



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



Indukcinė kaitlentė

PXY8..D...

[It] Naudotojo vadovas





Turinys

1	Sauga	2	14	Laikymo šiltai funkcija	12
2	Kaip išvengti materialinės žalos	4	15	Patvirtinti nuostatas	12
3	Aplinkosauga ir taupymas	5	16	Assist	12
4	Tinkamas maisto ruošimo indas	5	17	Belaidis virimo jutiklis	17
5	Susipažinimas	6	18	Apsauga nuo vaikų	18
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	7	19	Apsauga valant	19
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	7	20	Individualus apsauginis išjungimas	19
8	FlexInduction	9	21	Pagrindinės nuostatos	19
9	MoveMode	9	22	Maisto ruošimo indo bandymas	20
10	Išplėstinė „FlexInduction“	10	23	Valymas ir priežiūra	21
11	Laiko funkcijos	10	24	Sutrikimų šalinimas	21
12	PowerBoost	11	25	Utilizavimas	23
13	PanBoost	11	26	Klientų aptarnavimo tarnyba	23

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;

- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio.

Niekada nenaudokite prietaiso:

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

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

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų neky-la.

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

⚠ **ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

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

Prietaisas įkaista.

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

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

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

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

⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

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

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.

- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

⚠ **ISPĖJIMAS – 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.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ *PsI. 23*

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių. Metaliniams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

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

- ▶ Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.
- ▶ Niekada nenaudokite sušalusių indų. Belaidis temperatūros jutiklis yra su baterija, kurią aukšta temperatūra gali pažeisti.
- ▶ Nuimkite jutiklį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite toliau nuo bet kokių šilumos šaltinių. Nuo maisto ruošimo puodo nuimtas temperatūros jutiklis gali būti labai karštas.
- ▶ Nuimdami mūvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.

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

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

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsijauti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!**

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

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

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

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

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

DĖMESIO

Šios kaitlės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlės yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba smalių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluostų.

čių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.

- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

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

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

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitlės skersmenį.

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

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

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

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

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- ✓ Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- ✓ Pro stiklinį dangtį galite pažiūrėti į puodą nenukeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- ✓ Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

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

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

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

Laiku perjunkite žemesnį galios lygį.

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

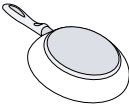
4 Tinkamas maisto ruošimo indas

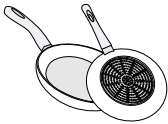
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo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

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

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

Paspausdami Maisto ruošimo indo bandymas patikrinkite, ar maisto ruošimo indas yra tinkamas.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra patikimai atpažįstamas.
Tinka 	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indo dugnui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
Netinka	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	

Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.
- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

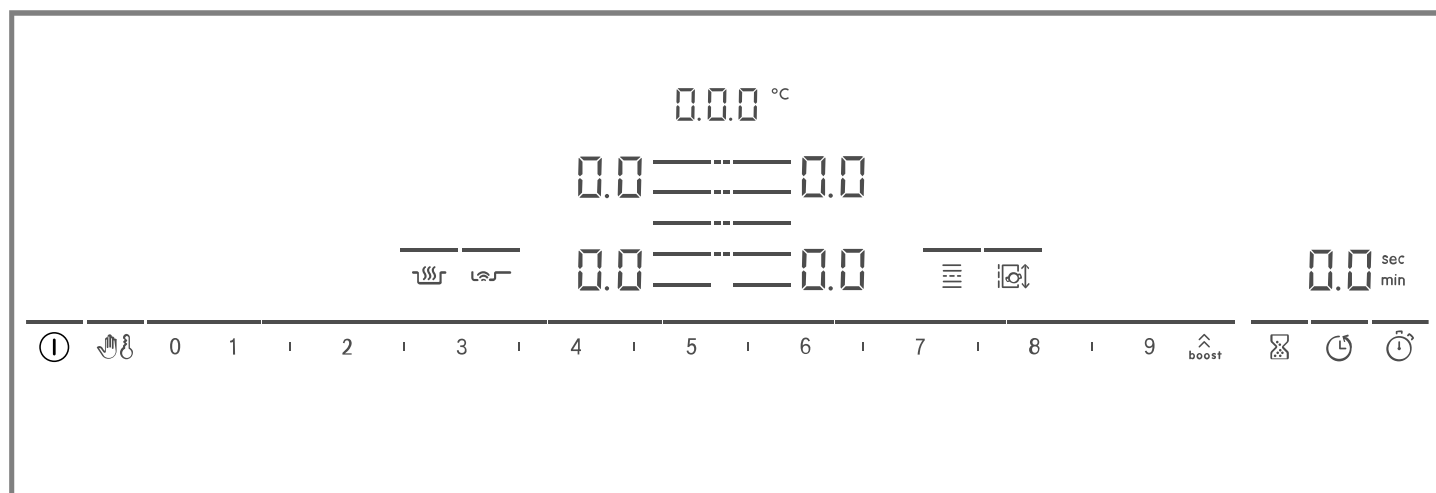
5 Susipažinimas

5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

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

5.2 Valdymo skydelis

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

**Pastabos**

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

Jutikliniai mygtukai

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

Jutiklis	Funkcija
①	Pagrindinis jungiklis
✋	Apsauga valant
👤	Apsauga nuo vaikų
0 1 2 3...	Nustatymo sritis
⬆️	PowerBoost / PanBoost
⌚	Laikmatis
🕒	Išjungimo laikmatis
🕒	Count-up timer

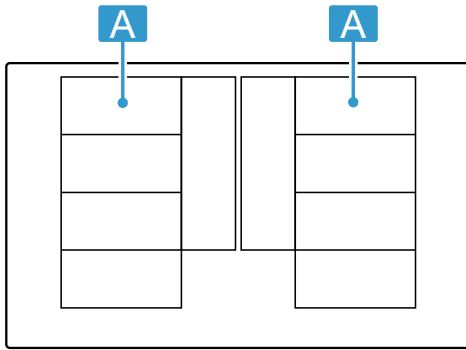
Jutiklis	Funkcija
🔥	Laikymo šiltai funkcija
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
📏	MoveMode
☰	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas

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

5.3 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali

priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis	
A ■■■■	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A ■■	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 W
A ■■ ■■	9 galios lygis PowerBoost	2600 W 3700 W
A ■■ ■■	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 W

6 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

6.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com.

Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą. → Psl. 21

6.2 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skir-

5.4 Maisto ruošimo zona

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

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
■	Vienguba maisto ruošimo zona
■ ■	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → "FlexInduction", Psl. 9
■ / ■ ■	Išplėstinė prisitaikančioji zona → "Išplėstinė „FlexInduction“", Psl. 10

5.5 Liekamosios šilumos indikatorius

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

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

tumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

6.3 Maisto ruošimo indas

Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com. Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 5

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①. Pasigirsta signalas. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Šalia kaitinimo zonos šviečia ■■■.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

ReStart

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

7.2 Kaitlentės išjungimas

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

Pastaba. Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

7.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam

maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

1. Palieskite norimos maisto ruošimo zonos simbolį .

✓ Rodmuo šviečia ryškiau.

2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.

✓ Galios pakopa nustatyta.

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

QuickStart

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

Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonos išjungimas

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

7.4 Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa () geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Norėdami įkaitinti, nustatykite 8–9 galios pakopą.

		⌚ min
Lydymas		
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2.5 - 3.5	15 - 30
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		

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

		⌚ min
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas nau- dojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apvo- liotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)	5 - 6	10 - 20
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apibarstyta džiūvėsiais	6 - 7	8 - 20
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepi- nimas	7 - 8	10 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvė- je ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Omletas (kepamas vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Gruzdinimas, 150–200 g porci- jai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruz- dintos bulvytės, vištienos gaba- lėliai	8 - 9	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiūvėsiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

8 FlexInduction

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

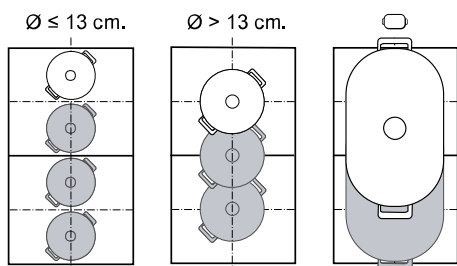
8.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

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

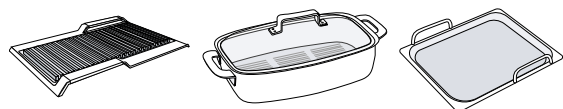
Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



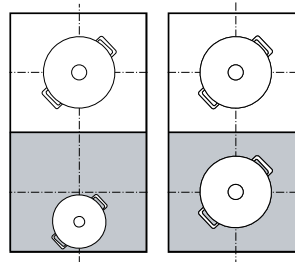
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas



Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos

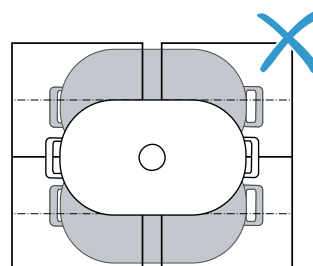
Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant dviejuose maisto ruošimo induose.

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



Dėmesio

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



8.2 FlexInduction įjungimas

- Uždėkite maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
- Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
- Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį ir padėtį, maisto ruošimo zonos atsiejamos arba susiejamos automatiškai.
- Prisitaikančioji zona susieta, šviečia

Pastabos

- Palietę galite ranka pakeisti maisto ruošimo zonos nuostatas.
- Galite pakeisti prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos standartinę konfigūraciją. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“. → Psl. 19
- Jei maisto ruošimo indą nustumiate nuo susietosios maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, per šią paiešką aptinkamas ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.

9 MoveMode

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

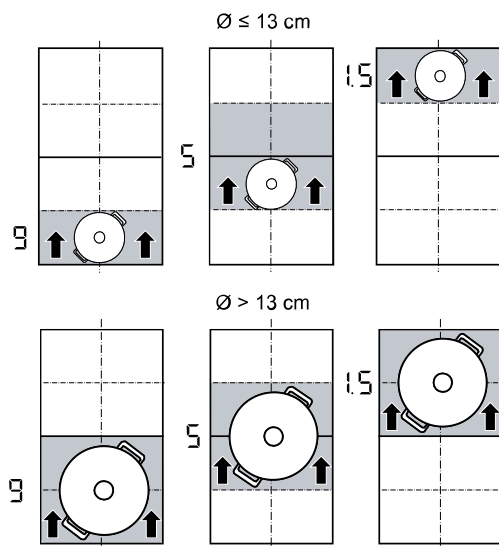
9.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

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

Kiekvienos maisto ruošimo srities galios pakopa nustatyta iš anksto:

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

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



9.2 MoveMode aktyvinimas

Reikalavimas: Ant prisitaikančiosios zonos dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

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

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

9.3 MoveMode pasyvinimas

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

10 Išplėstinė „FlexInduction“

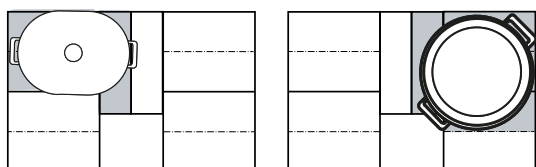
Ant išplėtosios maisto ruošimo zonos galite ruošti didesniame arba pailgamame, šonu uždėtame maisto ruošimo inde.

Išplėtimo funkcija visada įsijungia kartu su viena iš dviejų prisitaikančiųjų maisto ruošimo zonų. Išplėtimo funkcijos atskirai įjungti negalite.

10.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo formą ir dydį

Uždėkite maisto ruošimo indą per vidurį ant prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos galinės dalies ir jos išplėstinės dalies.

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį ir uždengimą maisto ruošimo paviršių, prisitaikančiąją maisto ruošimo zoną galima naudoti kaip dvi atskiras arba vieną susietą kaitvietę:



10.2 Išplėstinė „FlexInduction“ aktyvinimas

1. Pastatykite maisto ruošimo indą ant prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos taip, kad uždengtumėte išplėtimą zoną.
 2. Maisto ruošimo zonos ir galios lygio pasirinkimas. Šviečia maisto ruošimo zonos ir išplėtosios zonos .
- ✓ Zona aktyvinama.

Pastaba. Jei rodmuo nešviečia, pakelkite maisto ruošimo indą ir vėl jį uždėkite ant maisto ruošimo zonos.

10.3 Išplėstinė „FlexInduction“ pasyvinimas

- ▶ Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje nustatykite .
- ✓ Funkcija pasyvinama.

11 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

11.1 Išjungimo laikmatis

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

Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas.

2. Paspauskite .
- ✓ Pradedas šviesti kaitvietės indikatorius .
3. Nustatymo srityje nustatykite laiką.
 - ▶ Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą vertę visada pirmiausia palieskite 0.
4. Patvirtinkite paspausdami .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
- ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.

Pastabos

- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų, kuriai aktyvintas PerfectFry Sensor, užprogramuojamas ruošimo laikas, jis pradedamas skaičiuoti, kai tik pasiekama pasirinkta temperatūros pakopa.
- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuotas ruošimo laikas ir aktyvintas PerfectCook Sensor, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.

Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

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

11.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo

zonų veikimo ir kitų nuostatų. Viryklė neišsijungia automatiškai.

Laikmatis įjungimas

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

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

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

11.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

Count-up timer įjungimas

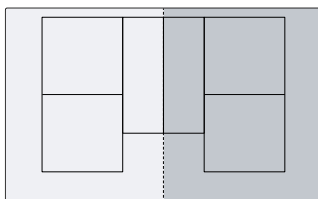
- ▶ Palieskite .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

Count-up timer išjungimas

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

12 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami  kaitinimo lygį. Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.



12.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.

2. Spustelėkite . Įsižiebia indikatorius .
- ✓ Funkcija įjungta.

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

12.2 PowerBoost išjungimas

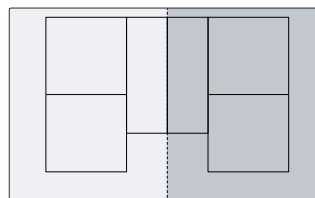
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Indikatorius  užgęsta ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis .
- ✓ Funkcija pasyvinta.

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

13 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę .

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



13.1 Naudojimo rekomendacijos

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

13.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.

2. Du kartus spustelėkite . Šviečia **Pb**.

✓ Funkcija įjungta.

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

13.3 PanBoost išjungimas

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

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

14 Laikymo šiltai funkcija

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

14.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

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

14.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite . **Ls** užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinata.

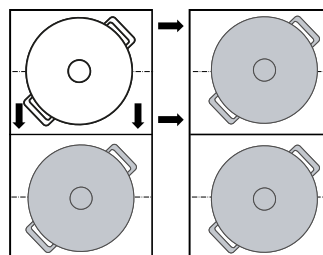
15 Patvirtinti nuostatas

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

15.1 Patvirtinti nuostatas

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

1. Perkelkite maisto ruošimo indą.



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

2. Norėdami patvirtinti nuostatas, pasirinkite naują maisto ruošimo zoną. Prietaisas nustato anksčiau naudotos maisto ruošimo zonos kaitinimo lygį **00**.
- ✓ Nuostatos perduotos naujajai maisto ruošimo zonai.

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

16 Assist

Maisto ruošimo vedlys – tai paprasto maisto ruošimo ir puikių maisto ruošimo rezultatų garantija. Kai pasirenkate norimą temperatūrą, jutikliai nuolat matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją palaiko per visą ruošimo procesą.

Privalumai

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

16.1 PerfectFry Sensor

Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietinams ir kiaušiniams svieste kepti, daržovėms ar didkepsniams iki tam tikro laipsnio kepti, kontroliuojant temperatūrą.

Ši funkcija naudojama visoms maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms .

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

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

Rekomenduojamas maisto ruošimo indas

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

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

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

PerfectFry Sensor įjungimas

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

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

PerfectFry Sensor išjungimas

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

Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

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

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

  min

Mėsa

	⌚	⌚ min
Vištienos gabalėliai	4	10-15
Žuvies piršteliai	4	8-12
Gruzdintos bulvytės	5	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai	3	6-10
Daržovių suktinukai	4	10-30
Pyragėliai, bulvių maltinukai	5	3-8
Padažai		
Pomidorų padažas	1	25-35
Bešamelio padažas	1	10-20
Sūrio padažas	1	10-20
Saldūs padažai	1	15-25
Padažai, sutirštinti	1	25-35
Kitos		
Keptas sūris	3	7-10
Skrebučiai	3	6-10
Skrudinta duona	4	4-8
Sausi gatavi patiekalai	1	5-10
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pini- jos, skrudinti	4	3-15
Spragėsiai	5	3-4

16.2 PerfectCook Sensor

Naudodami šią funkciją galite ruošiamą maistą pašildyti, virti, virti nustatę mažą kaitrą, troškinti, ruošti greitpuodyje arba gruzdinti puode, naudodami daug aliejaus ir kontroliuodami temperatūrą.

Norint naudoti šias funkcijas, reikės belaidžio virimo jutiklio, skirto belaidžiam maisto ruošimui.

Ši funkcija yra visose maisto ruošimo zonose, prie įprasto maisto ruošimo indo pritvirtinus belaidį virimo jutiklį.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa- kopa	Tem- peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
1	70 °C	Pašildymas ir laikymas šiltai	
2	90 °C	Ruošimas garuose	
3	100 °C	Užvirinimas	
4	120 °C	Virimas greitpuodyje	
5	180 °C	Gruzdinimas	

Nuorodos dėl funkcijos PerfectCook Sensor

- Belaidis virimo jutiklis per silikoninį dugną, pritvirtintą prie indo, matuoja skysčio temperatūrą. Kad būtų ma-

tuojiama tinkamai, matuojamas skystis turi visiškai apsemti silikoninį dugną.

- Prieš pradėdant ruošti maistą, belaidžio virimo jutiklio rėmas ir prie maisto ruošimo indo pritvirtintas silikoninis dugnas turi būti visiškai sausi.
- Ruošdami maistą neišimkite belaidžio virimo jutiklio. Baigę ruošti maistą jutiklį išimkite atsargiai, nes jis gali būti karštas.
- Norėdami taupyti energiją, uždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad belaidis virimo jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės šoninį išorinį paviršių.
- Kad belaidis virimo jutiklis neperkaistų, niekada jo ne-nukreipkite į kitą karštą maisto ruošimo indą.

PerfectCook Sensor įjungimas

Reikalavimas: Prijunkite belaidį virimo jutiklį.

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

PerfectCook Sensor išjungimas

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

Pastabos

- Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.
- „Bluetooth®“ ryšys pasyvinamas atjungus kaitlentę ir perjungus energijos taupymo režimą.

Ruošimo patarimai naudojant PerfectCook Sensor

Toliau lentelėje rasite tinkamiausią temperatūros pakopą pasirinktiems patiekalams. ⌚ °C ir ⌚ min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

Pašildymas ir laikymas šiltai

	⌚ °C	⌚ min
Guliašo šildymas	70	10–20
Karšto vyno šildymas	70	5–15

Virimas ant silpnos ugnies

	⌚ °C	⌚ min
Mėsa		
Dešrelės	90	10–20
Žuvis		
Troškinta žuvis	90	15–20

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

	⌂ °C	⌚ min
Sriubos		
Naminiai sultiniai	100	60–90
Tirpiosios sriubos	100	5–10
Desertai		
Kompotas	100	15–25
Šaldyti produktai		
Žaliosios pupos	100	15–30
Ruošimas greitpuodyje		
	⌂ °C	⌚ min
Mėsa		
Višta	120	15–25
Veršiena	120	15–25
Daržovės ir ankštiniai		
Daržovės	120	3–6
Avinžirniai	120	25–35
Lęšiai	120	10–20
Pupelės	120	25–35
Bulvės		
Bulvės	120	10–20
Valgomieji batatai	120	10–20
Makaronai ir grūdai		
Ryžiai	120	6–8
Viso grūdo ryžiai	120	12–18
Sriubos		
Naminis sultinys	120	20–30
Gruzdinimas dideliame kiekyje aliejaus		
Kaistantį aliejų uždenkite dangčiu. Dangtį nuimkite tik tada, kai ketinate kepti maistą.		
	⌂ °C	⌚ min
Mėsa		
Vištienos gabaliukai	180	10–15
Kapota mėsa	180	10–15
Žuvis		
Žuvis su alaus tešlos plutele, ap- voliota džiūvėsiuose	180	10–15
Daržovės ir ankštiniai		
Daržovės su alaus tešlos plutele, apvoliotos džiūvėsiuose	180	4–8
Pievagrybiai, apvolioti džiūvė- siuose arba su alaus tešlos plu- tele	180	4–8
Desertai		
Spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru	180	5–10
Šaldyti produktai		
Gruzdintos bulvytės	180	4–8

16.3 Belaidis virimo jutiklis

Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti be-
laidį virimo jutiklį.

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

Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

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

1. Pasirinkite pagrindinę nuostatą c^4 . Pagrindinės nuostatos → *Psł. 19*
- ✓ Šviečia -.
2. Pasirinkite tą maisto ruošimo zoną, kurios indikatorius įsižiebė. Pasigirsta signalas. Mirksi .
3. Per 30 sekundžių spustelėkite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
 - Po kelių sekundžių maisto ruošimo zonos vaizdiniame indikatoryje pasirodo virimo jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Rezultatas

	Prijungta tinkamai	Pasiekama PerfectCook Sensor.
	Prijungta netinkamai	Ryšio klaida – Kartokite prijungimo eigą. Jei rezultatas ir toliau yra  , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Prijungta netinkamai	Ryšio klaida – „Bluetooth“ ryšio klaida. Kartokite prijungimo eigą. – Per 30 sekundžių nuo maisto ruošimo zonos pasirinkimo nepaspaudėte belaidžio virimo jutiklio vidurio. Kartokite prijungimo eigą. – Išseko belaidžio virimo jutiklio baterija. Pakeiskite bateriją, atlikite belaidžio virimo jutiklio atstatą ir vėl jį prijunkite.

Belaidžio virimo jutiklio atstatas

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

Užvirimo taško nustatymas

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

Pasirinkite pagrindinę nuostatą c^4 . Pagrindinės nuostatos → *Psł. 19*

Lygis	Nuostatos vertė c^4
0 m	1
100–200 m	2

Lygis	Nuostatos vertė c^4
200–400 m	3^1
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Daugiau nei 1400 m	9

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

¹ Pagrindinė nuostata

17 Belaidis virimo jutiklis

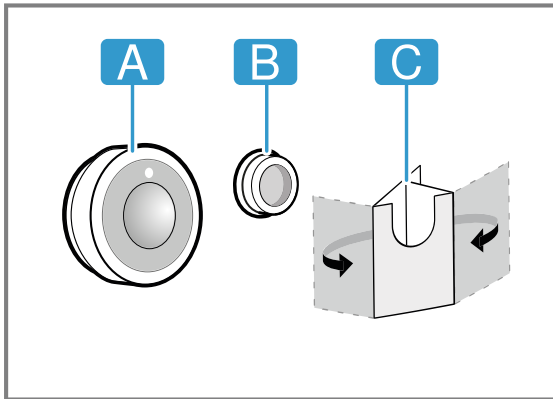
Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

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

17.1 Tiekiamas komplektas

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

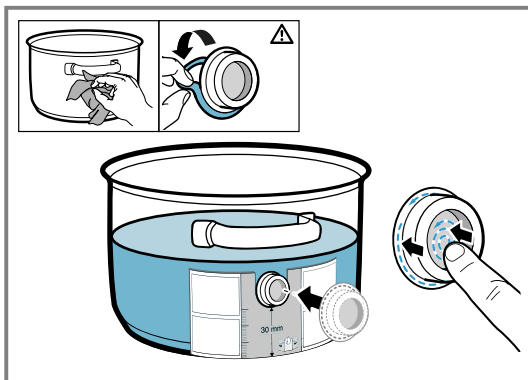
- **A** Belaidis virimo jutiklis
- **B** Silikoninis lipdukas
- **C** Šablonas



17.2 Silikoninio lipduko pritvirtinimas

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

1. Maisto ruošimo indo vieta, ant kurios klijuosite lipduką, negali būti riebaluota. Indą nuvalykite, kruopščiai nusausinkite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., alkoholiu.
2. Nuplėškite nuo silikoninio lipduko apsauginę plėvelę. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite ant maisto ruošimo indo tinkamame aukštyje.



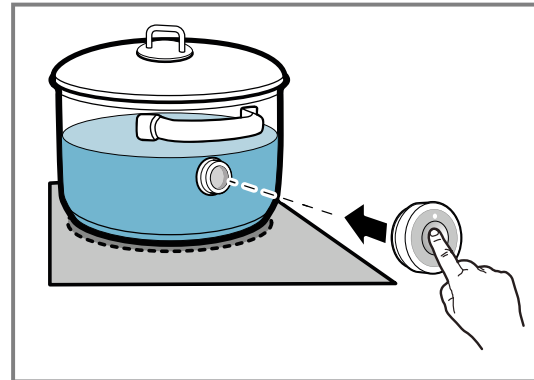
3. Spauskite visą silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę jo pusę.
4. Palaukite valandą, kol išdžius klijai. Tuo metu nenaudokite ir nevalykite maisto ruošimo indo.

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

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

17.3 Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

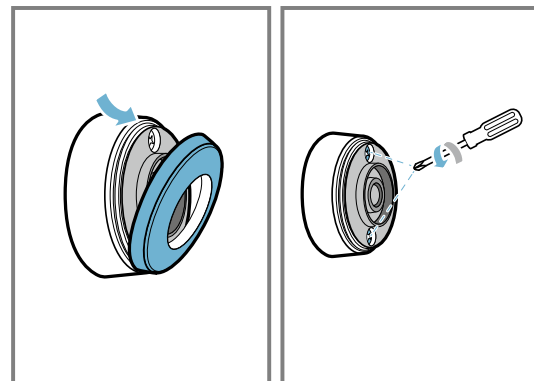
1. Įsitikinkite, kad silikoninis lipdukas yra visiškai sausas, ir tik tuomet tvirtinkite virimo jutiklį.
2. Virimo jutiklį prie silikoninio lipduko pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



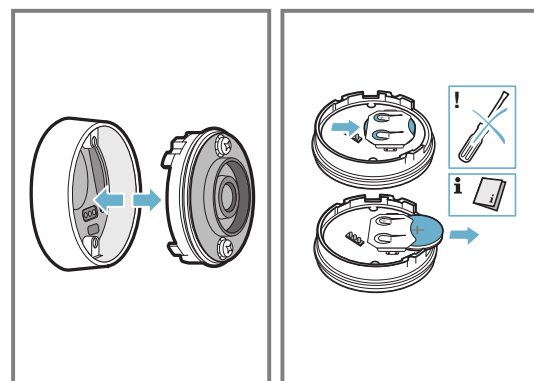
17.4 Baterijos keitimas

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

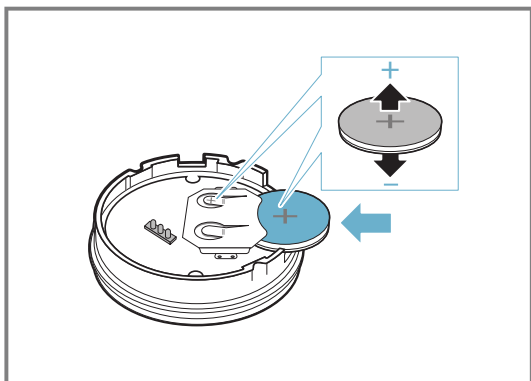
1. Nuo virimo jutiklio korpuso apatinės dalies nuimkite silikoninį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.



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

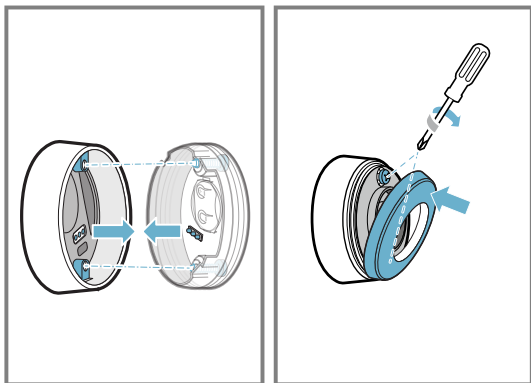


3. Įdėkite naują bateriją; atkreipkite dėmesį į instrukcijas dėl baterijos polių. Naudokite tik CR2032 tipo baterijas.



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

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



17.5 Valymas

Virimo jutiklis

Nuvalykite drėgna šluoste. Nedėkite į indaplovę ir nešlapinkite.

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

Silikoninis lipdukas

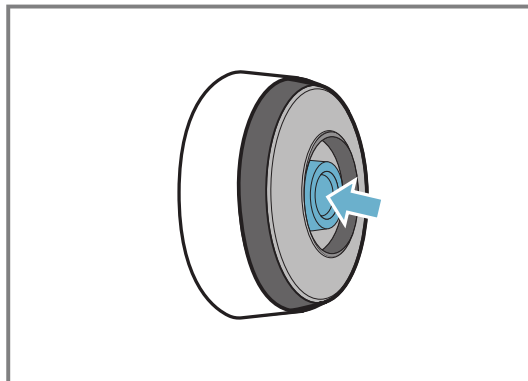
Nuvalykite ir nusauskinkite virimo jutiklį prieš tvirtindami. Galima plauti indaplovėje.

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

Belaidžio virimo jutiklio langelis

Langelis turi būti švarus ir sausas. Svarbu:

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



Pastabos

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

17.6 Atitikties deklaracija

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

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

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

18 Apsauga nuo vaikų

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

18.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Spustelėkite ①.
2. 4 sekundes liaskite ②.
- ✓ 10 sekundžių šviečia indikatorius ③.
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

18.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

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

18.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

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

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

19 Apsauga valant

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

19.1 Apsauga valant įjungimas

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

19.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

20 Individualus apsauginis išjungimas

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

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

21 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

21.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
1	Apsauga nuo vaikų	– rankinė. ¹ – Automatinė. – išjungta.
2	Garso signalai	– patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. – jungtas tik klaidų signalas. – jungtas tik patvirtinimo signalas. – įjungti visi signalai ¹ .
3	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	– Išjungta. ¹ – Įjungta.
4	Pasirinkite nuostatą pagal aukštį virš jūros lygio:	1 – sumažinimas. 2 – pagrindinė nuostata. 3 – didinimas.
5	Automatinis išjungimas	Įspėjamasis garso signalas išjungiamas. ¹ 1-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių ¹ 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
☐ 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios (žr. identifikacinę plokštelę). Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas ☐ ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	☐ – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3.5 – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
☐ 11	MoveMode Suteikia galimybę pakeisti iš anksto nustatytus prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos trijų maisto ruošimo sričių galios lygius. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, nustatymo srityje nustatykite norimą galios lygį ir palieskite ☐, kad patvirtintumėte naują galios lygį ir pasirinktumėte kitą maisto ruošimo zoną.	9 – priekinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 5 – vidurinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 1.5 – Galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis.
☐ 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	☐ – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
☐ 13	FlexInduction Prisitaikančiosios zonos įjungimo režimo keitimas.	☐ – kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos. ¹ 1 – kaip susieta maisto ruošimo zona.
☐ 14	Belaidžio virimo jutiklio prijungimas prie kaitlentės.	☐ – prijungta tinkamai. 1 – prijungta netinkamai dėl perdavimo klaidos. 2 – prijungta netinkamai dėl virimo jutiklio klaidos.
☐ 15	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	☐ – individualios nuostatos ¹ . 1 – gamyklinės nuostatos.

21.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.

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

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

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

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

21.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

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

22 Maisto ruošimo indo bandymas

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

Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.

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

Pasiekiami įjungus pagrindines nuostatas. → *PsI. 19*

¹ Gamyklinė nuostata

22.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

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

1. Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
 2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite $c / 2$.
 3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonoje mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
 - ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

22.2 Rezultato tikrinimas

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

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

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

23 Valymas ir priežiūra

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

23.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuvėje arba fizinėse parduotuvėse.

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

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

Netinkamos valymo priemonės

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

23.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

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

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.

Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.

Patarimai

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

23.3 Profiliuotųjų valymas

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

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Valykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta servetėle. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nausausinkite minkšta servetėle.

24 Sutrikimų šalinimas

Nedideles 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. 23

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytojam personalui.

- Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.

24.1 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo *E*, turite paspausti ir palaukti atitinkamos maisto ruošimo zonos mygtuką, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekit su mūsų

klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.

- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į energijos taupymo režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

24.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ► Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ► Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą. Sutriko elektroninės sistemos veikimas ► Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ► Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ► Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ► Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
<i>F5</i> ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ► Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
<i>F1/F6</i>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ► Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
<i>F0</i>	Patvirtinti nuostatas neaktyvinamas. ► Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami funkcijos Patvirtinti nuostatas. Susisiekit su klientų aptarnavimo tarnyba.
<i>F9</i>	Neįsijungia išplėstinė prisitaikančioji zona. ► Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Ant likusių maisto ruošimo zonų galite maistą ruošti įprastai. Susisiekit su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
<i>F8</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ► Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
<i>E8202</i>	Perkaito virimo jutiklis ir maisto ruošimo zona išjungiama. ► Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir aktyvinkite funkciją.
<i>E8203</i>	Perkaito virimo jutiklis, todėl buvo išjungtos visos maisto ruošimo zonos. ► Jei virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo indo ir laikykite atokiai nuo kitų maisto ruošimo zonų ir šilumos šaltinių. Įjunkite maisto ruošimo zonas.
<i>E8204</i>	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ► Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje . → "Baterijos keitimas", Psl. 17
<i>E8205</i>	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ► Išjunkite funkciją ir vėl ją aktyvinkite.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
<i>E8206</i>	Sugedo arba tapo netinkamas naudoti virimo jutiklis. ► Susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Nešviečia belaidžio virimo jutiklio indikatorius.	Belaidis virimo jutiklis nereaguoja ir nešviečia indikatorius. ► Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje . → "Baterijos keitimas", Psl. 17 ► Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje . → "Belaidžio virimo jutiklio prijungimas", Psl. 16 ► Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio indikatorius sumirksi du kart.	Beveik išseko virimo jutiklio baterija. Išsekus baterijai, maisto ruošimas gali nutrūkti. ► Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje . → "Baterijos keitimas", Psl. 17
Jutiklio indikatorius sumirksi triskart.	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ► Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje . → "Belaidžio virimo jutiklio prijungimas", Psl. 16
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ► Susisieki su elektros energijos tiekėju.
<i>U400/E9011</i>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ► Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<i>d E</i>	Aktyvintas demonstracinis režimas. ► Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.
-	Aktyvintas Apsauga nuo vaikų. ► Apsauga nuo vaikų pasyvinimas

24.3 Normalūs prietaiso garsai

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

25 Utilizavimas

25.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

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



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

25.2 Akumuliatorių (baterijų) utilizavimas

Akumuliatoriai (baterijos) turi būti perduoti tinkamai perdirbti. Akumuliatorių (baterijų) negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis.

- Akumuliatorius (baterijas) utilizuokite nekenkdamai aplinkai.

26 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių

Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

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

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

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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.

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

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

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

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

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



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



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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001688449 (050422) REG25

It