



**BOSCH**

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



# Indukcinė kaitlentė

PXY...DX...

[It]

Naudotojo vadovas

# Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



## Turinys

1	Sauga .....	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos .....	4
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas .....	5
5	Susipažinimas .....	7
6	„ZoneLight“ šviesos indikatorius .....	8
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą .....	8
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	8
9	FlexInduction.....	10
10	Išplėstinė „FlexInduction“ .....	11
11	MoveMode .....	12
12	Laiko funkcijos.....	12
13	PowerBoost .....	13
14	PanBoost .....	13
15	Laikymo šiltai funkcija.....	14
16	Patvirtinti nuostatas.....	14
17	Assist.....	14
18	Belaidis virimo jutiklis .....	18
19	Apsauga nuo vaikų .....	20
20	Apsauga valant .....	21
21	Individualus apsauginis išjungimas .....	21
22	Pagrindinės nuostatos .....	21
23	Maisto ruošimo indo bandymas.....	23
24	Home Connect .....	23
25	Gartraukio valdymas per kaitlentę .....	25
26	Valymas ir priežiūra .....	26
27	Sutrikimų šalinimas .....	27
28	Utilizavimas .....	28
29	Atitikties deklaracija .....	29
30	Klientų aptarnavimo tarnyba .....	29
31	Kontroliniai patiekalai .....	30



## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

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

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje 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 nekyla.

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

### 1.4 Saugus naudojimas

#### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

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

Prietaisas įkaista.

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

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

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

Maisto produktai gali užsidegti.

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

#### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

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

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

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

#### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

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

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

→ PsI. 29

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

Metaliniams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

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

### ⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

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

- ▶ Visuomet nusauskinkite 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 mėvėkite 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 įsipjauti.

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

### ⚠ **ISPĖJIMAS – 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.

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

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

## 2 Kaip išvengti materialinės žalos

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

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos 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.

<b>Pažeidimas</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

**DĖMESIO!**

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba smailių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluosčių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.
- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite 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 pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

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

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

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

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį.

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

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

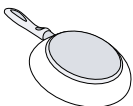
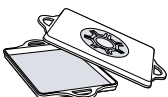
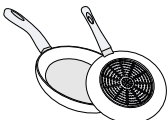
## 4 Tinkamas maisto ruošimo indas

Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto

ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

#### 4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias. Įjungę Maisto ruošimo indo bandymas galite patikrinti, ar jūsų maisto ruošimo indas tinkamas. Daugiau informacijos rasite → "*Maisto ruošimo indo bandymas*", Psl. 23.

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 atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma paskirsto netolygiai.
 	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indui 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

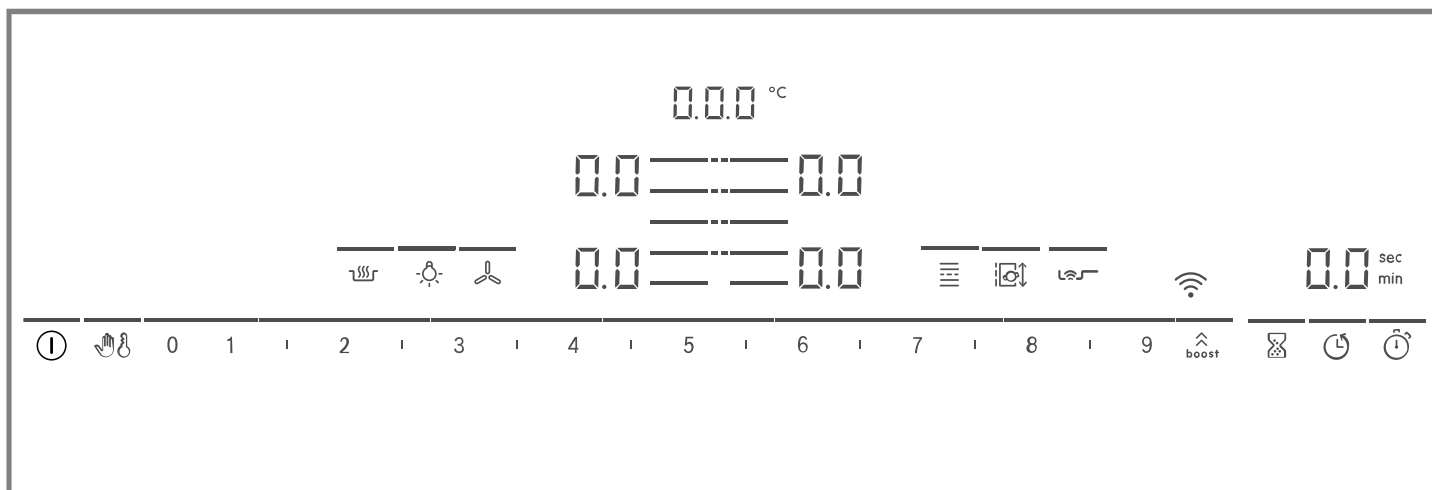
### 5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

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

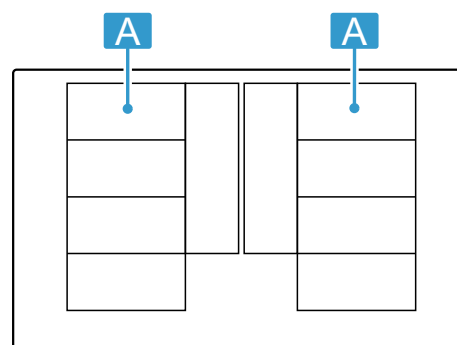
Kaitlentei įkaitus, ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

Jutiklis	Funkcija
①	Pagrindinis jungiklis
☞	Apsauga valant
☹	Apsauga nuo vaikų
0 1 2 3...	Nustatymo sritis
boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Laikmatis
⌚	Išjungimo laikmatis
⌚	Count-up timer
🔥	Laikymo šiltai funkcija
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
📶	WLAN
☹	Garų rinktuvo valdymas per kaitlentę
☹	Gartraukio apšvietimas

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

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

## 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. 10

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
 / 	Išplėstinė prisitaikančioji zona → "Išplėstinė „FlexInduction“", Psl. 11

## 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
	Maisto ruošimo zona karšta.
	Maisto ruošimo zona šilta.

# 6 „ZoneLight“ šviesos indikatorius

Veikiant maisto ruošimo zonai šviečia „ZoneLight“ šviesa. Šviesa atskiria maisto ruošimo zonas ir informuoja apie jų būseną:

- Maisto ruošimo indas uždėtas: įsižiebia ir rodo maisto ruošimo zoną, ant kurios aptiktas maisto ruošimo indas.
- Galios lygis: keičiantis ryškumui rodo maisto ruošimo zonų galios lygį.
- Maisto ruošimo indas neaptinkamas: jei maisto ruošimo zonai priskirtas galios lygis, tačiau ant jos neuždėtas maisto ruošimo indas, „ZoneLight“ šviesa mirksi.

- Liekamoji šiluma: išjungus maisto ruošimo zoną rodo liekamąją šilumą.


### Pastabos


- Galima nustatyti, kad „ZoneLight“ šviesa šviestų visą laiką arba dinamiškai → Psl. 21.
- Ant šviečiančios „ZoneLight“ šviesos nestatykite karšto maisto ruošimo indo. Tai gali turėti neigiamų pasekmių.

# 7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

## 7.1 „Home Connect“ nustatymas



Prietaisą įjungus pirmą kartą, rodomas namų tinklo nustatymo ekranas. Rodmenų laukelyje kelioms sekundėms užsidega simbolis .

Norėdami užmegzti ryšį, palieskite jutiklį  ir perskaitykite skyriuje

→ "Home Connect", Psl. 23 pateiktą informaciją. Norėdami atsisakyti nustatymo, palieskite bet kurį jutiklį.

# 8 Svarbiausia informacija apie valdymą


## 8.1 Kaitlentės įjungimas

- Palieskite .
- 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 nustatytomis nuostatomis.

## 8.2 Kaitlentės išjungimas

-  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.



### 8.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

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.

### 8.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbti garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tieksite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinite, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 5

#### Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa () geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

		⌚ min
<b>Lydimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Virtos dešrelės <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55

#### Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant

<sup>1</sup> Be dangčio

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

### 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.

		⌚ min
Bulvių kukuliai <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12

#### Virimas, garinimas, troškinimas

Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaronai <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Troškiny	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-

#### Troškinimas

Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60

#### Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų <sup>1</sup>

Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	8 - 12
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)	5 - 6	10 - 20
Paukšties krūtinėlė, užšaldyta	5 - 6	10 - 30

<sup>1</sup> Be dangčio

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

		⌚ min
Kukuliai (3 cm storio)	4.5 - 5.5	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apibarstyta džiovėsiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėsiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6.5 - 7.5	-

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

		⌚ min
Omletas (kepamas vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6

**Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis<sup>1</sup>**

Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiovėsiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

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

## 9 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.

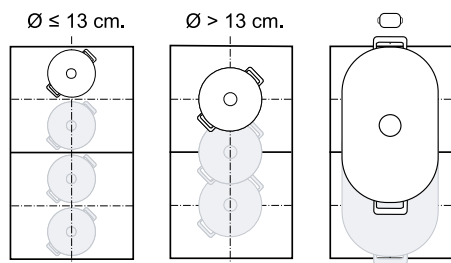
### 9.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

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.

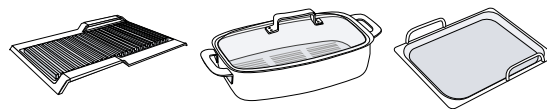
#### Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



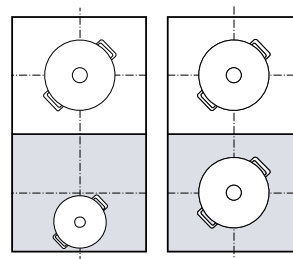
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas :



#### Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos

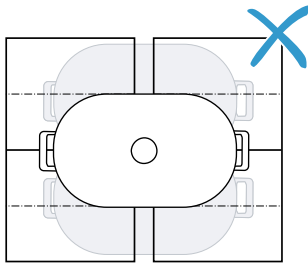
Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant dviejuose maisto ruošimo induose.

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.

**9.2 FlexInduction įjungimas**

1. Uždėkite maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.

2. Prietaisas atpažįsta maisto ruošimo indą ir parenka maisto ruošimo zoną.
  - ✓ Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį ir padėtį, maisto ruošimo zonos atsiejamos arba susiejamos automatiškai.
  - ✓ Jei FlexInduction susieta, šviečia .

**Pastabos**

- Spustelėję  galite ranka pakeisti maisto ruošimo zonos nuostatas.
- Galite pakeisti prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos standartinę konfigūraciją. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“. → Psl. 21
- Jei maisto ruošimo indą perstumiate nuo susietosios maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, aptinkamas per šią paiešką ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.

**10 Išplėstinė „FlexInduction“**

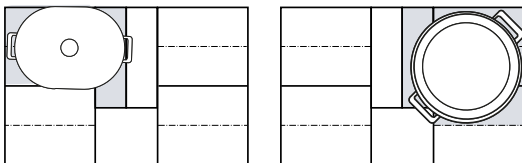
Ant išplėtosios maisto ruošimo zonos galite ruošti didesniame arba pailgamame, šonu uždėtame maisto ruošimo inde.


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 uždengtą 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 išplėtimo zoną.
2. Maisto ruošimo zonos ir galios lygio pasirinkimas  
Šviečia maisto ruošimo zonos ir išplėtosios zonos .
- ✓ Zona aktyvinta.

**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 pasyvinata.

## 11 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.

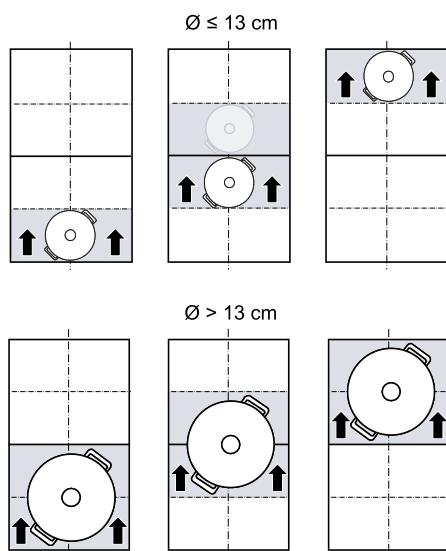
### 11.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

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 = 3 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“ → Psł. 21.





### 11.2 MoveMode aktyvinimas

**Reikalavimas.** Ant prisitaikančios zonos dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

1. Pasirinkite vieną iš dviejų prisitaikančių 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.

### 11.3 MoveMode pasyvinimas

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

## 12 Laiko funkcijos



Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer


### 12.1 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 .
- ✓ Pradedama 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 užprogramuojate ruošimo laiką ir aktyvintas PerfectFry Sensor, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.
- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuojate ruošimo laiką 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 00.
3. Patvirtinkite paspausdami ☺.

## 12.2 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 00.
3. Patvirtinkite paspausdami ☒.

## 12.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

### Count-up timer įjungimas

- ▶ Palieskite ☺.
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

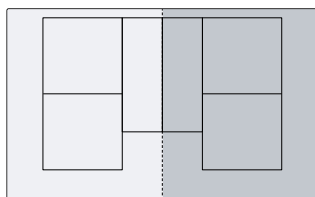
### Count-up timer išjungimas

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

# 13 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami 9 kaitinimo lygį.

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



## 13.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Spustelėkite  $\hat{b}_{boost}$ . Įsijiebia indikatorius  $b_{.}$ .
- ✓ Funkcija įjungta.

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

## 13.2 PowerBoost išjungimas

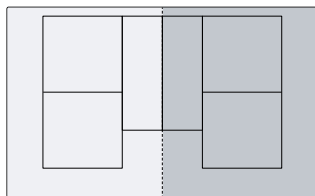
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Spustelėkite  $\hat{b}_{boost}$ . Indikatorius  $b_{.}$  užgęsta ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

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

# 14 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę 9.

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



## 14.1 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.

## 14.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Du kartus spustelėkite  $\hat{b}_{boost}$ . Šviečia  $Pb_{.}$ .
- ✓ Funkcija įjungta.

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

## 14.3 PanBoost išjungimas



1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Spustelėkite  $\hat{b}_{boost}$ .  $Pb_{.}$  užgęsta ir vėl perjungiamas maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija deaktyvinta.

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



## 15 Laikymo šiltai funkcija

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

### 15.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

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

### 15.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Spustelėkite .
-  užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

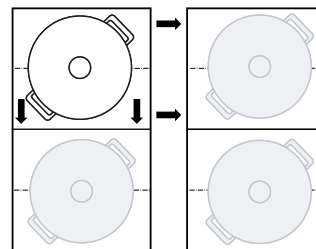
## 16 Patvirtinti nuostatas


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


### 16.1 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 .

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

## 17 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 tausoama elektros energija.
- Aliejus neperkaista, o patiekalai neišbėga.

### 17.1 PerfectFry Sensor

Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietiniams 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	Maisto ruošimo indas
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 apviliotam, šaldytam ir grilio 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.

Maisto ruošimo indas	Rekomenduojama maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 15 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 19 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 21 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 28 cm	Išplėstinė prisitaikančioji zona
„Teppanyaki“ 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona
Grilis 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


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

### 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 keptuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.




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






### PerfectFry Sensor išjungimas

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

### 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.

-  keptuvė
-  „Teppanyaki“
-  grilio plokštė

	Maisto ruošimo indas		 min
<b>Mėsa</b>			
Pjausnys		4	6–10
Pjausnys, apvoliotas džiovėsiuose		4	6–10
File		4	6–10

	Maisto ruošimo indas		 min
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
<b>Žuvis ir jūrų gėrybės</b>			
Žuvies filė		4	10–20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose		4	10–20
Kepta žuvis, visa		3	10–20
Sardinės		4	6–12
Norveginiai omarai, krevetės		4	4–8
Kalmarai, sepijos		4	6–12
<b>Patiekalai iš kiaušinių</b>			
Kiaušininė su sviestu		2	2–6
Kiaušininė		4	2–6
Plakta kiaušininė		2	4–9
Omletas		2	3–6
Prancūziški skrebučiai		3	4–8
Prancūziški lietiniai, blynai „Tortitas“, takai		5	1–3
<b>Daržovės</b>			
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



	Maisto ruošimo indas	⌚ min	
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
<b>Šaldyti produktai</b>			
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
<b>Padažai</b>			
Pomidorų padažas		1	25–35
Bešamelio padažas		1	10–20
Sūrio padažai		1	10–20
Saldūs padažai		1	15–25
Padažai, sutirštinti		1	25–35
<b>Kita</b>			
Keptas sūris		3	7–10
Skrebučiai		3	6–10
Skrudinta duona		4	4–8
Sausi gatavi patiekalai		1	5–10
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti		4	3–15
Spragėsiai		5	3–4

## 17.2 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	

Pa-kopa	Tem-peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
3	100 °C	Užvirinimas	
4	120 °C	Virimas greitpuodyje	
5	180 °C	Gruzdinimas	

### Patarimai PerfectCook Sensor

- Belaidis virimo jutiklis per silikoninį dugną, pritvirtintą prie indo, matuoja skysčio temperatūrą. Kad būtų matuojama tinkamai, silikoninis dugnas turi būti visiškai apsemtas matuojamo skysčio.
- Prieš pradėdami 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 nenukreipkite į kitą karštą maisto ruošimo indą.

### PerfectCook Sensor įjungimas

**Reikalavimas.** Prijunkite belaidį virimo jutiklį.

1. Prijunkite belaidį virimo jutiklį prie maisto ruošimo indo.
2. Į maisto ruošimo indą įpilkite pakankamai skysčio, pastatykite jį ant pageidaujamos maisto ruošimo zonos ir uždenkite dangčiu.
3. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas su belaidžiu virimo jutikliu. Paskui paspauskite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
- ✓ Valdymo skydelyje šviečia .
4. 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.
5. Pasigirdus signalui, nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Kol maistas ruošiamas, dangčio nenuimkite.

### PerfectCook Sensor išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Nustatymo srityje pasirinkite .
- ✓ Funkcijos deaktyvintos.

**Pastaba.** Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.

### Ruošimo patarimai naudojant PerfectCook Sensor

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



**Pašildymas ir laikymas šiltai**

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

**Virimas ant silpnos ugnies**

	⌚ °C	⌚ min
<b>Mėsa</b>		
Dešrelės	90	10–20
<b>Žuvis</b>		
Troškinta žuvis	90	15–20

**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, tailandietiški 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

**Kita**

Pienas	90	3–10
--------	----	------

**Užvirinimas**

	⌚ °C	⌚ min
<b>Mėsa</b>		
Kapota mėsa	100	20–30
Viščiukas	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
Stambiagrūdžiai lęšiai	100	45–60

**Bulvės**

Bulvinukai	100	3–6
------------	-----	-----

	⌚ °C	⌚ min
Bulvės, virtos	100	30–45
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

**Sriubos**

Naminiai sultiniai	100	60–90
Tirpiosios sriubos	100	5–10

**Desertai**

Kompotas	100	15–25
----------	-----	-------

**Šaldyti produktai**

Žaliosios pupos	100	15–30
-----------------	-----	-------

**Virimas greitpuodyje**

	⌚ °C	⌚ min
<b>Mėsa</b>		
Viščiukas	120	15–25
Veršiena	120	15–25

**Daržovės ir ankštiniai**

Daržovės	120	3–6
Avinžirniai	120	25–35
Stambiagrūdžiai lęšiai	120	10–20
Pupelės	120	25–35

**Bulvės**

Bulvės	120	10–20
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 aliejaus kiekyje**

Kaistantį aliejų uždenkite dangčiu ir dangtį nuimkite tik tada, kai ketinate kepti maistą.

	⌚ °C	⌚ min
<b>Mėsa</b>		
Vištienos gabaliukai	180	10–15
Kapota mėsa	180	10–15

**Žuvis**

Žuvis su alaus tešlos plutele, apvoliota džiovėsiuose	180	10–15
---	-----	-------

**Daržovės ir ankštiniai**

Daržovės su alaus tešlos plutele, apvoliotos džiovėsiuose	180	4–8
---	-----	-----

	8 °C	⌚ min
Pievagrybiai, apvolioti džiovėsiuose arba su alaus tešlos plutele	180	4–8
<b>Desertai</b>		
Spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru	180	5–10
<b>Šaldyti produktai</b>		
Gruzdintos bulvytės	180	4–8

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

### Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

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

1. Pasirinkite pagrindinę nuostatą **4**. Pagrindinės nuostatos → *Psł. 21*
- ✓ Šviečia -.
2. Pasirinkite tą maisto ruošimo zoną, kurios indikatorius įsižiebė. Pasigirsta signalas. Mirksi **1**.
3. Per 30 sekundžių spustelėkite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
  - Po kelių sekundžių maisto ruošimo zonos vaizdiniame indikatoriuje pasirodo virimo jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

<b>Rezultatas</b>	
<b>1</b> Prijungta tinkamai	Pasiekama PerfectCook Sensor.
<b>1</b> Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kartokite prijungimo eigą. Jei rezultatas ir toliau yra <b>1</b>, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.</li> </ul>

<b>Rezultatas</b>	
<b>2</b> Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> <li>■ „Bluetooth“ ryšio klaida. Kartokite prijungimo eigą.</li> <li>■ Per 30 sekundžių nuo maisto ruošimo zonos pasirinkimo nepaspaudėte belaidžio virimo jutiklio vidurio. Kartokite prijungimo eigą.</li> <li>■ Išseko belaidžio virimo jutiklio baterija. Pakeiskite bateriją, atlikite belaidžio virimo jutiklio atstatą ir vėl jį prijunkite.</li> </ul>

### Belaidžio virimo jutiklio atstata

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 nespaukite 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 **4**. Pagrindinės nuostatos → *Psł. 21*

<b>Lygis</b>	<b>Nuostatos vertė 4</b>
0 m	<b>1</b>
100–200 m	<b>2</b>
200–400 m	<b>3<sup>1</sup></b>
400–600 m	<b>4</b>
600–800 m	<b>5</b>
800–1000 m	<b>6</b>
1000–1200 m	<b>7</b>
1200–1400 m	<b>8</b>
Daugiau nei 1400 m	<b>9</b>
<sup>1</sup> Pagrindinė nuostata	

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

## 18 Belaidis virimo jutiklis

Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

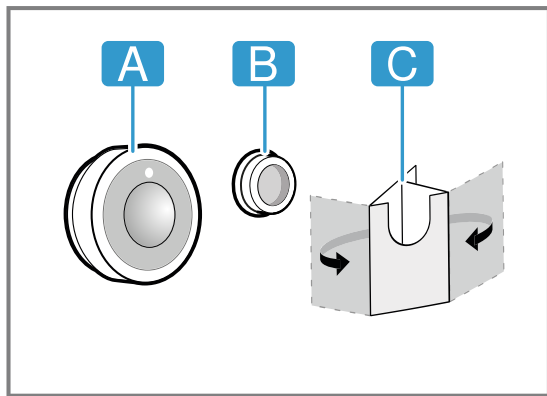
Belaidį virimo jutiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 18.1 Tiekiamas komplektas

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

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

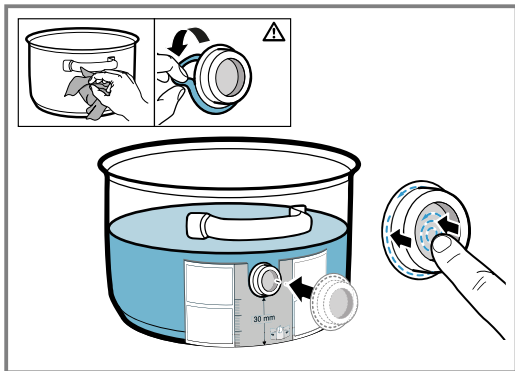
■ **C** Šablonas



## 18.2 Silikoninio lipduko pritvirtinimas

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

1. Kruopščiai nuvalykite ir nusausinkite maisto ruošimo indą. Atkreipkite dėmesį, kad klijavimo srityje nebūtų riebalų likučių.
2. Nuplėškite nuo silikoninio lipduko apsauginę plėvelę. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite prie maisto ruošimo indo tinkamame aukštyje.



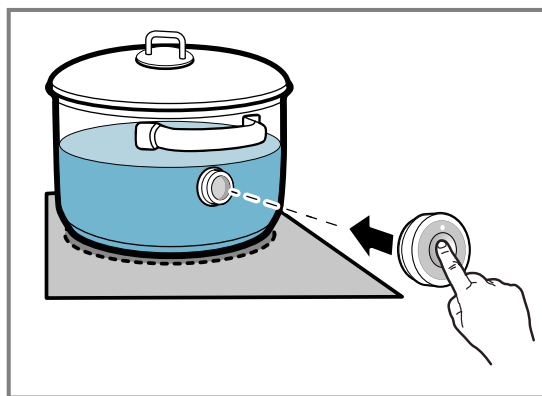
3. Spauskite visą silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę jo pusę.
4. Palaukite valandą, kol išdžius klijai. Tuo metu nenaudokite ir nevalykite maisto ruošimo indo.

**Pastaba.** Silikoniniam lipdukui atsiklijavus priklijuokite naują lipduką. Jei reikia, specializuotų prekių parduotuvėje, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje galite įsigyti penkių silikoninių lipdukų rinkinį [www.bosch-home.com](http://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.

## 18.3 Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

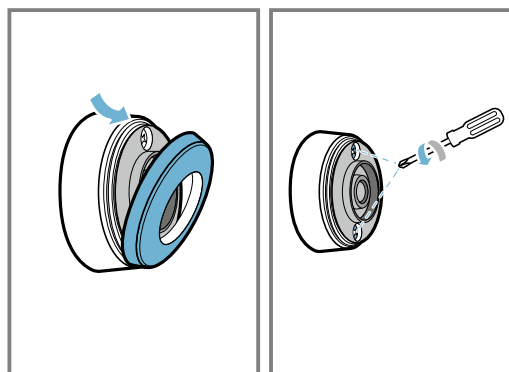
1. Įsitikinkite, kad silikoninis lipdukas yra visiškai sausas, ir tik tuomet tvirtinkite virimo jutklį.
2. Virimo jutklį prie silikoninio lipduko pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



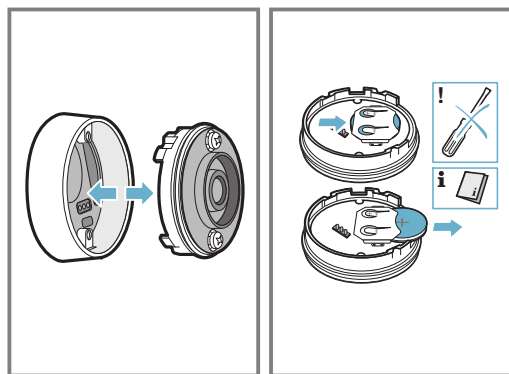
## 18.4 Baterijos keitimas

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

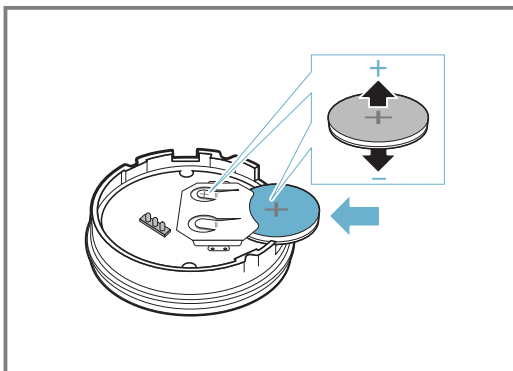
1. Nuo virimo jutkliaus korpuso apatinės dalies nuimkite silikoninį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.



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

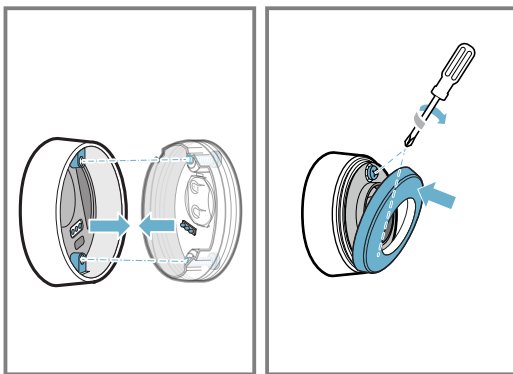


3. Įdėkite naują bateriją; atkreipkite dėmesį į instrukcijas dėl baterijos polių. Naudokite tik CR2032 tipo baterijas.



**Pastaba.** Nebandykite išimti baterijos metaliniais daiktais. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.

4. Uždarykite virimo jutiklio dangtelį. Dangtelio varžtas skirtas išėmos turi sutapti su apatinės korpuso dalies angomis. Priveržkite varžtus vėržiaračkiau ir ant virimo jutiklio korpuso apatinės dalies uždėkite silikoninį dangtelį.



## 18.5 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

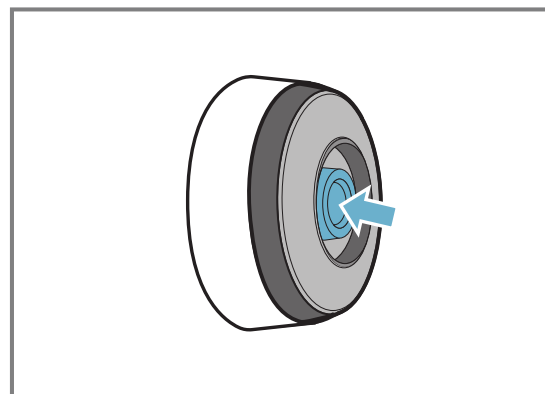
Nuvalykite ir nusauskite virimo jutiklį prieš tvirtindami. Galima plauti indaplovėje.

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

### Belaidžio virimo jutiklio stebėjimo langelis

Stebėjimo langelis turi būti švarus ir sausas. Tai padarysite taip:

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



## 18.6 Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu Robert Bosch 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](http://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 Robert Bosch Hausgeräte GmbH turi licenciją, leidžiančią naudoti šį prekės ženklą. Visi kiti prekių ženklai ir prekių pavadinimai yra atitinkamų įmonių nuosavybė.

# 19 Apsauga nuo vaikų

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

## 19.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

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

## 19.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

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

## 19.3 Automatinė apsauga nuo vaikų



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

Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → PsI. 21.

## 20 Apsauga valant

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

### 20.1 Apsauga valant įjungimas

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

### 20.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

## 21 Individualus apsauginis išjungimas







Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, 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.










## 22 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

### 22.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
 1	Apsauga nuo vaikų	0 – rankinė. <sup>1</sup> 1 – Automatinė. 2 – išjungta.
 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – jungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – įjungti visi signalai <sup>1</sup> .
 3	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	0 – Išjungta. <sup>1</sup> 1 – Įjungta.
 4	Pasirinkite nuostatą pagal aukštį virš jūros lygio:	1-2 – sumažinimas. 3 – pagrindinė nuostata. 4-9 – didinimas.
 5	Automatinis išjungimas	00 – įspėjamasis garso signalas išjungiamas. <sup>1</sup> 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių <sup>1</sup> 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė


<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata


Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 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 <sup>1</sup> . 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.
c 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.
c 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
c 13	FlexInduction Prisitaikančiosios zonos įjungimo režimo keitimas.	 – kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos. <sup>1</sup> 1 – kaip susieta maisto ruošimo zona.
c 14	Belaidžio virimo jutiklio prijungimas prie kaitlentės.	 – prijungta tinkamai. 1 – prijungta netinkamai dėl perdavimo klaidos. 2 – prijungta netinkamai dėl virimo jutiklio klaidos.
c 24	„ZoneLight“ šviesos indikatorius	 – dinaminis režimas: įsijungia aktyvuotų maisto ruošimo zonų šviesos indikatorius. <sup>1</sup> 1 – nuolatinis režimas: įsijungia ir nuolat šviečia visų maisto ruošimo zonų šviesos indikatoriai.
c 25	Automatinis maisto ruošimo indo atpažinimas	 – norimos maisto ruošimo zonos pasirinkimas ranka. 1 – maisto ruošimo zona atpažįsta maisto ruošimo indo dydį ir parenka atitinkamą vieną arba kelias maisto ruošimo zonas. <sup>1</sup>
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	 – individualios nuostatos <sup>1</sup> . 1 – gamyklinės nuostatos.

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata




## 22.2 Apie pagrindines nuostatas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ①.
- 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	02.
Gaminimo numeris 2	0.5

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

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓ c 1 ir 0 šviečia kaip pradinė nuostata.
- Simbolį  vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
- Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
- 4 sekundes lieskite .
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

## 22.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- Palieskite ①.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

## 23 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.

Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 21

### 23.1 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 1 2**.

3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonosose mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

### 23.2 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.

## 24 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, pritaikyti pagrindines nuostatas arba stebėti esamą darbo būseną, susiekite savo prietaisą su mobiliuoju galiniu prietaisu.

Home Connect paslaugos teikiamos ne visose šalyse. Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo to, ar Home Connect paslaugos teikiamos jūsų šalyje. Daugiau informacijos apie tai rasite: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

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

### Patarimai

- Atkreipkite dėmesį į kartu pristatytus Home Connect dokumentus.
- Taip pat atkreipkite dėmesį į nurodymus Home Connect programėlėje.

### Pastabos

- Perskaitykite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus saugos nurodymus ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle.  
→ "Sauga", Psl. 2
- Veikiančios kaitlentės negalima palikti be priežiūros. Maisto ruošimo procesą būtina stebėti.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.

### 24.1 Home Connect diegimas

#### Reikalavimai

- Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas.
- Jūs turite mobilųjį įrenginį su įdiegta naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinės sistemos versija, pvz., išmanųjį telefoną.
- Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.

1. Atsisiųsta Home Connect programėlė.



2. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

## 24.2 Home Connect nuostatų apžvalga

Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas.

Nuostata	Parinktis arba rodmuo	Papildoma informacija
<i>H C 1</i>	Prisijungimas prie tinklo 0 – ryšio nėra / atjungti nuo tinklo 1 – prijungti automatiškai 2 – prijungti ranka 3 – prijungta	Kaitlentės prijungimas prie namų WLAN („Wi-Fi“) arba tinklo ryšio išjungimas
<i>H C 2</i>	Prijungimas per programėlę 0 – neprijungta 1 – užmegzti ryšį	<i>H C 2</i> rodoma tik tada, jei kaitlentė yra užmegzusi ryšį su namų tinklu.
<i>H C 3</i>	Ryšys su WLAN 0 – radijo ryšio modulis išjungtas 1 – radijo ryšio modulis įjungtas	Kai aktyvintas WLAN, galite naudotis Home Connect funkcijomis. <i>H C 3</i> rodoma tik tada, jei prietaisas jau buvo užmezgęs ryšį su tinklu.
<i>H C 4</i>	Nustatymas per programėlę 0 – išjungta 1 – įjungta <sup>1</sup>	Jei nuostata <i>H C 4</i> išjungta, programėlėje Home Connect rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.
<i>H C 5</i>	Programinės įrangos naujinimas 1 – naujinys yra ir paruoštas diegti 2 – paleisti diegimą	<i>H C 5</i> rodoma tik jei yra programinės įrangos naujinys.
<i>H C 6</i>	Nuotolinės klientų aptarnavimo tarnybos prieigos valdymas 0 – neleidžiama 1 – leidžiama	<i>H C 6</i> rodoma tik tada, kai prie kaitlentės bando prisijungti klientų aptarnavimo tarnyba. Duotą prieigos leidimą galite bet kada atšaukti.
<i>H C 7</i>	WLAN signalo stiprio patikra 0 – neprijungta prie namų WLAN („Wi-Fi“) 1 – signalo stipris 1 lygio (prastas) 2 – signalo stipris 2 lygio (vidutinis) 3 – signalo stipris 3 lygio (geras)	<i>H C 7</i> rodoma tik tada, kai užmegztas ryšys su namų WLAN („Wi-Fi“).
<i>H C 8</i>	Ryšys su Home Connect serveriu 0 – neprijungta 1 – prijungta	<i>H C 8</i> rodoma tik tada, kai užmegztas ryšys su namų WLAN („Wi-Fi“).

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

## 24.3 Nuostatų keitimas programėle Home Connect

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

### Reikalavimai

- Kaitlentė prijungta prie namų tinklo ir susieta su programėle Home Connect.
  - Kad galėtumėte nustatyti kaitlentę programėle Home Connect, pagrindinėse nuostatose turi būti įjungta *H C 4*. Pristatytame prietaise įjungta *H C 4*. Jei nuostatų siuntimas pasyvinas, programėlėje Home Connect bus rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.
1. Pasirinkite nuostatas programėlėje Home Connect ir nusiųskite į kaitlentę.  
Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.  
Nuostatas, kurias į kaitlentę nusiunčiate iš programėlės Home Connect, kaitlentėje reikia patvirtinti.
  - ✓ Kai tik maisto ruošimo nuostatos perduodamos į maisto ruošimo zoną, atsižvelgiant į nuostatą, ima mirksėti kaitvietės indikatorius, ZoneLight lemputės, laikmačio indikatorius arba nustatytos funkcijos indikatorius.

2. Kad patvirtintumėte nuostatą, kaitviečių rodmenyje spustelėkite pagedaujamą virimo zoną.
3. Jei nuostatą norite atmesti, spustelėkite bet kurį kitą kaitlentės jutiklinį mygtuką.

## 24.4 Programinės įrangos atnaujinimas

Programinės įrangos naujinimo funkcija atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuojama, pataisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai.

Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect naudotojas, Jūsų mobiliajame įrenginyje įdiegta programėlė ir prisijungta prie Home Connect serverio.

Kai tik atsiranda programinės įrangos naujinys, apie tai informuojama per programėlę Home Connect ir ja galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai atsisuntę, galėsite paleisti naujinių diegimą programėle Home Connect, kai prisijungsite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkmingą įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.



**Pastabos**

- Kol vyksta parsisiuntimas, Jūs galite toliau naudotis savo prietaisu. Priklausomai nuo asmeninių programėlės nuostatų, programinės įrangos naujiniai gali būti atsiunčiami ir automatiškai.
- Gavus su sauga susijusių naujinių, rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

**24.5 Nuotolinė diagnozė**

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieiti prie Jūsų prietaiso, jeigu Jūs kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, Jūsų prietaisas yra susietas su Home Connect serveriu ir nuotolinės diagnostikos paslauga yra teikiama toje šalyje, kurioje Jūs naudojate prietaisą.

**Patarimas.** Daugiau informacijos bei nuorodų dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinio tinklalapio techninės priežiūros / pagalbos srityje: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

**24.6 Duomenų apsauga**

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

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

Ši pradinė registracija parengia Home Connect funkcijų naudojimui ir ją reikia atlikti tik tada, kai pirmą kartą norite naudotis Home Connect funkcijomis.

**Pastaba.** Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

**25 Gartraukio valdymas per kaitlentę**

Jei abiejuose prietaisuose galima naudoti Home Connect, juos paprasčiausia susieti programa Home Connect. Abu prietaisus susiekite naudodami Home Connect ir vadovaukitės programoje pateikiamomis instrukcijomis.





**Pastabos**

- Jūsų prietaisui reguliariai siunčiami saugos naujiniai. Jei savo kaitlentę su gartraukiu susiejote tiesiogiai, nė vienas iš dviejų prietaisų negalės gauti saugos naujinių. Rekomenduojame siekiant užtikrinti saugų naudojimą prietaisus susieti per Home Connect ir naujinius įdiegti iš karto, kai leidžia prietaiso parengtis. Tam reikia turėti (nemokamą) Home Connect pakopą.
- Pačiame gartraukyje atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu gartraukio valdyti kaitlentės skydeliu negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.
- Dabar ryšį su gartraukiu galite nustatyti per programą Home Connect. Kitais būdais prijungti nebegalima.

**25.1 Home Connect nuostatų atstatymas**

Jeigu iškyla Jūsų prietaiso ryšio su namų WLAN tinklu (Wi-Fi) užmezgimo problemų arba Jūs norite savo prietaisą prijungti prie kito namų WLAN tinklo (Wi-Fi), galite atstatyti Home Connect nuostatus.

**Pastaba.** Jei atstatysite Home Connect nuostatus, bus, jei yra, atjungtas ryšys ir su susietu gartraukiu.



1. 4 sekundes palaikykite nuspaustą .
- ✓ Ekrane rodoma informacija apie produktą.
2. Tol spausdykite , kol ekrane bus pakaitomis rodoma  ir .

3. Nustatymo srityje nustatykite vertę .

**25.2 Gartraukio valdymas kaitlente**

Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti savo gartraukio veikseną priklausomai nuo kaitlentės arba atskirų virimo zonų įjungimo ir išjungimo. Kaitlentės valdymo elementais galite atlikti daugiau nuostatų.



**Ventiliatoriaus nustatymas**

1. Spustelėkite .
2. Nustatymų srityje pasirinkite ventiliatoriaus pakopą. Jūs galite rinktis 1, 2 arba 3 pakopą. Norėdami nustatyti intensyviąją pakopą, nustatymų srityje spustelėkite 4 arba 5. Vietoj to galite tol spaudyti , kol pasirodys pageidaujama intensyvioji pakopa.



**Ventiliatoriaus išjungimas**

- Nustatymų srityje parinkite ventiliatoriaus pakopą 0.

**Automatinio režimo įjungimas**



- Laikykite nuspaudę , kol rodmenyje pasirodys .
- ✓ Atsiradus garų ventiliatorius įsijungia automatiškai.

**Automatinio režimo išjungimas**

- Laikykite nuspaudę , kol  užges. Jums nustačius kitokią ventiliatoriaus pakopą, automatinis režimas taip pat baigiamas.

**Gaubto apšvietimo nustatymas**

Gaubto šviesą galite įjungti ir išjungti kaitlentės valdymo skydelyje.

1. Norėdami įjungti apšvietimą, spustelėkite .
2. Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą spustelėkite .

## 25.3 Gartraukio valdymo nuostatų apžvalga

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

Nuostata	Parinktis	Aprašymas
c 1 5	Kaitlentės ir gartraukio susiejimas 0 – nesusieta / ryšys atjungtas 1 – jokios funkcijos 2 – susieta su namų WLAN („Wi-Fi“) 3 – susieta su WLAN ir gartraukiu	-
c 1 8	Automatinis ventiliatoriaus paleidimas 0 – išjungta. Gartraukis prireikus įjungiamas ranka. 1 – įjungta automatinio režimu <sup>1</sup> . Įjungus vieną iš maisto ruošimo zonų, gartraukis įsijungia automatinio režimu. 2 – įjungta rankiniu režimu. Įjungus vieną iš maisto ruošimo zonų gartraukis įsijungia nustatyta galios pakopa.	Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.
c 2 0	Ventiliatoriaus inercinis veikimas 0 – ventiliatorius išsijungia kartu su kaitlente. 1 – įjungta automatinio režimu <sup>1</sup> 2 – įjungta su standartine inercine ventiliatoriaus eiga 3 – nuostatos nekeičiamos	Nustatoma, ar išjungus kaitlentę ventiliatorius dar kurį laiką veiks. Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.
c 2 1	Automatinis apšvietimo įjungimas 0 – išjungta 1 – įjungta <sup>1</sup> Apšvietimas įsijungia įjungiant kaitlentę.	Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.
c 2 2	Automatinis apšvietimo išjungimas 0 – išjungta <sup>1</sup> 1 – apšvietimas išsijungia išjungiant kaitlentę.	Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.

<sup>1</sup> Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

## 26 Valymas ir priežiūra

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

### 26.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

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

#### Netinkamos valymo priemonės

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

### 26.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę valykite po kiekvieno naudojimo.

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti šalta. Atsiradus dėmių dėl cukraus, 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.

**Patarimas.** Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

### 26.3 Kaitlentės rėmo valymas

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

**Pastaba.** Nenaudokite stiklo grandiklį.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste.  
Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nausausinkite minkšta šluoste.

## 27 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

### ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

### ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

## 27.1 Įspėjamieji nurodymai

### Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo  $E$ , turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslių trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

## 27.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	<p>Nutrūko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus.</li> </ul> <p>Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.</li> </ul> <p>Sutriko elektroninės sistemos veikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.</li> </ul>
Indikatoriai mirksi.	<p>Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.</li> </ul>
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	<p>Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.</li> </ul>
$F5$ + galios lygis ir garsinis signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.</li> </ul>
$F5$ ir garso signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.</li> </ul>
$F1/F6$	<p>Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.</li> </ul>
$F0$	<p>Neįsijungia Patvirtinti nuostatai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami funkcijos Patvirtinti nuostatai. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.</li> </ul>
$F9$	<p>Neįsijungia Išplėstinė „FlexInduction“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Ant likusių maisto ruošimo zonų galite maistą ruošti įprastai. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.</li> </ul>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
<b>F8</b>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ► Įsijungė Individualus apsauginis išjungimas. Kad galėtumėte nustatyti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką, kad indikatorius išsijungtų.
<b>E8202</b>	Perkaito virimo jutiklis ir maisto ruošimo zona išjungama. ► Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir aktyvinkite funkciją.
<b>E8203</b>	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.
<b>E8204</b>	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. 19.
<b>E8205</b>	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ► Išjunkite funkciją ir vėl ją aktyvinkite.
<b>E8206</b>	Sugedo arba tapo netinkamas naudoti virimo jutiklis. ► Susisiekite 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. 19. ► 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. 18. ► Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio indikatorius sumirksi dukart.	Beveik išseko virimo jutiklio baterija. Išsekus baterijai, maisto ruošimas gali nutrūkti. ► Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 19.
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. 18.
<b>E 9000/E9010</b>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ► Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<b>U400</b>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ► Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<b>d E</b>	Aktyvintas demonstracinis režimas. ► Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

## 27.3 Normalūs prietaiso garsai

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

# 28 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebereikalingus senus prietaisus.

## 28.1 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.

## 28.2 Akumuliatorių (baterijų) utilizavimas

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

- Akumulatorius (baterijas) utilizuokite nekenkdam aplinkai.



Remiantis Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2006/66/EB, sugedę ir išsekę akumuliatoriai (baterijos) turi būti renkami atskirai ir perduodami panaudoti pakartotinai aplinkai tinkamu būdu.

## 29 Atitikties deklaracija

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

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.



2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	JK (NI)			

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	JK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

## 30 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atlikti prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje.

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

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

### 30.1 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. 21*

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

## 31 Kontroliniai patiekalai

Šios rekomenduojamos nuostatos skirtos bandymo įstaigoms, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus. Bandymai buvo atlikti naudojant mūsų maisto ruošimo indų rinkinius, skirtus indukciniams kaitlentėms. Prireikus šiuos priedų rinkinius vėliau galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų internetinėje parduotuvėje.

### 31.1 Glajaus lydymas

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

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

### 31.2 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Receptas pagal DIN 44550

Pradinė temperatūra 20 °C

Kaitinimas nemaišant

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 450 g
  - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
  - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

### 31.3 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Pvz., 5–7 mm skersmens lęšiai. Pradinė temperatūra 20 °C

Maždaug 1 min. pakaitinę pamaišykite

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 500 g
  - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 1 kg
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

### 31.4 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

#### Bešamelio padažo ruošimas

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, viską pakaitinkite.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min., 2 galios pakopa
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirs.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.
  - Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

### 31.5 Pieniška ryžių košė, verdama uždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Įkaitinkite neuždengę dangčiu. Pakaitinę 10 min. pamaišykite.
2. Nustatykite rekomenduojamą galios pakopą, į pieną suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos. Ruošimo laikas su įkaitinimu – maždaug 45 min.
  - 16 cm Ø puodas. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
  - 20 cm Ø puodas. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pamaišykite

### 31.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C temperatūros, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir nustatę mažą lygį lėtai virkite maždaug 50 min.
  - 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
  - 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

### 31.7 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

- 16 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 2 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

### 31.8 Kiaulienos nugarinės kepimas

Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus
  - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

### 31.9 Lietinių kepimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 55 ml tešlos vienam lietiniui
  - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

### 31.10 Šaldytų bulvyčių gruzdinimas

- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 2 l saulėgrąžų aliejaus. Vienam gruzdinimo ciklui: 200 g šaldytų bulvyčių, 1 cm storio.
  - Kaitinimas: 9 galios pakopa, kol aliejus įkais iki 180 °C.
  - Tolesnis ruošimas: 9 galios lygis



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001688447** (020321)

It