukaitselüliti. ▶ Kontrollige elektrikilbist, kas rakendunud on automaatne kaitsekork või rikkevoolukaitselüliti. Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. ▶ Ühendage seade vooluvõrku. Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toaalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.
Automaatne süüde ei toimi.	Süüteküünla ja põleti vahel on toidujääke või mustust. ▶ Puhastage süüteküünla ja põleti vaheline ala. Põleti osad on märjad. ▶ Kuivatage põleti osad hoolikalt. Põleti osad on valesti kohale asetatud. ▶ Asetage põleti osad korrektselt kohale. Seade ei ole maandatud, seade on vooluvõrku valesti ühendatud või maanduskaabel on defektne. ▶ Võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Põleti leek on ebaühtlane.	Põleti osad on valesti kohale asetatud. ▶ Asetage põleti osad korrektselt kohale. Põletite avad on määrdunud. ▶ Puhastage ja kuivatage põletite avad.
Põletileegid on suured või eba-stabiilsed.	Gaas jõuab seadmesse liiga suure survega. 1. Lülitage seade välja. 2. Pöörduge sertifitseeritud paigaldaja poole ning laske gaasiballooni või vedelgaasipaagi regulaatorit kontrollida. Nõuanne: Liiga kõrge rõhust põhjustatud kahju vältimiseks võite paigaldada ülerõhukaitsme, mis piirab või lahutab gaasijuurdevoolu, kui gaasiballooni või vedelgaasipaagi regulaator rivist välja langeb.
Gaasi vool tundub olevat ebaharilik või gaasi ei eraldu.	Gaasi pealetulekut takistavad vaheventiilid. ▶ Avage vaheventiilid.
Köögis on tunda gaasilõhna.	Juhtnupp on avatud. ▶ Sulgege juhtnupp. Seadmesse viiv gaasijuhe lekib. 1. Sulgege gaasi peakraan. 2. Ohutage ruumi. 3. Kutsuge viivitamatult kohale asjaomase kvalifikatsiooniga tehnik, kes kontrollib gaasiseadme üle ja väljastab paigaldussertifikaadi. 4. Ärge kasutage seadet enne, kui olete veendunud, et ei paigaldist ega sead- mest ei eraldu gaasi.
Põleti lülitub välja kohe, kui juht- nupu vabastate.	Juhtnuppu ei ole piisavalt kaua all hoitud. 1. Mõne sekundi jooksul pärast süütamist hoidke juhtnuppu all. 2. Suruge juhtnupp tugevasti sisse. Põletite avad on määrdunud. ▶ Puhastage ja kuivatage põletite avad.

11 Klienditeenindus

Toimivuse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vas- tavaid originaalvaruosi saate meie müügiesindusest tel- lida vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turu- lelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Peale selle saate teisi toimivuse seisukohalt olulisi ja säilivaid originaalvaruosi tellida meie müügiesindusest kuni 15 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest. Lisateavet saate meie müügiesindustest.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie hooldekeskusest, edasimüüjalt või meie veebilehelt.

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.

Teabe, mis on nõutud määrusega (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 leiate veebist www.bosch-home.com seadme tootesaidilt ja hooldussaidilt rubriigist Kasutusjuhendid ja lisadokumendid.

11.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate sündmuse numbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD), mille leiate seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

12 Jäätmekäitlus

12.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Sulgege gaasikraan.
4. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse.
Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Papildoma informacija ir paaiškinimai pateikiami internete.
Nuskaitykite QR kodą viršelio puslapyje.



Turinys

1	Sauga	13	7	Maisto ruošimo indas	19
2	Kaip išvengti materialinės žalos	16	8	Gaminimo nuostatų rekomendacijos	19
3	Aplinkosauga ir taupymas	16	9	Valymas ir priežiūra	20
4	Susipažinimas	17	10	Sutrikimų šalinimas	21
5	Priedai	17	11	Klientų aptarnavimo tarnyba	22
6	Svarbiausia informacija apie valdymą	18	12	Utilizavimas	23

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją 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

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

ATSARGIAI – Sužeidimų pavojus!

Šis prietaisas skirtas tik maistui ruošti.

- Jo negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

Naudokite prietaisą tik:

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

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- kaip patalpų šildytuvus.
- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.
- lauke,

Jei norite pakeisti dujų rūšį, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

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 suprantą 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 – Sprogimo pavojus!

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą. KAIP ELGTIS; ATSIRADUS DUJŲ KVAPUI ARBA DUJŲ INSTALIACIJOS SUTRIKIMAMS

- Nedelsdami užsukite tiekiamas dujas arba dujų baliono rankenėlę.
- Nedelsdami užgesinkite ugnį ir cigaretes.
- Nebejunkite šviesos ir prietaisų jungiklių.
- Netraukite iš kištukinio lizdo jokio kištuko.
- Namuose nesinaudokite laidiniu ar mobiliuoju telefonu.
- Atidarykite langus ir gerai išvėdinkite patalpą.
- Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai arba dujų tiekimo įmonei.

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą. Maži dujų kiekiai per ilgesnį laiką gali kauptis ir užsidegti.

- ▶ Jei prietaiso ilgiau nenaudosite, uždarykite dujotiekio saugos vožtuvą.

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą. Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to iš degiklių gali išsiveržti dideli liepsnos pliūpsniai. Gali būti pažeistos ir ilgainiui tapti nesandarios konstrukcinės dalys – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos.

- ▶ Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikalioje padėtyje.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Apsinuodijimo pavojus!**

Naudojant dujinį prietaisą patalpoje, kurioje jis įrengtas, susikaupia šilumos, drėgmės ir degimo produktų. Užtikrinkite tinkamą virtuvės vėdinimą, ypač tuomet, kai prietaisas naudojamas.

- ▶ Prietaisą ilgiau naudojant intensyviai, gali reikėti papildomos ventiliacijos, pvz., padidinti mechaninės ventiliacijos lygį, jei ji naudojama, kad degimo produktai būtų saugiai išleidžiami į lauko orą (į lauką), ir kartu užtikrinti oro apykaitą patalpoje įjungus papildomą ventiliaciją.
- ▶ Jei norite naudoti papildomą ventiliaciją, prieš įrengdami kreipkitės į specialistą.

⚠ **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 vandiniu. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Prietaisas labai įkaista.

- ▶ Ant kaitlentės ar greta jos niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant kaitlentės niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių puršiklių.
- ▶ Po prietaisu arba šalia jo niekada nelaikykite ir nenaudokite degių daiktų, pvz., aerosolio balionėlių arba valymo priemonių.

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų. Jei ant dujinio degiklio neuždedamas maisto ruošimo indas, sklinda didelis karštis. Gali būti pažeistas arba užsidegti virš jo pritvirtintas garų rinktuvas.

- ▶ Dujinį degiklį naudokite tik uždėję maisto ruošimo indą.

Prietaisas labai įkaista, tekstilė ir kiti daiktai gali užsidegti.

- ▶ Tekstilę, pvz., drabužius arba užuolaidas, laikykite toliau nuo liepsnos.
- ▶ Netieskite rankų virš liepsnos.
- ▶ Ant, šalia ar už prietaiso nedėkite jokių degių daiktų, pvz., virtuvinių rankšluosčių arba žurnalų.

Prasiskverbianti dujos gali užsidegti.

- ▶ Jei po 10 sekundžių degiklis neužsidega, valdymo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį ir atidarykite patalpos duris arba langą. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.
- ▶ Jei naudojant liepsna netikėtai užgestų, pasukite valdymo rankenėlę į nulinę padėtį. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.

Maisto produktai gali užsidegti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Eksploduojant pasiekiamos dalys gali įkaisti.

- ▶ Maži vaikai turėtų laikytis atokiai. Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Ant veikiančių dujinių degiklių uždėtas tuščias maisto ruošimo indas labai įkaista.

- ▶ Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.

- Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

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

- Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir uždarykite dujų tiekimą.
- 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.

⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Prietaiso sutrikimai arba pažeidimai bei netinkamas remontas kelia pavojų.

- Niekada nejunkite sugedusio prietaiso.
- Jei prietaisas sugedo, ištraukite el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, uždarykite dujų tiekimą ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisą remontuoti ir apgadintus dujotiekius keisti leidžiama tik mokytiems specialistams. Stiklo plokštės įtrūkimai ir įlūžimai yra pavojingi.
- Iškart išjunkite visus degiklius, elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros šaltinio.
- Nutraukite dujų tiekimą.
- Nelieskite prietaiso paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso.
- Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

Dėl netinkamo dydžio, apgadintų arba neteisingai pastatytų maisto ruošimo indų galimi sunkūs sužeidimai.

- Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl maisto ruošimo indų.

Įjungiant degiklius, uždegimo žvakės kibirkščiuoja.

- Niekada nelieskite uždegimo žvakių tuo metu, kai jungiamas degiklis.

Jei valdymo galvutės nejmanoma pasukti arba ji atsilaisvino, toliau jos naudoti negalima.

- Nedelsdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą, kad valdymo galvutę sutaisytų arba pakeistų.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!**



Pavojus dėl magnetinio lauko



Dėmesio asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius

Valdymo elemento korpusuose ir valdymo elementuose yra įmontuoti nuolatiniai magnetai. Magnetai gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pompų, veikimui.

- Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, turi laikytis ne mažiau kaip 10 cm atstumu nuo magnetinių valdymo elementų korpusų ir valdymo elementų.
- Niekada nenešiokite valdymo elemento korpuso ir valdymo elemento prie kūno.

⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

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

- 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

DĖMESIO

Karštis gali pažeisti greta esančius prietaisus ar baldus. Ilgai naudojant prietaisą kaupiasi karštis ir drėgmė.

- ▶ Atidarykite langą arba įjunkite į išorę išvestą ventiliaciją.

Susikaupęs karštis gali pažeisti prietaisą.

- ▶ Dviejų degiklių ar šilumos šaltinių nenaudokite vienam maisto ruošimo indui.
- ▶ Stenkitės grilio plokščių, molinių puodų ir kitų indų ilgai nenaudoti nustatę visą galią.

Susikaupęs karštis gali pažeisti valdymo elementus.

- ▶ Didelio maisto ruošimo indo nestatykite ant degiklių, esančių arti valdymo rankenėlių.

Valdymo rankenėlę pasukus į netinkamą padėtį sutrinka veikimas.

- ▶ Jei prietaisas išjungtas, valdymo rankenėlę visada reikia pasukti į nulinę padėtį.

Netinkamai elgiantis su maisto ruošimo indu galima pažeisti prietaiso paviršių.

- ▶ Su maisto ruošimo indu, pastatytu ant kaitlentės, elkitės atsargiai.

- ▶ Ant kaitlentės nedėkite sunkių daiktų.

Perstumiant maisto ruošimo indą gali būti subraižytas stiklas.

- ▶ Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.

Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.

- ▶ Saugokite, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštrių daiktų.

- ▶ Nesutrenkite kaitlentės kraštų.

Druska, cukrus ar smėlis, kurių gali nubyrėti nuo daržovių, subraižys stiklą.

- ▶ Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.

Išsilydęs cukrus arba maisto produktai su dideliu cukraus kiekiu gali pažeisti stiklą.

- ▶ Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Energijos taupymas

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

Parinkite puodo dydį atitinkantį degiklį. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

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 uždengkite 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 pažiūrėti į puodą nenukeldami dangčio.

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 galios lygį.

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

3.2 Pakuotės utilizavimas

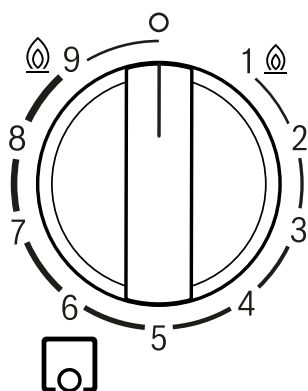
Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo rankenėlė

Valdymo rankenėlėmis galima nuosekliai nustatyti, kokia liepsna degs pasirinkus skirtingus kaitinimo lygius.



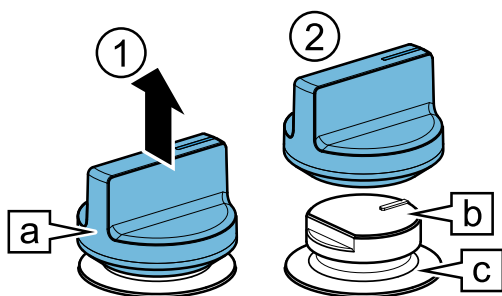
	Valdymo rankenėlei priskirtas degiklis.
	Degiklis išjungtas.
	Didžiausia galia ir degiklio uždegimas elektra.
	Mažiausia galia.

Nuimamoji valdymo rankenėlė

Prietaiso valdymo rankenėlę galite nuimti. Valdymo rankenėlė magnetu pritvirtinama prie valdymo rankenėlės korpuso .

Valdymo rankenėlė nuimama traukiant į viršų.

Pastaba. Niekada neatjunkite valdymo rankenėlės korpuso ir jo laikiklio . Valdymo rankenėlės korpusą ir laikiklį vėl prijungti galės tik klientų aptarnavimo tarnyba.

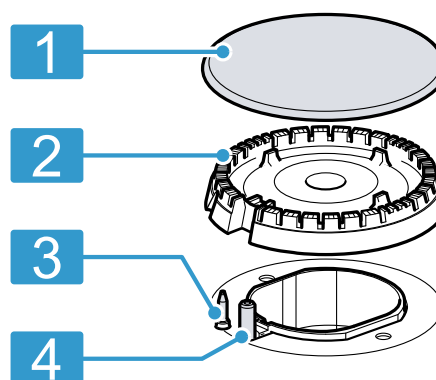


Norėdami uždėti valdymo rankenėlę, spauskite ją į tą vietą, kurioje ji buvo uždėta.

Patarimas. Magnetai gali pažeisti magnetines duomenų laikmenas ir sutrikdyti televizorių ir monitorių veikimą. Prietaiso valdymo rankenėlę laikykite atokiai nuo magnetinių duomenų laikmenų, pvz., kredito kortelių ar kitų kortelių su magnetine juosta, televizorių ir monitorių.

4.2 Degiklis

Čia pateikiama degiklio dalių apžvalga.



	Degiklio dangtelis
	Degiklio korpusas
	Liepsnos kontrolės įtaiso šiluminis elementas
	Uždegimo žvakė

4.3 Grotelės

Tinkamai uždėkite grotelės. → Psl. 2

Tinkamai uždėkite maisto ruošimo indą ant grotelių. Niekada nedėkite maisto ruošimo indo tiesiog ant degiklio. Grotelės visada nuimkite atsargiai.

Patarimas. Metalu likučius, ant grotelių liekančius persutumiant kai kuriuos maisto ruošimo indus, galima pašalinti tinkamai valant.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 20

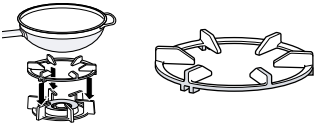
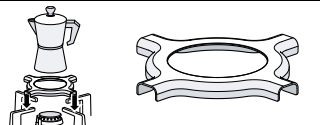
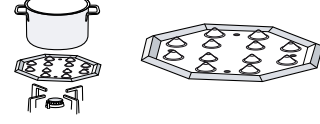
5 Priedai

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Naudokite tik originalius, tiksliai prietaisui pritaikytus priedus.

Priedai priklauso nuo modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → Psl. 22

Apie jūsų prietaisui tinkančius prietaisus žr. mūsų kataloge, teiraukitės klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

www.bosch-home.com

Priedai		Paskirtis
Papildomos grotelės kiniškai keptuvei		■ Naudokite tik ant daugiavainikio degiklio. ■ Visada naudokite maisto ruošimo indui išgaubtu dugnu. ■ Rekomenduojama tam, kad prietaisą galėtų mėti naudoti ilgiau.
Papildomos grotelės espreso kavinukui		■ Statykite tik ant mažiausios galios degiklio. ■ Naudokite maisto ruošimo indą, kurio dugno skersmuo mažesnis nei 12.
Lėto virimo plokštė		■ Naudokite norėdami ruošti ant mažos ugnies. ■ Išlinkiais į viršų dėkite ant grotelių; niekada nedėkite tiesiogiai ant degiklio. ■ Dėkite ant ekonomiškojo arba vidutinės galios degiklio. Jei yra keli vidutinės galios degikliai, naudokite galinį degiklį.
Montavimo priedai		Derindami to paties prekės ženklo prietaisus naudokite montavimo priedus.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Dujų degiklio uždegimas

Kaitlentėje yra degiklių automatinio uždegimo funkcija.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Prasiskverbiančios dujos gali užsidegti.

- ▶ Jei po 10 sekundžių degiklis neužsidega, valdymo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį ir atidarykite patalpos duris arba langą. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.
- ▶ Jei naudojant liepsna netikėtai užgestų, pasukite valdymo rankenėlę į nulinę padėtį. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.

DĖMESIO

Jei valdymo rankenėlę iš 0 padėties pasuksite tiesiogiai į 1 padėtį, gali sutrikti veikimas.

- ▶ Niekada iš 0 padėties nesukite tiesiai į 1 padėtį ar atvirkščiai.

1. Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausio lygio. Valdymo rankenėlę laikykite nuspaustą.
- ✓ Visuose degikliuose susidaro kibirkštys ir pasirinktame degiklyje užsidega liepsna.
2. Palaukite kelias sekundes ir atleiskite valdymo rankenėlę.
→ "Saugos sistema", Psl. 18
3. Pasukite valdymo rankenėlę iki norimo lygio.
4. Jei neužsidega, išjunkite degiklį, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. Šį kartą valdymo rankenėlę spauskite ilgiau (iki 10 sekundžių).

Pastaba

Kad prietaisas veiktų tinkamai, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais:

- Degiklio dalys ir grotelės turi būti uždėtos tinkamai.
- Nesukeiskite degiklio dangtelių.

- Kad liepsna tinkamai degtų, degiklio skylės ir grioveliai turi būti švarūs.

→ "Valymo rekomendacijos", Psl. 20

6.2 Saugos sistema

Liepsnai netikėtai užgesus, saugos sistema (šiluminis elementas) nutraukia dujų srovę. Norėdami uždegti degiklį, turite aktyvinti sistemą, kuri leidžia tiekti dujų srovę.

1. Uždekite degiklį neatleisdami valdymo rankenėlės.
- ✓ Ugnis užsiliepsnos.
2. Valdymo rankenėlę dar laikykite nuspaustą 4 sekundes.

6.3 Dujų degiklio uždegimas ranka

Nutrūkus elektros tiekimui degiklius galima uždegti ir ranka.

1. Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausio lygio.
2. Laikykite žiebtuvėlį arba liepsną (žiebtuvėlį, degtuką ar pan.) prie degiklio.

6.4 Vieno degiklio išjungimas

- ▶ Pasukite valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki 0.

6.5 Normali veikseną eksploatuojant

Ši prietaiso veikseną yra normali:

- Tylus uždegto degiklio šnypštimas.
- Kvapai, pasklindantys pirmą kartą naudojant. Šie kvapai po kurio laiko išnyks.
- Oranžinės spalvos liepsna. Tokia spalva yra dėl dulkių aplinkoje, išlietų skysčių ir pan.
- Kelių sekundžių traškėjimas išjungus degiklį. Tai įspėja, kad įsijungė saugos sistema.
→ "Saugos sistema", Psl. 18

7 Maisto ruošimo indas

Šios nuorodos padės Jums taupyti elektros energiją ir išvengti maisto ruošimo indų pažeidimų.

7.1 Tinkamas maisto ruošimo indas

Naudokite tik tinkamo skersmens maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indas negali išsikišti už kaitlentės krašto. Ant didžiojo degiklio niekada nestatykite mažo maisto ruošimo indo. Liepsna negali liesti maisto ruošimo indo sienelių.

Degiklis	Mažiausias maisto ruošimo indo dugno skersmuo (cm)	Didžiausias maisto ruošimo indo dugno skersmuo (cm)
Galingasis degiklis	20	26
Įprastas degiklis	12	22

Maisto ruošimo indą išgaubtu dugnu statykite tik ant daugiavainikio degiklio.

- Kaitlentė turi turėti daugiavainikį degiklį ir papildomas grotelės kuniškoms keptuvėms.
- Papildomos grotelės kuniškoms keptuvėms turi būti uždėtos tinkamai.

→ "Priedai", Psl. 17

7.2 Maisto ruošimo indo naudojimas

Maisto ruošimo indo rūšis ir jo padėtis turi įtakos prie-
taiso veikimo saugai ir jo naudojimui.

→ "Energijos taupymas", Psl. 16

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Sumontuotos degios dalys gali užsiliepsnoti.

- ▶ Nuo maisto ruošimo puodo iki sumontuotų degių da-
lių turi būti ne mažesnis nei 50 mm atstumas.

Nenaudokite deformuoto
maisto ruošimo indo. Nau-
dokite tik maisto ruošimo
indą plokščiu ir storu dug-
nu.

Deformuotas maisto ruošimo
indas ant viryklės sto-
vės nestabiliai ir gali pa-
krypti.

Maisto ruošimo indą padė-
kite tiksliai virš degiklio vi-
durio.

Jei maisto ruošimo indą de-
date ne ties degiklio centru,
maisto ruošimo indas gali pa-
krypti.

Tinkamai uždėkite maisto
rūšimo indą ant grotelių.

Jei maisto ruošimo indą
statote tiesiog ant degiklio,
indas gali pakrypti.

8 Gaminimo nuostatų rekomendacijos

Prietaiso valdymo rankenėlėmis galima nuosekliai
nustatyti, kokia liepsna degs pasirinkus skirtingus galios
lygius nuo 1 iki 9.

Ruošimo trukmė ir galios lygiai priklauso nuo patiekalo
rūšies, svorio ir kokybės, nuo naudojamų dujų rūšies ir
nuo maisto ruošimo indo medžiagos.

Patarimai

- Ruošimo patarimai
 - Ruošdami sriubas, trintas sriubas, lęšius ar avinžir-
nių užtepą, visus priedus į maisto ruošimo indą su-
dėkite vienu metu.
 - Patiekalus ruošdami keptuvėje, pirmiausia įkaitin-
kite aliejų. Pradėję kepti prireikus pasirinkite tinka-
mą galios lygį, kad išlaikytumėte vienodą tempera-
tūrą. Jei ruošiate kelias porcijas, palaukite, kol vėl
bus pasiekta temperatūra. Reguliariai apverskite
patiekalus.
- Jei norite sutrumpinti ruošimo trukmę, laikykitės šių
nurodymų:
 - Tirštas sriubas ir ankštinius ruoškite greitpuodyje.
Jei ruošite greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo
pateiktomis instrukcijomis.
 - Prieš sudėdami makaronus, ryžius ir bulves palau-
kite, kol vanduo pradės virti. Toliau virkite nustatę
tinkamą galios lygį.

– Virdami bulves ir ryžius uždėkite dangtį.

Kaitinimo Patiekalų ruošimas lygis

9	▪ Vandens užvirinimas ▪ Ruošimas vandens vonelėje: biskvitas, pu- dingas, duonos pudingas. ▪ Kepimas aukštoje temperatūroje: azijietiški patiekalai.
7-9	▪ Maisto ruošimo proceso pradžia: maka- ronai, sriubos, kremai, paelija, ankštiniai, ryžių košė su pienu. ▪ Gruzdinimas aliejuje: daržovės su tempu- ros tešlos plutele, krocketai, gruzdintos bul- vytės, bulvių omletas, pjausnys, užšaldy- tas maistas, kepiniai. ▪ Kepimas nedideliame aliejaus kiekyje: prancūziškas omletas, didkepsnis, nugari- nės kepsnys, bėfstrogenas. ▪ Kepimas, apkepinimas: daržovės, mėsa.

Kaitinimo lygis	Patiekalų ruošimas
4-6	- Maisto ruošimo proceso tąsa: makaronai, sriubos, kremai, paelija, ankštiniai, ryžių košė su pienu. - Gruzdinimas dideliame aliejaus kiekyje: mėsainiai, dešrelės, grilyje kepta lašiša, kukuliai. - Troškinys, troškintas kepsnys: ragu, guliašas, ratatujis. - Ruošimas vidutinėje temperatūroje: sūrio padažas, Bešamelio, karbonariškas padažas, Neapolio pica, pudingas, lietiniai blyneliai. - Atitirpinimas: užšaldytas maistas.

Kaitinimo lygis	Patiekalų ruošimas
1-3	- Ruošimo pabaiga: ryžiai, paelija, ankštiniai, ryžių košė su pienu. - Troškinimas: žuvis, daržovės. - Pašildymas ir laikymas šiltai: gatavi patiekalai.
1	Lydimas: sviestas, šokoladas, želatina, medus, karamelė.

9 Valymas ir priežiūra

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

9.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje www.bosch-home.com.

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite muilo ar pramoninių valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite plieno vilnos ar šveičiamųjų kempinių.
- ▶ Pridžiūvusių patiekalų likučių nuo kaitlentės nevalykite peiliu ar aštriais daiktais.
- ▶ Jungties tarp stiklo ir degiklio skydelių, metalinių profiliuotųjų ar aliuminio plokštės nebandykite valyti peiliu ar kitais aštriais daiktais.
- ▶ Nenaudokite valymo garais prietaisų.

9.2 Valymo rekomendacijos

Baigę naudoti nuvalykite visas prietaiso dalis.

Pastaba. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 20

Bendrosios nuorodos:

- Prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis atvės.
 - Nuvalę visas prietaiso dalis nusauskite jas minkšta servetėle. Jei pradedant ruošti maistą dar yra vandens lašelių ar likutinės drėgmės, kyla pavojus pažeisti paviršių.
 - Vėl tinkamai prijunkite prietaiso dalis. Tai darydami įsitikinkite, kad nebus pažeisti paviršiai.
- "Susipažinimas", Psl. 17

Dalis	Rekomenduojamas valymo metodas	Pastabos
Prietaiso paviršius	Valykite kempine, vandeniu ir muilu.	■ Nedelsdami nuvalykite išsiliejusius skysčius. Tuomet nepridegs maisto likučiai. ■ Kad būtų lengviau valyti, galima nuimti valdymo elementus. Niekada neatjunkite valdymo elemento korpuso ar jo laikiklio. → "Nuimamoji valdymo rankenėlė", Psl. 17 Baigę valyti patikrinkite, ar valdymo elemento korpusas ir laikiklis yra tinkamoje padėtyje.
Valdymo elementai	Valykite sudrėkinta vandenį sugėriamą šluoste ir karštu ploviklio tirpalu.	■ Kad būtų lengviau valyti, galima nuimti valdymo elementus. Niekada nenuimkite valdymo elemento apatinės dalies ar jo laikiklio. → "Nuimamoji valdymo rankenėlė", Psl. 17 ■ Neplaukite indaplovėje ir nenardinkite į vandenį, nes galite pažeisti. ■ Nenaudokite jokių šveičiamųjų ar ėsdinančių produktų, tokių kaip citrinų rūgštis, actas, agresyvios valymo priemonės ar stiklo keramikos valiklis.

Dalis	Rekomenduojamas valymo metodas	Pastabos
Grotelės	Valymas rankomis: - Nuvalykite nemetaliniu šepečiu arba nebraižančia kempine ir muilinu vandeniu. Plovimas indaplovėje: - Plaukite daugiausia 60 °C temperatūroje.	- Atsargiai išimkite grotelės. - Atsargiai nuvalykite sritį aplink guminius padelius. Guminiams padeliams nukritus grotelės gali subraižyti kaitlentę. Plovimas indaplovėje: - Naudokite indaplovę gamintojo rekomenduojamas valymo priemones. - Jei grotelės labai užterštos, prieš plaudami papildomai nuvalykite. - Pasibaigus plovimo procesui išimkite grotelės iš indaplovės ir nušluostykite, jei ant jų liko drėgmės. Patarimas. Naudojant ir valant gali pasikeisti grotelių spalva. Spalvos pokyčiai neturi įtakos naudojimui.
Degiklis	Nuvalykite nemetaliniu šepečiu arba nebraižančia kempine ir muilinu vandeniu.	- Neplaukite indaplovėje. - Nesupainiokite degiklio dangtelių. - Judinkite degiklio dangtelį į vieną ir į kitą pusę, kol jis užsifiksuos degiklio iškyšose.
Šiluminiai elementai / uždegimo žvakės	Nuvalykite mažu nemetaliniu šepečiu.	- Valykite atsargiai. Šiluminiai elementai ir uždegimo žvakės yra jautrūs elementai. - Nesudrėkinkite šiluminio elemento ir uždegimo žvakių. Dėl per didelės drėgmės degiklis gali neužsidegti.

10 Sutrikimų šalinimas

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

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

10.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Bendra elektros triktis.	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Suveikė automatinis saugiklis arba automatinis apsauginis išjungiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesuveikė automatinis saugiklis arba automatinis apsauginis išjungiklis. Tinklo laido jungiklis nėra įkištas. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Neveikia automatinio uždegimo funkcija.	Tarp uždegimo žvakės ir degiklio yra maisto likučių arba nešvarumų. ▶ Išvalykite ertmę tarp uždegimo žvakės ir degiklio. Degiklio dalys drėgnos. ▶ Kruopščiai nuvalykite degiklio dalis.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Neveikia automatinio uždegimo funkcija.	Netinkamai įdėtos degiklio dalys. ► Tinkamai įdėkite degiklio dalis.
	Prietaisas neižemintas, netinkamai prijungtas arba sugedo įžeminimo laidas. ► Susisiekitė su kvalifikuotu elektriку.
Degiklio liepsna netolygi.	Netinkamai įdėtos degiklio dalys. ► Tinkamai įdėkite degiklio dalis.
	Užterštos degiklio angos. ► Degiklio angas išvalykite ir išsausinkite.
Degiklio liepsnos yra didelės arba nestabilios.	Dujos pasiekia prietaisą esant per aukštam slėgiui. 1. Išjunkite prietaisą. 2. Kreipkitės į patvirtintą montavimo įmonę ir paprašykite, kad ji patikrintų dujų baliono arba suskystintų dujų bako reguliatorių. Patarimas. Kad išvengtumėte žalos dėl per didelio slėgio, galite sumontuoti slėgio mažinimo vožtuvą, kuris apriboja arba nutraukia dujų tiekimą, jei sugenda dujų baliono arba suskystintų dujų bako reguliatorius.
Gali būti, kad netinkamai tiekiamas dujų srautas arba nepraleidžiamos dujos.	Dujų tiekimą blokuoja tarpiniai vožtuvai. ► Atidarykite tarpinius vožtuvus.
Virtuvėje pasklido dujų kvapas.	Pasukta valdymo rankenėlė. ► Nustatykite valdymo rankenėlę į pradinę padėtį. Nesandari su prietaisu sujungta dujų tiekimo linija. 1. Užsukite pagrindinį dujų čiaupą. 2. Išvėdinkite patalpą. 3. Nedelsdami kreipkitės į įgaliotąjį montuotoją, kad jis patikrintų dujų tiekimo sistemą ir išduotų įrengimo sertifikatą. 4. Nenaudokite prietaiso, kol nebūsime tikri, kad nei iš įrangos, nei iš prietaiso nesklanda dujos.
Atleidus valdymo rankenėlę degiklis iš karto išsijungia.	Nepakankamai ilgai spaudėte valdymo rankenėlę. 1. Uždegę kelias sekundes palaikykite valdymo rankenėlę nuspaustą. 2. Tvirtai nuspauskite valdymo rankenėlę. Užterštos degiklio angos. ► Degiklio angas išvalykite ir išsausinkite.

11 Klientų aptarnavimo tarnyba

Laikomės Ekologinio projektavimo reglamento, tad prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominės erdvės šalyse iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Be to, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje kitų funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių, kurių laikome sandėliuose, galėsite įsigyti daugiausia 15 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Jei norite gauti daugiau informacijos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su

priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Informaciją pagal reglamentą (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu www.bosch-home.com, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

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

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD), kuriuos rasite prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

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

12 Utilizavimas

12.1 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. Užsukite dujų uždarymo čiaupą.
4. 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.



Satura rādītājs

1 Drošība	24	7 Gatavošanas trauki	29
2 Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem	26	8 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi	30
3 Vides aizsardzība un taupīšana	27	9 Tīrīšana un kopšana	31
4 Iepazīšana	27	10 Traucējumu novēršana	32
5 Piederumi	28	11 Tehniskā servisa dienests	33
6 Galvenā vadība	29	12 Likvidācija	33

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

ESIET PIESARDZĪGI – Traumu risks!

Ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.

- ▶ To nedrīkst izmantot citos nolūkos, piemēram, telpas apsildei.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un mājas apstākļos.
- vietās, kas nav augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- kā telpas apsilde.
- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.
- ārpus telpām

Lai veiktu pārveidi uz cita tipa gāzi, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu.

RĪCĪBA GĀZES SMAKAS VAI GĀZES INSTALĀCIJAS TRAUCĒJUMU GADĪJUMĀ

- ▶ Nekavējoties pārtrauciet gāzes padevi, aizveriet gāzes balona vārstu.
- ▶ Nekavējoties nodzēsiet atklātu liesmu un cigaretes.
- ▶ Vairs neslēdziet gaismas un ierīču slēdžus.
- ▶ Neizvelciet kontaktdakšas no kontaktligzdas.
- ▶ Atrodieties telpās, neizmantojiet parasto vai mobilo tālruni.
- ▶ Atveriet logu un kārtīgi izvēdiniet telpu.
- ▶ Zvaniet klientu atbalsta dienestam vai gāzes piegādes uzņēmumam.

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu.

Mazi gāzes daudzumi ilgākā periodā var uzkrāties un uzliesmot.

- Ja iekārta netiek lietota ilgāku laiku, aizgrieziet gāzes padeves drošības vārstu.

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu.

Ja sašķidrinātas gāzes balons nav novietots vertikāli, sašķidrinātais propāns/butāns var ieplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt vaļīgas, tādējādi ir iespējama nekontrolēta gāzes izplūde.

- Izmantojiet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Saindēšanās risks!**

Gāzes gatavošanas iekārtas izmantošana izraisa siltuma, mitruma un sadegšanas produktu veidošanos telpā, kurā tā ir uzstādīta. Pārliecinieties, ka virtuve tiek labi ventilēta, jo īpaši laikā, kad tiek lietota iekārta.

- Ilgākas un intensīvas ierīces lietošanas laikā var būt nepieciešama papildu ventilēšana, piem., mehāniskās ventilēšanas jaudas palielināšana, ja tāda ir pieejama, papildu ventilēšana, lai droši izvadītu sadegšanas produktus ārpus telpām (uz āru), vienlaikus nodrošinot telpas gaisa apmaiņu ar papildu ventilāciju
- Lai nodrošinātu papildu ventilāciju, pirms instalācijas sazinieties ar speciālistu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- Nekad neatstājiēt karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiēt liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu. Ierīce ļoti sakarst.
- Nenovietojiet uz sildvirsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus. Iekārta sakarst.
- Neuzglabājiēt ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Nenovietojiet un neglabājiēt zem iekārtas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus, piem., aerosolu baloniņus vai tīrīšanas līdzekļus.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- Neizmantojiēt sildvirsmas pārsegus.

Ieslēgti gāzes degļi, uz kuriem nav novietoti gatavošanas trauki, rada lielu karstumu. Tas var izraisīt virs tiem novietotā tvaiku nosūcēja bojājumu vai aizdegšanos.

- Izmantojiēt ieslēgtus gāzes degļus tikai ar uzliktiem gatavošanas traukiem.

Iekārta ļoti sakarst, tekstilmateriāli un citi priekšmeti var aizdegties.

- Tekstilmateriālus, piem., apģērbus vai aizkurus, turiet tālāk no liesmām.
- Nekad nelieciēt rokas virs liesmām.
- Nelieciēt uz iekārtas, tai blakus vai aiz tās degošus priekšmetu, piem., trauku dvieļus vai laikrakstus.

Izplūstoša gāze var aizdegties.

- Ja deglis pēc 10 sekundēm nav aizdedzies, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā un atveriet telpas durvis vai logu. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.
- Ja liesma darbības laikā nejauši nodziest, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Pieejamās daļas darbības laikā var sakarst.

- Neļaujiēt maziem bērniem tuvojties ierīcei. Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.
- Neizmantojiēt sildriņķu aizsargrežģus. Tukši gatavošanas trauki, kas novietoti uz ieslēgtiem gāzes degļiem, ļoti sakarst.
- Nekarsējiēt tukšus gatavošanas traukus. Ierīce darbības laikā sakarst.
- Pirms tīrīt ierīci, ļaujiēt tai atdzist.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padevi.
- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.

→ *Lappuse 33*

Iekārtā iekļuvīšis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Iekārtas traucējumi vai bojājumi un nepareizs remonts ir bīstams.

- ▶ Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē, un piezvaniet klientu servisam.
- ▶ Iekārtas remontu un gāzes vadu nomaiņu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.

Plaisas vai lūzumi stikla plāksnē var izraisīt savainojumus.

- ▶ Nekavējoties izslēdziet visus degļus un jebkādos elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- ▶ Noslēdziet gāzes padevi.
- ▶ Nepieskarieties ierīces virsmai
- ▶ Nelietojiet ierīci.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Nepiemēroti trauku izmēri, bojāti vai nepareizi pozicionēti virtuves trauki var izraisīt smagas traumas.

- ▶ Ievērojiet ar gatavošanas traukiem saistītās norādes.

Ieslēdzot degļus, rodas aizdedzes sveču dzirksteles.

- ▶ Nekad nepieskarieties aizdedzes svecēm, kamēr degļi aizdegas.

Ja kādu vadības pogu nevar pagriezt vai tā ir vaļīga, to vairs nedrīkst izmantot.

- ▶ Nekavējoties vēršieties klientu apkalpošanas dienestā, lai saremontētu vai nomainītu vadības pogu.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, nelietojiet to.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**



Uzmanību: magnētiskais lauks



Personu ar elektrokardiostimulatoru ievērošanai

Vadības elementa pamatnē un vadības elementos ir iebūvēti pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, elektrokardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību.

- ▶ Personām, kam ir elektroniskie implanti, ir jāievēro vismaz 10 cm attālums no magnētiskās vadības elementa pamatnes un no vadības elementiem.
- ▶ Ne vadības elementa pamatni, ne vadības elementus nedrīkst nēsāt tiešā ķermeņa tuvumā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Noslaukšanas risks!**

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

UZMANĪBU

Karstums var bojāt līdzās novietotās ierīces vai mēbeles. Ierīci lietojot ilgāku laiku, rodas karstums un mitrums.

- ▶ Atveriet logu vai ieslēdziet tvaika nosūcēju, kas nodrošina izvadi uz āru.

Karstuma uzkrāšanās var bojāt iekārtu.

- ▶ Nelieciet vienu gatavošanas trauku uz diviem degļiem vai karstuma avotiem.
- ▶ Grilēšanas pannas, māla traukus u.c. nekarsējiet ilgstoši ar pilnu jaudu.

Karstuma uzkrāšanās var bojāt vadības elementus.

- ▶ Nelieciet lielus gatavošanas traukus uz vadības pogu tuvumā esošajiem degļiem.

Vadības pogas atrašanās nepareizā pozīcijā izraisa darbības traucējumus.

- ▶ Ja neizmantojat ierīci, vienmēr pagrieziet vadības pogu uz nulles pozīciju.

Neuzmanīgi rīkojoties ar gatavošanas traukiem, var sabojāt iekārtas virsmu.

- ▶ Ar gatavošanas traukiem, kas novietoti uz sildvirsmas, rīkojieties piesardzīgi.
 - ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas smagus priekšmetus.
- Pārbīdot gatavošanas traukus, varat saskrāpēt stiklu.
- ▶ Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.

Uz sildvirsmas uzkrītot cietiem vai smailiem priekšmetiem, var tikt izraisīti bojājumi.

- ▶ Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.
 - ▶ Sargājiet sildvirsmas malas no triecieniem.
- Sāls, cukurs un no dārzeņiem nobirušas smiltis skrāpē stiklu.
- ▶ Neizmantojiet sildvirsmu kā darba vai novietošanas virsmu.
- Izkusis cukurs vai pārtika ar augstu cukura saturu var bojāt stiklu.
- ▶ Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties degli atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Padoms: Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- ✓ Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.

- ✓ Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojamu vairāk enerģijas.

Cilājiet vāku iespējami retāk.

- ✓ Kad paceļ vāku, zūd daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- ✓ Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, npaceļot vāku.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- ✓ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

- ✓ Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas ir jāpatērē, lai to uzkarētu.

Laicīgi pārslēdziet zemāku jaudas pakāpi.

- ✓ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

3.2 Iepakojuma likvidācija

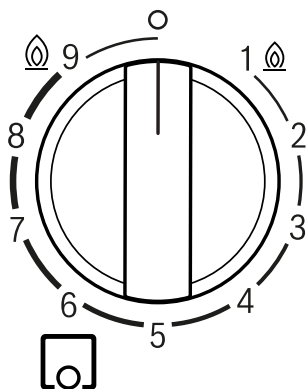
Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības pogas

Lietojot vadības pogas, var pakāpeniski iestatīt liesmas lielumu atbilstoši dažādiem gatavošanas līmeņiem.



9	Vislielākā jauda un degļa elektriskā aizdegšana.
1	Vismazākā jauda.

Noņemamais vadības slēdzis

Iekārtas vadības slēdzi var noņemt.

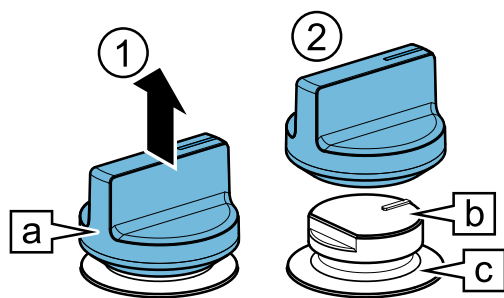
Vadības slēdzi pamatnē tur magnēti.

Noņemiet vadības slēdzi, velkot augšup.

Piezīme: Ne vadības slēdža pamatni , ne tās stiprinājumu nedrīkst izņemt. Gan vadības slēdža pamatni,

	Vadības pogai atbilstošais deglis.
o	Deglis izslēgts.

gan stiprinājumu drīkst ielikt tikai klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis.

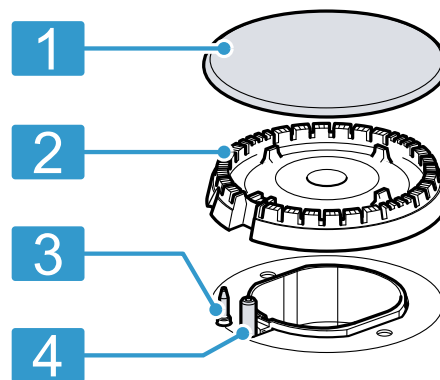


Lai uzliktu vadības slēdzi, uzspiediet to sākotnējā vietā.

Padoms: Magnēti var bojāt magnētiskus datu nesējus un traucēt televizoru vai monitoru darbību. Neturiet iekārtas vadības slēdža tuvumā magnētiskus datu nesējus, piemēram, kredītkartes vai līdzīgas kartes ar magnētisko joslu, kā arī televizorus un monitorus.

4.2 Deglis

Šeit ir sniegts degļa sastāvdaļu pārskats.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Degļa vāciņš |
| 2 | Degļa kauss |
| 3 | Liesmas uzraudzības termoelements |
| 4 | Aizdedzes svece |

4.3 Restes

Ievietojiet restes pareizi. → *Lappuse 2*

Pareizi novietojiet gatavošanas trauku uz restēm. Nekad nenovietojiet gatavošanas trauku tieši uz degļa.

Restes vienmēr noņemiet piesardzīgi.

Padoms: Metāla atliekas, kas paliek uz restēm pēc noteiktu gatavošanas trauku pārvietošanas, var savākt, veicot pareizu tīrīšanu.

→ *"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 31*

5 Piederumi

Piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī. Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus, jo tie paredzēti tieši jūsu ierīcei.

Piederumi ir iekārtai specifiski. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E-Nr.).

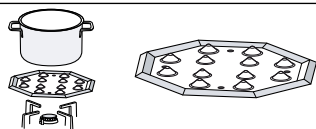
→ *Lappuse 33*

Informācija par pieejamajiem piederumiem pieejama mūsu katalogā, interneta veikalā vai klientu apkalpošanas dienestā.

www.bosch-home.com

Piederumi		Izmantošana
Vokdegļa papildrežģis		■ Lietojiet tikai uz vairākvainagu degļa. ■ Lietojiet vienmēr, kad izmantojat gatavošanas traukus ar izliektu pamatni. ■ Tas ir ieteicams, lai iekārtas darbmūžs būtu ilgāks.
Espresso gatavošanas papildrežģis		■ Lietojiet tikai uz degļa ar vismazāko jaudu. ■ Lietojiet, kad izmantojat gatavošanas traukus, kuru diametrs ir mazāks par 12.

Piederumi	Izmantošana
Lēnās vārīšanas plātne	■ Lietojiet gatavošanai nelielā siltumā. ■ Novietojiet plātni uz kombinētā režģa tā, lai izvirkājumi būtu vērsti uz augšu; nekad nenovietojiet to tieši uz degļa. ■ Izmantojiet ekonomisko degli vai vidēji ātrdarbīgu degli. Lietojot vairākus vidēji ātrdarbīgus degļus, izmantojiet aizmugurējo degli.
Uzstādīšanas piederumi	Lai kombinētu viena zīmola ierīces, izmantojiet uzstādīšanas piederumus.



6 Galvenā vadība

6.1 Gāzes degļa aizdedzināšana

Sildvirsmas ir automātiskā degļu aizdegšanas funkcija.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!**

Izplūstoša gāze var aizdegties.

- ▶ Ja deglis pēc 10 sekundēm nav aizdedzies, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā un atveriet telpas durvis vai logu. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.
- ▶ Ja liesma darbības laikā nejauši nodziest, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.

UZMANĪBU

Pagriežot vadības pogu tieši starp pozīciju **O** un **1.** pozīciju, var tikt izraisīti darbības traucējumi.

- ▶ Tāpēc nekad negrieziet pogu tieši no pozīcijas **O** uz **1.** pozīciju vai pretēji.
1. Nospiediet izvēlētā degļa vadības pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz visaugstākajai pakāpei. Turiet vadības pogu nospiestu.
 - ✓ Pie visiem degļiem veidojas dzirksteles, un atlasītā degļa liesma aizdegas.
 2. Dažas sekundes uzgaidiet un atlaidiet vadības pogu. → *"Drošības sistēma", Lappuse 29*
 3. Pagrieziet vadības pogu līdz vajadzīgajai pakāpei.
 4. Ja neseko aizdegšanās, pagrieziet vadības pogu izslēgšanas pozīcijā un atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības. Šoreiz vadības pogu turiet nospiestu ilgāk (līdz 10 sekundēm).

Piezīme

Lai nodrošinātu atbilstošu iekārtas darbību, ņemiet vērā tālākos norādījumus:

- Degļu daļām un restēm jābūt izvietotām pareizi.
- Nemainiet vietām degļu vāciņus.
- Lai liesmas forma būtu pareiza, degļu atverēm un rievām jābūt tīrām.

→ *"Ieteikumi par tīrīšanu", Lappuse 31*

6.2 Drošības sistēma

Drošības sistēma (termoelements) pārtrauc gāzes padevi gadījumā, ja liesma nejauši nodziest. Lai aizdedzinātu degļus, jāaktivizē sistēma, kas nodrošina gāzes padevi.

1. Aizdedziniet degli, neatlaižot vadības pogu.
- ✓ Liesma aizdegas.
2. Vēl 4 sekundes turiet vadības pogu pilnībā nospiestu.

6.3 Gāzes degļa aizdedzināšana manuāli

Ja ir noticis strāvas padeves pārtraukums, degļus var aizdedzināt arī manuāli.

1. Nospiediet izvēlētā degļa vadības pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz visaugstākajai pakāpei.
2. Turiet pie degļa šķiltavas vai liesmu (šķiltavas, sērkoņņu u.c.).

6.4 Degļa izslēgšana

- ▶ Pagrieziet vadības pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā uz **o**.

6.5 Normālas parādības darbības laikā

Tālāk minētās parādības ir raksturīgas normālai iekārtas darbībai:

- Klusa svilpšana no aizdegta degļa.
 - Smaku izdalīšanās pirmajā lietošanas reizē. Šīs smakas ar laiku izzudīs.
 - Oranža liesma. Tam par iemeslu ir gaisā esošie putekļi, izšķīstīti šķidrums utt.
 - Troksnis dažu sekunžu laikā pēc degļa izslēgšanas. Tas liecina par drošības sistēmas ieslēgšanos.
- *"Drošības sistēma", Lappuse 29*

7 Gatavošanas trauki

Šie norādījumi palīdzēs taupīt elektroenerģiju un nepieļaut gatavošanas trauku bojājumus.

7.1 Piemēroti gatavošanas trauki

Lietojiet tikai atbilstīga diametra gatavošanas traukus. Gatavošanas trauks nedrīkst sniegties pāri plīts malai. Nekad nelietojiet maza izmēra gatavošanas traukus uz lieliem degļiem. Liesmas nekad nedrīkst pieskarties gatavošanas trauka sāniem.

Deglis	Gatavošanas trauka pamatnes minimālais diametrs (cm)	Gatavošanas trauka pamatnes maksimālais diametrs (cm)
Intensīvais deglis	20	26
Parastais deglis	12	22

Gatavošanas traukus ar izliektu pamatni lietojiet tikai uz vairākvainagu degļa.

- Sildvirsmas ir jābūt vairākvainagu deglim un vokdegļa papildrežģim.
- Vokdegļa papildrežģim ir jābūt pareizi ieliktam.

→ "Piederumi", Lappuse 28

7.2 Gatavošanas trauku lietošana

Gatavošanas trauku izvēle un novietojums ietekmē iekārtas darba drošību un energoefektivitāti.

→ "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 27

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Starp gatavošanas trauku un degtspējīgiem priekšmetiem jābūt vismaz 50 mm attālumam.

Neizmantojiet deformētus gatavošanas traukus. Iz- mantojiet tikai gatavoša- nas traukus ar plakanu un biezu pamatni.	Deformētu gatavošanas trauku nevar stabili novietot uz sildvirsmas, un tas var apgāzties.
---	--

Novietojiet gatavošanas trauku pa vidu virs degļa.	Ja gatavošanas trauks nav novietots degļa centrā, tas var apgāzties.
---	--

Novietojiet gatavošanas trauku uz restēm pareizi.	Novietojot gatavošanas trauku tieši uz degļa, tas var apgāzties.
--	--

8 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Izmantojot iekārtas vadības pogas, var pakāpeniski iestatīt liesmas lielumu no pakāpes 1 līdz pakāpei 9. Gatavošanas laiks un pakāpes ir atkarīgas no ēdienu veida, svara un kvalitātes, no izmantotā gāzes tipa, kā arī no gatavošanas trauka materiāla.

Padomi

- Gatavošanas padomi
 - Gatavojot zupu, krēmzupu, lēcas vai turku zirņus, visas sastāvdaļas gatavošanas traukā ievietojiet vienlaikus.
 - Gatavojot ēdienus pannā, vispirms uzkaršējiet eļļu. Sākot cept, raugiet, lai temperatūra būtu nemainīga, un vajadzības gadījumā pielāgojiet jaudas pakāpi. Gatavojot vairākas porcijas, pagaidiet, līdz atkal sasniegta attiecīgā temperatūra. Regulāri apgroziet ēdienu.
- Lai saīsinātu gatavošanas ilgumu, rīkojieties šādi:
 - Krēmu un pākšaugu vārīšanai izmantojiet ātrvārāmo katlu. Ja izmantojat ātrvārāmo katlu, ievērojiet ražotāja norādījumus.
 - Nūdeles, rīsi un kartupeļi jāliek verdošā ūdenī. Pēc tam pielāgojiet jaudas pakāpi, lai turpinātu vārīšanu.
 - Vārot rīsus un kartupeļus, lietojiet vāku.

Gatavošanas pakāpe	Ēdienu gatavošana
9	▪ Ūdens uzvārīšana. ▪ Cepšana ūdens peldē: biskvīts, pudiņš, maizes pudiņš. ▪ Cepšana augstā temperatūrā: Āzijas ēdieni.
7-9	▪ Vārīšanās temperatūras sasniegšana: nūdeles, zupas, krēmi, paelja, pākšaugi, rīsu piena putra. ▪ Fritēšana eļļā: dārzeņi tempuras mīklā, kroketes, fritēti kartupeļi, kartupeļu omlete, šnicele, saldēta pārtika, konditorejas izstrādājumi. ▪ Cepšana nelielā eļļas daudzumā: franču omlete, steiks, stroganovs. ▪ Cepšana, apcepšana: dārzeņi, gaļa.
4-6	▪ Vārīšanās turpināšana: nūdeles, zupas, krēmi, paelja, pākšaugi, rīsu piena putra. ▪ Fritēšana nelielā eļļas daudzumā: hamburgeri, desiņas, grilēts lasis, frikadeles. ▪ Sautējums, cepetis: ragū, gulašs, ratatujis. ▪ Gatavošana vidējā temperatūrā: siera mērce, Bešamela mērce, mērce "Carbonara", mērce "Napoletana", pudiņš, plānās pankūkas. ▪ Atkausēšana: saldēta pārtika.

Gatavošanas pakāpe	Ēdienu gatavošana
1-3	- Gatavošana līdz gatavībai: rīsi, paelja, pākšaugi, rīsu piena putra. - Tvaicēšana: zivis, dārzeņi. - Uzsildīšana un siltuma uzturēšana: gatavi ēdieni.

Gatavošanas pakāpe	Ēdienu gatavošana
1	Kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns, medus, karamele.

9 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

9.1 Tīrīšanas līdzeklis

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai tiešsaistes veikalā www.bosch-home.com.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt iekārtas virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

9.2 Ieteikumi par tīrīšanu

Pēc katras lietošanas reizes notīriet visas iekārtas daļas.

Piezīme: levērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 31

Vispārēji norādījumi

- Pirms tīrīt iekārtu, ļaujiet tai atdzist.
- Kad visas iekārtas daļas ir notīrītas, pilnībā nosusiniet tās ar mīkstu drānu. Ja sāk gatavot, kamēr uz virsmas ir ūdens pilieni vai tā vēl ir mitra, virsmu var bojāt.
- Pareizi uzlieciet visas iekārtas daļas un pārbaudiet, ka tās nebojā virsmu.
→ "Iepazīšana", Lappuse 27

Daļa	Ieteicamais tīrīšanas veids	Piezīmes
Iekārtas virsma	Tīriet ar sūkli, ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	■ Uzreiz noslaukiet uzšķīdušus šķidrumus. Citādi pārtikas paliekas piedeg. ■ Lai vadības elementus būtu ērtāk tīrīt, tos var noņemt. Ne vadības elementa pamatni, ne tās stiprinājumu nedrīkst izņemt. → "Noņemamais vadības slēdzis", Lappuse 27 Pēc tīrīšanas pārbaudiet, ka vadības elementa pamatne un stiprinājums ir pareizā pozīcijā.
Vadības elementi	Tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.	■ Lai vadības elementus būtu ērtāk tīrīt, tos var noņemt. Nenoņemiet vadības elementu cokolus vai to stiprinājumus. → "Noņemamais vadības slēdzis", Lappuse 27 ■ Nemazgājiet trauku mašīnā vai negremdējiet ūdenī, citādi var rasties bojājumi. ■ Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus, piemēram, citronskābi, etiķi, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus.
Restes	Tīrīšana ar rokām ■ Notīriet ar nemetālisku suku vai neskrāpējošu trauku mazgāšanas sūkli un ziepjūdeni. Mazgāšana trauku mašīnā ■ Mazgāšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 60 °C.	■ Uzmanīgi noņemiet restes. ■ Piesardzīgi notīriet virsmas ap gumijas paliktņiem. Ja gumijas paliktņi ir atdalījušies, restes var saskrāpēt sildivirsmu.

Daļa	Ieteicamais tīrīšanas veids	Piezīmes
		Mazgāšana trauku mašīnā ■ Izmantojiet trauku mašīnas ražotāja ieteikto mazgāšanas līdzekli. ■ Ja uz restēm ir noturīgi netīrumi, iepriekš daļēji notīriet. ■ Tiklīdz skalošanas cikls ir pabeigts, restes izņemiet no trauku mašīnas un pilnībā nosusiniet. Padoms: Gan lietošanas, gan tīrīšanas laikā restes var iekrāsoties. Krāsas izmaiņas neietekmē lietojumu.
Degļi	Notīriet ar nemetālisku suku vai neskrāpējošu trauku mazgāšanas sūkli un ziepjūdeni.	■ Nedrīkst mazgāt trauku mašīnā. ■ Nemainiet vietām degļu vāciņus. ■ Saudzīgi kustiniet degļa vāciņu šurpu turpu, līdz tas nostiprinās uz degļa izciļņiem.
Termopāri / aizdedzes sveces	Tīriet ar sūciņu, kas nav izgatavota no metāla.	■ Tīriet piesardzīgi. Termopāri un aizdedzes sveces ir jutīgi. ■ Termopārie un aizdedzes svecēm nedrīkst samitrināt. Ja mitrums ir pārmērīgs, deglis var neaizdegties.

10 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 33

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

10.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Vispārīgi strāvas padeves traucējumi.	Drošinātājs ir bojāts. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Nostrādājis automātiskais drošinātājs vai noplūdstrāvas aizsargslēdzis. ▶ Pārbaudiet, vai sadales skapī ir nostrādājis automātiskais drošinātājs vai noplūdstrāvas aizsargslēdzis. Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Nedarbojas automātiskā aizdegšana.	S tarp aizdedzes sveci un degļi atrodas ēdiena paliekas vai netīrumi. ▶ Izīriet vietu starp aizdedzes sveci un degļi. Degļa daļas ir mitras. ▶ Rūpīgi nožāvējiet degļa daļas. Degļu daļas ir novietotas nepareizi. ▶ Pareizi novietojiet degļa daļas. Ierīce nav iezemēta, nav pareizi pievienota, vai ir bojāts zemējuma kabelis. ▶ Sazinieties ar elektriķi.
Degļa liesma ir nevienmērīga.	Degļu daļas ir novietotas nepareizi. ▶ Pareizi novietojiet degļa daļas.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Degļa liesma ir nevienmērīga.	Degļa atveres ir netīras. ► Iztīriet un nožāvējiet degļa atveres.
Degļa liesma ir liela vai nestabila.	Gāze sasniedz iekārtu ar pārāk lielu spiedienu. 1. Izslēdziet iekārtu. 2. Sazinieties ar pilnvaroto uzstādītāju un lūdziet, lai viņš pārbauda gāzes balona vai šķidrās gāzes tvertnes regulatoru. Padoms: Lai novērstu pārāk liela spiediena radītos bojājumus, varat uzstādīt aizsardzību pret pārspiedienu, kas ierobežo vai atvieno gāzes padevi gadījumā, ja rodas gāzes balona vai šķidrās gāzes tvertnes darbības atteice.
Gāzes plūsma šķiet neparasta, vai gāze neizplūst.	Gāzes padeve ir noslēgta ar starpvārstiem. ► Atveriet starpvārstus.
Virtuvē ož pēc gāzes.	Vadības poga ir pagriezta atvērtā pozīcijā. ► Pagrieziet vadības pogas aizvērtā pozīcijā. Gāzes vads līdz ierīcei nav hermētisks. 1. Noslēdziet galveno gāzes krānu. 2. Izvēdiniet telpu. 3. Nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu montieri, kurš var pārbaudīt gāzes iekārtu un izsniegt uzstādīšanas sertifikātu. 4. Nelietojiet ierīci, līdz neesat pārliecinājies par to, ka ne no instalācijas, ne ierīces nenoplūst gāze.
Atlaižot vadības pogu, deglis izslēdzas.	Vadības poga nav bijusi nospiesta pietiekami ilgi. 1. Pēc aizdedzināšanas vadības pogu turiet nospiestu vēl dažas sekundes. 2. Stingri iespiediet vadības pogu. Degļa atveres ir netīras. ► Iztīriet un nožāvējiet degļa atveres.

11 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiat mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.

Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadus pēc iekārtas laišanas tirgū.

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

Piezīme: Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktu un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktu un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Informāciju atbilstoši (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, www.bosch-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

11.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD), kas norādīts iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

12 Likvidācija

12.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.

3. Aizveriet gāzes noslēgvārstu.
4. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



8001338437 (051209) REG25
et, lt, lv