



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



Hob

**NKE6..GA..
NKN6..GA..**

NKF6..GA..

NKF6..GA.G

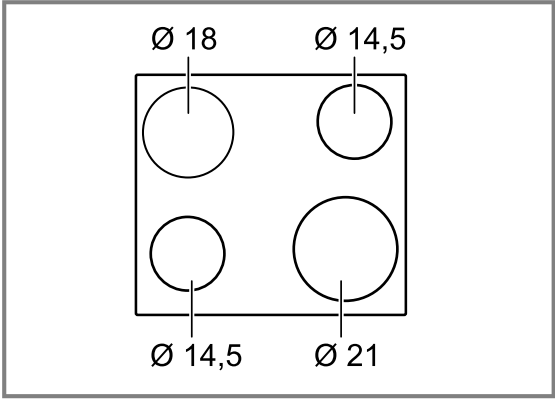
NKF6..GA.E

NKH6..GA..

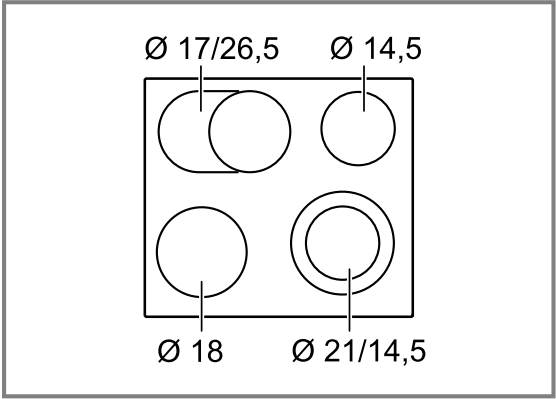
[It]	Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos	Kaitlentė	3
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	Sildvirsmā	10
[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	Pliidipaad	17
[uk]	Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення	Варильна поверхня	24



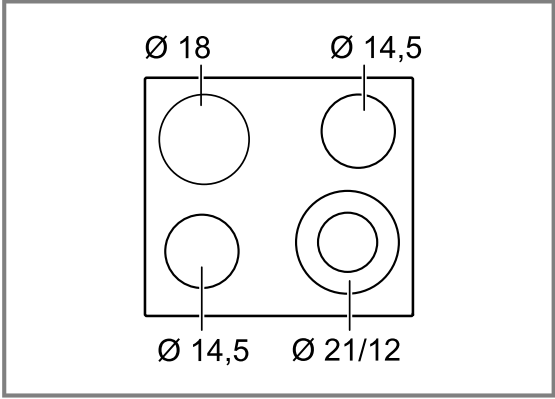
NKE6..GA..



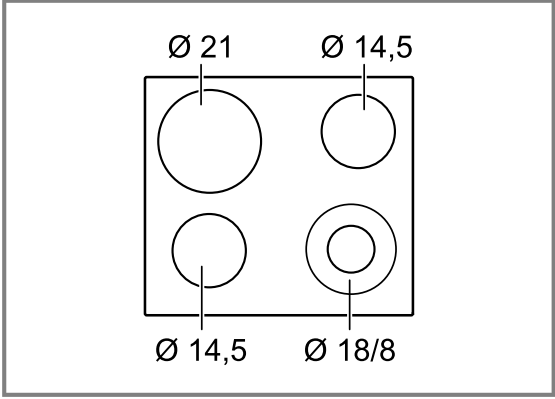
NKN6..GA..



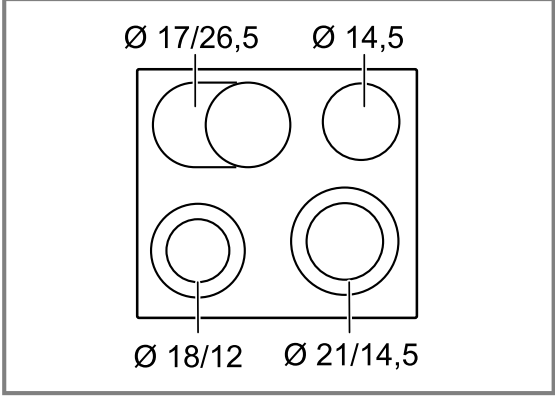
NKF6..GA..



NKF6..GA.G, NKF..GA..E



NKH6..GA..



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



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	3
2	Daiktinės žalos vengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Susipažinimas	5
5	Svarbiausia informacija apie valdymą	6

6	Valymas ir priežiūra	7
7	Utilizavimas	7
8	Klientų aptarnavimo tarnyba	7
9	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	8
9.1	Saugus montavimas	8

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.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamasis be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 2000 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.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie

yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

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

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Maisto produktai gali užsidegti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

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

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Eksploduojant maisto ruošimo indo rankenos gali įkaisti. Kai maisto ruošimo zonos karštis sklinda į rankenas, jos labai įkaista.

- ▶ Maisto ruošimo indas visada turi uždengti visą maisto ruošimo zoną.
- ▶ Naudokite puodkėlę.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

Apgadintą prietaisą naudoti pavojinga.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Ehhez kapcsolja ki a k sz l ket a biztos tkdobozban tal lhat  biztos tk seg ts g vel.
- ▶ Kaitvietės jungiklį pasukite iki nulio.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnyb .
- ▶ Prietais  remontuoti leidžiama tik i mokytam personalui.

Įsiskverbusi dr gm  gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie kar t  prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietais  laid  izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietais  jungiamieji kabeliai nesiliestų prie kar t  prietaiso dalių.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Su eidim  pavojus!**

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

- ▶ Visuomet nusauskinkite kaitviet  ir puodo dugn .

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Kyla pavojus, kad vaikai u simaus arba u sivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir u dus.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulki  detali  ir uždusti.

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

2 Daiktinės žalos vengimas

DĖMESIO

 iurk tus puod  ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramik .

- ▶ Patikrinkite indus.

Tu  iai verdantis maisto ruošimo indas gali apsigadinti pats ir sugadinti prietais .

- ▶ Niekada nestatykite ant karštos kaitvietės tu  i  puod  ir saugokite, kad jie nei virt  iki tuščio.

Dėl neteisingai pastatyto maisto ruošimo indo prietaisas gali perkaisti.

- ▶ Niekada nestatykite kar t  keptuvių arba puod  ant valdymo element  arba kaitlentės rėmo.

Ant kaitlentės nukrit  kieti ar smail s daiktai gali j  sugadinti.

- ▶ Stenkitės, kad ant kaitlentės nenukristų kiet  ar a tri  daikt .

Kar  iui neatsparios medžiagos ant kar t  kaitviečių ima lydytis.

- ▶ Nenaudokite apsauginės kaitlentės folijos.
- ▶ Nenaudokite aliuminio folijos arba plastikinių ind .

2.1 Dažniausiai pasitaikančios žalos apžvalga

 ia Jūs rasite dažniausiai pasitaikan i   al  ir patarimus, kaip galite jos išvengti.

�ala	Priežastis	Priemon�
Dėmės	I�b�g� patiekalai	I�b�gusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Žala	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramiškai skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
Įbrėžimai	Šiurkštūs puodų arba keptuvių dugnai	Patikrinkite indus.

Žala	Priežastis	Priemonė
Spalvos pokyčiai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramiškai skirtas valymo priemones.
Spalvos pokyčiai	Puodų žymės, pvz., aliuminio	Puodus ir keptuves ne stumkite, o perkelkite.
Įrastos	Cukrus arba patiekalai su daug cukraus	Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo gran-dikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

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

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

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

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

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

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

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

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- ✓ Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- ✓ Pro stiklinį dangtį galite 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.

Išnaudokite likutinę kaitlentės šilumą. Jei gaminimo laikas ilgesnis, išjunkite kaitvietę likus 5–10 minučių iki gaminimo pabaigos.

- ✓ Nenaudojama liekamoji šiluma padidina energijos sąnaudas.

4 Susipažinimas

Ši naudojimo instrukcija taikoma įvairioms kaitlentėms. Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.
→ Psl. 2

4.1 Kaitvietės

Čia pateikiama įvairių papildomų kaitviečių prijungimo apžvalga.

	Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
○	Vienguba kaitvietė	
◎	Dviguba kaitvietė	Įjungimas: kaitviečių jungiklį sukite į dešinę iki ◎. Nustatykite kaitinimo lygį. Atjungimas: kaitviečių jungiklį pasukite iki 0 ir nustatykite iš naujo.

	Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
		Kaitviečių jungiklio link 0 niekada nesukite per simbolį ◎.
CO	Keptuvo zona	Įjungimas: kaitviečių jungiklį sukite į dešinę iki ◎. Nustatykite kaitinimo lygį. Atjungimas: kaitviečių jungiklį pasukite iki 0 ir nustatykite iš naujo. Kaitviečių jungiklio link 0 niekada nesukite per simbolį ◎.

Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos atsiranda dėl techninių priežasčių. Jos neturi jokios įtakos kaitvietės veikimui.
- Kaitvietė reguliuoja temperatūrą, įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti

- įjungiamo ir išjungiamo net pasirinkus didžiausią galią.
- Taip nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys.
 - Prietaisas apsaugomas nuo elektrinės perkrovos.

4.2 Kaitvietės rodmuo ir liekamosios šilumos rodmuo

Kaitlentėje yra kaitvietės rodmuo ir liekamosios šilumos rodmuo. Rodmuo šviečia, jeigu kaitvietė šilta.

Rodmuo	Reikšmė
Kaitvietės rodmuo	Šviečia darbo metu, netrukus po įjungimo.
Liekamosios šilumos rodmuo	Šviečia baigus gaminti, kol kaitvietė dar šilta. Pastaba. Jūs galite šiltai laikyti nedidelius patiekalus arba lydyti glaistą.

5 Svarbiausia informacija apie valdymą

5.1 Kaitlentės įjungimas arba išjungimas

Kaitlentę įjungsitė ir išjungsitė kaitviečių jungikliu.

5.2 Kaitviečių reguliavimas

Kaitviečių jungikliu nustatysitė kiekvienos kaitvietės kaitinimo galią.

Kaitinimo lygis	
1	mažiausia galia
9	didžiausia galia

5.3 Nuostatų rekomendacijos virimui

Čia pateikiama įvairių patiekalų ir jiems gaminti tinkamų kaitinimo lygių apžvalga. Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Tolesnio gaminimo lygis priklauso nuo naudojamo maisto ruošimo indo.

Ruošimo nuorodos

- Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo lygį.
- Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.
- Maisto produktus, kuriuos pirmiausia reikia karštai pakepinti, arba kuriuos kepinant skiriasi daug skysčių, pakepinkite mažomis porcijomis.
- Patarimai, kaip virti taupant energiją. → Psl. 5

Lydimas

Patiekalas	Tolesnio virimo pakopa	Tolesnio virimo trukmė minutėmis
Sviestas, želatina	1	–
Pašildymas arba laikymas šiltai		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1	–
Pienas ¹	1–2	–

Virimas ant silpnos ugnies arba kaitinimas neužvirinant

Bulviniai, miltiniai kukuliai ^{2,3}	3–4	20–30
Žuvis ^{2,3}	3	10–15
Baltasis padažas, pvz., Bešamelio padažas	1	3–6

Virimas, garinimas arba troškinimas

Ryžiai su dvigubu vandens kiekiu	3	15–30
Bulvės su lupenomis	3–4	25–30
Virtos bulvės	3–4	15–25
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai ^{2,3}	5	6–10
Troškiny, sriuba	3–4	15–60
Daržovės, šviežios arba šaldytos	3–4	10–20
Patiekalas greitpuodyje	3–4	–

Troškinimas

Vyniotiniai	3–4	50–60
Troškintas kepsnys	3–4	60–100
Guliašas	3–4	50–60

Kepimas su mažai aliejaus

Patiekalus kepkite be dangčio.

Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6–7	6–10
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose ⁴	6–7	8–12
Kepsnys, 3 cm storio	7–8	8–12
Žuvis arba žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	4–5	8–20
Žuvis arba žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir šaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12

¹ Patiekalą gaminti be dangčio.
² Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.
³ Patiekalą toliau virti be dangčio.
⁴ Patiekalą keletą kartų apversti.

Keptuvėje gaminami patiekalai, šaldyti	6–7	6–10
--	-----	------

Lietiniai	5–6	nuolat stebėti
-----------	-----	----------------

6 Valymas ir priežiūra

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

6.1 Valymo priemonės

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

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

► Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.

Netinkamos valymo priemonės

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

6.2 Stiklo keramikos valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → *Psl. 7*

Reikalavimas: Kaitlentė atvėsusi.

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

Atkreipkite dėmesį į valymo nurodymus, pateiktus ant valiklio pakuotės.

Patarimas. Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

6.3 Kaitlentės rėmo valymas

Kaitlentės rėmą valykite po naudojimo, jeigu ant jo yra nešvarumų arba dėmių.

Pastabos

- Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → *Psl. 7*
 - Nenaudokite stiklo grandiklio.
1. Kaitlentės rėmą valykite šiltu šarmu ir minkšta šluoste. Prieš naudodami naujas kempinines pašluostes kruopščiai išplaukite.
 2. Nusausinkite minkšta šluoste.

7 Utilizavimas

7.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

- 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.

8 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.

8.1 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.

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

9 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



mm

9.1 Saugus montavimas

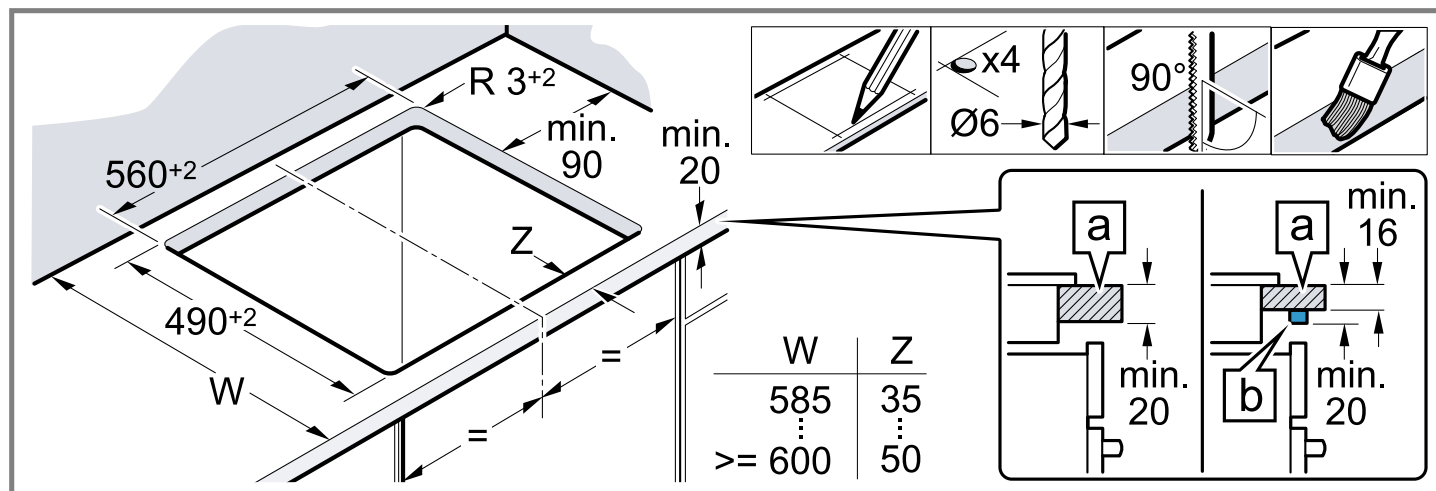
Montuodami prietaisą paisykite šių saugos nuorodų.

- Elektros prijungimas: prijungti gali tik įgaliotasis specialistas. Netinkamai prijungus garantija nebegalios.
- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Naudokite tik vienodo prekės ženklo kaitlentę ir viryklę su vienodais derinimo taškais.
- Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilietimo.
- Atsižvelkite į viryklės montavimo nuorodas.

9.2 Baldo paruošimas

Stalviršis turi būti lygus, horizontalus ir stabilus.

- Baldai, į kuriuos montuojami prietaisai ir sienų apvadai turi būti atsparūs mažiausiai 90 °C karščiui.
- Nišų apdaila, esanti 50 mm atstumu iki galinės sienelės, negali būti degi (pvz., keraminės plytelės, akmuo).
- Atitinkamai montuojant apačioje , galima naudoti ir 16 mm stalviršius .
- Pjūvių paviršius užsandarinkite karščiui atsparia medžiaga, kad stalviršis neišbrinktų nuo drėgmės.

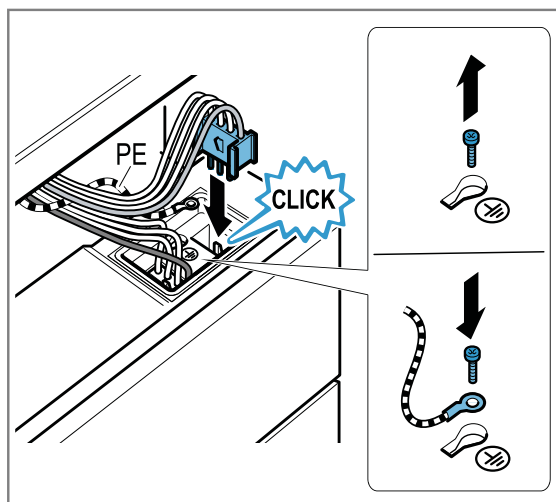


9.3 Kaitlentės prijungimas

Reikalavimas: Viryklė turi būti prijungta prie tinklo, tačiau jai negali būti tiekiama įtampa.

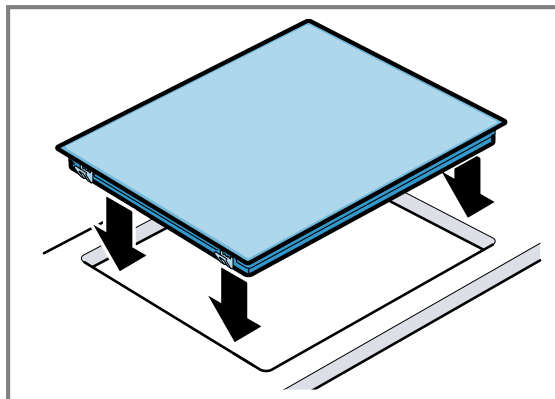
1. Kaitlentės apsauginį laidą **PE** (žaliai geltonas) prisukite prie viryklės įžeminimo vietos .

2. Prijunkite kaitviečių kištuką prie viryklės.
Priekinio laido spalva turi sutapti su spalviniu lipduko kodu.

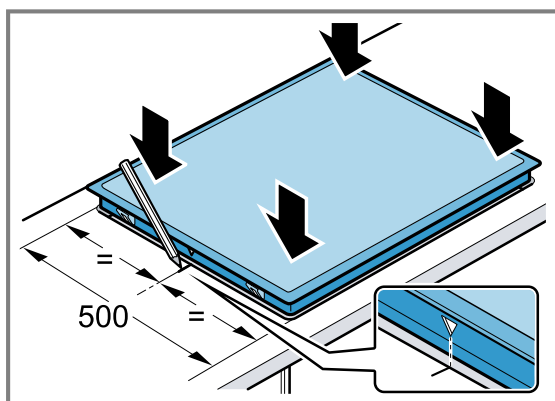


9.4 Kaitlentės įmontavimas

Neprispauskite laidų ir netraukite jų per aštrius kraštus.



- Kaitlentę galima montuoti ir į 500 mm gylio išpjautą angą.



9.5 Kaitlentės išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Ištraukite viryklę tiek, kad galėtumėte ištraukti kaitviečių kištuką ir, paskiausiai, atjungti nuo žeminimo varžto apsauginį laidininką PE (žalią / geltoną). Jei reikia, tam pastatykite viryklę prieš baldą ant pakylų.
3. Kaitlentę išimkite spausdami iš apačios.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	10
2	Izvairšanās no bojājumiem	11
3	Vides aizsardzība un taupīšana	12
4	Iepazīšana	12
5	Galvenā vadība	13

6	Tīrīšana un kopšana	14
7	Likvidācija	14
8	Tehniskā servisa dienests	14
9	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	15
9.1	Droša montāža	15

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

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

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pulti. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir ap-

mācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.4 Droša lietošana

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.
- Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.
- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Pārtikas produkti var aizdegties.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Gatavošanas trauka rokturi gatavošanas laikā var sakarst. Ja karsēšanas zona silda rokturus, tie var kļūt īpaši karsti.

- ▶ Vienmēr ar gatavošanas trauku nosedziet visu karsēšanas zonu.
- ▶ Izmantojiet virtuves cimdsus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta ierīce ir bīstama.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sildriņķa slēdzi pārvietojiet uz nulles pozīciju.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
- ▶ Ierīces remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

UZMANĪBU

Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramiku.

- ▶ Pārbaudiet traukus.

Ja karsē tukšu gatavošanas trauku, var bojāt pašu trauku vai ierīci.

- ▶ Nelieciet uz sakarsuša sildriņķa tukšu katlu un neļaujiet karsēties tukšam katlam.

Ja gatavošanas trauks ir novietots nepareizi, ierīce var pārkarst.

- ▶ Nelieciet karstas pannas vai katlus uz vadības elementiem vai sildvirsmas rāmja.

Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.

- ▶ Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.

Karstumneizturīgi materiāli piekūst pie sakarsuša sildriņķa.

- ▶ Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija foliju vai plastmasas tvertnes.

2.1 Biežāko bojājumu pārskats

Šeit atradīsiet biežākos bojājumus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Švīkas	Rupjas katlu vai pannu pamatnes	Pārbaudiet traukus.
Iekrāsošanās	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Iekrāsošanās	Katlu, piem., aluminija, radīti nobērismi	Pārīdot paceliet katlus vai pannas.
Izrāvumi	Cukurs vai ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

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

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

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.

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

Cilājiet vāku iespējami retāk.

- ✓ Kad paceļ vāku, zūd daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

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

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- ✓ Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Laicīgi pārslēdziet zemāku jaudas pakāpi.

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

Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks gatavošanas laiks, izslēdziet sildvirsmu 5–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- ✓ Ja atlikušo siltumu neizmanto, enerģijas patēriņš palielinās.

4 Iepazīšana

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet modeļu pārskatā. → *Lappuse 2*

4.1 Sildvirsmas

Šeit ir sniegts sildriņķu dažādu papildu ieslēgšanas variantu pārskats.

	Sildriņķis	Papildu ieslēgšana un izslēgšana
○	Vienriņķa sildriņķis	
⊙	Divriņķu sildriņķis	Ieslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz ⊙. Iestatiet sildīšanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 stāvoklī un iestatiet no jauna. Griežot sildriņķa slēdzi uz 0 stāvokli, nekādā gadījumā negrieziet to pāri simbolam ⊙.

	Sildriņķis	Papildu ieslēgšana un izslēgšana
CO	Cepeštrauka zona	Ieslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz OD. Iestatiet sildīšanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 stāvoklī un iestatiet no jauna. Griežot sildriņķa slēdzi uz 0 stāvokli, nekādā gadījumā negrieziet to pāri simbolam OD.

Piezīmes

- Tumšās zonas sildriņķa kvēles zonā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis regulē temperatūru, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
 - Tādējādi jutīgas daļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu.
 - Ierīce tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi.

4.2 Sildriņķa indikators un atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmas ir sildriņķa indikators un atlikušā siltuma indikators. Indikators mirdz, ja sildriņķis ir silts.

Indikators	Nozīme
Sildriņķa indikators	Mirdz darbības laikā īsu brīdi pēc ieslēgšanas.
Atlikušā siltuma indikators	Mirdz pēc gatavošanas, ja sildriņķis vēl ir silts. Piezīme: Var saglabāt mazu ēdienu siltumu vai kausēt glazūras.

5 Galvenā vadība

5.1 Sildvirsmas ieslēgšana vai izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķa slēdzi.

5.2 Sildriņķu iestatīšana

Ar sildriņķa slēdzi iestatiet sildriņķa sildīšanas jaudu.

Sildīšanas līmenis	
1	Vismazākā jauda
9	Vislielākā jauda

5.3 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Šeit ir sniegts dažādu ēdienu un tiem piemērotu gatavošanas līmeņu pārskats.

Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes. Pastāvīgās gatavošanas līmenis ir atkarīgs no lietotajiem gatavošanas traukiem.

Gatavošanas norādījumi

- Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.
- Biežus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.
- Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepšanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk apcept mazās porcijās.
- Padomi gatavošanai, taupot enerģiju. → *Lappuse 12*

Kausēšana

Ēdiens	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Sviests, želatīns	1	-

Sildīšana vai siltuma uzturēšana

Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1	-
Piens ¹	1–2	-

Gatavošana zemā vai virmošanas temperatūrā

Knēdeļi, klimpas ^{2,3}	3–4	20–30
---------------------------------	-----	-------

Zivis ^{2,3}	3	10–15
Baltā mērce, piemēram, bešamela mērce	1	3–6

Vārīšana, tvaicēšana vai sautēšana

Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	3	15–30
Kartupeļi ar mizu	3–4	25–30
Vārīti kartupeļi	3–4	15–25
Mīklas izstrādājumi, nūdeles ^{2,3}	5	6–10
Sautējums, zupa	3–4	15–60
Dārzeņi, svaigi vai sasaldēti	3–4	10–20
Ēdiens ātrvāres katlā	3–4	-

Sautēšana

Rulādes	3–4	50–60
Sautēts cepetis	3–4	60–100
Gulašs	3–4	50–60

Cepšana mazā eļļas daudzumā

Ēdienu cepšana bez vāka.

Šnicele, dabīga vai panēta	6–7	6–10
Karbonāde, dabīga vai panēta ⁴	6–7	8–12
Steiks, 3 cm biezs	7–8	8–12
Zivs vai zivs fileja, dabīga vai panēta	4–5	8–20
Zivs vai zivs fileja, panēta un sasaldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6–7	8–12
Pannā gatavojami ēdieni, sasaldēti	6–7	6–10
Pankūkas	5–6	Nepārtraukti

¹ Gatavojiet ēdienu bez vāka.

² Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

³ Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

⁴ Vairākkārt apgroziet ēdienu.

6 Tīršana un kopšana

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

6.1 Tīršanas līdzekļi

Piemērotus tīršanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

► Nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīršanas līdzeklis trauku mazgājamai mašīnai
- Abrazīvi tīršanas līdzekļi
- Agresīvi tīršanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīršanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātājs un tvaika strūklas ierīce

6.2 Stikla keramikas tīršana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Piezīme: Nemiet vērā informāciju par nepiemērotiem tīršanas līdzekļiem. → *Lappuse 14*

Prasība: Sildvirsmas ir atdzisusi.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stiklkeramikas tīršanas līdzekli. Nemiet vērā norādījumus uz tīršanas līdzekļa iepakojuma.

Padoms: Ar īpašu stiklkeramikas tīršanai paredzētu sūkli var sasniegt ļoti labu tīršanas rezultātu.

6.3 Sildvirsmas rāmja tīršana

Notīriet sildvirsmas rāmi katreiz pēc lietošanas, ja uz tā ir netīrumi vai traipi.

Piezīmes

- Ievērojiet informāciju par nepiemērotiem tīršanas līdzekļiem. → *Lappuse 14*
 - Nelietojiet stikla skrāpi.
1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida salvetes pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
 2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

7 Likvidācija

7.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

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

8 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

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

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

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā

un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

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

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

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

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

9 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



mm

9.1 Droša montāža

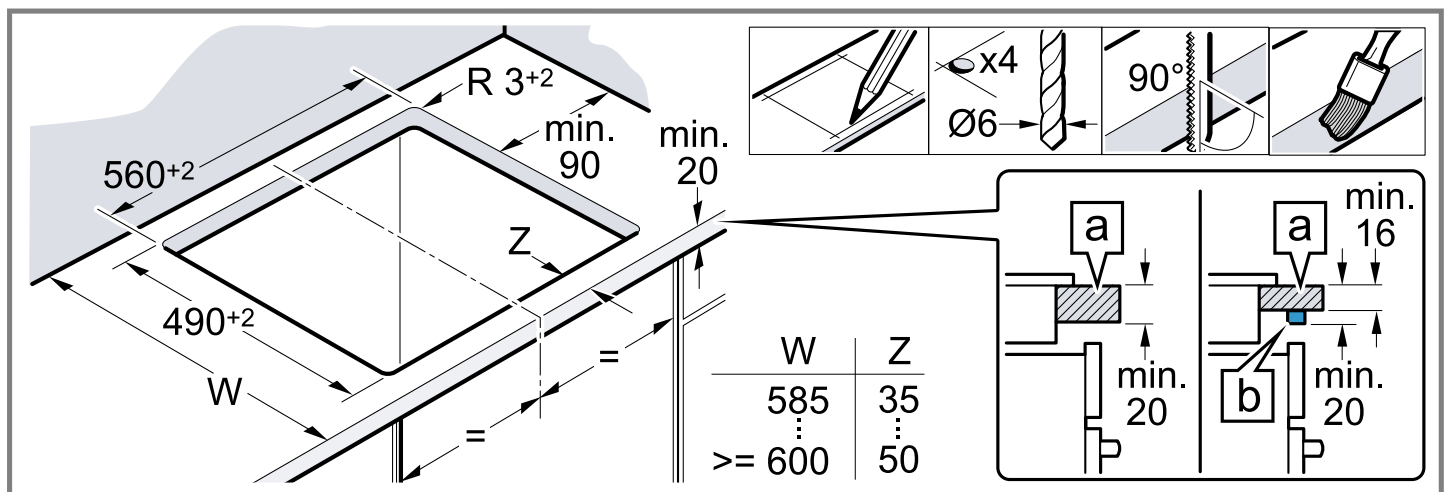
Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

- Savienojumu ar elektrotīklu atļauts izveidot tikai profesionālam elektriķim. Nepareizi izveidota savienojuma dēļ garantija zaudē spēku.

9.2 Mēbeles sagatavošana

Darba virsmai ir jābūt taisnai, horizontālai un stabilai.

- Gan iebūvējamās mēbeles, gan sienas līstu karstumizturībai ir jābūt vismaz 90 °C.
- Nišas apdarei 50 mm attālumā no aizmugurējās sienas ir jābūt ugunsdrošai (piemēram, flīzēm, akmens plāksnēm).
- Veicot atbilstošu iebūvi grīdas skapī , atļauts izmantot arī darba virsmas  biezumā līdz 16 mm.
- Uz griezum virsmām uzklājiet karstumizturīgu pārklājumu, lai novērstu, ka darba virsma piebriest mitruma ietekmē.

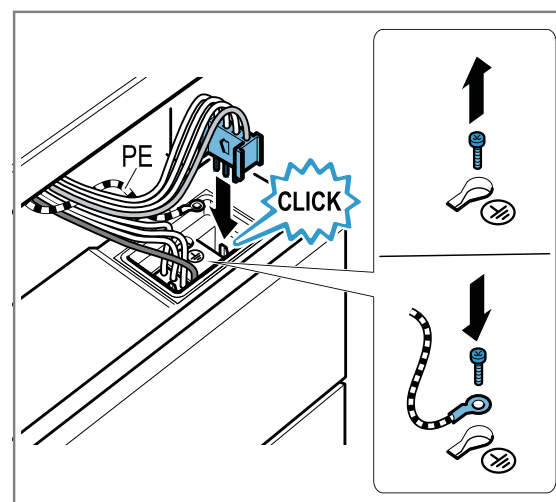


9.3 Sildvirsmas pievienošana

Prasība: Plītij jābūt pievienotai elektrotīklam, taču atslēgtai no strāvas avota.

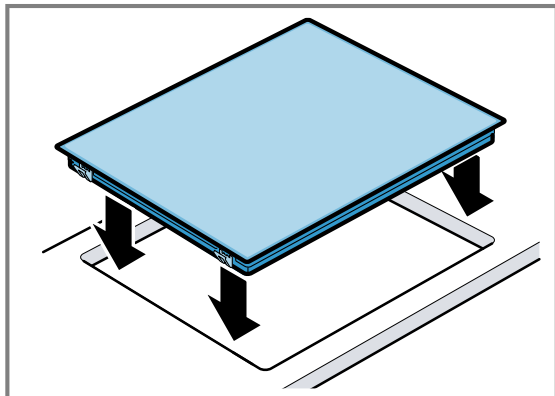
1. Sildvirsmas zemējuma vadu **PE** (zaļš/dzeltens) pieskrūvējiet plīts zemējuma vietā .

2. Iespraudiet sildvirsmas spraudni. Priekšējā vada krāsai jāatbilst uzlīmes krāsu kodam.

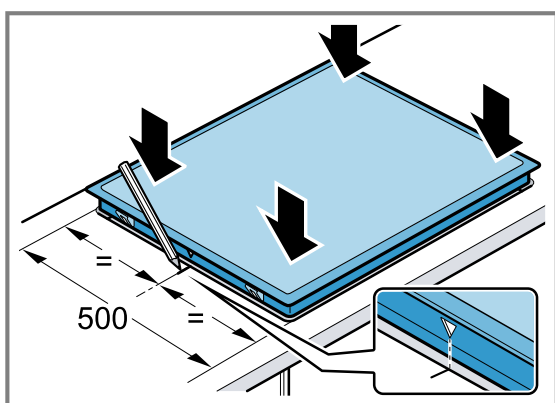


9.4 Sildvirsmas ievietošana

Neiespiediet vadus un nevirziet tos pāri asām malām.



- Sildvirsmu var iebūvēt arī sagatavotā 500 mm dziļā izgriezumā.



9.5 Sildvirsmas demontāža

1. Atvienojiet iekārtu no strāvas.
2. Izvelciet plīti tiktāl, lai sildrīņu spraudņus un beigās zemējuma vadu PE (zaļš/dzeltens) varētu atvienot no zemējuma skrūves. Novietojiet plīti mēbeles priekšā, pēc vajadzības izmantojot paaugstinājumu.
3. Izņemiet sildvirsmu, spiežot to no apakšas uz āru.



Sisukord

KASUTUSJUHE

1 Ohutus	17
2 Varalise kahju vältimine	18
3 Keskkonnakaitse ja säästmine	19
4 Tutvumine	19
5 Põhimõtteline käsitlemine	20

6 Puhastamine ja hooldamine	21
7 Jäätmekäitlus	21
8 Klienditeenindus	21
9 PAIGALDUSJUHE	22
9.1 Ohutu paigaldamine	22

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

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

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

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

Ärge kasutage seadet:

- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlmatud seadmeid.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

HOIATUS – Tuleoht!

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

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

Keeduala läheb väga kuumaks.

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

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

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Toiduained võivad süttida.

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

HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutevõrk kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.

- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma sead-
mest eemale.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õn-
netusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõ-
ret.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.
Keedunõu käepidemed võivad keetmise ajal
minna väga kuumaks. Kui keedualast kiirgut
kuumust käepidemetele, võivad need minna
eriti kuumaks.

- ▶ Katke keeduala keedunõuga alati täies ula-
tuses.

- ▶ Kasutage pajalappe.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtli-
kud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks
koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult
originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe
saab kahjustada, tuleb see asendada erilise
võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega,
mis on saadaval tootjalt või tema klienditee-
nindusest.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjusta-
da, tuleb see koolitatud spetsialistil
asendada.

Kahjustada saanud seade on ohtlik.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud
seadet.
- ▶ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja
lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks lülitage
seade kaitsmekarbis oleva kaitsme abil väl-
ja.
- ▶ Seadke keeduala lüliti nullasendisse.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks
koolitatud spetsialistid.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-
puhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme
toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toite-
juhtmel kokku puutuda seadme kuumade
osadega.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sat-
tunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

- ▶ Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõm-
mata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

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

2 Varalise kahju vältimine

TÄHELEPANU

Karedad potipõhjad ja pannipõhjad kriimustavad
klaaskeraamikat.

- ▶ Kontrollige nõusid.

Tühjalt keetmine võib kahjustada keedunõusid või
seadet.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage ilma sisuta potte kuumale
keedualale või laske tühjalt keeda.

Valesti paigutatud keedunõu võib põhjustada seadme
ülekuumenemist.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage kuumi panne või potte
juhtelementidele või pliidiplaadi raamile.

Pliidiplaadile kukkuvad kõvad või teravad esemed
võivad pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadile
kukkuda.

Mittekuumuskindlad materjalid hakkavad kuumal pliidi-
plaadil sulama.

- ▶ Ärge kasutage pliidikaitsefooliumi.
- ▶ Ärge kasutage alumiiniumfooliumi või plastnõusid.

2.1 Sagedasemate kahjude ülevaade

Siin leiate sagedasemad kahjud ja nõuandeid, kuidas
saate neid vältida.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasikaabitsa abil.
Plekid	Ebasobivad puhastusva- hendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastusva- hendeid.
Kriimus- tused	Sool, suhkur või liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega hoiupinnana.
Kriimus- tused	Karedad poti- põhjad ja panni- põhjad	Kontrollige nõusid.
Värvumi- ne	Ebasobivad puhastusva- hendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastusva- hendeid.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Värvumi- ne	Poti kulumine, nt alumiinium	Tõstke potid või pannid ni- hutamisel üles.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Mikrop- raad	Suhkur või suu- re suhkrusisal- dusega road	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasikaabitsa abil.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasuta-
tavad.

- Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem
energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage kee-
dunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala
läbimõõduga.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbi-
mõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- ✓ Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud kee-
dutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

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

Tõstke kaant võimalikult harva.

- ✓ Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- ✓ Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- ✓ Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- ✓ Vähesese sisuga suur keedunõu vajab ülessoojen-
damiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähesese veega.

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

Lülitage seade õigeaegselt madalamale võimsus-
astmele.

- ✓ Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate
energiat

Kasutage pliidiplaadi jääkkuumust. Pikemate keedu-
aegade korral lülitage keeduala 5-10 minutit enne kee-
duaja lõppu välja.

- ✓ Kasutamata jääksoojus suurendab energiakulu.

4 Tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevate pliidiplaatide suhtes.
Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate tüüpide üle-
vaatest → Lk2.

4.1 Keedualad

Siin leiate ülevaate keedualade erinevate lisaringidest.

	Keeduala	Sisselülitamine ja väljalüli- tamine
○	Üheringiline keeduala	
◎	Kaheringiline keeduala	Sisselülitamine: keerake kee- duala lüliti kuni ◎ paremale. Seadistage võimsusaste. Väljalülitamine: keerake kee- duala lüliti 0 peale ja seadista- ge uuesti. Ärge mitte kunagi keerake keeduala lüliti 0 peale üle sümboli ◎.
CO	Ovaalselt laienev kee- duala	Sisselülitamine: keerake kee- duala lüliti kuni CO paremale. Seadistage võimsusaste. Väljalülitamine: keerake kee- duala lüliti 0 peale ja seadista- ge uuesti.

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalüli- tamine
	Ärge mitte kunagi keerake keeduala lüliti 0 peale üle sümboli CO.

Märkused

- Keeduala hõõguval alal olevad tumedad piirkonnad
on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala
funktsioonile.
- Keeduala reguleerib temperatuuri kuumutuse sisse- ja
väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülitada
ka kõrgeimal võimsusel.
 - Tundlikke komponente kaitstakse sellega üle-
kuumenemise eest.
 - Seadet kaitstakse elektrilise ülekoormuse eest.

4.2 Keeduala näit ja jääkkuumuse näit

Keedualal on keeduala näit ja jääkkuumuse näit. Näit
põleb, kui keeduala on soe.

Näit	Tähendus
Keeduala näit	Põleb kasutamise ajal lühikest aega pärast sisselülitamist.
Jääkkuu- muse näit	Põleb süttib pärast keetmist, kui keeduala on veel soe.

Näit	Täendus
	Märkus: Te saate väikesi roogi sooja hoida või sulatada glasuure.

5 Põhimõtteline käsitlemine

5.1 Keeduala sisselülitamine või väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keeduala lülitist.

5.2 Keedualade seadistamine

Keeduala lülitiga seadistate keeduala kuumutusvõimsuse.

Võimsusaste	
1	madalaim võimsus
9	kõrgeim võimsus

5.3 Seadistuste soovitused keetmiseks

Siin saate ülevaate erinevatest roogadest koos sobivate võimsusastmetega.

Valmistusajad varieeruvad olenevalt toitade liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist. Edasikeetmise võimsusaste oleneb kasutatavast keedunõust.

Valmistusjuhised

- Keemaajamiseks kasutage võimsusastet 9.
- Paksemaid roogi segage aegajalt.
- Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millel tuleb praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige väikestes portsjonites.
- Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks. → *Lk19*

Sulatamine

Roog	Edasikeetmise võimsusaste	Edasikeetmise kestus minutites
Või, želatiin	1	-

Soojendamine või soojana hoidmine

Ühepajatoit, nt läätsesupp	1	-
Piim ¹	1-2	-

Hüüvitamine või paisutamine

Kneedlid, klimbid ^{2,3}	3-4	20-30
Kala ^{2,3}	3	10-15
Valge kaste, nt bešamellkaste	1	3-6

Keetmine, aurutamine või hautamine

Kahekordse veekogusega riis	3	15-30
-----------------------------	---	-------

¹ Valmistage rooga ilma kaaneta.

² Ajage vesi suletud kaanega keema.

³ Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

⁴ Keerake rooga mitu korda.

Koorega keedukartulid	3-4	25-30
Kooritud keedukartulid	3-4	15-25
Tainatooted, nuudlid ^{2,3}	5	6-10
Ühepajatoit, supp	3-4	15-60
Köögivil, värske või sügavkülmutatud	3-4	10-20
Toit kiirkeedupotis	3-4	-

Moorimine

Rulaadid	3-4	50-60
Pajapraad	3-4	60-100
guljašš	3-4	50-60

Praadimine vähese õliga

Roogade praadimine ilma kaaneta.

Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Karbonaad, naturaalne või paneeritud ⁴	6-7	8-12
Lihalõik, 3 cm paksune	7-8	8-12
Kala või kalafilee, naturaalne või paneeritud	4-5	8-20
Kala või kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10
Pannkoogid	5-6	üksteise järel

6 Puhastamine ja hooldamine

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

6.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiате klienditeenindusest, veebipoest või kaubandusvõrgust.

TÄHELEPANU

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.

Ebasobivad puhastusvahendid

- Lahjendamata loputusvahend
- Nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- Kütürimisvahendid
- Aggressiivsed puhastusvahendid nt ahjupuhastusaerosool või plekieemaldusvahend
- Kriipivad käsnad
- Survepesur ja aurpuhasti

6.2 Klaaskeraamika puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Märkus: Pöörake tähelepanu ebasobivate puhastusvahendite kohta esitatud teabele. → Lk21

Nõue: Pliidiplaat on jahtunud.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga.

Järgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid.

Nõuanne: Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.

6.3 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

Märkused

- Jälgige teavet ebasobivate puhastusvahendite kohta. → Lk21
 - Ärge kasutage klaasikaabitsat.
1. Puhastage pliidiplaadi raami sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
Peske uued pesulapid enne kasutamist põhjalikult läbi.
 2. Kuivatage pehme lapiga.

7 Jäätmekäitlus

7.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

- ▶ Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



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

8 Klienditeenindus

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

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

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiате, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.

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

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

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

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

9 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



mm

9.1 Ohutu paigaldamine

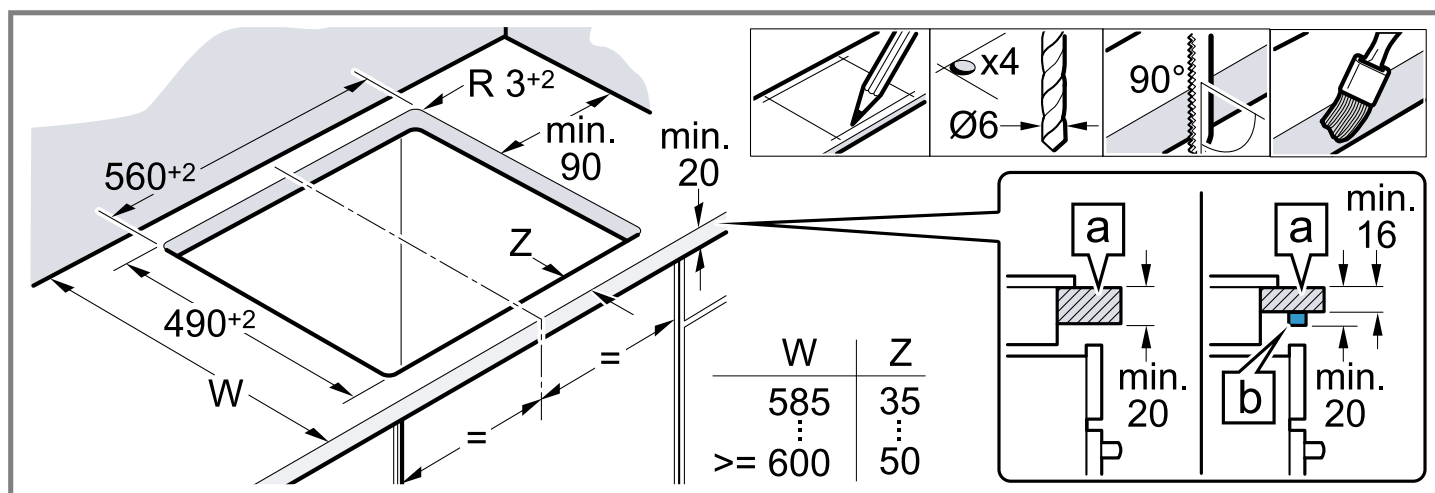
Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Elektriühendus: lasta teha elektrikala asjatundjal. Nõuetevastase ühenduse korral kustub seadmele antud garantii.
- Ainult käesolevale paigaldusjuhendile vastav paigaldus tagab seadme ohutu kasutamise. Vales paigaldusest tekkiva kahju eest kannab vastutust paigaldaja.
- Pliidiplaat ja ahi peavad olema ühelt tootjalt ja sama kombinatsioonipunktiga.
- Paigaldamisel peab olema tagatud puutekaitse.
- Pidage kinni ahju paigaldusjuhendist.

9.2 Mööbli ettevalmistamine

Töötasapind peab olema ühetasane, horisontaalne, stabiilne.

- Mööbel, kuhu seade paigaldatakse, ja seinaliistud peavad taluma vähemalt temperatuuri 90 °C.
- Nišš tuleb tagaseinast 50 mm raadiuses vooderdada tulekindla materjaliga (nt keraamilised plaadid, kivi).
- Asjaomase aluskonstruktsiooni korral võib kasutada ka kuni 16mm tööplaate .
- Lõikepinnad tuleb katta kuumuskindla lakiga, et vältida niiskuse sissetungimist ja tööpinna pundumist.

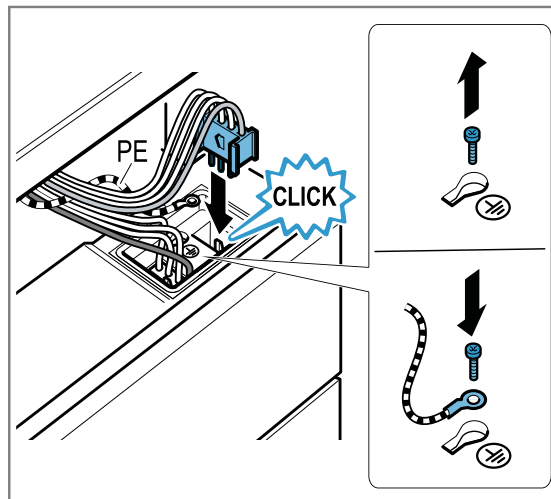


9.3 Pliidiplaadi ühendamine vooluvõrku

Nõue: Pliit peab olema vooluvõrguga ühendatud, kuid pingestamata.

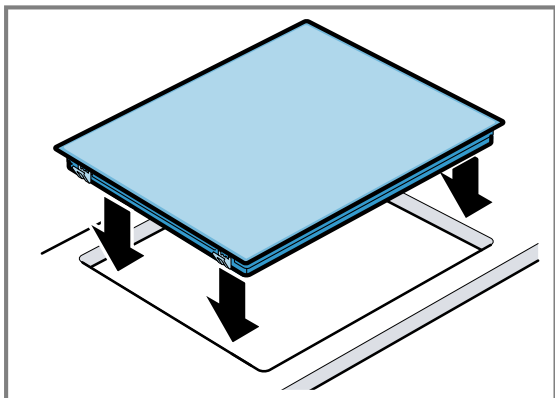
- Keerake pliidiplaadi kaitsejuht **PE** (roheline/kollane) pliidi maandamiskoha külge.

- Ühendage pliidiplaadi pistik pliidi külge. Eesmise juhtme värv peab ühtima kleebise värvitähisega.

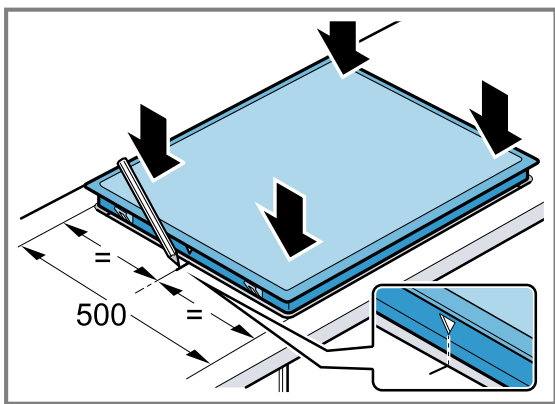


9.4 Pliidiplaadi paigaldamine

Veenduge, et juhtmed ei jää millegi vahele ega puutu kokku teravate servadega.



- Pliidiplaati saab sisse ehitada ka olemasolevasse 500 mm sügavusse avasse.



9.5 Pliidiplaadi mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Tõmmake pliiti niipalju välja, et keedualade pistikud ja viimasena kaitsejuhi PE (roheline/kollane) saab maanduskruvi küljest vabastada. Paigutage pliit sealjuures mööbli ette, vajaduse korral postamendile.
3. Suruge pliidiplaat alt välja.



Зміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	24	6	Чищення та догляд	28
2	Як запобігти матеріальним збиткам	25	7	Утилізація	28
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	26	8	Сервісні центри	29
4	Знайомство	26	9	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	29
5	Основні відомості про користування	27	9.1	Безпечний монтаж	29

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумови-

ми здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечне користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або проти-пожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Харчові продукти можуть загорітись.

- Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Ручки посуду для готування можуть нагріватися під час експлуатації. Коли на ручки впливає випромінювання від зони нагрівання, ручки можуть бути особливо гарячими.

- Завжди повністю нагрівайте зону нагрівання посудом.
- Беріть посуд прихваткою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

- У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджений прилад становить небезпеку.

- Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Встановіть перемикач варильної поверхні на нуль.
- Зателефонуйте до сервісного центру.
- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.

- Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удущення !

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

2 Як запобігти матеріальним збиткам

УВАГА

Шорстке дно каструль і сковорід дряпає склокераміку

► Перевіряйте посуд.
Нагрівання в порожньому стані може пошкодити посуд або прилад.

- У жодному разі не ставте порожні каструлі на гарячу конфорку й не нагрівайте порожній посуд.

Неправильно розташований посуд може спричинити перегрів приладу.

- У жодному разі не ставте гарячі сковорідки або каструлі на елементи управління або раму варильної поверхні.

Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може спричинити пошкодження.

- Бережіть варильну поверхню від падіння твердих або гострих предметів.

Матеріали, нестійкі до високих температур, плавляться на гарячих конфорках.

- Не застосовуйте захисну фольгу, призначену для плит.
- Не застосовуйте алюмінієву фольгу або пластмасовий посуд.

2.1 Огляд найчастіших пошкоджень

Тут розглянуто найчастіші пошкодження й наведено поради, як їх уникати.

По-шкодже-ння	Можлива при-чина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готуван-ня	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкре-бка для скла.
Плями	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпи-ни	Сіль, цукор або пісок	Не застосовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або полицю для предметів.

По-шкодже-ння	Можлива при-чина	Рішення
Подряпи-ни	Шорстке дно кастрюль і сковорід	Перевіряйте посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Зміна кольору	Стирання кастрюль (напри-клад, алюмініє-вих)	Пересуваючи каstrулі або сковороди, підіймайте їх.
Нагар	Цукор або страви з ви-соким вмістом цукру	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкре-бка для скла.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть ви-користовуватися повторно.

- Окремі складники потрібно розсортувати й утилі-зувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каstrулі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каstrулі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каstrулі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- ✓ Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії. Використовуйте скляні кришки.
 - ✓ Крізь скляну кришку можна зазирати в каstrулю, не відкриваючи її.
- Використовуйте каstrулі й сковороди з рівним дном.
- ✓ Нерівне дно підвищує енерговитрати.
- Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.
- ✓ Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.
- Готуйте з невеликою кількістю води.
- ✓ Що більше води в посудині, то більше енергії потрібно, щоб її нагріти.
- Раннє перемикаання на нижчий ступінь потужності.
- ✓ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно ви-трачається енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5—10 хвилин до того, як знімете з плити каstrулю чи сковорідку.
- ✓ Невикористане залишкове тепло підвищує споживан-ня електроенергії.

4 Знайомство

Ця інструкція з експлуатації підходить для різних вари-льних поверхонь. Розміри варильних поверхонь можна знайти в огляді видів варильних поверхонь. → *Сторінка 2*

4.1 Конфорки

Тут ви знайдете огляд різних способів перемикаання конфорки.

	Конфорка	Підключення та відключення
○	Одноконтурна конфорка	

	Конфорка	Підключення та відключення
⊙	Двоконтурна конфорка	Підключення: поверніть пере-микач конфорки вправо до положення ⊙. Установіть рі-вень нагрівання. Відключення: поверніть пере-микач конфорок на 0 і встановіть нову конфігурацію. Ніколи не повертайте переми-кач конфорок у положення 0 через символ ⊙.

	Конфорка	Підключення та відключення
CO	Овальна зона розширення	Підключення: поверніть перемикач конфорки вправо до положення OD . Установіть рівень нагрівання. Відключення: поверніть перемикач конфорки на 0 і встановіть нову конфігурацію. Ніколи не повертайте перемикач конфорки у положення 0 через символ OD .

Нотатки

- Темні ділянки у зоні свічення конфорки обумовлені технічними причинами. Вони не впливають на функціонування конфорки.
- Конфорка регулює температуру, вмикаючи та вимикаючи нагрівання. Нагрівання може вмикатись і вимикатись навіть на максимальній потужності.

- Це захищає чутливі компоненти від перегріву.
- Прилад захищений від електричних перевантажень.

4.2 Індикація конфорки й залишкового тепла

На варильній поверхні є індикація конфорки й залишкового тепла. Індикація світиться, коли одна з конфорок гаряча.

Індикація	Значення
Індикація конфорки	Підсвічується під час роботи, невдовзі після ввімкнення.
Індикація залишкового тепла	Підсвічується після готування, коли конфорка ще тепла. Нотатка: Можна підігрівати малі страви або розтоплювати глазур.

5 Основні відомості про користування**5.1 Увімкнення або вимкнення конфорки**

Варильна поверхня вмикається і вимикається за допомогою перемикача конфорки.

5.2 Настроювання конфорки

За допомогою перемикача конфорки установлюється потужність нагрівання конфорки.

Рівень нагрівання	
1	найнижча потужність
9	найвища потужність

5.3 Рекомендації з настроювання для готування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання.

Час приготування варіюється залежно від типу, ваги, товщини та якості продуктів. Рівень подальшого нагрівання залежить від використовуваного посуду.

Вказівки щодо готування

- Для доведення до кипіння використовуйте рівень нагрівання 9.
- Періодично помішуйте густі страви.
- Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, обсмажуйте малими порціями.
- Поради з енергоощадного готування. → *Сторінка 26*

Розтоплювання

Страва	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Вершкове масло, желатин	1	-

Розігрівання або підтримання страв у гарячому стані

Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1	-
Молоко ¹	1-2	-

Доведення до готовності або повільне кип'ятіння

Кнедли, галушки ^{2,3}	3-4	20-30
Риба ^{2,3}	3	10-15
Білий соус, наприклад, бешамель	1	3-6

Варіння, приготування на парі або тушкування

Рис з подвійною кількістю води	3	15-30
Картопля «в мундирі»	3-4	25-30
Варена картопля	3-4	15-25
Вироби з тіста, макарони ^{2,3}	5	6-10
Рагу, суп	3-4	15-60
Овочі, свіжі або глибокозаморожені	3-4	10-20
Страви у скороварці	3-4	-

Тушкування

Голубці	3-4	50-60
---------	-----	-------

¹ Готуйте страву без кришки.

² Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

³ Далі готуйте страву без кришки.

Печеня	3-4	60-100
Гуляш	3-4	50-60
Смаження на невеликій кількості олії Смажте страви без кришки.		
Шніцелі, паніровані або без панірування	6-7	6-10
Котлети, звичайні або паніровані ¹	6-7	8-12

Стейки, 3 см завтовшки	7-8	8-12
Риба або рибне філе, без панірування або з ним	4-5	8-20
Риба або рибне філе, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10
Млинці	5-6	Без пере-рви

6 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

6.1 Засоби для чищення

Придатні очисні засоби й шкребки для скла можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або крамницях.

УВАГА

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

- У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.

Очисні засоби, не придатні для чищення

- Нерозбавлені розчинники
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні мийні засоби, як-от аерозоль для духових шаф або засіб для видалення плям.
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади

6.2 Чищення склокераміки

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб залишки їжі не пригорали.

Нотатка: Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → *Сторінка 28*

Вимога: Варильна поверхня охолола.

- Стийкі забруднення видаляйте шкребок для скла.
- Очистіть варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь.
Зверніть увагу на інформацію на упаковці засобу для чищення.

Порада: Досягти гарних результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.

6.3 Чищення рами варильної поверхні

Чистьте раму варильної поверхні після користування, якщо на ній є бруд або плями.

Нотатки

- Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → *Сторінка 28*
 - Не застосовуйте шкребок для скла.
- Протирайте раму варильної поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в гарячому лужному розчині.
Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.
 - Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

7 Утилізація

7.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

- Утилізуйте прилад екологічним способом.
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації булевих у використанні приладів.

¹ Кілька разів переверніть страву.

8 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Нотатка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про

сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.

Інформацію згідно з регламентом (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою www.bosch-home.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

8.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

9 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



mm



9.1 Безпечний монтаж

Під час монтажу приладу дотримуйтеся цих правил техніки безпеки.

- Приєднання до електромережі дозволяється виконувати лише кваліфікованим спеціалі-

стам. У випадку неправильного підключення гарантійні умови втрачають свою силу.

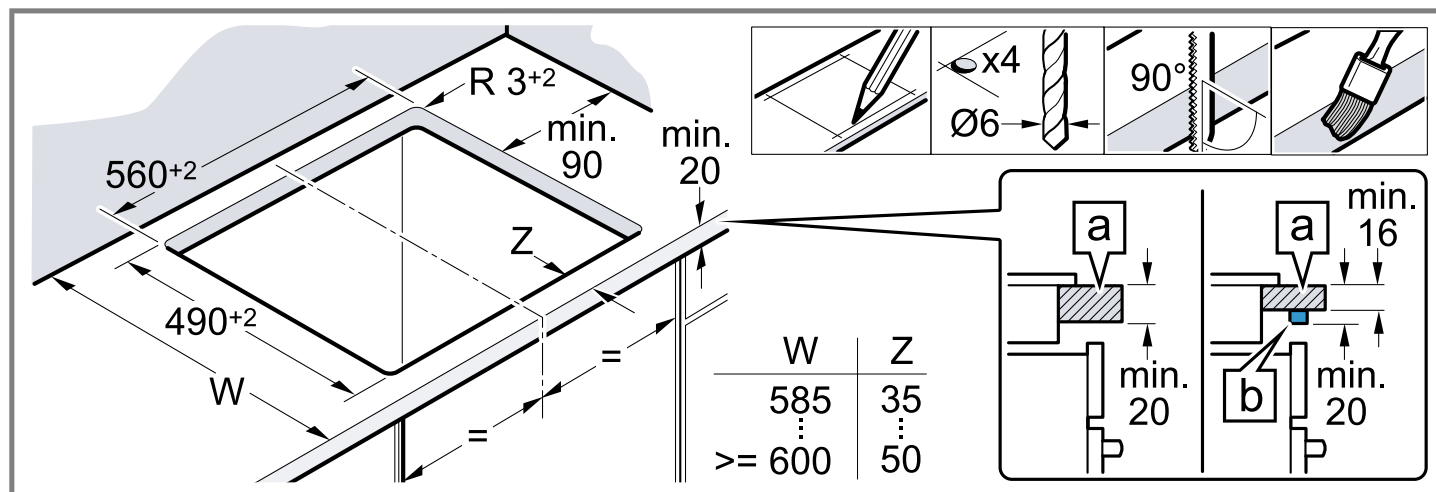
- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. Монтажник несе відповідальність за пошкодження, спричинені неправильним монтажем.
- Плита та варильна поверхня: лише однієї марки та з однаковим точками сумісності.
- При монтажі повинна бути забезпечена контактна безпека.
- Дотримуйтеся інструкції з монтажу плити.

9.2 Підготовка меблів

Стільниця повинна бути стійкою, рівною та горизонтальною.

- Меблі для вбудовування, включаючи пристінкову панель, повинні витримувати температуру щонайменше 90 °C.
- Облицювання ніші, на відстані 50 мм від задньої стіни, не повинно бути легкозаймистим (наприклад, плитка, камінь).
- З відповідною конструкцією  можна також використовувати стільницю  товщиною до 16 мм.

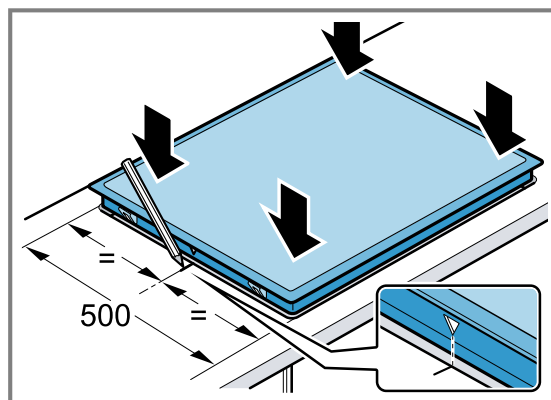
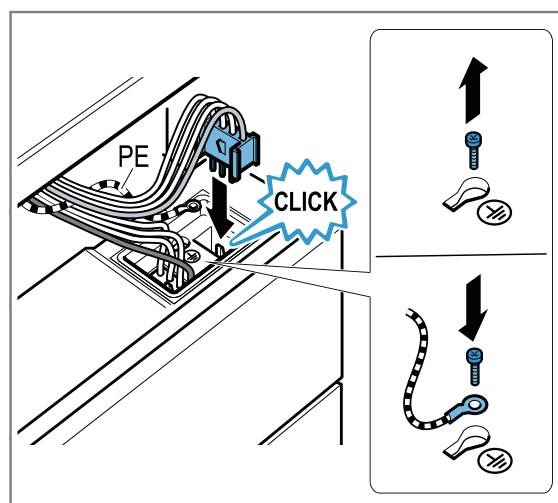
- Поверхні зрізу: повинні бути жаростійкими, щоб запобігти розбухання стільниці від вологи.



9.3 Увімкнення варильної поверхні

Вимога: Плита повинна бути приєднана до мережі, але не під напругою.

1. Приєднайте провід захисного заземлення **PE** (зелено-жовтий) варильної-поверхні до точки заземлення $\oplus$ плити.
2. Вставте штекер конфорки у плиту.
Колір проводу, що знаходиться попереду, повинен збігатися з кольоровим маркуванням етикетки-наклейки.

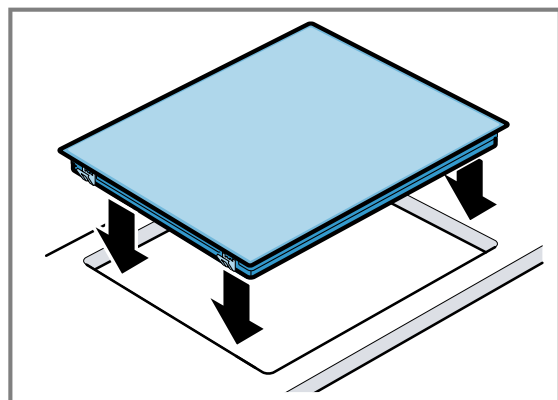


9.5 Демонтаж варильної поверхні

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Витягайте плиту, доки з'явиться можливість роз'єднати штекери конфорок, а в останню чергу — від'єднати захисний провід РЕ (зелений/жовтий) від заземлювального гвинта. Можливо, для цього знадобиться підставити якусь опору під вийняту з меблевого гарнітура плиту.
3. Витягніть варильну поверхню, виштовхнувши її знизу.

9.4 Монтаж варильної поверхні

Слідкуйте, щоб кабелі не затискалися та не потрапляли на гострі краї предметів.



- Можна також вбудувати варильну поверхню у наявний виріз глибиною 500 мм.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width 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



9001839885 (050417) REG25

It, Iv, et, uk