



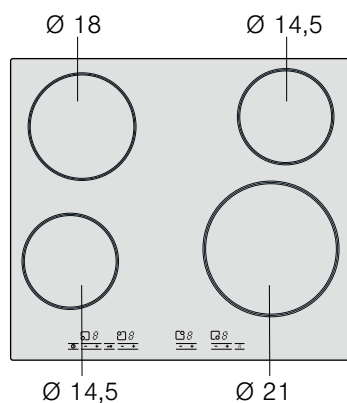
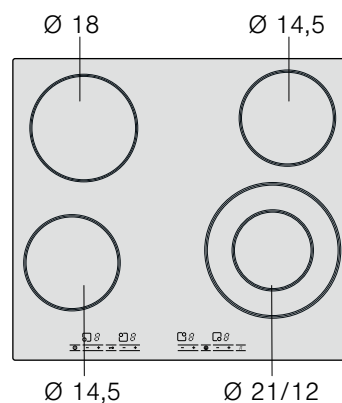
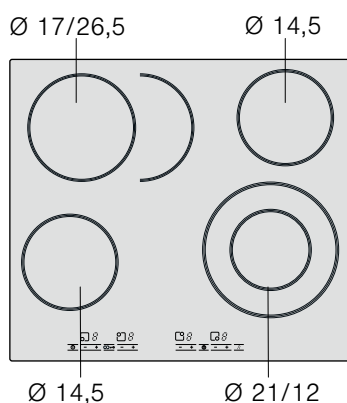
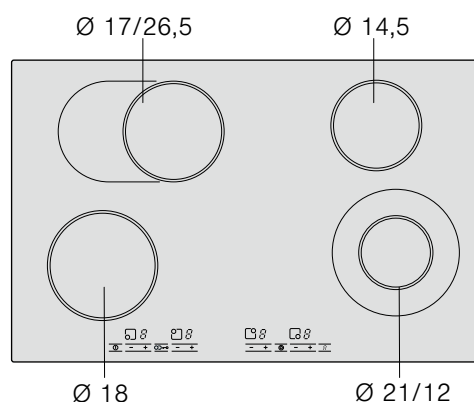
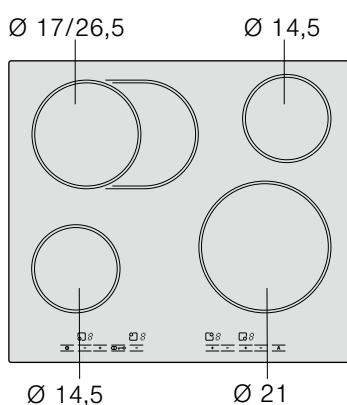
PKE6..E., PKF6..E., PKN6..E., PKN8..E., PKB6..E..
Sildvirsmā
Kaitlente
Pliidipaat



BOSCH

[lv] Lietošanas instrukcija2
[lt] Naudojimo instrukcija11

[et] Kasutusjuhend 19

PKE6..E..**PKF6..E..****PKN6..E..****PKN8..E..****PKB6..E..**

lv Satura rādītājs

Drošības noteikumi	3
Bojājumu iemesli.....	4
Vides aizsardzība	4
Apkārtējai videi nekaitīga utilizācija.....	4
Enerģijas taupīšanas padoms.....	4
Iepazīšanās ar ierīci	5
Vadības panelis.....	5
Sildriņķi	5
Paliekošā siltuma indikators	5
Sildvirsmas iestatīšana.....	5
Gatavošanas lauka ieslēgšana un izslēgšana	5
Sildriņķa noregulēšana	5
Gatavošanas tabula.....	6
Uzvārīšanās elektronika	7
Uzvārīšanās kontroles elektronikas regulēšana	7
Tabula gatavošanai ar uzvārīšanās elektroniku	7
Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai	8

Funkcija "Aizsardzība no bērniem"	8
Funkcijas "Aizsardzība no bērniem" ieslēgšana un izslēgšana.....	8
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"	8
Automātiskā laika ierobežošana	8
Pamatiestatījumi.....	9
Pamatiestatījumu maiņa	9
Tīrīšana un kopšana.....	10
Stikla keramika.....	10
Sildvirsmas rāmis.....	10
Traucējumu novēršana	10
Klientu serviss.....	10

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Drošības noteikumi

Rūpīgi izlasiet šo pamācību. Uzglabājiēt lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai tālāk nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai sadzīves vai privātās saimniecības vajadzībām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu gatavošanai. Lietošanas laikā neatstājiēt ierīci bez uzraudzības.

Ja tiek nodrošināta uzraudzība vai ja ir veikta apmācība par drošu iekārtas lietošanu un nodrošināta iespējamo draudu izpratne, šo iekārtu var izmantot bērni, sākot no 8 gadu vecuma, un personas ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai uztveres spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu.

Neļaujiēt bērniem rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiēt bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziēt sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiēt liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiēt uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiēt uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiēt ugunsnedrošus priekšmetus vai

aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdziēt un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziēt drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciēt klientu servisu

Apdedzināšanās draudi!

- Sildriņķi un zona ap tiem ļoti uzkarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugiet, lai ierīcei netuvotos bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas Izslēdziēt drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciēt klientu servisu

Elektrotraumas risks!

- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziēt drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciēt klientu servisu
- Tīrīšana ar tvaiku var izraisīt strāvas triecienus. Neizmantojiēt tvaika tīrīšanas ierīci.
- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts klientu dienesta tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, drošinātāju kastē izslēdziēt attiecīgo drošinātāju.

Traumu risks!

Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.

- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemērota.

Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu (piemēram, alumīnija) radīti noberzumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Izsaiņojiet ierīci un utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

Apkārtējai videi nekaitīga utilizācija



Šī ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvai 2002/96/EK par nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktīva regulē nolietotu ierīču pieņemšanu atpakaļ un novērtēšanu ES robežās.

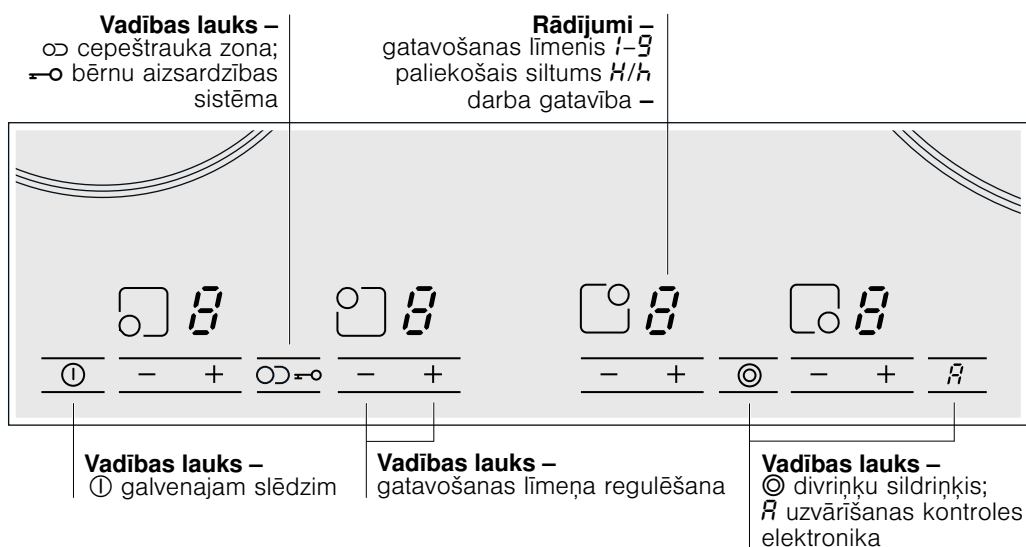
Enerģijas taupīšanas padoms

- Vienmēr lieciet katliem piemērotus vākus. Ēdiena gatavošanai bez vāka ir nepieciešams daudz vairāk enerģijas.
- Lietojiet katlus un pannas ar līdzenu pamatni. Nelīdzena pamatne palielina enerģijas patēriņu.
- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst sildriņķa lielumam. Enerģijas zaudējumus uz gatavojamās virsmas, jo īpaši, veicina mazi katli. Ievērojiet: trauku ražotāji bieži norāda katla augšējo diametru. Lielākoties, tas ir lielāks nekā katla pamatnes diametrs.
- Nelielam daudzumam izmantojiet nelielu katlu. Lielāks, bet mazāk piepildīts katls patērē daudz enerģijas.
- Sautēšanai izmantojiet minimālu daudzumu ūdens. Tas ekonomē enerģiju. Dārzenos saglabājas vitamīni un minerālvielas.
- Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.
- Izmantojiet sildvirsmas paliekošo siltumu. Gatavojot ēdienu ilgstoši, izslēdziet sildriņķi jau 5-10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

Iepazīšanās ar ierīci

Šī lietošanas pamācība attiecas uz dažādu modeļu sildvirsmām. 2. lappusē atradīsiet pārskatu par to veidiem un izmēriem.

Vadības panelis



Vadības lauki

Pieskaroties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Pieskaroties vairākiem laukiem vienlaikus, iestatījumi paliek nemainīgi. Šādā veidā no regulēšanas zonas var noslaucīt pārplūdušu ēdienu.
- Vadības laukus vienmēr uzturiet sausus. Mitrums ietekmē ierīces funkciju.

Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
○ Vienriņķa sildriņķis	
☉ Divriņķu sildriņķis	Pieskarieties simbolam ☉
∞ Cepeštrauka zona	Pieskarieties simbolam ∞

Sildriņķa ieslēgšana: deg atbilstošais indikators.

Sildriņķa ieslēgšana: tiek automātiski izvēlēts pēdējais iepriekš iestatītais lielums

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

Ja indikatorā parādās **H**, sildriņķis vēl ir karsts. Tādējādi var, piemēram, nelielu porciju uzturēt siltu vai kausēt glazūru. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz **h**. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisuši.

Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Gatavošanas lauka ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Virs galvenā slēdža deg indikatora lampa. Gatavošanas lauks ir gatavs darbam.

Izslēgšana: turiet nospiestu simbolu ①, līdz nodziest indikators virs galvenā slēdža. Visi sildriņķi ir izslēgti. Turpina degt atlikušā siltuma rādījums, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījums: Sildvirsmas automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.

Sildriņķa noregulēšana

Vajadzīgo gatavošanas līmeni iestata, izmantojot simbolus + un -.

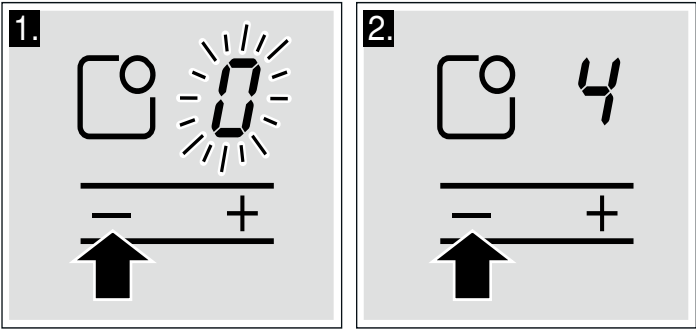
1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas atzīmēts ar punktu.

Gatavošanas līmeņa iestatīšana.

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

- 1. Pieskarieties simbolam + vai -. Indikatorā redzams 0.
- 2. Nākamā 10 sekunžu laikā pieskarieties simbolam + vai -. Parādās pamatiestatījums. Simbols + 9. gatavošanas līmenis Simbols - 4. gatavošanas līmenis



- 3. Gatavošanas līmeņa maiņa: pieskarieties simbolam + vai - līdz rādījumā parādās vēlams gatavošanas līmenis.
- Norādījums.** Sildriņķa karsēšanu regulē, to ieslēdzot un izslēdzot. Arī vislielākās jaudas režīmā karsēšanu var ieslēgt un izslēgt.

Sildriņķa izslēgšana

Pieskarieties simbolam + vai -, līdz parādās 0. Pēc apmēram 10 sekundēm parādās atlikušā siltuma rādījums.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atšķirības.

Uzsildot biezus šķidros ēdienus, regulāri tos apmaisiet.

Uzvārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

	Tālākās gatavoša- nas līmenis	Tālākās gatavoša- nas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūras, sviests, medus	1-2	-
Želatīns	1-2	-
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1-2	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.-3.	20-30 min.
Saldēts gulašs	2.-3.	10-15 min.
Vārīt, turot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4-5	20-30 min.
Zivis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, "Bechamel" mērce	1-2	3-6 min.
Uzputotas mērces, piemēram, "Bernaise" mērce, "Hollondaise" mērce	3-4	8-12 min.
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15-30 min.
Piena rīsi	1-2	25-35 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25-30 min.
Nomizoti kartupeļi	4-5	15-25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3.-4.	15-60 min.
Dārzeņi	2.-3.	10-20 min.
Dārzeņi, saldēti	3.-4.	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
Sutināšana		
Ruletes	4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min.
Gulašs	2.-3.	50-60 min.

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Cepšana**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min.
Kotlete, vienkārša vai panēta	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieža)	5-6	10-20 min
Saldēta putna krūtiņa	5-6	10-30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4-10 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	turpināt.
Omlete	3.-4.	turpināt.
Vēršācis	5-6	3-6 min.
Fritēšana (150-200g uz porciju, fritēt nepartraukti 1 līdz 2 litros eļļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8-9	-
Kroketes	7-8	-
Gaļas bumbiņas	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4-5	-
* Tālākā gatavošana bez vāka		
** Bez vāka		

Uzvārišanās elektronika

Uzvārišanās elektronika uzskarsē sildriņķi ar lielāko jaudu un pēc tam pārslēdzas uz jūsu izvēlēto gatavošanas līmeni.

Sildriņķa karsēšanas ilgums ir atkarīgs no iestatītā gatavošanas līmeņa.

Uzvārišanās kontroles elektronikas regulēšana

Uzvārišanās elektroniku var aktivizēt tikai pirmajās 30 sekundēs pēc sildriņķa ieslēgšanas:

1. Iestatiet vēlamo sildriņķa tālākās gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam .

Uzvārišanās kontroles elektronika ir aktivizēta. Indikatorā pārmaiņus mirgo  un tālākās gatavošanas līmenis.

Pēc uzvārišanās indikatorā redzams tikai tālākās gatavošanas līmeņa rādījums.

Tabula gatavošanai ar uzvārišanās elektroniku

Tabulā uzzināsi, kādu ēdienu pagatavošanai piemērota uzvārišanās elektronika.

Mazākie lielumi attiecināmi uz mazajiem sildriņķiem, lielākie - uz lielajiem. Vadieties pēc dotajām vērtībām.

Ar uzvārišanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
Uzsildīšana			
Buljons	500ml-1 ltr.	A 7-8	4-7 min.
Zupas ar piedevām	500ml-1 ltr.	A 2-3	3-6 min.
Piens**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana			
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	400-800g	A 1-2	-

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
Atkausēšana un uzsildīšana			
Saldēti spināti	300-600g	A 2.-3.	10-20 min.
Saldēts gulašs	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.
Vārīt, turot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa			
Zivis	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Vārīšana			
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Nemizoti kartupeļi, 1-3 krūzes ūdens	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Nemizoti kartupeļi, 1-3 krūzes ūdens	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Dārzeņi, 1-3 krūzes ūdens	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min.
Saldēti dārzeņi, 1-3 krūzes ūdens	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min.
Sutināšana			
Ruletes	4 gab.	A 4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Cepšana**			
Šnicele, vienkārša vai panēta	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotlete, vienkārša vai panēta	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	1-2	A 6-7	8-12 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Pankūkas		A 6-7	cept līdz gatavībai
* Tālākā gatavošana bez vāka			
** Bez vāka			

Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai

Uzvārīšanās elektronika ir piemērota gatavošanai nelielā ūdens daudzumā, saglabājot maksimālu uzturvielu daudzumu.

- Lietojot lielos sildriņķus, pievienojiet gatavojamam ēdienam tikai aptuveni 3 tases ūdens, bet lietojot mazos - aptuveni 2 tases ūdens.
- Nosedziet katlu ar vāku.
- Ēdienu pagatavošanai lielā ūdens daudzumā (piem., makaroni), uzvārīšanās elektronika nav piemērota.

Funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Ar funkciju "Aizsardzība no bērniem" jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  uz apm. 4 sekundēm. Bloķēšana ir pārtraukta.

Funkcijas "Aizsardzība no bērniem" ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.
Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  uz apm. 4 sekundēm. Simbols  ir izgaismots 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Funkcija "Aizsardzība no bērniem" tiek automātiski aktivizēta ikreiz, kad jūs izslēdzat sildvirsmu.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi".

Automātiskā laika ierobežošana

Ja kāds sildriņķis ilgu laiku ir darba režīmā un jūs nemaināt tā iestatījumus, tiek aktivizēta automātiskā laika ierobežošanas funkcija.

Pieskaroties jebkuram no vadības laukiem, indikators nodziest. Jūs varat veikt iestatīšanu no jauna.

Sildriņķa karsēšana tiek pārtraukta. Sildriņķu indikatorā parmaiņus mirgo  un .

Laika ierobežošanas funkcijas aktivizēšanas laiks atkarīgs no iestatītā gatavošanas līmeņa (1 līdz 10 stundas).

Pamatiestatījumi

Jūsu ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Šos iestatījumus varat pielāgot saviem paradumiem.

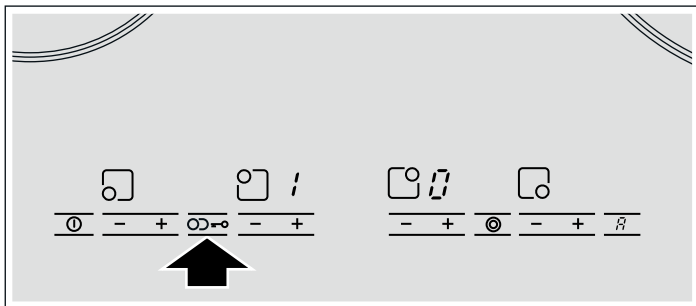
Indikators	Funkcijas
 	Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"  Izslēgta.*  Ieslēgta.
 	Signāls  Apstiprinājuma un vadības kļūdu signāls ir izslēgts.  Ieslēgts ir tikai vadības kļūdu signāls.  Apstiprinājuma un vadības kļūdu signāls ir ieslēgts.*
 	Sildriņķu ieslēgšana  Izslēgta.  Ieslēgta.  Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
 	Atiestatīšana uz pamatiestatījumiem  Izslēgta.  Ieslēgta.

* Pamatiestatījums

Pamatiestatījumu maiņa

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

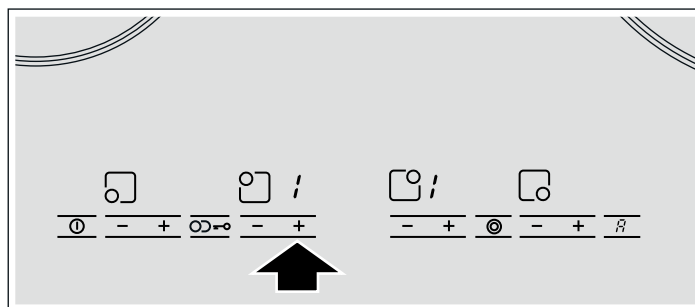
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamā 10 sekunžu laikā pieskarieties simbolam  un turiet to nospiestu 4 sekundes.



Displeja kreisajā pusē pārmaiņus mirgo  un , labajā pusē redzams .

3. Pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz displeja kreisajā pusē parādās vēlamais rādījums.

4. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz displeja labajā pusē parādās vēlamais iestatījums.



5. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

Izslēgšana

Lai izslēgtu pamatiestatījumu režīmu, ar galveno slēdzi izslēdziet sildriņķi un veiciet iestatījumus no jauna.

Tīrīšana un kopšana

Šīs nodaļas norādījumi jums palīdzēs pareizi kopt sildvirsmu. Piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu servisā vai mūsu e-veikalā.

Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdiena atlikumi nepiedegs. Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis. Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,

- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Lielus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ņemiet vērā ražotāja norādes. Stikla skrāpi varat iegādāties arī mūsu klientu dienestā vai e-veikalā.

Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, lūdzu, ievērojiet šādus norādījumus:

- Mazgājiet tikai ar siltu skalošanas šķīdumu.
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi.

Traucējumu novēršana

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā šādus norādījumus, pirms izsaucat klientu servisa speciālistu.

Indikators	Kļūda	Rīcība
Nav	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Mājās pārbaudiet ierīci atbilstošos aizsardzības drošinātājus. Izmantojot citas elektroniskās ierīces, pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve.
E mirgo	Vadības lauks ir mitrs vai arī uz tā atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības lauku vai noņemiet priekšmetu no tā.
E + skaitlis	Traucējumi elektronikā.	Izslēdziet ierīci atbilstošos mājas aizsardzības drošinātājus vai aizsargslēdzi drošinātāju kastē un pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet. Ja indikatora rādījums parādās atkal, izsaučiet klientu servisa speciālistu.
F2	Elektronika ir pārkarsusi un izslēgusi attiecīgo sildriņķi.	Nogaidiet, līdz elektronika ir pilnīgi atdzisusi. Tad pieskarieties sildriņķa vadības laukam.*
F4	Elektronika ir pārkarsusi un visi sildriņķi ir izslēgti.	Nogaidiet, līdz elektronika ir pilnīgi atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram vadības laukam.*
F8	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi var nekavējoties atkal ieslēgt.

* Nenovietojiet karstus katlus vadības paneļa tuvumā vai uz tā.

Klientu serviss

Ja jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs jums palīdzēt. **E numurs un FD numurs**

Sazinoties ar mūsu klientu servisu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces pasēs. Ņemiet vērā, ka klientu servisa dienesta tehniķa apmeklējums kļūdas novēršanai arī garantijas laikā nav bezmaksas.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā. Paļaujieties uz ražotāja kompetenci. Tā jūs nodrošināsiet, ka ierīces remontu veiks apmācīti servisa tehniķi, kam ir pieejamas oriģinālās rezerves daļas.

Saugos nurodymai.....	11	Apsauga nuo vaikų.....	16
Galimos gedimų priežastys.....	12	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas.....	16
Aplinkos apsauga	13	Automatinė apsauga nuo vaikų	16
Aplinką tausojantis utilizavimas.....	13	Automatinis laiko ribojimas	17
Energijos taupymo patarimai.....	13	Pagrindiniai nustatymai	17
Susipažinkite su prietaisu.....	13	Pagrindinių nustatymų keitimas	17
Valdymo zona.....	13	Valymas ir priežiūra	18
Kaitvietės	13	Stiklo keramikos kaitlentė	18
Liekamosios šilumos rodmuo	14	Kaitlentės rėmas	18
Kaitlentės nustatymas.....	14	Gedimų pašalinimas.....	18
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	14	Klientų aptarnavimo tarnyba	18
Kaitvietės nustatymas	14		
Gaminimo lentelė.....	14		
Užvirimo režimas	15		
Užvirimo elektronikos nustatymas	15		
Lentelė skirta gaminimui užvirimo režimu	16		
Patarimai verdant užvirimo režimu	16		

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Išsaugokite šią naudojimo ir montavimo instrukciją bei prietaiso pasą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti arba perduoti kitiems savininkams.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik privačioje buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik maistui ruošti. Nepalikite be priežiūros veikiančio prietaiso.

Šį prietaisą vaikai nuo 8 metų ir ribotų fizinių, sensorinių arba protinių gebėjimų asmenys arba asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių gali naudoti tik, prižiūrimi arba jei jie buvo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą ir suprato apie galimus pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valyti ir naudotojo atliekamus techninės priežiūros darbus vaikai gali atlikti tik prižiūrimi.

Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir jų aplinkinės zonos labai įkaista. Niekada nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prie kaitlentės vaikų iki 8 metų.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Elektros smūgio pavojus!

- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

- Valant garais galimas elektros šokas. Nenaudokite valymo garais įrenginių.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas yra sugedęs, išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

Pavojus susižeisti!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokių būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.

- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę maisto produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką	Patikrinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
	Puodų žymės (pvz., aliuminio)	Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves.
Įrastos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkos apsauga

Išpakuokite prietaisą ir tinkamai pašalinkite pakavimo medžiagas.

Aplinką tausojantis utilizavimas



Šis prietaisas atitinka ES direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktyva apibrėžia, kad seni įrenginiai turi būti pašalinami pagal visoje ES galiojančias įrenginių utilizavimo taisykles.

Energijos taupymo patarimai

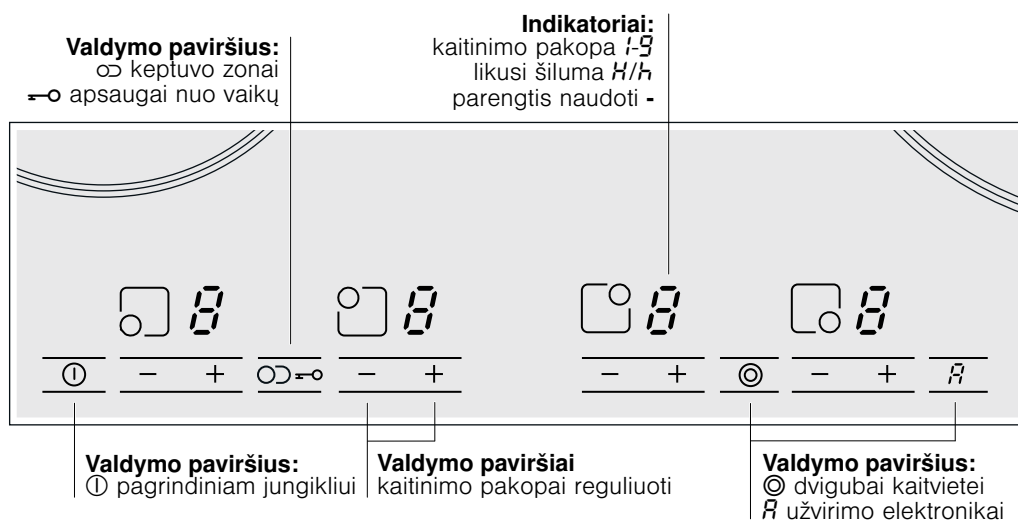
- Visada uždenkite puodus tinkamais dangčiais. Jei puodo ar keptuvės neuždengsite, prireiks daug daugiau elektros energijos.

- Naudokite puodus ir keptuves su lygiais dugnais. Nelygus dugnas padidina energijos sąnaudas.
- Puodo ar keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su kaitvietės skersmeniu. Naudojant per mažus puodus ant kaitviečių, prarandama energijos. Atkreipkite dėmesį: indų gamintojai dažniausiai nurodo puodo viršaus skersmenį. Dažniausiai jis didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Jei gaminate nedidelį maisto kiekį, naudokite mažesnę puodą. Gaminant nedaug maisto dideliame puode, sunaudojama daug elektros energijos.
- Virdami įpilkite mažai vandens. Tai taupo elektros energiją. Be to, daržovėse išliks visi vitaminai ir mineralai.
- Laiku sumažinkite temperatūrą.
- Išnaudokite kaitlentės liekamą šilumą. Jei patiekalą gaminate ilgiau, išjunkite kaitvietę likus maždaug 5-10 minučių iki patiekalo ruošimo pabaigos.

Susipažinkite su prietaisu

Naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms. 2 puslapyje pateikti prietaiso matmenys ir aprašymas.

Valdymo zona



Valdymo paviršiai

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Jei tuo pat metu liečiate kelis laukelius, nustatymai nesikeičia. Todėl lengvai galite išvalyti ant valdymo skydelio išbėgusius skysčius.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.

Kaitvietės

Kaitvietė	Įjungimas ir išjungimas
○ Vienguba kaitvietė	
⊙ Dviguba kaitvietė	Palieskite simbolį ⊙
∞ Keptuvo zona	Palieskite simbolį ∞

Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas indikatorius.

Kaitvietės įjungimas: automatiškai parenkamas paskutinį kartą nustatytas dydis

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmenį.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, reiškia, kad kaitvietė dar karšta. Jūs galite, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų. Kaitvietei auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgesa kaitvietei visiškai atvėsus.

Kaitlentės nustatymas

Skaitydami šį skyrį sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvieses. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę. Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Virš pagrindinio jungiklio šviečia indikatorius. Kaitlentė parengta naudoti. Išjungimas: simbolį ① lieskite tol, kol užges indikatorius virš pagrindinio jungiklio. Visos kaitvietės išjungtos. Likutinės šilumos indikatoriai dega tol, kol pakankamai atvėsta kaitvietės. **Pastaba:** Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.

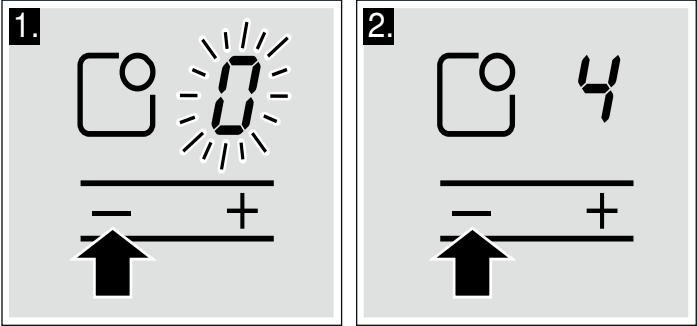
Kaitvietės nustatymas

Simboliais **+** ir **-** nustatykite pageidaujamą kaitinimo pakopą. 1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas 9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas Kiekviena kaitinimo pakopa turi ir tarpinę padėtį. Ji yra pažymėta tašku.

Kaitinimo pakopos nustatymas:

Kaitlentė turi būti įjungta.

- 1. Palieskite simbolį **+** arba **-**. Indikatoriuje šviečia 0.
- 2. Per kitas 10 sekundžių lieskite simbolį **+** arba **-**. Rodomi pagrindiniai nustatymai. Simbolis **+** 9 kaitinimo pakopa Simbolis **-** 4 kaitinimo pakopa



- 3. Kaitinimo pakopos keitimas: simbolį **+** arba **-** lieskite tol, kol pasirodys norima kaitinimo pakopa.

Pastaba: Kaitvietės įkaitimo laipsnis reguliuojamas įjungiant ir išjungiant kaitinimą. Net ir pasirinkus didžiausią galingumo pakopą, kaitinimo elementai gali įsijungti ir išsijungti.

Kaitvietės išjungimas

Lieskite simbolį **+** arba **-** tol, kol pasirodys 0. Maždaug po 10 sekundžių įsijungia liekamosios šilumos indikatorius.

Šildydami tirštą maistą, jį reguliariai pamaišykite. Užvirimui naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Gaminimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių. Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų nuo lentelėje nurodytų skaičių.

	Tolimesnio kaiti- nimo pakopa	Tolimesnio kaiti- nimo trukmė, minu- tėmis
Tirpinimas		
Šokoladas, glajus, sviestas, medus	1-2	-
Želatina	1-2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1.-2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3-4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2.-3.	20-30 min.
Užšaldytas guliašas	2.-3.	10-15 min.
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Virtinukai, kukuliai	4.-5.	20-30 min.
Žuvis	4-5*	10-15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3-6 min.
Plakti padažai, pvz., „Bernaise“, olandiškas padažas	3-4	8-12 min.

* tolimesnis virimas neuždengus dangteliu
** neuždengus dangteliu

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė, minutės
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15-30 min.
Ryžių košė su pienu	1.-2.	25-35 min.
Bulvės su lupenomis	4-5	25-30 min.
Virtos bulvės	4-5	15-25 min.
Kepiniai iš tešlos, makaronai	6-7*	6-10 min.
Vienas patiekalas, sriubos	3.-4.	15-60 min.
Daržovės	2.-3.	10-20 min.
Daržovės, šaldytos	3.-4.	10-20 min.
Virti greitpuodyje	4-5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4-5	50-60 min.
Troškinti kepsniai	4-5	60-100 min.
Guliašas	2.-3.	50-60 min.
Kepsniai**		
Šnicelis, natūralus arba apvoliotas	6-7	6-10 min.
Šnicelis, užšaldytas	6-7	8-12 min.
Kotletas, natūralus arba apvoliotas	6-7	8-12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8-12 min.
Paukštiesenos krūtinėlė (2 cm storio)	5-6	10-20 min.
Paukštiesenos krūtinėlė, užšaldyta	5-6	10-30 min.
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota	6-7	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-12 min.
Omarai ir krevetės	7-8	4-10 min.
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6-10 min.
Spurga	6-7	nuolat
Omletas	3.-4.	nuolat
Kiaušinienė	5-6	3-6 min.
Gruzdinimas (1-2 l aliejaus nuolat gruzdinti 150-200 g produktų**)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai	7-8	-
Kapotos mėsos rutuliukai	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota arba alaus tešloje	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti arba alaus tešloje	5-6	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru / spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangteliu		
** neuždengus dangteliu		

Užvirimo režimas

Iįjungus užvirimo režimą, kaitvietė veikia didžiausia galia, po to atgal persijungia į kitą, Jūsų pasirinktą, kaitinimo pakopą. Kaip ilgai kaitvietė kais, priklauso nuo jūsų pasirinktos patiekalo gamtinio temperatūros.

Užvirimo elektronikos nustatymas

Užvirimo elektronika gali būti įjungta tik per pirmąsias 30 sekundžių nuo kaitvietės įjungimo:

1. Nustatykite pageidaujamą kaitvietės virinimo pakopą.
2. Palieskite simbolį .

Užvirimo elektronika aktyvinta. Indikatoriuje pakaitomis blyksi  ir tolimesnio kaitinimo pakopa.

Patiekalui užvirus, indikatoriuje šviečia tik kita kaitinimo pakopa.

Lentelė skirta gaminimui užvirimo režimu

Kokiems patiekalams pritaikytas užvirimo režimas, sužinosite skaitydami žemiau pateiktą lentelę.

Nurodytus mažesnius maisto kiekius reikia gaminti ant mažesnių kaitviečių, didesnius maisto kiekius - ant didesnių kaitviečių. Nurodytos vertės yra orientacinės.

Patiekalas, gaminamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo pakopa	Visas virimo laikas, minutėmis
Pašildymas			
Sultinys	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Tirštos sriubos	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Pienas**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Pašildymas ir laikymas šiltai			
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	400-800 g	A 1-2	-
Atitirpinimas ir pašildymas			
Užšaldyti špinatai	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Užšaldytas guliašas	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
Virimas ant silpnos ugnies			
Žuvis	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Virimas			
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Bulvės su lupenomis, 1-3 šaukštai vandens	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Virtos bulvės, 1-3 šaukštai vandens	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Daržovės, 1-3 šaukštai vandens	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Daržovės, šaldytos, 1-3 šaukštai vandens	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
Troškinimas			
Vyniotiniai	4 vienetai	A 4-5	50-60 min.
Troškinti kepsniai	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Kepsniai**			
Šnicelis, natūralus arba apvoliotas	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotletas, natūralus arba apvoliotas	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota	1-2	A 6-7	8-12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Spurga		A 6-7	nuolatinis kepimas
* tolimesnis virimas neuždengus dangteliu			
** neuždengus dangteliu			

Patarimai verdant užvirimo režimu

Užvirimo režimas skirtas lėtam, maistingumą išlaikančiam troškinimui su mažai vandens.

- Naudodami dideles kaitvieses, į patiekalą įpilkite maždaug 3 puodelius vandens; naudojant mažas kaitvieses užtenka maždaug 2 puodelių.
- Uždenkite puodą dangčiu.
- Užvirimo režimas netinka patiekalams, kurie verdami su daug vandens (pvz., makaronai).

Apsauga nuo vaikų

Vaikų saugos funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Simbolis  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Blokuotė yra išjungiama.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją, apsauga nuo vaikų aktyvinama automatiškai, kai kaitlentė išjungiama.

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę vaikų saugos funkciją, perskaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“.

Automatinis laiko ribojimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametru, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Nutraukiamas kaitvietės kaitinimas. Kaitviečių indikatoriuje pakaitomis blyksi **F** ir **B**.

Indikatorius nustoja šviesti, kai paliečiamas bet kuris valdymo paviršius. Galite nustatyti iš naujo.

Laiko ribojimo aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatytos kaitinimo pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Jie gali būti įvairūs. Šiuos nustatymus galite priderinti prie savo įpročių.

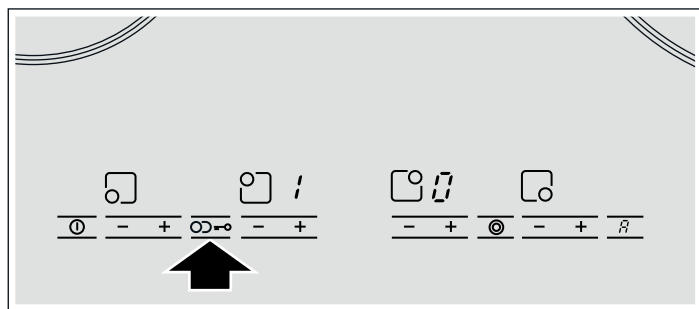
Indikatorius	Funkcija
c /	Automatinė apsauga nuo vaikų B Išjungta.* / Įjungta.
c B	Signalas B Patvirtinimo signalas ir nuotolinio valdymo signalas išjungtas. / Įjungtas tik nuotolinio valdymo signalas. B Patvirtinimo signalas ir nuotolinio valdymo signalas įjungtas.*
c ?	Kaitinimo kontūrų prijungimas B Išjungta. / Įjungta. B Paskutinis nustatymas prieš išjungiant kaitvietę.*
c B	Pagrindinio nustatymo atstata B Išjungta. / Įjungta.

* Pagrindiniai nustatymai

Pagrindinių nustatymų keitimas

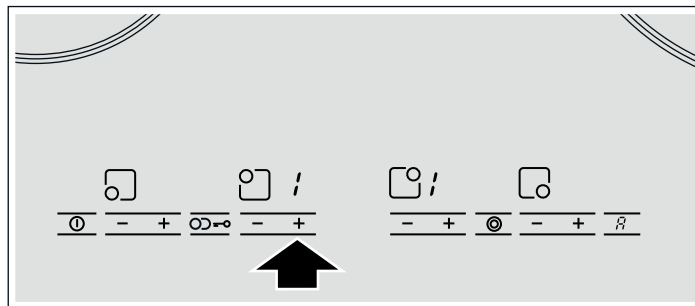
kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį **↔** lieskite 4 sekundes.



Kairiajame ekrane pakaitomis blyksi **c** ir **/**, dešiniajame ekrane šviečia **B**.

3. Simbolį **↔** lieskite tol, kol kairiajame laikmačio ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Simbolį **+** lieskite tol, kol dešiniajame ekrane pasirodys pageidaujamas nustatymas.



5. Simbolį **↔** lieskite 4 sekundes.

Nustatymas aktyvintas.

Išjungimas

Norėdami išeiti iš pagrindinių nustatymų, kaitvietę išjunkite pagrindiniu jungikliu ir nustatykite iš naujo.

Valymas ir priežiūra

Šiame skyriuje pateikti nurodymai padės jums prižiūrėti kaitlentę.

Tinkamų valymo ir priežiūros priemonių įsigysite klientų aptarnavimo centre arba mūsų el. parduotuvėje.

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekš.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovių valiklių,
- šveičiamųjų priemonių,

- agresyvių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų purškiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- braižančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Didelius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigijamu stiklo grandikliu. Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus.

Tinkamą stiklo grandiklį galite įsigyti ir klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.

Kaitlentės rėmas

Norėdami išvengti kaitlentės rėmo gedimų, laikykitės toliau pateiktų nurodymų:

- Naudokite tik šiltą vandenį su plovikliu.
- Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklio.

Gedimų pašalinimas

Gedimų priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambinant į klientų aptarnavimo tarnybą, prašome atkreipti dėmesį į šiuos nurodymus.

Indikatorius	Triktis	Priemonė
Nėra	Srovės tiekimas nutrauktas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas.
E blyksi	Valdymo laukas yra drėgnas arba ant jos yra daiktas.	Nusausinkite paviršių arba pašalinkite daiktą.
E + skaičius	Elektronikos gedimas.	Išjunkite prietaisą naudodami namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį ir vėl įjunkite maždaug po 30 sekundžių. Jei rodmuo pasirodo dar kartą, iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
F2	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė atitinkamą kaitvietę.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Tada palieskite vieną kaitvietės valdymo paviršių.*
F4	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė visas kaitviete.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Tada palieskite bet kurią kaitvietės valdymo paviršių.*
F8	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Iš karto galite vėl įjungti kaitvietę.

* Nestatykite karštų puodų ant valdymo zonos ar šalia jos

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms.

El. numeris ir FD numeris

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. ir FD numerį. Techninių duomenų lentelę su numeriais surasite prietaiso pase.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašą.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Tada būsite tikras, kad remonto darbus atliks išmokytas techninės priežiūros specialistas, kuris žino, kokios originalios atsarginės detalės Jūsų prietaisui yra reikalingos.

Ohutusnõuded	19
Kahjustuste põhjused.....	20
Keskkonnakaitse	21
Keskkonnasäästlik käitlemine	21
Soovitusi energia säästmiseks.....	21
Seadme tutvustus	21
Juhtpaneel.....	21
Keedualad	21
Jääksoojuse näit.....	22
Pliidiplaadi seadistamine	22
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	22
Keeduala sisselülitamine	22
Keetmistabel	22
Elektrooniline kiirkuumutus	23
Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine.....	23
Roogade tabel elektroonilise kiirkuumutuse jaoks.....	24
Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta.....	24

Lapselukk	24
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	24
Automaatne lapselukk	24
Automaatne ajapiirang	25
Põhiseadistused	25
Põhiseadistuste muutmine.....	25
Puhastus ja hooldus	26
Klaaskeraamiline pind	26
Pliidiplaadi raam	26
Tõrke kõrvaldamine	26
Klienditeenindus	27

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.bosch-home.com** ja Internetikauplusest: **www.bosch-eshop.com**

Ohutusnõuded

Lugege käesolevad nõuded hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Kasutage seadet üksnes toidu valmistamiseks. Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.

Seadet tohivad kasutada lapsed, kes on vanemad kui 8 aastat, ja inimesed, kelle füüsilised ja vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad teadmised ja oskused seadme kasutamiseks, kui nende üle teostatakse järelevalvet või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on saanud aru seadmega seotud ohtudest.

Ärge kunagi laske lastel seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada ilma järelevalveta.

Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Põletuse oht!

- Keedualad ja nende ümbrus lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi pindu. Hoidke seadmest eemal alla 8-aastased lapsed.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Elektrilöögi oht!

- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Auruga puhastamine võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage aurupuhastit.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha üksnes asjaomase väljaõppega tehnik. Kui seade on defektne, lülitage vool elektrikilbist välja.

Vigastuste oht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Keskkonnakaitse

Võtke seade pakendist välja ja utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Keskkonnasäästlik käitlemine



Käesolev seade vastab Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktiivis on sätestatud kogu ELis kohaldatavad nõuded vanade seadmete tagasivõtu ja taaskasutamise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

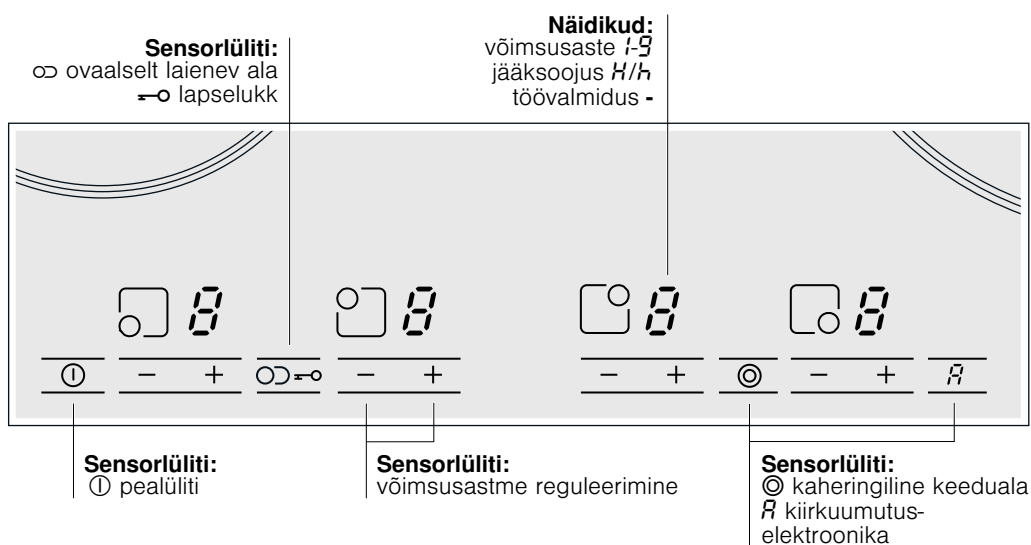
- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta on energiakulu neljakordne.

- Kasutage sileda põhjaga panne ja potte. Ebatasase põhjaga potid tarbivad rohkem energiat.
- Poti või panni põhja läbimõõt peab ühtima keeduala läbimõõduga. Liiga väikesed potid põhjustavad energiakao. Pidage meeles: nõude tootjad esitavad harilikult poti ülemise serva läbimõõdu. See on tavaliselt suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste puhul kasutage väikest potti. Suur vaid poolenisti täidetud pott tarbib palju energiat.
- Kasutage toidu valmistamisel vähe vett. See säästab energiat. Köögivilja puhul säilivad nii vitamiinid ja mineraalained paremini.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusele.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääksoojus. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

Seadme tutvustus

Kasutusjuhend käib erinevate pliidiplaatide kohta. Leheküljelt 2 leiate ülevaate mudelitest koos mõõtetega.

Juhtpaneel



Sensorlülid

Sümboli puudutamine lülitab vastava funktsiooni sisse.

Märkused

- Seadistused ei muutu, kui puudutate üheaegselt mitut välja. Nii saate ülekeenud toitu reguleerimispiirkonnast ära pühkida.
- Hoidke sensorlülid alati kuivad. Niiskus avaldab nende töökindlusele kahjulikku mõju.

Keedualad

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
○ Üheringiline keeduala	
◎ Kaheringiline keeduala	Puudutage sümbolit ◎
∞ Ovaalselt laienev ala	Puudutage sümbolit ∞
Keeduala sisselülitamine: vastav näidik süttib.	
Keeduala sisselülitamine: automaatselt valitakse viimati seadistatud võimsusaste	

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikeses koguses rooga veel soojana või sulatada glasuuri. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahe.

Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Pealüliti kohal olev näit süttib. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ①, kuni pealüliti kohal olev näit kustub. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääksoojuse näit põleb edasi seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkus: Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.

Keeduala sisselülitamine

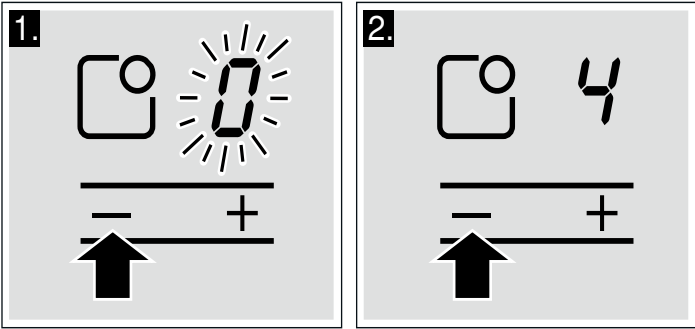
Sümbolitega **+** ja **-** reguleerige välja soovitud võimsusaste. Võimsusaste 1 = madalaim võimsus
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus
Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Võimsusastme reguleerimine:

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage sümbolit **+** või **-**.
Näidikul põleb **+**.

2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit **+** või **-**.
Ilmub põhiseadistus.
Sümbol **+** võimsusaste 9
Sümbol **-** võimsusaste 4



3. Võimsusastme muutmine: puudutage sümbolit **+** või **-**, kuni ilmub soovitud võimsusaste.

Märkus: Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitumise. Kuumutus võib lülituda sisse ja välja ka kõrgeima võimsusastme puhul.

Keeduala väljalülitamine

Puudutage sümbolit **+** või **-**, kuni näidikule ilmub **h**. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääksoojuse näit.

Keetmistabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on võimalikud kõrvalekalded tabelis toodud andmetest.

Paksemate roogade soojendamisel segage roogi sageli.
Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

	Võimsusaste keetmise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur, või, mesi	1-2	-
Želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	2.-3.	20-30 min
Guljašš, külmutatud	2.-3.	10-15 min
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4.-5.	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Bechameli kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Bernaise kaste, Hollandaise kaste	3-4	8-12 min

* ilma kaaneta edasi keeta

** ilma kaaneta

	Võimsusaste keet- mise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1.-2.	25-35 min
Keedetud kartulid	4-5	25-30 min
Koorega keedetud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoidud, supid	3.-4.	15-60 min
Köögivil	2.-3.	10-20 min
Köögivil, külmutatud	3.-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min
Praadimine**		
Šnitset, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitset, külmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12 min
Linnufilee (2 cm paksune)	5-6	10-20 min
Linnufilee, külmutatud	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Panniroad, külmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3.-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
Frittimine (150-200g ühe portsjoni kohta praadida järjest 1-2 ltr õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid	7-8	-
Hakkpallid	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Köögivil, seened, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletainas	4-5	-
* ilma kaaneta edasi keeta		
** ilma kaaneta		

Elektrooniline kiirkuumutus

Elektroonilise kiirkuumutuse toimel läheb keeduala kõrgeimal võimsusastmel kuumaks ja lülitub siis Teie poolt valitud võimsusastmele.

Kui kaua keeduala kõrgeimal võimsusel töötab, sõltub valitud võimsusastmest.

Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine

Elektroonilist kiirkuumutust saab aktiveerida üksnes esimese 30 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist:

1. Reguleerige välja keeduala soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit **R**.

Elektrooniline kiirkuumutus on aktiveeritud. Näidikul vilguvad vaheldumisi **R** ja võimsusaste.

Pärast keematõusmist põleb näidikul üksnes võimsusaste, millel toit valmib.

Roogade tabel elektroonilise kiirkuumutuse jaoks

Seda, milliste roogade jaoks elektrooniline kiirkuumutus sobib, näete järgmisest tabelist.

Väiksem toodud kogus käib väiksemate keedualade kohta, suurem kogus suuremate keedualade kohta. Toodud ajad ja kogused on ligikaudsed.

Elektronilise kiirkuumutuse jaoks sobivad road	Kogus	Võimsusaste	Keetmise kogukestus minutites
Soojendamine			
Puljong	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 min
Paksemad supid	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 min
Piim**	200-400ml	A 1-2	4-7 min
Soojendamine ja soojana hoidmine			
Supp, nt läätsesupp	400-800g	A 1-2	-
Sulatamine ja soojendamine			
Spinat, külmutatud	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Guljašš, külmutatud	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min
Hautamine			
Kala	300-600g	A 4-5*	20-25 min
Keetmine			
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	125-250g	A 2-3	20-25 min
Keedetud kartulid 1-3 tassis vees	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min
Koorega keedetud kartulid 1-3 tassis vees	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min
Köögivilj 1-3 tassis vees	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min
Külmutatud köögivilj 1-3 tassis vees	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min
Moorimine			
Rulaadid	4 tükki	A 4-5	50-60 min
Moorpraad	1kg	A 4-5	80-100 min
Praadimine**			
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	1-2	A 6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	1-2	A 6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	1-2	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	1-2	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	200-300g	A 6-7	8-12 min
Pannkoogid		A 6-7	üksteise järel praadida

* ilma kaaneta edasi keeta
** ilma kaaneta

Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta

Elektrooniline kiirkuumutus sobib säästliku ja vähese veega keetmise puhul.

- Suurte keedualade puhul lisage roale ainult umbes 3 tassi vett, väikeste keedualade puhul umbes 2 tassi vett.
- Katke pott kaanega.
- Toiduainete jaoks, mida valmistatakse rohkes vees (nt nuudlid), ei ole elektrooniline kiirkuumutus sobiv.

Lapselukk

Lapselukk tõkestab lastel pliidiplaadi sisselülitamise.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.
Sisselülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Sümbol  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.
Väljalülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Lukustus on avatud.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist "Põhiseadistused".

Automaatne ajapiirang

Kui keeduala on pikalt kasutuses ja seadistust ei ole muudetud, aktiveerub automaatne ajapiirang.

Keeduala kuumenemine katkeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F** ja **B**.

Kui puudutate mis tahes sensorlüliti, siis näit kaob. Võite seadistada uuesti.

Ajapiirangu aktiveerimise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi).

Põhiseadistused

Seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid põhiseadistusi saate oma soovide kohaselt muuta.

Näit	Funktsioon
c I	Automaatne lapselukk □ Välja lülitatud.* I Sisse lülitatud.
c 2	Helisignaali □ Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali välja lülitatud. I Ainult vale käsitsuse signaali sisse lülitatud. 2 Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali sisse lülitatud.*
c 7	Kuumutusringide sisselülitamine □ Välja lülitatud. I Sisse lülitatud. 2 Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
c 0	Lähtestamine põhiseadistusele □ Välja lülitatud. I Sisse lülitatud.

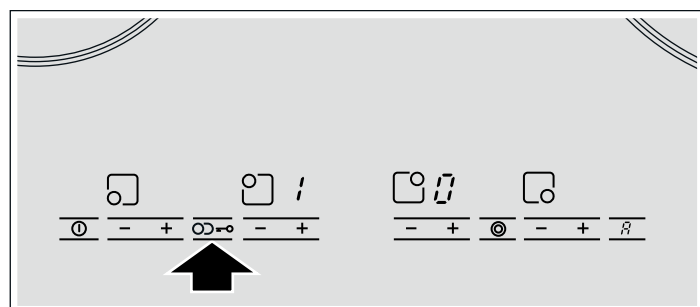
* Põhiseadistus

Põhiseadistuste muutmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.

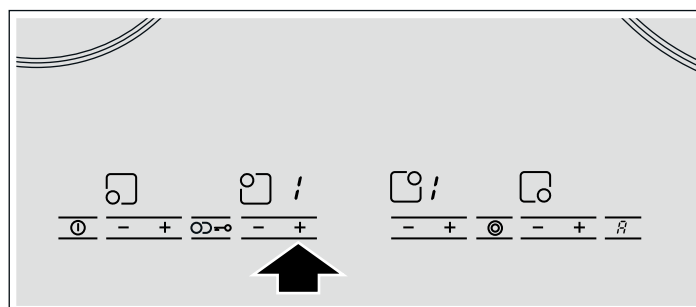
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage 4 sekundit sümbolit



Vasakpoolsel näidikul vilguvad vaheldumisi **c** ja **▲**, parempoolsel näidikul põleb **□**.

3. Puudutage sümbolit seni, kuni soovitud näit ilmub vasakpoolsele näidikule.

4. Puudutage sümbolit **+** seni, kuni parempoolsele näidikule ilmub soovitud seadistus.



5. Puudutage sümbolit 4 sekundit.

Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

Puhastus ja hooldus

Käesolevas peatükis on toodud juhised pliidiplaadi hoolduseks. Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie Interneti-kaupluses.

Klaaskeraamiline pind

Puhastage pliidiplaat iga kord pärast kasutamist. Nii ei kõrbe toidujäägid sisse. Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on piisaval määral jahtunud.

Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele. Ärge kunagi kasutage:

- käsipesuks ette nähtud nõudepesuvahendit lahjendamata kujul
- nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendit

- küüriva toimega vahendeid
- abrasiivse toimega vahendeid nagu ahjupuhastusaerosool või plekieemaldi
- küürivaid käsnu
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saadaoleva klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhistele. Sobiva klaasist kaabitsa leiate ka meie müügiesindusest, hooldustöökojast ja Interneti-poest.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, pidage kinni järgmistest juhistest:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid vahendeid.
- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Tõrke kõrvaldamine

Tõrge võib tihti olla tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist kontrollige järgmist.

Näit	Viga	Kõrvaldamine
Puudub	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige elektrikilbi kaitsekorki. Kontrollige teiste elektroonikaseadmete najal, kas on tegemist voolukatkestusega.
<i>E</i> vilgub	Juhtpaneel on niiske või on sellele sat- tunud mingi ese.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage sellelt esemed.
<i>E</i> + num- ber	Häire elektroonika töös.	Lülitage seade elektrikilbist või kaitselülitist välja, oodake umbes 30 sekundit ja lülitage seade uuesti sisse. Kui näit ilmub uuesti, pöörduge klienditeenin- dusse.
<i>F2</i>	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage kee- duala sensorlülitit.*
<i>F4</i>	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas kõik keedualad välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage mis tahes sensorlülitit.*
<i>F8</i>	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus automaatselt välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.
* Ärge asetage juhtpaneeli äärde ega peale kuumi potte		

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

E-number ja FD-number:

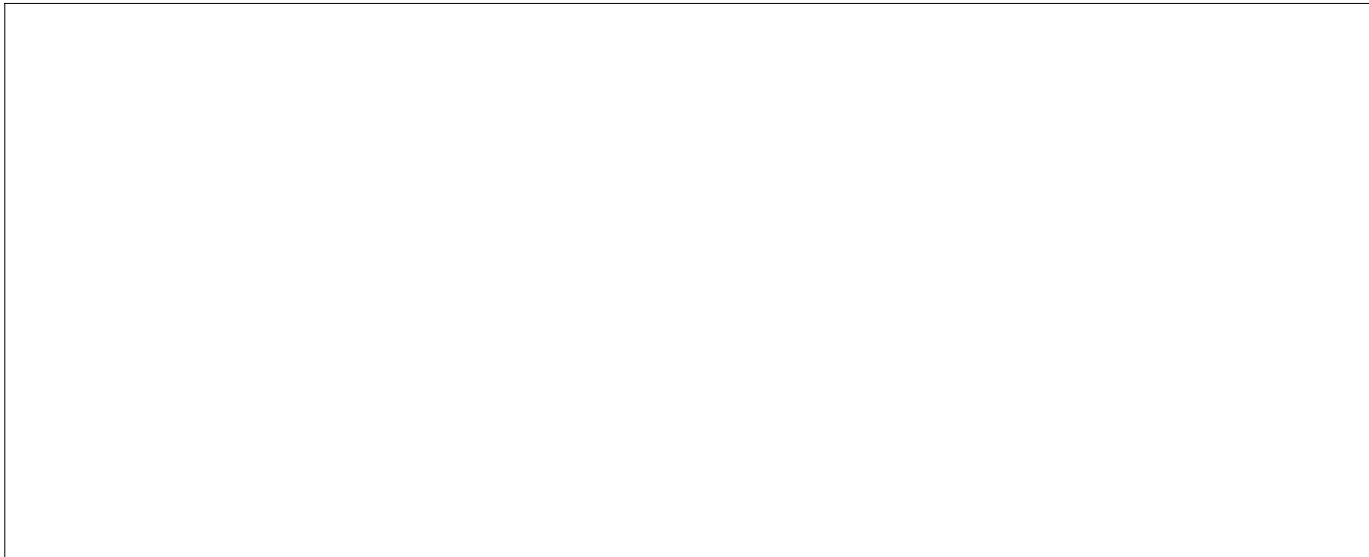
Klienditeenindusse pöördumisel teatage palun seadme E-number ja FD-number. Andmesildi numbritega leiame seadme passist.

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiame kaasaolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Usaldage tootja pädevust. Sellega tagame, et seadet parandavad asjaomase väljaõppega tehnikud, kes kasutavad Teie seadme jaoks sobivaid originaalvaruosi.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000623712

910202