



# Induction hob

PUE...BB..

**[It]** Naudotojo vadovas  
**[lv]** Lietotāja rokasgrāmata

Indukcinė kaitlentė  
Indukcijos plīts

2  
9

## Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

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

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



Download free  
of charge



# Turinys

|                                             |   |                                                             |   |
|---------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|---|
| 1 Sauga .....                               | 2 | 4 Klientų aptarnavimo tarnyba .....                         | 7 |
| 2 Esminiai prietaiso valdymo veiksmai ..... | 4 | 5 Aplinkosauga .....                                        | 8 |
| 3 Trikčių šalinimas .....                   | 6 | 6 Prieiga prie papildomos informacijos apie prietaisą ..... | 8 |

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Signalinių žodžių paaiškinimas

Čia pateikiamas šioje naudojimo instrukcijoje vartojamų signalinių žodžių paaiškinimas.

#### **ĮSPĖJIMAS**

Atkreipkite dėmesį į šią nuorodą, kad išvengtumėte sunkių ar mirtinų sužalojimų.

#### **DĖMESIO**

Atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus, kad nepadarytumėte žalos savo prietaisui ir išvengtumėte materialinės žalos.

**Pastaba.** Tai nurodo Jums svarbią informaciją.

### 1.2 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.

### 1.3 Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Naudokite prietaisą tik:

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

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

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

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 nekykla.

### 1.4 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.

## 1.5 Saugus naudojimas

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

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

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

### ⚠ **ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

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

Prietaisas įkaista.

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

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

- Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

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

Maisto produktai gali užsidegti.

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

### ⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

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

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

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

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

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

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

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. 7*

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.

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

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

### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- ▶ Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- ▶ Niekada nenaudokite sušalusių indų.

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

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

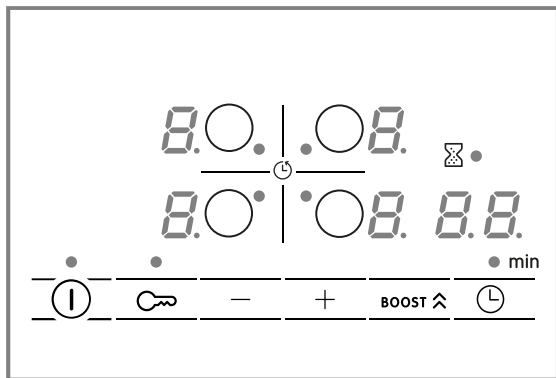
Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsijauti.

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

## 2 Esminiai prietaiso valdymo veiksmai

### 2.1 Valdymo skydelis

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



#### Jutikliniai laukeliai

| Jutiklis | Funkcija                          |
|----------|-----------------------------------|
| ⓘ        | Pagrindinis jungiklis             |
| ○        | Maisto ruošimo zonos pasirinkimas |
| -/+      | Nuostatų parinktis                |
| BOOST ↑  | PowerBoost                        |
| ⌚        | Laiko funkcijos                   |
| 🔒        | Apsauga nuo vaikų                 |

#### Rodmenys

| Indikatorius | Funkcija                          |
|--------------|-----------------------------------|
| 1-9          | Galios lygiai                     |
| b            | PowerBoost                        |
| H/h          | Liekamoji šiluma (karšta / šilta) |
| ⌚            | Laiko funkcijos                   |

### 2.2 Svarbiausia informacija apie valdymą

#### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

- ▶ Kaitlentė įjungiama ir išjungiama pagrindiniu jungikliu ⓘ.
- Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

#### ReStart

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

#### Maisto ruošimo zonos ir galios lygio pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, paspauskite ○.
  2. Per 10 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą:
    - ▶ Spustelėdami + atverkite galios pakopą 9.
    - ▶ Spustelėdami - atverkite galios pakopą 1.
  3. Spaudykite + arba -, kol pasirodys pageidaujama galios pakopa. Norėdami išjungti maisto ruošimo zoną, nustatykite 0.
- ✓ Mažiausias galios lygis yra 1, didžiausias – 9.
  - ✓ Kiekviena galios pakopa turi tarpinę pakopą. Ji pažymėta taškeliais.
  - ✓ Maisto ruošimo zona išsijungia ir šviečia liekamosios šilumos indikatorius.

#### Greitas maisto ruošimo zonos išjungimas

- ▶ Ilgiau nei 3 sekundes spauskite maisto ruošimo zoną.
- ✓ Maisto ruošimo zona išsijungia.

#### Tinkami indai

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

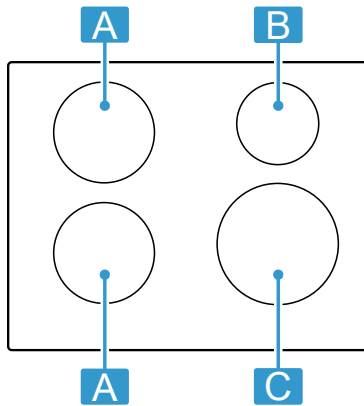
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu, taigi jį turi traukti magnetas, o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį.

**Patarimas.** Maisto ruošimo indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis paprastai būna didesnis už dugno skersmenį.

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

## 2.3 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  |                  |
|--------------------|------------------------------|------------------|
| <b>A</b> Ø 18 cm   | 9 galios lygis<br>PowerBoost | 1800 W<br>3100 W |
| <b>B</b> Ø 14,5 cm | 9 galios lygis<br>PowerBoost | 1400 W<br>2200 W |
| <b>C</b> Ø 21 cm   | 9 galios lygis<br>PowerBoost | 2200 W<br>3700 W |

## 2.4 Pagrindinės funkcijos

### PowerBoost

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

**BOOST**  įjungžiama arba išjungiama liečiant.

Visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita maisto ruošimo zona toje pačioje pusėje.

### Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis: galite užprogramuoti ruošimo laiką maisto ruošimo zonai. Laikui pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir galios lygį. Paspauskite  ir pasirinkite norimą ruošimo laiką.
- Laikmatis: Galite nustatyti trumpalaikį laikmatį, kurio veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Kai pasibaigia trukmė, pasigirsta signalas. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir du kartus spustelėkite . Šviečia • šalia . Pasirinkite norimą laiką.

## Apsauga nuo vaikų

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

Kad galėtumėte įjungti funkciją, kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungžiama arba išjungiama 4 sekundes spaudžiant .

## Pagrindinės nuostatos

Prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

Pavyzdžiui, norint konfigūruoti garsinius prietaiso signalus arba atlikti Maisto ruošimo indo bandymus.

## 2.5 Papildoma informacija apie prietaiso funkcijas



Daugiau informacijos ir paaiškinimų rasite internete. Nuskaitykite QR kodą antraštiniame lape arba paspaudę [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) atverkite skirsnius apie savo prietaisą ir informaciją apie klientų aptarnavimo tarnybą.

## 2.6 Maisto ruošimo rekomendacijos

Lentelėje nurodyta, kuris galios lygis () geriausiai tinka konkrečiam maisto produktui. Ruošimo trukmė ( min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

|                                                                    |  |  min |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lydimas</b>                                                     |                                                                                     |                                                                                         |
| Šokoladas, šokoladinis glajus                                      | 1 - 1.                                                                              | -                                                                                       |
| <b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>                               |                                                                                     |                                                                                         |
| Troškiny, pvz., lęšių troškiny                                     | 1. - 2                                                                              | -                                                                                       |
| <b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>                                 |                                                                                     |                                                                                         |
| Špinatai, šaldyti                                                  | 3 - 4                                                                               | 15 - 25                                                                                 |
| <b>Virimas silpna kaitra, kaitinimas neužvirinant</b>              |                                                                                     |                                                                                         |
| Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas                          | 1 - 2                                                                               | 3 - 6                                                                                   |
| <b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>                             |                                                                                     |                                                                                         |
| Ryžių košė su pienu <sup>1</sup>                                   | 2 - 3                                                                               | 30 - 40                                                                                 |
| Makaronai <sup>2</sup>                                             | 6 - 7                                                                               | 6 - 10                                                                                  |
| Daržovės                                                           | 2. - 3.                                                                             | 10 - 20                                                                                 |
| <b>Troškinimas</b>                                                 |                                                                                     |                                                                                         |
| Troškintas kepsnys                                                 | 4 - 5                                                                               | 60 - 100                                                                                |
| <b>Skrudinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų <sup>2</sup></b> |                                                                                     |                                                                                         |
| Kepsnys, 3 cm storio                                               | 7 - 8                                                                               | 8 - 12                                                                                  |
| Mėsainis (2 cm storio)                                             | 6 - 7                                                                               | 10 - 20                                                                                 |
| Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai            | 6 - 7                                                                               | 6 - 10                                                                                  |
| Lietiniai blynai, kepami vienas po kito                            | 6. - 7.                                                                             | -                                                                                       |

<sup>1</sup> Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

<sup>2</sup> Be dangčio

|                                                                                        |  | ⌚ min |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Su aliejumi kepta kiaušinė                                                             | 5 - 6                                                                             | 3 - 6 |
| <b>Kepsnys (150–200 g porcijoms 1–2 l aliejaus, gruzdinama porcijomis)<sup>1</sup></b> |                                                                                   |       |
| Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, vištienos gabalėliai                     | 8 - 9                                                                             | -     |
| Daržovės, grybai, apvolioti džiūvėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje                 | 6 - 7                                                                             | -     |

## Energijos taupymas

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

### Pastabos

- Naudokite maisto ruošimo indus, kurių dugno skersmuo atitinka maisto ruošimo zonos skersmenį.
- Dangtį nukelkite kuo rečiau.
- Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.
- Pritaikykite galios lygį ruošimo procesui.

## 2.7 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę valykite po kiekvieno naudojimo.

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

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Visą paviršių apipurkškite muilo tirpalu arba įprastu indų plovikliu. Valymo priemone valykite tik stipriai prie stiklo keramikos kaitlenčių prilipusius nešvarumus.
  - ▶ Valiklį tepkite tolygiai ir atsargiai.
  - ▶ Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.
  - ▶ Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
3. Nuvalykite drėgna servetėle ir nusauskite šluoste.

### Patarimai

- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.
- Šiurkštus maisto ruošimo indų dugnas, druska, cukrus ar smėlis gali subraižyti ir pakeisti spalvą. Nuo ruošimo paviršiaus nedelsdami pašalinkite didelius nešvarumus, druską ir cukrų. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.

# 3 Trikčių šalinimas

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

## ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.  
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 7

## 3.1 Įspėjamosios nuorodos

### Pastabos

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

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

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

## 3.2 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>▶ Nusauskite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

<sup>1</sup> Be dangčio

| <b>Sutrikimas</b>                                                                         | <b>Priežastis ir trikčių šalinimas</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>                                                    | Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas.<br>► Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.                                                                                                            |
| <i>F5 + galios lygis ir garsinis signalas</i>                                             | Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema.<br>► Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.                                                                                      |
| <i>F5 ir garso signalas</i>                                                               | Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta.<br>► Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą. |
| <i>F1/F6</i>                                                                              | Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.<br>► Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.                                                                                                        |
| <i>F8</i>                                                                                 | Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos.<br>► Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.                                                                                            |
| <i>E 9000/E9010</i>                                                                       | Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.<br>► Susisiekite su elektros energijos tiekėju.                                                                                                                                                                                         |
| <i>U400/E9011</i>                                                                         | Kaitlentė netinkamai prijungta.<br>► Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.                                                                                                                                                                         |
| • Šalia  | Aktyvintas Apsauga nuo vaikų.<br>► Apsauga nuo vaikų pasyvinimas                                                                                                                                                                                                                                 |

### 3.3 Normalūs prietaiso garsai

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

## 4 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

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

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

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

priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje. Informaciją pagal reglamentą (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

### 4.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

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

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

## 5 Aplinkosauga

### 5.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 5.2 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.

## 6 Prieiga prie papildomos informacijos apie prietaisą

Interneto svetainėje rasite skaitmeninę naudojimo instrukcijos versiją, kurioje pateikta išsami informacija šiomis temomis:

- Kaip išvengti materialinės žalos
- Prietaiso funkcijos
- Maisto ruošimo rekomendacijos
- Pagrindinės nuostatos
- Maisto ruošimo indo bandymas
- Individualus apsauginis išjungimas
- Valymas ir techninė priežiūra
- Aplinkosauga ir taupymas



Daugiau informacijos ir paaiškinimų rasite internete. Nuskaitykite QR kodą antraštiniame lape arba paspaudę [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) atverkite skirsnius apie savo prietaisą ir informaciją apie klientų aptarnavimo tarnybą.

Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē.  
Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.



# Satura rādītājs

|                                    |    |                                                 |    |
|------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----|
| 1 Drošība .....                    | 9  | 4 Tehniskā servisa dienests .....               | 14 |
| 2 Iekārtas lietošanas pamati ..... | 11 | 5 Vides aizsardzība .....                       | 14 |
| 3 Traucējumu novēršana .....       | 13 | 6 Piekļuve papildinformācijai par iekārtu ..... | 15 |

## 1 Drošība

levērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegta šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

#### **BRĪDINĀJUMS**

levērojiet šos norādījumus, lai novērstu iespējamās smagas vai nāvējošas traumas.

#### **UZMANĪBU**

levērojiet šos norādījumus, lai novērstu ierīces bojājumus vai citus materiālus zaudējumus.

**Piezīme:** Tas norāda uz svarīgu informāciju.

### 1.2 Vispārīgi norādījumi

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

### 1.3 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

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

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties par to, ka tā atbilst Eiropas Savienības Padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī EN 45502-2-1 un EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie nosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves instrumenti un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu.

### 1.4 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

## 1.5 Droša lietošana

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

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

- ▶ Nekad neatstājiēt karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegi.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmas izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Pārtikas produkti var aizdegties.

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

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

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

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

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējoties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.

→ *Lappuse 14*

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

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

Pieskaroties metāla priekšmetiem, kuri saskaras ar ventilatoru, kas atrodas zem sildvirsmas, var gūt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Neglabājiet garus un asus metāla priekšmetus atvilktnēs zem sildvirsmas.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

- Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.
- Neizmantojiet apledojušus gatavošanas traukus.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

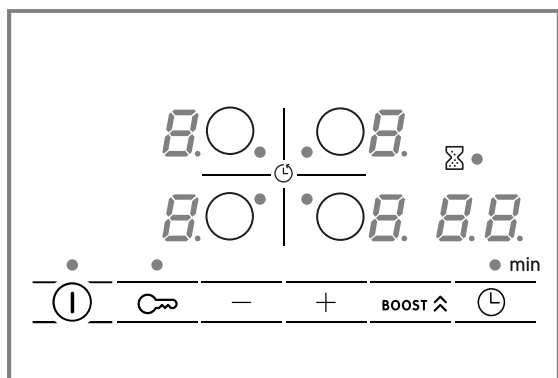
Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.

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

## 2 Iekārtas lietošanas pamati

### 2.1 Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



#### Skārienjutīgie lauki

| Sensors | Funkcija                 |
|---------|--------------------------|
| ⓘ       | Galvenais slēdzis        |
| ○       | Gatavošanas zonas izvēle |
| -/+     | Iestatījumu izvēle       |
| BOOST ↑ | PowerBoost               |
| ⌚       | Laika funkcijas          |
| 🔒       | Bērnu drošības funkcija  |

#### Indikatori

| Rādījums | Funkcija                          |
|----------|-----------------------------------|
| 1-9      | Jaudas pakāpes                    |
| b        | PowerBoost                        |
| H/h      | Atlikušais siltums (karsts/silts) |
| ⌚        | Laika funkcijas                   |

### 2.2 Galvenā vadība

#### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

- Sildvirsmu ieslēdziet un izslēdziet ar galveno slēdzi ⓘ. Sildvirsmas tiek automātiski izslēgtas, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

#### ReStart

- Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

#### Gatavošanas zonas un jaudas pakāpes izvēle

1. Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties ○.
  2. Nākamo 10 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni:
    - Pieskarieties +, lai aktivizētu jaudas līmeni 9.
    - Pieskarieties -, lai aktivizētu jaudas līmeni 1.
  3. Pieskarieties + vai -, līdz ir redzams vajadzīgais jaudas līmenis. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, iestatiet 0.
- ✓ Minimālā režīma pakāpe ir 1, un maksimālā - 9.
  - ✓ Katram jaudas līmenim ir papildu līmenis. Tas ir apzīmēts ar punktu.
  - ✓ Gatavošanas zona izslēdzas, un deg atlikušā siltuma indikators.

#### Ātra gatavošanas zonas izslēgšana

- Turiet gatavošanas zonu nospiestu ilgāk par 3 sekundēm.
- ✓ Gatavošanas zona tiek izslēgta.

#### Piemēroti trauki

Gatavošanas trauka kvalitāte būtiski ietekmē gatavošanas ilgumu un rezultātu.

Lai gatavošanas trauks būtu piemērots gatavošanai ar indukciju, tā pamatnei ir jābūt feromagnētiskai, proti, magnētam tā ir jāpievelk, turklāt pamatnei ir jāatbilst gatavošanas zonas izmēram.

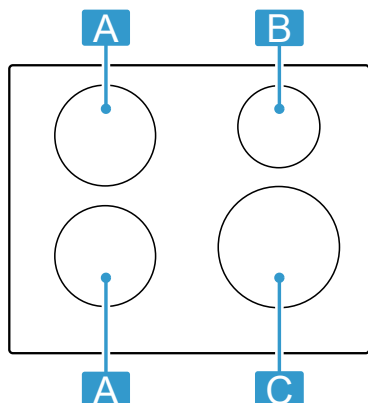
**Padoms:** Trauku ražotāji parasti norāda katla augšdaļas diametru. Parasti tas ir lielāks par pamatnes diametru.

Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, ka gatavošanas trauks ir piemērots.

### 2.3 Gatavošanas zonu sadalījums

Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties.

ties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.



| Zona               | Visaugstākais gatavošanas līmenis |                  |
|--------------------|-----------------------------------|------------------|
| <b>A</b> Ø 18 cm   | 9. jaudas līmenis<br>PowerBoost   | 1800 W<br>3100 W |
| <b>B</b> Ø 14,5 cm | 9. jaudas līmenis<br>PowerBoost   | 1400 W<br>2200 W |
| <b>C</b> Ø 21 cm   | 9. jaudas līmenis<br>PowerBoost   | 2200 W<br>3700 W |

## 2.4 Galvenās funkcijas

### PowerBoost

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkaisēt ātrāk nekā ar 9. Pieskarieties **BOOST** , lai to ieslēgtu vai izslēgtu. Tā ir pieejama visām gatavošanas zonām, ja vien vienu laiku nedarbojas kāda cita gatavošanas zona tajā pašā pusē.

### Laika funkcijas

Sildvirsmas ir pieejamas dažādas funkcijas gatavošanas laika iestatīšanai:

- **Izslēgšanas taimeris:**  
Varat programmēt gatavošanas zonas gatavošanas laiku. Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta.  
Izvēlieties gatavošanas zonu un jaudas pakāpi. Nospiediet  un atlasiet vēlamo gatavošanas laiku.
- **Taimeris:**  
Varat iestatīt taimeri, kas darbojas neatkarīgi no gatavošanas zonām un citiem iestatījumiem. Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls.  
Atlasiet gatavošanas zonu un divreiz pieskarieties .  
Deg • blakus .  
Izvēlieties vajadzīgo laiku.

### Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar bērnu drošības funkciju. Tādējādi tiek novērsta iespēja bērniem ieslēgt sildvirsmu. Lai varētu ieslēgt šo funkciju, sildvirsmas jābūt izslēgtai. To var ieslēgt vai izslēgt, uz 4 sekundēm pieskaroties .

## Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

Piemēram, lai konfigurētu iekārtas skaņas signālus vai veiktu Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude.

## 2.5 Papildu informācija par iekārtas funkcijām



Vairāk informācijas un skaidrojumus skatiet tiešsaistē. Noskenējiet titullapā iekļauto QR kodu un pārskatiet informāciju par jūsu iekārtu un klientu apkalpošanas dienestu sadaļā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

## 2.6 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais režīms () . Gatavošanas ilgums ( min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes.

|                                                                                                 |  |  min |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kausēšana</b>                                                                                |                                                                                     |                                                                                         |
| Šokolāde, glazūra                                                                               | 1 - 1.                                                                              | -                                                                                       |
| <b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>                                                        |                                                                                     |                                                                                         |
| Sautējums, piem., lēcu sautējums                                                                | 1. - 2                                                                              | -                                                                                       |
| <b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>                                                               |                                                                                     |                                                                                         |
| Spināti, saldēti                                                                                | 3 - 4                                                                               | 15 - 25                                                                                 |
| <b>Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>                               |                                                                                     |                                                                                         |
| Baltās mērces, piemēram, Beša-mela mērce                                                        | 1 - 2                                                                               | 3 - 6                                                                                   |
| <b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>                                                          |                                                                                     |                                                                                         |
| Rīsu piena putra <sup>1</sup>                                                                   | 2 - 3                                                                               | 30 - 40                                                                                 |
| Nūdeles <sup>2</sup>                                                                            | 6 - 7                                                                               | 6 - 10                                                                                  |
| Dārzeņi                                                                                         | 2. - 3.                                                                             | 10 - 20                                                                                 |
| <b>Sautēšana</b>                                                                                |                                                                                     |                                                                                         |
| Sautēts cepetis                                                                                 | 4 - 5                                                                               | 60 - 100                                                                                |
| <b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā <sup>2</sup></b>                                |                                                                                     |                                                                                         |
| Steiks, 3 cm biezs                                                                              | 7 - 8                                                                               | 8 - 12                                                                                  |
| Hamburgera gaļa (2 cm bieza)                                                                    | 6 - 7                                                                               | 10 - 20                                                                                 |
| Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannā                                                        | 6 - 7                                                                               | 6 - 10                                                                                  |
| Pankūkas, cepot secīgi                                                                          | 6. - 7.                                                                             | -                                                                                       |
| Eļļā cepta vēršacs                                                                              | 5 - 6                                                                               | 3 - 6                                                                                   |
| <b>Cepšana (150 līdz 200 g uz porciju 1 līdz 2 l eļļas, fritēšana pa porcijām) <sup>2</sup></b> |                                                                                     |                                                                                         |
| Sasaldēta pārtika, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi                                     | 8 - 9                                                                               | -                                                                                       |

<sup>1</sup> Iepriekš jāuzkaisē 8–8. gatavošanas līmenī.

<sup>2</sup> Bez vāka

|                                                 |                                                                                   |                                                                                       |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |  |  min |
| Dārzeni, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā | 6 - 7                                                                             | -                                                                                     |

## Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

### Piezīmes

- Izmantojiet gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar gatavošanas zonas diametru.
- Cilājiet vāku iespējami retāk.
- Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.
- Pielāgojiet jaudas pakāpi gatavošanas procesam.

## 2.7 Sildvirsmas tīrīšana

Lai novērstu ēdiena palieku piedegšanu, notīriet sildvirsmu ikreiz pēc lietošanas.

**Prasība:** Sildvirsmai jābūt atdzisušai. Neatdzesējiet sildvirsmu tikai tad, ja jātīra cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Apsmidziniet visu virsmu ar ziepjūdeni vai parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Stikla keramikas sildvirsmām paredzētus tīrīšanas līdzekļus izmantojiet tikai noturīgu netīrumu tīrīšanai.
  - ▶ Uzklājiet tīrīšanas līdzekli uzmanīgi un vienmērīgi.
  - ▶ Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.
  - ▶ Ar īpašu stikla keramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīrīšanas rezultātu.
3. Noslaukiet ar mitru drānu un nosusiniet ar lupatiņu.

### Padomi

- Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.
- Raupja gatavošanas trauku pamatne, sāls, cukurs vai smiltis var saskrāpēt virsmu un izraisīt tās krāsas maiņu. Nekavējoties notīriet no gatavošanas virsmas lielākus netīrumus, sāli un cukuru. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.

# 3 Traucējumu novēršana

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

## BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.  
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 14

## 3.1 Brīdinājuma norādījumi

### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un tad pievienojiet to atpakaļ. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehni-

ko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.

- Ja ir radusies darbības kļūda, iekārta nepārslēdzas uz mazjaudas režīmu.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsma var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

## 3.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

| Traucējums                      | Cēlonis un problēmu novēršana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nedeg neviens indikators.       | <p>Pārtraukta elektroapgāde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.</li> </ul> <p>Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul> <p>Elektroniskās sistēmas darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul> |
| Mirgo indikatori.               | <p>Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208 | <p>Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkurai vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Traucējums                                                                                 | Cēlonis un problēmu novēršana                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls                                                      | Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst.<br>► Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.                                                                                                     |
| F5 un skaņas signāls                                                                       | Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.<br>► Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu. |
| F1/F6                                                                                      | Gatavošanas zona ir pārkaršusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.<br>► Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.                                                                                                   |
| F8                                                                                         | Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.<br>► Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkurai taustiņam un izslēdziet indikatoru.                                                                                   |
| E 9000/E9010                                                                               | Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās.<br>► Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.                                                                                                                                                             |
| U400/E9011                                                                                 | Sildvirsmas nav pareizi pievienotas.<br>► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektroinstalācijas principshēmu.                                                                                                                                     |
| • blakus  | Ir aktivizēta Bērnu drošības funkcija.<br>► Bērnu drošības funkcija deaktivizēšana                                                                                                                                                                                                         |

### 3.3 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sūkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

## 4 Tehniskā servisa dienests

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

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

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

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

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

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

un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

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

### 4.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

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

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietatījumos.

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

## 5 Vides aizsardzība

### 5.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

► Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

## 5.2 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

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

## 6 Piekļuve papildinformācijai par iekārtu

Tīmekļa vietnē atradīsiet lietošanas instrukcijas digitālo versiju ar tālāk norādīto detalizēto informāciju.

- Izvairīšanās no materiāliem zaudējumiem
- Iekārtas funkcijas
- Gatavošanas ieteikumi
- Pamatiestatījumi
- Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude
- Individuālā drošības izslēgšana
- Tīrīšana un apkope
- Vides aizsardzība un taupīšana



Vairāk informācijas un skaidrojumus skatiet tiešsaistē.

Noskenējiet titullapā iekļauto QR kodu un pārskatiet informāciju par jūsu iekārtu un klientu apkalpošanas dienestu sadaļā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).



# Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

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

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

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Need some help? You can find it here.

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

Discover all the different ways Bosch can assist you:  
**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001608972** (060507) REG25

It, Iv