



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



Built-in gas hob

PPC6A.....
PPQ9A.....

PPP6A.....
PPS9A.....

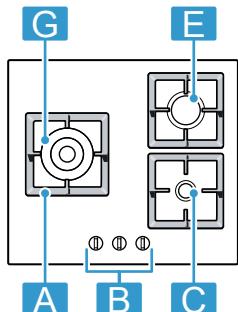
PPH6A.....
PPW9A.....

PPQ7A.....

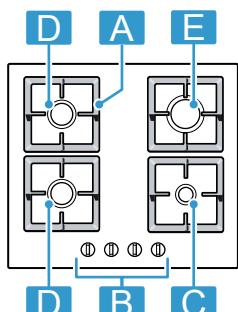
PPS7A.....

[et]	Kasutusjuhend	4
[lt]	Naudotojo vadovas	14
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	24

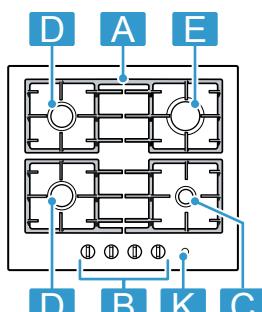
PPC6A.B1., PPC6A.B2.



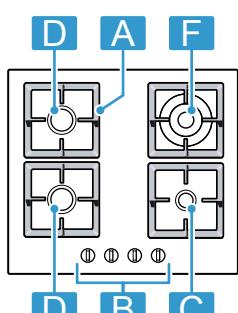
PPP6A.B1.., PPP6A.B2..



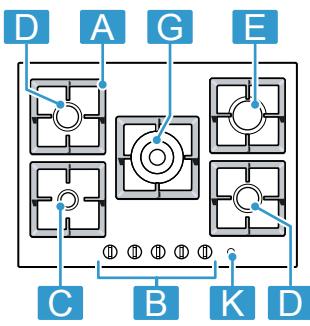
**PPP6A.M9.., PPP6A.C9..,
PPP6A.B9..**



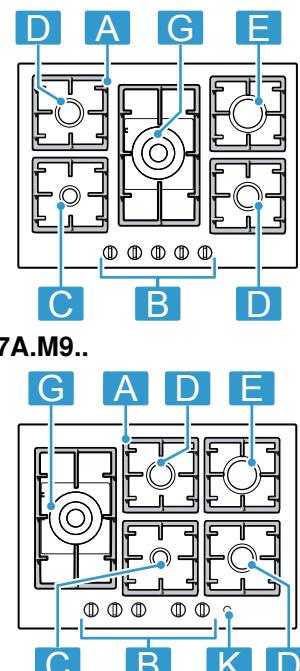
PPH6A.B2..



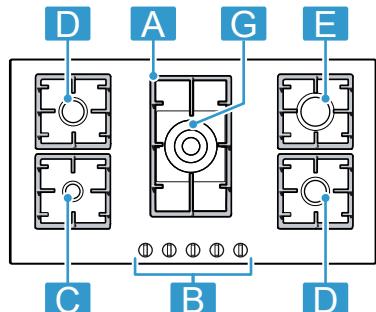
**PPQ7A.B1.., PPQ7A.B2..,
PPQ7A.M2..**



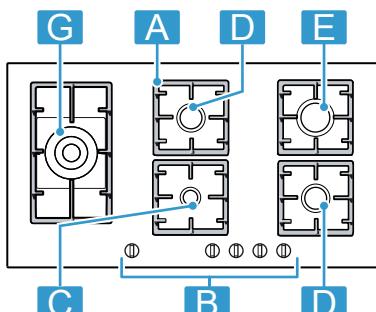
PPQ7A.B9..



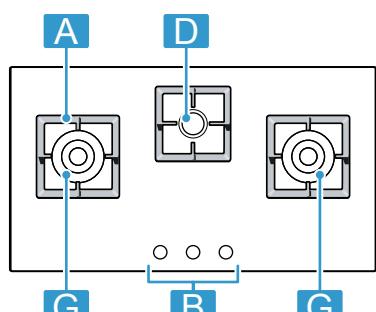
PPQ9A.B9..



PPS9A.B9.., PPS9A.C9..



PPW9A.B2..



1 Osa

A	Rest	-
B	Juhtnupp	-
C	Säästupõleti	0,90 / 1,00 kW
D	Tavapõleti	1,60 / 1,75 kW
E	Intensiivpõleti	2,80 / 3,00 kW
F	Mitme krooniga minivokkpõleti	3,30 / 3,50 kW
G	Mitme krooniga vokkpõleti	3,80 / 4,00 kW
K	Pealülit ²	-

¹ Käesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.

² Olenevalt seadme varustusest

1 Komponentas

A	Grotelös	-
B	Valdymo rankenélē	-
C	Ekonomiškasis degiklis	0,90 / 1,00 kW
D	Iprasatas degiklis	1,60 / 1,75 kW
E	Galingasis degiklis	2,80 / 3,00 kW
F	„Miniwok“ daugiavainikis degiklis	3,30 / 3,50 kW
G	„Wok“ daugiavainikis degiklis	3,80 / 4,00 kW
K	Pagrindinis jungiklis ²	-

¹ Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

Komponents		
A	Restes	-
B	Vadības pogas	-
C	Ekonomiskais deglis	0,90 / 1,00 kW
D	Parastais deglis	1,60 / 1,75 kW

¹ Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.
² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

Komponents		
E	Intensīvais deglis	2,80 / 3,00 kW
F	Mazais vairākvainagu vokdeg- lis	3,30 / 3,50 kW
G	Vairākvainagu vokdeglis	3,80 / 4,00 kW
K	Galvenais slēdzis ²	-

¹ Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.
² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

1	Ohutus	4
2	Kahjustuste vältime	6
3	Keskkonnakaitse ja säastmine.....	7
4	Tutvumine.....	7
5	Tarvikud	8
6	Põhimõtteline käsitsemine	9
7	Keedunõu	10
8	Seadistussoovitused keetmiseks	10
9	Puhastamine ja hooldamine	11
10	Tõrgete kõrvaldamine	11
11	Klienditeenindus	12
12	Jäätmekätlus	13

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

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

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toiduvalmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätkke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas.
- kuni maksimaalse kõrguseni 2000 merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- paatides või sõidukites.

- ruumi küttena.
- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.
- vabas õhus

Überseadistamiseks teist liiki gaasile pöörduge hooldekeskusesse.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmost ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

HOIATUS – Plahvatusoht!

Väljavoolav gaas võib tekitada plahvatuse. KÄITUMINE GAASILEKKE VÕI GAASIPAIGALDISE TÖRGETE KORRAL

- ▶ Sulgege kohe gaasi pealevool või gaasi-balloon ventiil.
- ▶ Kustutama kohe lahtise tule ja sigaretid.
- ▶ Ärge lülitage enam tulede ja seadme lüliteid.
- ▶ Ärge tömmake võrgupistikuid pistikupesast välja.
- ▶ Ärge kasutage majas telefoni või mobiiltelefoni.
- ▶ Avage aknad ja õhutage korralikult ruumi.
- ▶ Helistage klienditeenindusse või gaasivarustusettevõttele.

Väljavoolav gaas võib tekitada plahvatuse.

Väikesed gaasikogused võivad pikema ajavahemiku jooksul koguneda ja süttida.

- ▶ Kui seade ei ole pikemat aega kasutuses, sulgege gaasi pealevoolu turvaventiil.

Väljavoolav gaas võib tekitada plahvatuse. Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleeke. Seadme osad võivad saada kahjustada ja aja jooksul muutuda ebatihedaks, nii et gaas võib kontrollimatult väljuda.

- ▶ Kasutage vedelgaasiballoone alati vertikaalses asendis.

⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

Gaasipliidi kasutamisel eraldub paigaldusruumi soojust, niiskust ja põlemisjääke.

- ▶ Veenduge, et köögis oleks piisav ventilaatsioon, seda eeskügle siis, kui kasutate gaasipliiti.
- ▶ Seadme intensiivse ja kaua kestva kasutamise korral tagage täiendav ventilatsioon, et juhtida põlemisjäägid ohutult välja, nt olemasoleva mehaanilise ventilatsiooniseadise korral seadistage kõrgem ventileerimisaste ja samaaegselt tagage paigaldusruumis õhuvahetus välisõhuga.
- ▶ Täiendava ventilatsiooniseadme paigaldamiseks konsulteerige spetsialistiga.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

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

- ▶ Ärge jätkke kuuma öli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leekne nt potikaane või kustutustekiga.

Seade läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Ärge jätkke pliidiplaadile esemeid.

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- ▶ Ärge hoidke seadme all või selle vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid nt aerosoolballoone või puastusvahendeid.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetus, nt ülekummenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Gaasipõletiga keedualad, millel ei ole keedunöud, tekitavad suurt kuumust. Nende kohale paigaldatud õhupuhasti võib saada kahjustada või süttida.

- ▶ Asetage sisselülitud gaasipõletiga keedualale alati keedunöö.
- ▶ Seade läheb väga kuumaks, tekstiilmaterjalid ja muud esemed võivad süttida.
- ▶ Hoidke tekstiilmaterjale, nt röivaid või kardinaid, leekidest eemal.
- ▶ Ärge viige käsi leegi kohale.
- ▶ Ärge asetage seadme peale, kõrvale ega taha põlevaid esemeid, nt köögirätikuid või ajalehti.

Väljavoolav gaas võib süttida.

- ▶ Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, viige juhnupp nullasendisse ja avage ruumi uks või aken. Enne põleti uesti süütamist oodake vähemalt üks minut.
- ▶ Kui leek töötamise ajal kogemata kustub, keerake juhnupp nullasendisse. Enne põleti uesti süütamist oodake vähemalt üks minut.

Toiduained võivad süttida.

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumaks minna.

- ▶ Väikelased peavad jäätma seadmest eemale.
- ▶ Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.
- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Tühjad keedunöud lähevad sisselülitud

gaasipõletiga keedualadel ülimalt kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi kuumutage tühje keedunöüs.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puastamist laske seadmel jahtuda.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tömmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tömmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja ja sulgege gaasivarustus.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

→ Lk 12

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

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

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Seadmel esinevad häired ja seadme kahjustused ja asjatundmatu remont on ohtlikud.

- ▶ Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne.
- ▶ Kui seade on defektne, tömmake pistik pistikupesast välja või lülitage kaitse elektrikilbis välja ja kutsuge klienditeenindus.
- ▶ Seadmel tohivad tohivad remonti teha ja kahjustatud gaasitorusid tohivad vahetada ainult koolitatud spetsialistid.

2 Kahjustuste vältimine

TÄHELEPANU!

Kuumus võib kahjustada seadmega külgnevaid seadmeid või mööblit. Seadme pikemaajalisel kasutamisel tekib kuumus ja niiskus.

- ▶ Avage aken või lülitage sisse äratõmbega õhupuhasti.

Klaasplaadis olevad praoed on ohtlikud.

- ▶ Lülitage kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid viivitamatult välja ja lahutage seade vooluvõrgust.
 - ▶ Sulgege gaasi juurdevool.
 - ▶ Ärge puudutage seadme pinda.
 - ▶ Ärge kasutage seadet.
 - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Suured temperatuurikõikumised võivad tekitada klaasplaadis mõra.
- ▶ Pliidiplandi kasutamisel vältige tuuletõmmet ja külmade vedelike valgumist pliidiplaadile. Ebasobiva suurusega keedunõud, kahjustatud või valesti paigutatud leedunõud võivad põhjustada raskeid vigastusi.
 - ▶ Järgige keedunõude kohta toodud juhiseid. Põletite sisselülitamisel tekitavad süüteküünlad sädemeid.
 - ▶ Ärge kunagi puudutage süüteküünlaid ajal, kui gaasiseade süütab.
- Kui juhtnuppu ei saa keerata või kui see on lahti, ei tohi seda enam kasutada.
- ▶ Pöörduge kohe hooldekeskusse ja laske juhtnupp parandada või välja vahetada. Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib põhjustada lõikevigastusi.
 - ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tömmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

Kogunev kuumus võib ahju kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage kahte põletit või kuumusallikat vaid ühe keedunõu jaoks.
- ▶ Ärge kasutage grillimisplaate, savist potte jmt pikka aega maksimumvõimsusel.

- Kogunev kuumus võib juhtelemente kahjustada.
- ▶ Suuri keedunõusid ärge kasutage juhtnuppude lähe-duses olevatel põletitel.
- Juhtnupu vale asend tekitab häireid seadme töös.
- ▶ Keerake juhtnupp alati nullasendisse, kui seade ei tööta.
- Keedunõu hooletu käsitsemine võib seame pinda kahjustada.
- ▶ Pliidiplaadil olevalt keedunõusid käsitsi sege ettevaatlikult.
 - ▶ Ärge asetage pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Keedunõu nihutamine võib klaasi kriimustada.
- ▶ Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.

- Pliidiplaadile kukkuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati kahjustada.
- ▶ Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadi le kukkuda.
 - ▶ Ärge lõöge millegagi vastu pliidiplaadi servi. Sool, suhkur ja köögiviljadelt eralduda võiv liiv kriimustavad klaasi.
 - ▶ Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega hoiupinnana. Sulanud suhkur või suure suhkrusisaldusega toiduained võivad klaasi kahjustada.
 - ▶ Ülekeenud toit eemaldage kohe klaaskaabitsa abil.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Energia säästmine

Kui järgsite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv põleti. Asetage keedunõu keskele.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstma-ta.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Vähesel sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähesel veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke va-jatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele ta-gasi.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega rais-kate energiat

Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarne-komplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehelt.

3.2 Pakendi käitlemine

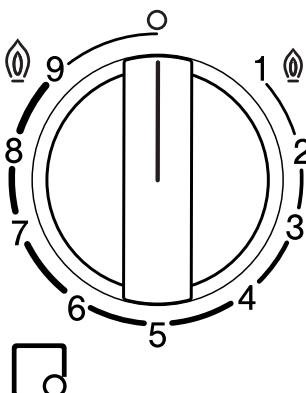
Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasuta-vad.

- ▶ Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeri-tult.

4 Tutvumine

4.1 Juhtnupp

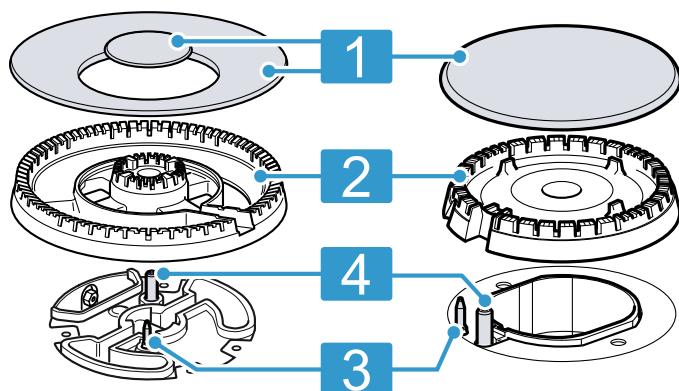
Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta. Juhtnuppudega saate leegi suurust eri võimsus-astmetel astmeliselt reguleerida.



Näit	Tähendus
<input type="checkbox"/>	Juhtnupuga seotud põleti.
<input type="radio"/>	Põleti on välja lülitatud.
<input checked="" type="radio"/>	Kõrgeim võimsusaste ja põleti elektriline süüde.
1 <input checked="" type="radio"/>	Madalaim võimsusaste.

4.2 Põleti

Siit leiate põleti osade ülevaate.



1 Põleti kate

2 Põleti kroon

3 Leegikontrolli termoelement

4 Süüteküunal

4.3 Restid

Asetage restid korrektselt kohale.

Asetage keedunõu korrektselt restidele. Ärge asetage keedunõud kunagi otse põletile.

Eemaldage restid ettevaatlikult. Ühe resti nihutamisega võib paigast nihutada ka selle kõrval olevad restid.

Nõuanne: Metallijääke, mis jäavatavad restile keedunõude liigutamise töttu, saate eemaldada nõuetekohase puhastamisega.

→ "Restide puhastamine", Lk 11

5 Tarvikud

Tarvikuid saate ostaa müügiesindustest või veebipoest. Kasutage ainult originaaltarvikuid, kuna vaid need on seadmega täpselt kohandatud.

Tarvikud on seadmepõhisid. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

→ Lk 13

Oma seadme jaoks sobivad tarvikud leiate meie kataloogist, veebipoest või müügiesindusest.

www.bosch-home.com

Lisatarvikud	Kirjeldus	Kasutamine
Voki lisarest		<ul style="list-style-type: none"> Kasutage üksnes mitme krooniga põletil. Kasutage alati kumera põhjaga keedunõude puhul. Soovituslik, et pikendada seadme eluiga.
Espresso-kannu lisarest		<ul style="list-style-type: none"> Kasutage üksnes kõige väiksema võimsusastmega põletil. Kasutage keedunõuga, mille läbimõõt on väiksem kui 12.
Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud alus		<ul style="list-style-type: none"> Kinnitage säästupõleti katte kohale. Kasutage ainult põleti madalaimal võimsusel. Asetage keedunõu restile, ärge pange seda kunagi otse madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud alusele.
Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat		<ul style="list-style-type: none"> Väikesel kuumusel keetmiseks. Kasutage säästupõletit või tavapõletit. Kui olemas on mitu tavapõletit, kasutage tagumisi või eesmisi parempoolseid põleteid. Asetage restile nii, et väljaulatuvad osad on suunatud üles, ärge asetage otse põletile.

6 Põhimõtteline käsitsemine

6.1 Gaasipõleti süütamine

Pliidiplaadil on põletite automaatne süüde.

⚠ HOIATUS – Tuleoh!

Väljavoolav gaas võib süttida.

- ▶ Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, viige juhnupp nullasendisse ja avage ruumi uks või aken. Enne põleti uuesti süütamist oodake vähemalt üks minut.
- ▶ Kui leek töötamise ajal kogemata kustub, keerake juhnupp nullasendisse. Enne põleti uuesti süütamist oodake vähemalt üks minut.

TÄHELEPANU!

Kui keerate juhnupu vahetult asendist O asendisse 1 või vastupidi, võib tekkida törkeid toimivuses.

- ▶ Seepärast ärge keerake juhnuppu otse asendist O asendisse 1 või vastupidi.

1. Vajutage valitud põleti juhnupp alla ja keerake see vastupäeva kõrgeimale võimsusastmele.
Hoidke juhnuppu sishevajutatult.
- ✓ Kõikidel põletitel tekivad sädedemed ja leek süttib.
2. Oodake mõni sekund ja vabastage juhnupp.
→ "Turvasüsteem", Lk 9
3. Keerake juhnupp soovitud võimsusastmele.
4. Kui süttimist ei toimu, keerake juhnupp väljalülitatud asendisse ja korrae eespool kirjeldatud samme.
Hoidke seekord juhnuppu kauem sishevajutatult (kuni 10 sekundit).

Märkus:

Seadme nõuetekohase toimimise tagamiseks juhinduge järgmistes märkustest:

- Põleti osad → Lk 8 ja rest → Lk 8 peavad olema korrektelt paigaldatud.
- Pange põleti kate peale õigetpidi.
- Veenduge täielikus puhtuses. Puhastage süüteküünlaid korrapäraselt väikese, mittemetalliline harjaga. Veenduge, et süüteküünaldele ei rakenduks tugevaid lõöke.
- Õige leegi tagamiseks peavad põletite avad ja sooned olema puhtad.
→ "Põletite puhastamine", Lk 11

6.2 Turvasüsteem

Turvasüsteem (termoelement) katkestab gaasi pealevoolu, kui põletid kogemata kustuvad. Põleti süütamiseks peate gaasi pealevoolu võimaldava süsteemi aktiveerima.

1. Süüdale põleti, vabastamata juhtunuppu.
- ✓ Leek süttib.
2. Hoidke juhnuppu veel 4 sekundi vältel täielikult sishevajutatuna.

6.3 Gaasipõleti süütamine käsitsi

Voolukatkestuse korral võite põleteid süüdata ka käsitsi.

1. Vajutage valitud põleti juhnupp alla ja keerake see vastupäeva kõrgeimale võimsusastmele.
2. Hoidke põleti vastas välkumähklit või tuleleeki (välgiumihkel, tuletikk vm).

6.4 Põleti väljalülitamine

- ▶ Keerake juhnupp päripäeva o peale.

6.5 Tavalised seisundid töötamisel

Järgmised seisundid on seadme puhul tavalised:

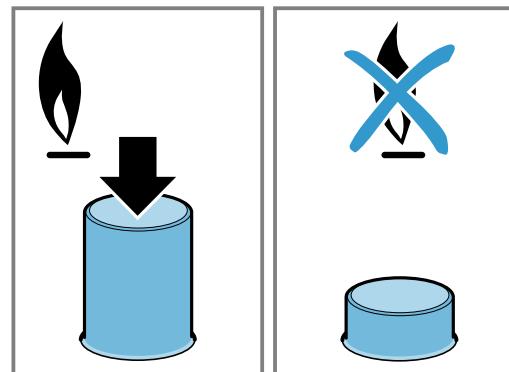
- Süüdatud põleti praksub kergelt.
- Lõhnad esimesel kasutuskorral. Lõhnad kaovad mõne aja pärast.
- Oranž leek. See tuleneb ümbritsevas keskkonnas sisalduvast tolmust, mahaloksunud vedelikest jmt.
- Pröksuv heli mõni sekund pärast põleti väljalülitamist. See on põhjustatud turvasüsteemi sisselülitamisest.
→ "Turvasüsteem", Lk 9
- Kloppiv heli, kui põleti manuaalselt välja lülitatakse. Vedelgaasi puhul võib heli olla tugevam kui maagasi puhul.

6.6 Pliidiplaadi lukustamine pealülitist

Pealülit katkestab üldise gaasi pealevoolu. Pealülitiga saatte vältida olukorda, kus lapsed põletid kogemata süütavad, või kõiki põleteid kiiresti välja lülitada.

Pliidiplaadi lukustamine

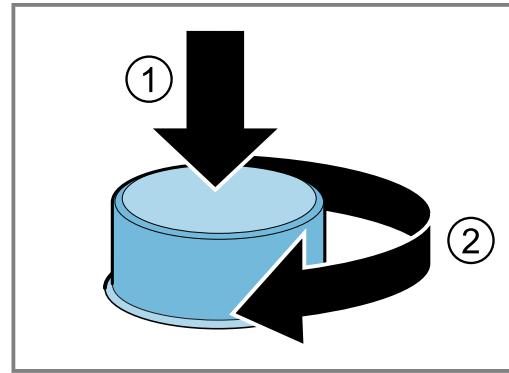
- ▶ Vajutage pealülitile.
- ✓ Kõik sisselülitatud põletid kustuvad nüüd.
- ✓ Pliidiplaat on lukustatud.



Pliidiplaadi vabastamine lukustusest

Nõue: Kõik põletid on välja lülitatud.

- ▶ Vajutage pealülitile ja keerake see lõpuni päripäeva.



- ✓ Pliidiplaat on lukustusest vabastatud.

7 Keedunõu

Järgmised soovitused aitavad säästa energiat ja hoida ära keedunõude kahjustusi.

7.1 Sobivad keedunõud

Kasutage üksnes sobiva läbimõõduga keedunõusid. Nõu ei tohi ulatuda üle pliidiplaadi serva.
Ärge kasutage suurtel põletitel väikeseid keedunõusid. Leegid ei või puudutada keedunõu külge.

Põleti	Keedunõu põhja minimaalne läbimõõt	Keedunõu põhja maksimaalne läbimõõt
Mitme krooniga põleti	22 cm	30 cm
Intensiivpõleti	20 cm	26 cm
Tavapõleti	14 cm	22 cm
Säästupõleti	12 cm	16 cm

Kumera põhjaga keedunõusid kasutage üksnes mitme krooniga põletil.

- Pliidiplaatil peab olema mitme krooniga põleti ja voli lisarest.

- Voki lisarest peab paiknema õiges asendis.
→ "Tarvikud", Lk 8

7.2 Keedunõude kasutamine

Keedunõu valik ja asend mõjutavad seadme ohutust ja energiatõhusust.
→ "Energia säästmine", Lk 7

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Süttivast materjalist esemed võivad süttida.

- Keedunõu ja tuleohtlike esemete vaheline minimaalne vahekaugus peab olema 50 mm.

Ärge kasutage deformeerunud keedunõusid. Kasutage üksnes sileda ja paksu põhjaga keedunõusid.

- Deformeerunud keedunõu ei paikne pliidiplaadil stabiilselt ja võib ümber minna.

Asetage keedunõu põletile tsentreeritult.

- Kui keedunõu ei paikne pliidiplaadil tsentreeritult, võib see ümber minna.

Asetage keedunõu korrektsest restidele.

- Kui asetate keedunõu otse põletile, võib keedunõu ümber minna..

8 Seadistussoovitused keetmiseks

Seadme juhnuppudega saate leegi suurust eri võimsusastmetel 1 - 9 astmeliselt reguleerida.

Valmistusajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja omadustest ning kasutatud gaasi liigist ja keedunõu materjalist.

Nõuanded

- Nõuandeid toiduvalmistamiseks
 - Kui valmistate suppe, püreesuppe, läätsesid või kikerherneid, lisage kõik komponendid keedunõusse ühekorraga.
 - Panniroogade puhul tuleb esmalt õli kuumaks ajada. Pärast praadimise alustamist hoidke temperatuuri ühtlasena, selleks reguleerige võimsusastet vajaduse korral. Mitme portsoni valmistamise korral oodake, kuni keetmistemperatuur on taas vajalikul tasemel. Segage roogi korrapäraselt.
- Keetmisaja vähendamiseks:
 - Kreemide ja kaunviljade valmistamiseks kasutage kiirkeedupotti. Kiirkeedupoti kasutamisel järigi ge tootja juhiseid.
 - Enne nuudlite, riisi või kartulite sissepanekut laske veel keema tõusta. Keetmise jätkamiseks reguleerige välja sobiv võimsusaste.
 - Kartulite ja riisi keetmisel pange potile alati kaas peale.

Võimsus- Toidu valmistamine aste

- | | |
|---|--|
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kuumutage vesi keemiseni ■ Veevannis küpsetamine: biskvit, puding, saiavorm. ■ Kõrgem temperatuuril praadimine: aasiapärased road. |
|---|--|

Võimsus- Toidu valmistamine aste

- | | |
|-----|--|
| 7-9 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Keetmise alustamine: nuudlid, supid, kreemid, paella, kaunviljad, riisipuder. ■ Frittimine õlis: tempura-köögivilili, krokettid, friikartulid, kartuliomlett, šnitsel, sügavkülmataud toidud, küpsised. ■ Praadimine väheses õlis: prantsuspärame omlett, steik, strogonov. ■ Praadimine, pruuunistamine: köögivilili. |
| 4-6 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Keetmise jätkamine: nuudlid, supid, kreemid, paella, kaunviljad, riisipuder. ■ Frittimine väheses õlis: burger, vors-tikesed, grillitud lõhe, lihapallid. ■ Ühepajatoit, hautis: raguu, guljašš, rata-touille. ■ Keskmisel temperatuuril keetmine: juustukaste, bechameli kaste, carbonara, neapolitana, puding, krepid. ■ Sulatamine: sügavkülmataud toit |
| 3-1 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Lõpuni keetmine: riis, paella, kaunviljad, riisipuder. ■ Aurutamine: liha, köögivilili. ■ Soojendamine ja soojana hoidmine: valmisroad. |
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sulatamine: vői, šokolaad, želatiin, mesi, karamell. |

9 Puastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jäiks pikaks ajaks töökorda, puastage ja hooldage seda hoolikalt.

9.1 Puastusvahendid

Sobivad puastusvahendid leiate müügiesindusest või veebipoest.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage terasvilla.
- ▶ Kuivanud toidujääkide eemaldamiseks pliidiplaadilt ärge kasutage nuge ega teravaid esemeid.
- ▶ Selleks et puastada ühdust klaasi ja põleti liistude, metallprofiilide või klaas- või alumiumiplaadi vahel, ärge kasutage nuga ega teravaid esemeid.
- ▶ Ärge kasutage aurupuhasteid.

9.2 Seadme puastamine

TÄHELEPANU!

Kui seadme puastamisel ajal eemaldada juhnupud, võib niiskus seadmesse tungida ja kahjustada seadme sisemust.

- ▶ Seadme puastamisel ärge eemaldage juhnuppe.
- 1. Laske ahjul jahtuda.
- 2. Puastage käsna, seebi ja veega.
- 3. Kuivatage pehme lapiga.

Nõuanne: Mahaloksunud vedelik eemaldage kohe. See hoiab ära toidujääkide kinnikleepumise ja puastamine on hõlpsam.

9.3 Põletite puastamine

Puastage põleti osade pinnad iga kord pärast kasutamist. Nii hoiate ära toidujääkide sissekõrbemise.

TÄHELEPANU!

Nõudepesumasinas pesemise korral võivad põleti osad kahjustada saada.

- ▶ Põleti osi ärge peske nõudepesumasinas.

Märkus: Järgige puastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puastusvahendid", Lk 11

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Puastage harjaga, mis ei ole metallist, ja seebiveega.
3. Kuivatage seade täielikult. Kui toiduvalmistamise alguses esineb veetilku või niiskeid alasid, võib email kahjustada saada.
4. Asetage põleti osad kohale. Veenduge, et põleti osad on õiges asendis.
→ "Põleti", Lk 8

9.4 Restide puastamine

Märkus: Järgige puastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puastusvahendid", Lk 11

TÄHELEPANU!

Nõudepesumasinas pesemise korral võivad restid kahjustada saada.

- ▶ Ärge peske reste nõudepesumasinas.

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Eemaldage restid ettevaatlikult.
3. Puastage harjaga, mis ei ole metallist, ja seebiveega.
4. Kummipadjakeste piirkonda puastage ettevaatlikult. Kui kummipadjakesed lahti tulevad, võib rest pliidiplaati kriimustada.
5. Laske seadmel täielikult kuivada. Kui toiduvalmistamise alguses esineb veetilku või niiskeid alasid, võib email kahjustada saada.
5. Asetage restid korrektselt kohale.
→ "Restid", Lk 8

10 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid törkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii vältide asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

⚠ HOIATUS – Elektriliögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

10.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Üldine elektriline viga.	<p>Kaitse on defektne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.
	<p>Rakendunud on automaatne kaitsekork või rikkevoolukaitselülit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbist, kas rakendunud on automaatne kaitsekork või rikkevoolukaitse-lülit.
	<p>Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku.
	<p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.
Automaatne süüde ei toimi.	<p>Süüteküünla ja põleti vahel on toidujääke või mustust.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Puhastage süüteküünla ja põleti vaheline ala.
	<p>Põleti osad on märjad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivatage põleti osad hoolikalt.
	<p>Põleti osad on valesti kohale asetatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asetage põleti osad korrektelt kohale.
	<p>Seade ei ole maandatud, seade on vooluvõrku valesti ühendatud või maanduskaabel on de-fektne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Põleti leek on ebaüh-tlane.	<p>Põleti osad on valesti kohale asetatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asetage põleti osad korrektelt kohale.
	<p>Põletite avad on määrdunud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Puhastage ja kuivatage põletite avad.
Gaasi vool tundub olevat ebaharilik või gaasi ei eraldu.	<p>Gaasi pealetulekut takistavad vaheventiilid.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avage vaheventiilid.
	<p>Gaasiballoon on tühi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vahetage gaasiballoon välja.
Köögis on tunda gaasilõhna.	<p>Juhtnupp on avatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sulgege juhtnupud.
	<p>Gaasiballoon on valesti ühendatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Veenduge, et gaasiballoon oleks ühendatud nõuetekohaselt.
	<p>Seadmesse viiv gaasijuhe lekir.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sulgege gaasi peakraan. 2. Õhutage ruumi. 3. Kutsuge viivitamatult kohale asjaomase kvalifikatsiooniga tehnik, kes kontrollib gaasi-seadme üle ja väljastab paigaldussertifikaadi. 4. Ärge kasutage seadet enne, kui olete veendunud, et ei paigaldist ega seadmest ei eraldu gaasi.
Põleti lülitub välja ko-he, kui juhtnupu va-bastate.	<p>Juhtnuppu ei ole piisavalt kaua all hoitud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mõne sekundi jooksul pärast süütamist hoidke juhtnuppu all. 2. Suruge juhtnupp tugevasti sisse.
	<p>Põletite avad on määrdunud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Puhastage ja kuivatage põletite avad.

11 Klienditeenindus

Kui teil on küsimusi, kui teil ei õnnestu tõrget seadmel ise kõrvaldada või kui seadet tuleb remontida, siis pöörduge meie klienditeeninduse poole.

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määruselise vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekesku-sest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turu-lelaskmisenist Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügi-esindajalt või meie veeblehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD).

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

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

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

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;

- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

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

12 Jäätmekäitlus

Siiin saate teada, kuidas kasutatud seadet õigesti käidelda.

12.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtsuslike tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

1	Sauga	14
2	Kaip išvengti materialinės žalos	17
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	17
4	Susipažinimas	18
5	Priedai.....	18
6	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	19
7	Maisto ruošimo indas	20
8	Gaminimo nuostatų rekomendacijos.....	21
9	Valymas ir priežiūra	21
10	Sutrikimų šalinimas	22
11	Klientų aptarnavimo tarnyba	23
12	Utilizavimas	23

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

- norint virti.
- jis nepaliekanas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir buitinėse patalpose.

- ne daugiau kaip 2000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- kaip patalpų šildytuvas.
- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.
- lauke,

Jei norite pakeisti dujų rūšį, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laidų.

1.4 Saugus naudojimas

ĮSPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą. KAIP ELGTIS; ATSIRADUS DUJŲ KVAPUI ARBA DUJŲ INSTALACIJOS SUTRIKIMAMS

- ▶ Nedelsdami užsukite tiekiamas dujas arba dujų baliono rankenélę.
- ▶ Nedelsdami užgesinkite ugnį ir cigaretės.
- ▶ Nebejunkite šviesos ir prietaisu jungiklių.
- ▶ Netraukite iš kištukinio lizdo jokio kištuko.
- ▶ Namuose nesinaudokite laidiniu ar mobiliuoju telefonu.
- ▶ Atidarykite langus ir gerai išvėdinkite patalpą.
- ▶ Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai arba duju tiekimo įmonei.

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą. Maži dujų kiekiai per ilgesnį laiką gali kauptis ir užsidegti.

- Jei prietaiso ilgiau nenaudosite, uždarykite dujotiekio saugos vožtuvą.

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą. Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to iš degiklių gali išsiveržti dideli liepsnos pliūpsniai. Gali būti pažeistos ir ilgainiui tapti nesandarios konstrukcinės dalys – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos.

- Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikaliai padėtyje.

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Naudojant dujinę viryklę, patalpoje kaupiasi šiluma, drėgmė ir degimo produktai.

- Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai védinama, ypač tuo metu, kai veikia dujinė viryklė.
- Jei prietaisas naudojamas intensyviai ir nepertraukiamai ilgesnį laiką, pasirūpinkite papildomu védinimu, kad degimo produktai būtų saugiai išleidžiami į lauką, pvz., nustatykite didesnę mechaninio védinimo įrenginio galios pakopą, ir į patalpą įleiskite gryno oro.
- Pasitarkite su specialistais dėl papildomo védinimo įrengimo.

⚠ 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 vandeniu. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangu.

Prietaisas labai įkaista.

- Ant kaitlentės ar greta jos niekada nedékite degių daiktų.
- Ant kaitlentės niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitleinėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.
- Po prietaisu arba šalia jo niekada nelaikykite ir nenaudokite degių daiktų, pvz., aerozolio balionelių arba valymo priemonių.

Dėl kaitlentės uždangų gali jvykti nelaimingu atsitikimų, pvz., jos gali perkasti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų. Jei ant dujinio degiklio neuždedamas maisto ruošimo indas, sklinda didelis karštis. Gali būti pažeistas arba užsidegti virš jo pritvirtintas garų rinktuvas.

- Dujinį degiklį naudokite tik uždėję maisto ruošimo indą.

Prietaisas labai įkaista, tekstilė ir kiti daiktai gali užsidegti.

- Tekstilę, pvz., drabužius arba užuolaidas, laikykite toliau nuo liepsnos.
- Netieskite rankų virš liepsnos.
- Ant, šalia ar už prietaiso nedékite jokių degių daiktų, pvz., virtuvinių rankšluosčių arba žurnalų.

Prasiskverbiančios dujos gali užsidegti.

- Jei po 15 sekundžių degiklis neužsidega, valdymo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį ir atidarykite patalpos duris arba langą. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.
- Jei naudojant liepsna netikėtai užgestų, pasukite valdymo rankenėlę į nulinę padėtį. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.

Maisto produktai gali užsidegti.

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

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Eksplloatuojant pasiekiamos dalys gali įkaisti.

- Maži vaikai turėtų laikytis atokiai. Dėl viryklės apsauginių grotelių gali jvykti nelaimingu atsitikimų.

- Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Ant veikiančių dujinių degiklių uždėtas tuščias maisto ruošimo indas labai įkaista.

- Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuoju pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir uždarykite dujų tiekimą.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 23

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.
- ▶ Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.
- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Prietaiso sutrikimai arba pažeidimai bei netinkamas remontas kelia pavoju.

- ▶ Niekada nejunkite sugedusio prietaiso.
- ▶ Jei prietaisas sugedo, ištraukite el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, uždarykite dujų tiekimą ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ▶ Prietaisą remontuoti ir apgadintus dujotiekius keisti leidžiama tik mokytiems specialistams.

Stiklo plokštės įtrūkimai ir jilūžimai yra pavojingi.

- ▶ Iškart išjunkite visus degiklius, elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros šaltinio.
- ▶ Nutraukite dujų tiekimą.
- ▶ Nelieskite prietaiso paviršiaus.
- ▶ Nenaudokite prietaiso.
- ▶ Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą. Dėl didelių temperatūros svyravimų gali įtrūkti stiklas.
- ▶ Naudodamai kaitlientę venkite skersvėjo ir ant jos nepilkite šaltų skysčių.
- ▶ Dėl netinkamo dydžio, apgadintų arba neteisingai pastatyti maisto ruošimo indų galimi sunkūs sužeidimai.
- ▶ Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl maisto ruošimo indų.
- ▶ Jungiant degiklius, uždegimo žvakės kibirkščiuoja.
- ▶ Niekada nelieskite uždegimo žvakiu tuo metu, kai jungiamas degiklis.
- ▶ Jei valdymo galvutės nejmanoma pasukti arba ji atsilaisvino, toliau jos naudoti negalima.
- ▶ Nedelsdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą, kad valdymo galvutę sutaisytų arba pakeistų.
- ▶ Jei prietaiso paviršius įtrūkės arba sulūžęs, galima įsipjauti.
- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkės arba sulūžęs.

⚠ 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 prarysti smulkias detales ir taip uždusti.
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalemis.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

DĖMESIO!

Karštis gali pažeisti greta esančius prietaisus ar baldus. Ilgai naudojant prietaisą kaupiasi karštis ir drėgmė.

- Atidarykite langą arba ijjunkite į išorę išvestą ventiliaciją.

Susikaupęs karštis gali pažeisti prietaisą.

- Dvieju degiklių ar šilumos šaltinių nenaudokite vienam maisto ruošimo indu.
- Stenkiteis grilio plokščių, molinių puodų ir kitų indu ilgai nenaudoti nustatę visą galia.

Susikaupęs karštis gali pažeisti valdymo elementus.

- Didelio maisto ruošimo indo nestatykite ant degiklių, esančių arti valdymo rankenelių.

Valdymo rankenėlę pasukus į netinkamą padėtį sutrinka veikimas.

- Jei prietaisas išjungtas, valdymo rankenėlę visada reikia pasukti į nulinę padėtį.

Netinkamai elgiantis su maisto ruošimo indu galima pažeisti prietaiso paviršių.

- Su maisto ruošimo indu, pastatytu ant kaitlentės, elkitės atsargai.

- Ant kaitlentės nedékite sunkių daiktų.

Perstumiant maisto ruošimo indą gali būti subražytas stiklas.

- Norédami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą. Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.

- Saugokite, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštriuų daiktų.

- Nesutrenkite kaitlentės kraštų.

Druska, cukrus ar smėlis, kurių gali nubyrėti nuo daržovių, subražys stiklą.

- Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalo, nedékite ant jos daiktų.

Išsilydës cukrus arba maisto produktai su dideliu cukraus kiekiu gali pažeisti stiklą.

- Išbégusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dažniau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkantį degiklį. Maisto ruošimo indu uždékite centruotai.

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

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indu arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartoja daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

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

Dangčių nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakelite dangčių, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangčių.

- Pro stiklinį dangčių galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

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

Gaminkite nedideliamė vandens kiekyje.

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

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygi.

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

Informaciją apie gaminj pagal Reglamentą (ES) Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir interne, savo prietaiso gaminio puslapyje.

3.2 Pakuotės utilizavimas

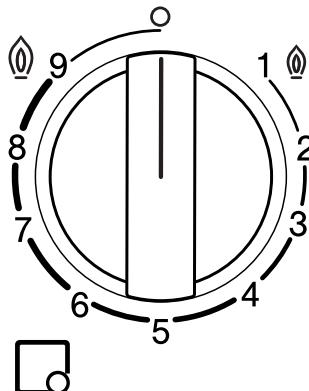
Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo rankenėlė

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną. Valdymo rankenélémis galima nuosekliai nustatyti, kokia liepsna degs pasirinkus skirtingus kaitinimo lygius.

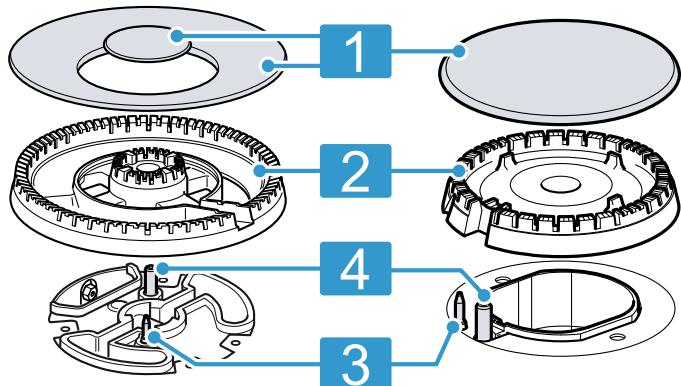


Rodmuo Reikšmė

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Valdymo rankenélei priskirtas degiklis. |
| <input type="radio"/> | Degiklis išjungtas. |
| <input type="radio"/> 9 | Didžiausia galia ir degiklio uždegimas elektra. |
| 1 <input type="radio"/> | Mažiausia galia. |

4.2 Degiklis

Čia pateikiama degiklio dalių apžvalga.



1 Degiklio dangtelis

2 Degiklio korpusas

3 Liepsnos kontrolės įtaiso šiluminis elementas

4 Uždegimo žvakė

4.3 Grotelės

Tinkamai uždékite grotelės.

Tinkamai uždékite maisto ruošimo indą ant grotelių. Niekada nedékite maisto ruošimo indo tiesiog ant degiklio.

Grotelės visada nuimkite atsargiai. Stumiant vienas grotelės gali persistumti ir šalia esančios grotelės.

Patarimas. Metalo likučius, ant grotelių liekančius persistumiant kai kuriuos maisto ruošimo indus, galima pašalinti tinkamai valant.

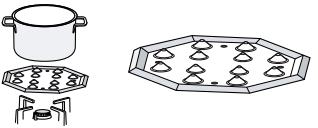
→ "Grotelių uždėjimas", Psl. 22

5 Priedai

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Naudokite tik originalius, tiksliai prietaisui pritaikytus priedus. Priedai priklauso nuo modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → Psl. 23

Apie jūsų prietaisui tinkančius prietaisus žr. mūsų kataloge, teiraukitės klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.
www.bosch-home.com

Priedai	Aprašymas	Paskirtis
Papildomos grotelės kiňskai keptuvei		<ul style="list-style-type: none"> Naudokite tik ant daugiavainikio degiklio. Visada naudokite maisto ruošimo indu išgaubtu dugnu. Rekomenduojama tam, kad prietaisą galėtumėte naudoti ilgiau.
Papildomos grotelės espresso kavinukui		<ul style="list-style-type: none"> Statykite tik ant mažiausios galios degiklio. Naudokite maisto ruošimo indą, kurio dugno skersmuo mažesnis nei 12.

Priedai	Aprašymas	Paskirtis
„Simmer Cap“		<ul style="list-style-type: none"> Tvirtinamas virš ekonomiškojo degiklio. Naudokite tik ant mažiausiosios galios degiklio. Maisto ruošimo indą dékite ant grotelių, niekada nedékite tiesiogiai ant „Simmer Cap“ troškinimo dangtelio.
Lėto virimo plokštė		<ul style="list-style-type: none"> Naudojama norint virti ant mažos ugnies. Dékite ant ekonomiškojo arba įprasto degiklio. Jei yra keli įprasti degikliai, geriausia naudoti galinį arba priekinį degiklį dešinėje pusėje. Išlinkiais į viršų statykite ant grotelių; niekada nedékite tiesiogiai ant degiklio.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Duju degiklio uždegimas

Kaitlentėje yra degiklių automatinio uždegimo funkcija.

⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Prasiskverbiančios dujos gali užsidegti.

- Jei po 15 sekundžių degiklis neužsidega, valdymo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį ir atidarykite patalpos duris arba langą. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.
- Jei naudojant liepsna netikėtai užgestų, pasukite valdymo rankenėlę į nulinę padėtį. Degiklį vėl bandykite uždegti tik praėjus ne mažiau kaip minutei.

DĒMESIO!

Jei valdymo rankenėlę iš O padėties pasuksite tiesiogiai į 1 padėtį, gali sutrikti veikimas.

- Niekada iš O padėties nesukite tiesiai į 1 padėtį ar atvirkščiai.
- Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausio lygio. Valdymo rankenėlę laikykite nuspauštą.
- Visuose degikliuose susidaro kibirkštys ir užsidega liepsna.
- Palaukite kelias sekundes ir atleiskite valdymo rankenėlę.
→ "Saugos sistema", Psl. 19
- Pasukite valdymo rankenėlę iki norimo lygio.
- Jei neužsidega, išjunkite degiklį, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. Šią kartą valdymo rankenėlę spauskite ilgiau (iki 10 sekundžių).

Pastaba.

Kad prietaisas veiktų tinkamai, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais:

- Degiklio dalys → Lk 18 ir grotelės → Lk 18 turi būti uždėtos tinkamai.
- Nesukeiskite degiklio dangtelį.
- Atkreipkite dėmesį, kad jie būtų labai švarūs. Uždegimo žvakes reguliarai nuvalykite mažu nemetaliniu šepeteliu. Atminkite, kad uždegimo žvakių negalima stipriai dažyti.
- Kad liepsna tinkamai degtų, degiklio skylės ir grioveliai turi būti švarūs.
→ "Degiklio valymas", Lk 21

6.2 Saugos sistema

Degikliui netikėtai užgesus, saugos sistema (šiluminis elementas) nutraukia duju srovę. Norėdami uždegti degiklį, turite aktyvinti sistemą, kuri leidžia tiekti duju srovę.

- Uždekkite degiklį neatleisdami valdymo rankenėlės.
- Ugnis užsiliepsnos.
- Valdymo rankenėlę dar laikykite nuspauštą 4 sekundes.

6.3 Duju degiklio uždegimas ranka

Nutrūkus elektros tiekimui degiklius galima uždegti ir ranka.

- Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausio lygio.
- Laikykite žiebtuvėlį arba liepsną (ziebtuvėlį, degtuką ar pan.) prie degiklio.

6.4 Vieno degiklio išjungimas

- Pasukite valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki o.

6.5 Normali veiksena eksplloatuojant

Ši prietaiso veiksena yra normali:

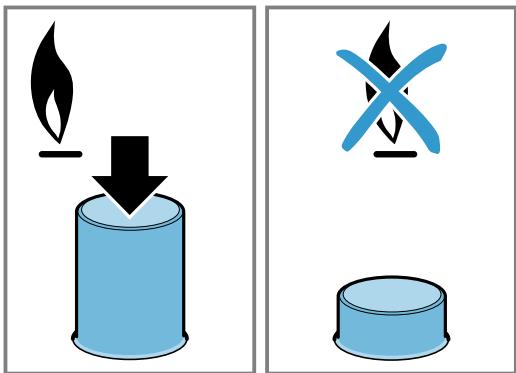
- Tylus uždegito degiklio šnyptimas.
- Kvapai, pasklindantys pirmą kartą naudojant. Šie kvapai po kurio laiko išnykst.
- Oranžinės spalvos liepsna. Tokia spalva yra dėl dulkių aplinkoje, išlietu skysčiu ir pan.
- Kelių sekundžių traškėjimas išjungus degiklį. Tai išpėja, kad išjungė saugos sistema.
→ "Saugos sistema", Lk 19
- Stuksenimo garsas degiklį išjungus ranka. Naudojant suskystintąsiems dujas garsas gali būti didesnis nei naudojant gamtinės dujas.

6.6 Kaitlentės užblokavimas pagrindiniu jungikliu

Pagrindinis jungiklis nutraukia bendrą dujų srove. Nustatydami pagrindinį jungiklį galite apsaugoti, kad vaikai netycia neįjungtų degiklio, arba juo galite greitai išjungti visus degiklius.

Kaitlentės užblokavimas

- ▶ Paspauskite pagrindinį jungiklį.
- ✓ Visi įjungti degikliai užgėsta.
- ✓ Kaitlentė užblokuota.



7 Maisto ruošimo indas

Šios nuorodos padės Jums taupyti elektros energiją ir išvengti maisto ruošimo indų pažeidimų.

7.1 Tinkamas maisto ruošimo indas

Naudokite tik tinkamo skersmens maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indas negali išsikišti už viryklės krašto. Ant didžiojo degiklio niekada nestatykite mažo maisto ruošimo indo. Liepsna negali liesti maisto ruošimo indo sienelių.

Degiklis	Mažiausias maisto ruošimo indo dugno skersmuo	Didžiausias maisto ruošimo indo dugno skersmuo
Daugiavainikis degiklis	22 cm	30 cm
Galingasis de- giklis	20 cm	26 cm
Iprastas degiklis	14 cm	22 cm
Ekonomiškasis degiklis	12 cm	16 cm

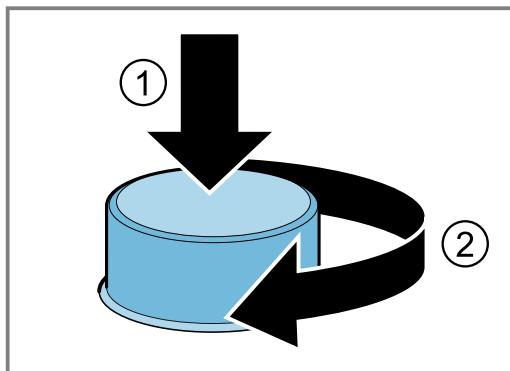
Maisto ruošimo indą išgaubtu dugnu statykite tik ant daugiavainikio degiklio.

- Kaitlentė turi turėti daugiavainikį degiklį ir papildomas grotelės kiniškai keptuvei.

Kaitlentės atblokavimas

Reikalavimas. Visi degikliai išjungti.

- ▶ Paspauskite pagrindinį jungiklį ir sukite iki galo pagal laikrodžio rodyklę.



- ✓ Kaitlentė atblokuota.

- Papildomas grotelės kiniškai keptuvei turi būti uždėtos tinkamai.
→ "Priedai", Psl. 18

7.2 Maisto ruošimo indo naudojimas

Maisto ruošimo indo rūsis ir jo padėtis turi įtakos prietaiso veikimo saugai ir jo naudojimui.
→ "Energijos taupymas", Psl. 17

⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojas!

Sumontuotos degios dalys gali užsiliepsnoti.

- ▶ Nuo maisto ruošimo puodo iki sumontuotų degių dalių turi būti ne mažesnis nei 50 mm atstumas.

Nenaudokite deformuoto maisto ruošimo indo. Naudokite tik maisto ruošimo indą plokščiu ir storu dugnu.

- Deformuotas maisto ruošimo indas ant viryklės stovės nestabiliai ir gali pakrypti.

Maisto ruošimo indą padékite tiksliai virš degiklio vidurio.

- Jei maisto ruošimo indą dedate ne ties degiklio centru, maisto ruošimo indas gali pakrypti.

Tinkamai uždékite maisto ruošimo indą ant grotelių.

- Jei maisto ruošimo indą statote tiesiog ant degiklio, indas gali pakrypti.

8 Gaminimo nuostatų rekomendacijos

Prietaiso valdymo rankenélémis galima nuosekliai nustatyti, kokia liepsna degs pasirinkus skirtingus galios lygius nuo 1 iki 9.

Ruošimo trukmė ir galios lygiai priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio ir kokybės, nuo naudojamų duju rūšies ir nuo maisto ruošimo indo medžiagos.

Patarimai

- Ruošimo patarimai
 - Ruošdami sriubas, trintas sriubas, lęšius ar avinžirnių užtepą, visus priedus į maisto ruošimo indą sudékite vienu metu.
 - Patiekalus ruošdami keptuvėje, pirmiausia įkaitinkite alieju. Pradėjė kepti prieikus pasirinkite tinkamą galios lygį, kad išlaikytumėte vienodą temperatūrą. Jei ruošiate kelias porcijas, palaukite, kol vėl bus pasiekta temperatūra. Reguliariai apverskite patiekalus.
- Jei norite sutrumpinti ruošimo trukmę, laikykite šiu nurodymų:
 - Tirštas sriubas ir ankštinius ruoškite greitpuodyje. Jei ruošite greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo pateiktomis instrukcijomis.
 - Prieš sudédami makaronus, ryžius ir bulves palaukite, kol vanduo pradės virti. Toliau virkite nustatę tinkamą galios lygį.
 - Virdami bulves ir ryžius uždékite dangtį.

Garios ly- Patiekalu ruošimas gis

- | | |
|---|---|
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Vandens užvirinimas ■ Ruošimas vandens vonelėje: biskvitas, pudingas, duonos pudingas. ■ Kepimas aukštoje temperatūroje: azi-jietiški patiekalai. |
|---|---|

Garios ly- Patiekalu ruošimas gis

- | | |
|-----|--|
| 7–9 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Maisto ruošimo proceso pradžia: makaronai, sriubos, kremai, paelija, ankštiniai, ryžių košė su pienu. ■ Gruzdinimas aliejuje: daržovės su tem-puros tešlos plutele, kroketai, gruz-dintos bulvytės, bulvių omletas, pjaus-nys, užšaldytas maistas, kepiniai. ■ Kepimas nedideliamė aliejaus kiekyje: prancūziškas omletas, didkepsnis, nu-garinės kepsnys, befstrogenas. ■ Kepimas, apkepinimas: daržovės, mē-sa. |
| 4–6 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Maisto ruošimo proceso tasa: makaronai, sriubos, kremai, paelija, ankštiniai, ryžių košė su pienu. ■ Gruzdinimas dideliame aliejaus kiekyje: mésainiai, dešrelės, grilyje kepta lašiša, kukuliai. ■ Troškinys, troškintas kepsnys: ragu, gu-liašas, ratatujis. ■ Ruošimas vidutinėje temperatūroje: sū-rio padažas, Bešamelio, karbonariškas padažas, Neapolio pica, pudingas, lietiniai blyneliai. ■ Atitirpinimas: užšaldytas maistas. |
| 3–1 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruošimo pabaiga: ryžiai, paelija, ankš-tiniai, ryžių košė su pienu. ■ Troškinimas: žuvis, daržovės. ■ Pašildymas ir laikymas šiltai: gatavi patiekalai. |
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Lydymas: sviestas, šokoladas, želatina, medus, karamelė. |

9 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisais ilgai gerai veiktų, rūpestantai jų valy- kite ir prižiūrekite.

9.1 Valymo priemonės

Specialių valymo priemonių galite įsigyti specializuoto- se parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba internto parduotuvėje.

DÉMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- Nenaudokite aštarių arba šveičiamujų valymo priemo- nių.
- Nenaudokite plieno vilnos.
- Pridžiūvusių patiekalų likučių nuo kaitlentės nevaly- kite peiliu ar aštariais daiktais.
- Jungties tarp stiklo ir degiklio skydelių, metalinių profiliuočių ar aluminio plokštės nebandykite valyti peiliu ar kitais aštariais daiktais.
- Nenaudokite garais valančių prietaisų.

9.2 Prietaiso valymas

DÉMESIO!

Jei valant prietaisą išimamos valdymo rankenélés, į prietaiso vidų gali patekti drégmės ir jis gali sugesti.

- Valydami prietaisą neišimkite valdymo elementų.

1. Palaukite, kol prietaisas atvés.

2. Valykite kempine, muilu ir vandeniu.

3. Nusausinkite minkšta servetėle.

Patarimas. Nedelsdami pašalinkite išsiliejusius sky- sčius. Tada maisto likučiai neprilips ir vėliau bus leng- viau juos nuvalyti.

9.3 Degiklio valymas

Degiklio dalių paviršių nuvalykite po kiekvieno naudoji- mo. Tada nepridegs maisto likučiai.

DÉMESIO!

Plaunant indaplovėje degiklio dalys gali būti pažeistos.

- Neplaukite degiklio dalių indaplovėje.

Pastaba. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 21

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Nuvalykite nemetaliniu šepečiu ir muilinu vandeniu.
3. Išsausinkite visą prietaisą. Jei pradedant ruošti maistą yra vandens lašelių arba drėgnų sričių, kyla pavojus, kad bus pažeistas emalis.
4. Uždékite degiklio dalis. Įsitikinkite, kad degiklio dangtelis ant skirtystuvo uždėtas tinkamai.
→ "Degiklis", Psl. 18

9.4 Grotelių uždėjimas

Pastaba. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 21

DÉMESIO!

Indaplovėje plaunamos grotelės gali būti pažeistas.

- Grotelių neplaukite indaplovėje.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atsargiai nuimkite groteles.
3. Nuvalykite nemetaliniu šepečiu ir muilinu vandeniu. Atsargiai nuvalykite sritį aplink guminius padelius. Guminiams padeliams nukritus grotelės gali subraižyti kaitlentę.
4. Palaukite, kol prietaisas visiškai išdžius. Jei pradedant ruošti maistą yra vandens lašelių arba drėgnų sričių, kyla pavojus, kad bus pažeistas emalis.
5. Tinkamai uždékite groteles.
→ "Grotelės", Psl. 18

10 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavoju.

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

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso elektro prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas paňašios kvalifikacijos specialistas.

10.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Bendra elektros triktis.	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none">► Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
Neveikia automatinio uždegimo funkcija.	<p>Suveiké automatinis saugiklis arba automatinis apsauginis išjungiklis.</p> <ul style="list-style-type: none">► Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesuveiké automatinis saugiklis arba automatinis apsauginis išjungiklis.
Degiklio liepsna netolygi.	<p>Tinklo laidų jungiklis nėra įkištasis.</p> <ul style="list-style-type: none">► Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none">► Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
	<p>Tarp uždegimo žvakės ir degiklio yra maisto likučių arba nešvarumų.</p> <ul style="list-style-type: none">► Išvalykite ertmę tarp uždegimo žvakės ir degiklio.
	<p>Degiklio dalys drėgnos.</p> <ul style="list-style-type: none">► Kruopščiai nuvalykite degiklio dalis.
	<p>Netinkamai įdėtos degiklio dalys.</p> <ul style="list-style-type: none">► Tinkamai įdékite degiklio dalis.
	<p>Prietaisas neįžeminamas, netinkamai prijungtas arba sugedo įžeminimo laidas.</p> <ul style="list-style-type: none">► Susisiekite su kvalifikuotu elektriku.
	<p>Užterštos degiklio angos.</p> <ul style="list-style-type: none">► Degiklio angas išvalykite ir išsausinkite.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Gali būti, kad netinkamai tiekiamas dujų srautas arba nepraledžiamos dujos.	Dujų tiekimą blokuoja tarpiniai vožtuvai. ► Atidarykite tarpinius vožtuvus.
Virtuvėje pasklidė dujų kvapas.	Dujų balionas tuščias. ► Pakeiskite dujų balioną.
	Pasukta valdymo rankenėlė. ► Nustatykite valdymo rankenėlę į pradinę padėtį.
	Netinkamai prijungtas dujų balionas. ► Išsitikinkite, kad dujų balionas prijungtas tinkamai.
	Nesandari su prietaisu sujungta dujų tiekimo linija. 1. Užsukite pagrindinį dujų čiaupą. 2. Išvėdinkite patalpą. 3. Nedelsdami kreipkitės į įgaliotajį montuotoją, kad jis patikrintų dujų tiekimo sistemą ir išduotų įrengimo sertifikatą. 4. Nenaudokite prietaiso, kol nebūsite tikri, kad nei iš įrangos, nei iš prietaiso neskinda dujos.
Atleidus valdymo rankenėlę degiklis iš kartos išsijungia.	Nepakankamai ilgai spaudėte valdymo rankenėlę. 1. Uždege kelias sekindes palaikykite valdymo rankenėlę nuspauštą. 2. Tvirtai nuspauskite valdymo rankenėlę.
	Užterštos degiklio angos. ► Degiklio angas išvalykite ir išsausinkite.

11 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 galésite išsigytį 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.

11.1 Produktų numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

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

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

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

12 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebe reikalingus senus prietaisus.

12.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, tame 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.

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

1	Drošība	24
2	Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem	26
3	Vides aizsardzība un taupīšana	27
4	Iepazīšana.....	27
5	Piederumi	28
6	Galvenā vadība.....	29
7	Gatavošanas trauki	30
8	Gatavošanai ieteicamie iestatījumi	30
9	Tirīšana un kopšana	31
10	Traucējumu novēršana	32
11	Tehniskā servisa dienests.....	33
12	Likvidācija	33

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- gatavošanas mērķiem.
- uzraudzībā. Šīslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājsaimniecībā un mājas apstākļos.
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- kā telpas apsilde.
- ar ārēju taimeri vai tālvadības pulti.
- ārpus telpām

Lai veiktu pārveidi uz cita tipa gāzi, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasniegusi 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 ie-spējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotātāties ar ierīci.

Tirīšanu 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 ga diem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabēla tuvumā.

1.4 Droša lietošana

BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu. RĪCĪBA GĀZES SMAKAS VAI GĀZES INSTALĀCIJAS TRAUCĒJUMU GADĪJUMĀ

- ▶ Nekavējoties pārtrauciet gāzes padevi, aizveriet gāzes balona vārstu.
- ▶ Nekavējoties nodzēsiet atklātu liesmu un cigaretes.
- ▶ Vairs neslēdziet gaismas un ierīču slēdžus.
- ▶ Neizvelciet kontaktdakšas no kontaktligzdas.
- ▶ Atrodoties telpās, neizmantojiet parasto vai mobilo tālruni.
- ▶ Atveriet logu un kārtīgi izvēdiniet telpu.
- ▶ Zvaniet klientu atbalsta dienestam vai gāzes piegādes uzņēmumam.

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu. Mazi gāzes daudzumi ilgākā periodā var uzkrāties un uzliesmot.

- ▶ Ja iekārta netiek lietota ilgāku laiku, aizgriezt gāzes padeves drošības vārstu.

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu. Ja sašķidrinātas gāzes balons nav novietots vertikāli, sašķidrinātais propāns/butāns var ieplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt valīgas, tādējādi ir iespējama nekontrolēta gāzes izplūde.

- ▶ Izmantojiet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Gāzes plīts izmantošana uzstādīšanas telpā izraisa siltuma, mitruma un sadegšanas produktu veidošanos.

- ▶ Nodrošiniet virtuvē pietiekamu ventilāciju, it īpaši lietojot gāzes plīti.
- ▶ Ja iekārta tiek lietota intensīvi un ilgstoši, nodrošiniet papildu ventilāciju, lai sadegšanas produktus droši izvadītu brīvā dabā, piemēram, ja ir uzstādīta mehāniska ventilācijas sistēma, iestatiet lielāku jaudu un vienlaikus nodrošiniet gaisa apmaiņu ar svaigu gaisu uzstādīšanas telpā.
- ▶ Par papildu ventilācijas sistēmas uzstādīšanu konsultējieties ar speciālistiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

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

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

Ierīce ļoti sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus. Iekārta sakarst.
- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- ▶ Nenovietojiet un neglabājiet zem iekārtas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus, piem., aerosolu baloniņus vai tīrīšanas līdzekļus.

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Ieslēgti gāzes degļi, uz kuriem nav novietoti gatavošanas trauki, rada lielu karstumu. Tas var izraisīt virs tiem novietotā tvaiku nosūcēja bojājumu vai aizdegšanos.
- ▶ Izmantojiet ieslēgtus gāzes degļus tikai ar uzliktiem gatavošanas traukiem. Iekārta ļoti sakarst, tekstilmateriāli un citi priekšmeti var aizdegties.
- ▶ Tekstilmateriālus, piem., apģērbu vai aizkarus, turiet tālāk no liesmām.
- ▶ Nekad nelieciņi rokas virs liesmām.
- ▶ Nelieciņi uz iekārtas, tai blakus vai aiz degošus priekšmetu, piem., trauku dvieļus vai laikrakstus.

Izplūstoša gāze var aizdegties.

- ▶ Ja deglis pēc 15 sekundēm nav aizdedzies, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā un atveriet telpas durvis vai logu. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.
- ▶ Ja liesma darbības laikā nejauši nodziest, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.
- ▶ Pārtikas produkti var aizdegties.
- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Šīs procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Pieejamās daļas darbības laikā var sakarst.

- ▶ Neļaujiet maziem bērniem tuvoties ierīcei. Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.
- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus. Tukši gatavošanas trauki, kas novietoti uz ieslēgtiem gāzes degļiem, ļoti sakarst.
- ▶ Nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus. Ierīce darbības laikā sakarst.
- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēgu-ma vads ir bīstami.

- Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pie-slēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padevi.
- Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienes-tu. → *Lappuse 33*
Iekārtā iekļuvis 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 pie-slēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Iekārtas traucējumi vai bojājumi un nepareizs remonts ir bīstams.

- Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu.
- Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē, un piezvaniet klientu ser-visam.
- Iekārtas remontu un gāzes vadu nomaiņu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Plaisas vai lūzumi stikla plāksnē var izraisīt sa-vainojumus.
- Nekavējoties izslēdziet visus degļus un jebkādus elektriskos sildelementus un at-vienojiet ierīci no strāvas avota.
- Noslēdziet gāzes padevi.
- Nepieskarieties ierīces virsmai
- Nelietojiet ierīci.
- Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienes-tu.

Lielas temperatūras svārstības var izraisīt stik-la plāksnes lūzumu.

- Lietojot sildvirsmu, nepieļaujiet caurvēju un aukstu šķidrumu izlišanu.
 - Nepiemēroti trauku izmēri, bojāti vai nepareizi pozicionēti virtuves trauki var izraisīt smagas traumas.
 - levērojiet ar gatavošanas traukiem saistītās norādes.
 - Ieslēdzot degļus, rodas aizdedzes sveču dzirksteles.
 - Nekad nepieskarieties aizdedzes svecēm, kamēr degļi aizdegas.
- Ja kādu vadības pogu nevar pagriezt vai tā ir valīga, to vairs nedrīkst izmantot.
- Nekavējoties vērsieties klientu apkalpoša-nas dienestā, lai saremontētu vai nomainītu vadības pogu.
- Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusī, var sagriezties.
- Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusī, nelietojiet to.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
 - Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.
- Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.
- Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
 - Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām de-talām.

2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

UZMANĪBU!

Karstums var bojāt līdzās novietotās ierīces vai mēbe-les. Ierīci lietojot ilgāku laiku, rodas karstums un mit-rums.

- Atveriet logu vai ieslēdziet tvaika nosūcēju, kas no-drošina izvadi uz āru.

Karstuma uzkrāšanās var bojāt iekārtu.

- Nelieciet vienu gatavošanas trauku uz diviem degļiem vai karstuma avotiem.
 - Grilēšanas pannas, māla traukus u.c. nekarsējiet ilg-stoši ar pilnu jaudu.
- Karstuma uzkrāšanās var bojāt vadības elementus.
- Nelieciet lielus gatavošanas traukus uz vadības po-gu tuvumā esošajiem degļiem.

Vadības pogas atrašanās nepareizā pozīcijā izraisa darbības traucējumus.

- Ja neizmantojat ierīci, vienmēr pagrieziet vadības pogu uz nulles pozīciju.

Neuzmanīgi rīkojoties ar gatavošanas traukiem, var saņemt iekārtas virsmu.

- Ar gatavošanas traukiem, kas novietoti uz sildvirsmas, rīkojieties piesardzīgi.

- Nenovietojiet uz sildvirsmas smagus priekšmetus.

Pārbīdot gatavošanas traukus, varat saskrāpēt stiklu.

- Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.

Uz sildvirsmas uzkrītot cietiem vai smailiem priekšmetiem, var tikt izraisīti bojājumi.

- Nelaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.

Sāls, cukurs un no dārzeņiem nobirušas smiltis skrāpē stiklu.

- Neizmantojiet sildvirsmu kā darba vai novietošanas virsmu.

Izkusis cukurs vai pārtika ar augstu cukura saturu var saņemt iekārtas virsmu.

- Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patēriņš mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties degvielas atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

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

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patēriņš daudz energijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patēriņš ievērojami vairāk energijas.

Paceļiet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz energijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkarēšanai ir jāpatēriņe vairāk energijas.

Gatavojet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk energijas jāpatēriņe, lai to uzkarētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisīs nelietderīgu energijas patēriņu.

Informāciju par produkta saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

3.2 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

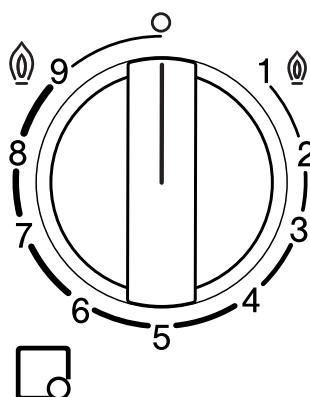
- Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības pogas

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.

Lietojot vadības pogas, var pakāpeniski iestatīt liesmas lielumu atbilstoši dažādiem gatavošanas līmeņiem.



Rādījums Nozīme

○ Deglis izslēgts.

∅ 9 Vislielākā jauda un degļa elektriskā aizdegšana.

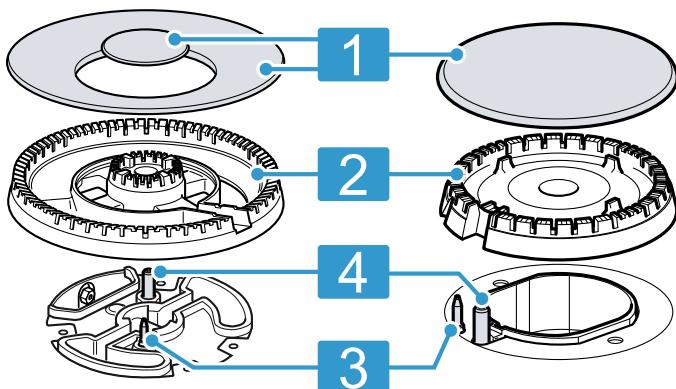
1 ∅ Vismazākā jauda.

Rādījums Nozīme

□ Vadības pogai atbilstošais deglis.

4.2 Deglis

Šeit ir sniegs degla sastāvdaļu pārskats.



1 Degla vāciņš

2 Degla kauss

3 Liesmas uzraudzības termoelements

4 Aizdedzes svece

4.3 Restes

levojet restes pareizi.

Pareizi novietojiet gatavošanas trauku uz restēm. Nekad nenovietojiet gatavošanas trauku tieši uz degla. Restes vienmēr noņemiet piesardzīgi. Pabīdot vienas restes, var pabīdīties arī blakus esošās restes.

Padoms: Metāla atliekas, kas paliek uz restēm pēc noteiktu gatavošanas trauku pārvietošanas, var savākt, veicot pareizu tīrišanu.

→ "Restu tīrišana", Lappuse 31

5 Piederumi

Piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī. Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus, jo tie paredzēti tieši jūsu ierīcei. Piederumi ir iekārtai specifiski. Veicot pirkumu, vienmēr norādīt savas ierīces precīzu apzīmējumu (E-Nr.).
→ Lappuse 33

Informācija par pieejamajiem piederumiem pieejama mūsu katalogā, interneta veikalā vai klientu apkalpošanas dienestā.

www.bosch-home.com

Piederumi	Apraksts	Izmantošana
Vokdegla papildrežģis		<ul style="list-style-type: none"> ■ Lietojiet tikai uz vairākvainagu degla. ■ Lietojiet vienmēr, kad izmantojat gatavošanas traukus ar izliektu pamatni. ■ Ieteicams, lai ierīce kalpotu ilgāk.
Espreso gatavošanas pildrežģis		<ul style="list-style-type: none"> ■ Lietojiet tikai uz degla ar vismazāko jaudu. ■ Lietojiet, kad izmantojat gatavošanas traukus, kuru diametrs ir mazāks par 12.
Lēnās vārīšanas uzliktnis		<ul style="list-style-type: none"> ■ Piestipriniet virs ekonomiskā degla vāciņa. ■ Lietojiet tikai ar degla vismazāko jaudu. ■ Gatavošanas trauku novietojiet uz režģa, nevis tieši uz lēnās vārīšanas uzliktni.
Lēnās vārīšanas plātnē		<ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošanai nelielā siltumā. ■ Izmantojiet ekonomisko degli vai parasto degli. Ja pieejami vairāki parastie degli, vēlams izmantot aizmugurējo vai priekšējo degli labajā pusē. ■ Novietojiet plātni uz režģa tā, lai izvirzījumi būtu vērsti uz augšu; nekad nenovietojiet to tieši uz degla.

6 Galvenā vadība

6.1 Gāzes degļa aizdedzināšana

Sildvirsmai ir automātiskā degļu aizdegšanas funkcija.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Izplūstoša gāze var aizdegties.

- ▶ Ja deglis pēc 15 sekundēm nav aizdedzies, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā un atveriet telpas durvis vai logu. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.
- ▶ Ja liesma darbības laikā nejauši nodziest, pagrieziet vadības pogu nulles pozīcijā. Pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas uzgaidiet vismaz vienu minūti.

UZMANĪBU!

Pagriežot vadības pogu tieši starp pozīciju O un 1. pozīciju, var tikt izraisīti darbības traucējumi.

- ▶ Tāpēc nekad negrieziet pogu tieši no pozīcijas O uz 1. pozīciju vai pretēji.
- 1. Nospiediet izvēlētā degļa vadības pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz visaugstākajai pakāpei.
Turiet vadības pogu nospiestu.
- ✓ Pie visiem degļiem rodas dzirksteles, un aizdegas liesma.
- 2. Dažas sekundes uzgaidiet un atlaidiet vadības pogu.
→ "Drošības sistēma", Lappuse 29
- 3. Pagrieziet vadības pogu līdz vajadzīgajam līmenim.
- 4. Ja nenotiek aizdegšanās, pagrieziet vadības pogu izslēgšanas pozīcijā un atkārtojet iepriekš apakšītās darbības. Šoreiz vadības pogu turiet nospiestu ilgāk (līdz 10 sekundēm).

Piezīme:

Lai nodrošinātu atbilstošu ierīces darbību, ņemiet vērā tālākos norādījumus.

- Degļu daļām → Lk 28 un restēm → Lk 28 jābūt pareizi ievietotām.
- Nemainiet degļu vāciņu izvietojumu.
- Rūpējieties par pilnīgu tīribu. Regulāri tīriet aizdedzes sveces ar mazu nemetālisku suku. Sargājiet aizdedzes sveces no stipriem triecieniem.
- Lai liesmas forma būtu pareiza, degļu atverēm un rievām jābūt tīrām.
→ "Degļu tīrišana", Lk 31

6.2 Drošības sistēma

Drošības sistēma (termoelements) pārtrauc gāzes padevi gadījumā, ja degļi nejauši nodziest. Lai aizdedzinātu degļus, jāaktivizē sistēma, kas nodrošina gāzes padevi.

1. Aizdedzinet degli, neatlaižot vadības pogu.
- ✓ Liesma aizdegas.
2. Vēl 4 sekundes turiet vadības pogu pilnībā nospiestu.

6.3 Gāzes degļa aizdedzināšana manuāli

Ja ir noticis strāvas padeves pārtraukums, degļus var aizdedzināt arī manuāli.

1. Nospiediet izvēlētā degļa vadības pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz visaugstākajai pakāpei.
2. Turiet pie degļa šķiltavas vai liesmu (šķiltavas, sērkociņu u.c.).

6.4 Degļa izslēgšana

- ▶ Pagrieziet vadības pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā uz o.

6.5 Normālas parādības darbības laikā

Tālāk minētās parādības ir raksturīgas normālai iekārtas darbībai:

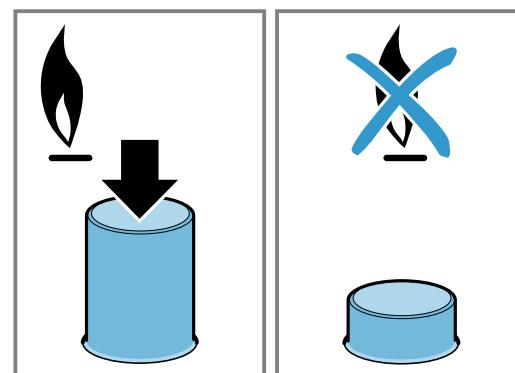
- Klusa svilpšana no aizdegta degļa.
- Smaku izdalīšanās pirmajā lietošanas reizē. Šīs smakas ar laiku izzudīs.
- Oranža liesma. Tam par iemeslu ir gaisā esošie putekļi, izšķakstīti šķidrumi utt.
- Troksnis dažu sekunžu laikā pēc degļa izslēgšanas. Tas liecina par drošības sistēmas ieslēgšanos.
→ "Drošības sistēma", Lk 29
- Klaudzošs troksnis, izslēdzot degli manuāli. Izmantojot sašķidrinātu gāzi, troksnis var būt skaļaks, nekā izmantojot dabasgāzi.

6.6 Sildvirsmas bloķēšana ar galveno slēdzi

Galvenais slēdzis pārtrauc vispārējo gāzes padevi. Liejot galveno slēdzi, varat nelaut bērniem nejauši aizdedzināt degļus, kā arī ātri izslēgt visus degļus.

Sildvirsmas bloķēšana

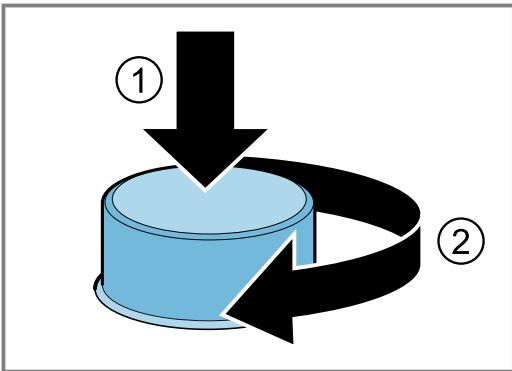
- ▶ Nospiediet galveno slēdzi.
- ✓ Visi ieslēgtie degļi nodziest.
- ✓ Sildvirsmi ir bloķēta.



Sildvirsmas atbloķēšana

Prasība: Visi degļi ir izslēgti.

- Nospiediet galveno slēdzi un grieziet to pulksteņa rādītāju kustības virzienā līdz atdurei.



- Sildvirsmas ir atbloķēta.

7 Gatavošanas trauki

Šie norādījumi palīdzēs taupīt elektroenerģiju un neielaut gatavošanas trauku bojājumus.

7.1 Piemēroti gatavošanas trauki

Izmantojiet tikai atbilstoša diametra gatavošanas traukus. Gatavošanas trauka kontūras nedrīkst sniegties pāri plīts malai.

Nekad nelietojiet maza izmēra gatavošanas traukus uz lieliem degļiem. Liesmas nekad nedrīkst pieskarties gatavošanas trauka sāniem.

Deglis	Gatavošanas trauka pamatnes minimālais diameter	Gatavošanas trauka pamatnes maksimālais diameter
Vairākvainagu deglis	22 cm	30 cm
Intensīvais deglis	20 cm	26 cm
Parastais deglis	14 cm	22 cm
Ekonomiskais deglis	12 cm	16 cm

Gatavošanas traukus ar izliektu pamatni izmantojiet tikai uz vairākvainagu degļa.

- Sildvirsmai jābūt aprīkotai ar vairākvainagu degli un vokdegļa papildrežgi.
- Vokdegļa papildrežgim jābūt pareizi ievietotam.
→ "Piederumi", Lappuse 28

7.2 Gatavošanas trauku lietošana

Gatavošanas trauku izvēle un novietojums ieteikmē iekārtas darba drošību un energoefektivitāti.
→ "Elektroenerģijas taipišana", Lappuse 27

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

- Degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.
- Starp gatavošanas trauku un degtspējīgiem priekšmetiem jābūt vismaz 50 mm attālumam.

Neizmantojiet deformētus gatavošanas traukus. Izmantojiet tikai gatavošanas traukus ar plakanu un biezumu pamatni.

- Deformētu gatavošanas trauku nevar stabili novietot uz sildvirsmas, un tas var apgāzties.

Novietojiet gatavošanas trauku pa vidu virs degļa.

- Ja gatavošanas trauks nav novietots degļa centrā, tas var apgāzties.

Novietojiet gatavošanas trauku uz restēm pareizi.

- Novietojot gatavošanas trauku tieši uz degļa, tas var apgāzties.

8 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Izmantojot iekārtas vadības pogas, var pakāpeniski iestatīt liesmas lielumu no pakāpes 1 līdz pakāpei 9.

Gatavošanas laiks un pakāpes ir atkarīgas no ēdienu veida, svara un kvalitātes, no izmantotā gāzes tipa, kā arī no gatavošanas trauka materiāla.

Padomi

- Gatavošanas padomi
 - Gatavojot zupu, krēmzupu, lēcas vai turku zirņus, visas saistāvdaļas gatavošanas traukā ievietojiet vienlaikus.
 - Gatavojot ēdienus pannā, vispirms uzkarsējiet eļļu. Sākat cept, raugiet, lai temperatūra būtu nemanīga, un vajadzības gadījumā pielāgojiet jaudas pakāpi. Gatavojot vairākas porcijas, pagaidiet, līdz atkal sasniegta attiecīgā temperatūra. Regulāri apgroziet ēdienu.

- Lai saīsinātu gatavošanas ilgumu, rīkojieties šādi:
 - Krēmu un pākšaugu vāršanai izmantojiet ātrvārāmo katlu. Ja izmantojat ātrvārāmo katlu, ievērojiet ražotāja norādījumus.
 - Nūdeles, rīsi un kartupeļi jāliek verdošā ūdenī. Pēc tam pielāgojiet jaudas pakāpi, lai turpinātu vāršanu.
 - Vārot rīsus un kartupeļus, lietojiet vāku.

Jaudas pakāpe	Ēdienu gatavošana
9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ūdens uzvāršana. ■ Cepšana ūdens peldē: biskvīts, pudiņš, maizes pudiņš. ■ Cepšana augstā temperatūrā: Āzijas ēdieni.
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vāršanās temperatūras sasniegšana: nūdeles, zupas, krēmi, paelja, pākšaugi, rīsu piena puta. ■ Fritēšana eļļā: dārzeni tempuras mīklā, kroketes, fritēti kartupeļi, kartupeļu omlete, šnicelle, saldēta pārtika, konditorejas izstrādājumi. ■ Cepšana nelielā eļļas daudzumā: franču omlete, steiks, stroganovs. ■ Cepšana, apcepšana: dārzeni, gaļa.

9 Tīrišana un kopšana

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

9.1 Tīrišanas līdzeklis

Piemērotus tīrišanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

UZMANĪBU!

Nepiemiēroti tīrišanas līdzekļi var bojāt iekārtas virsmas.

- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Nelietojiet tērauda šķiedru sūkli.
- Piekaltušu ēdienu atlieku nonemšanai no sildvirsmas nelietojiet nažus vai cītus asus priekšmetus.
- Nelietojiet nažus vai cītus asus priekšmetus, lai tīrītu savienojuma vietu starp stiklu un degļu aizsargiem, metāla profiliem vai stikla vai alumīnija plāksnēm.
- Nelietojiet tīrišanas ierīces, kurās izmanto tvaiku.

9.2 Ierīces tīrišana

UZMANĪBU!

Ja ierīce tiek tīrīta ar noņemtām vadības pogām, ierīcē var iekļūt ūdens, bojājot tās iekšpusi.

- Ierīces tīrišanas laikā nenonemiet vadības elementus.

1. Ľaujiet iekārtai atdzist.

2. Tīriet ar sūkli, ziepēm un ūdeni.

3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Padoms: Savāciet izšķķstītos šķidrumus uzreiz. Tas novērsīs pārtikas atlieku pielipšanu un vēlāk atvieglos tīrišanu.

Jaudas pakāpe	Ēdienu gatavošana
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vāršanās turpināšana: nūdeles, zupas, krēmi, paelja, pākšaugi, rīsu piena puta. ■ Fritēšana nelielā eļļas daudzumā: hamburgeri, desīnas, grilēts lasis, frikadeles. ■ Sautējums, cepetis: ragū, gulašs, ratautujs. ■ Gatavošana vidējā temperatūrā: siera mērce, Bešamela mērce, mērce "Carbonara", mērce "Napoletana", pudiņš, plānās pankūkas. ■ Atkausēšana: saldēta pārtika.
3-1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošana līdz gatavībai: rīsi, paelja, pākšaugi, rīsu piena puta. ■ Tvaicēšana: zivis, dārzeni. ■ Uzsildīšana un siltuma uzturēšana: gatavi ēdieni.
1	Kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns, medus, karamele.

9.3 Degļu tīrišana

Notīriet degļu daļu virsmas ikreiz pēc lietošanas. Tā tiks novērsta pārtikas atlieku piedegšana.

UZMANĪBU!

Mazgājot degļu daļas trauku mašīnā, tās var sabojāt.

- Nemazgājiet degļu daļas trauku mašīnā.

Piezīme: levērojiet norādes par tīrišanas līdzekļiem .

→ "Tīrišanas līdzeklis", Lappuse 31

1. Ľaujiet iekārtai atdzist.
2. Notīriet ar nemetālisku suku un ziepjūdeni.
3. Ľaujiet iekārtai pilnībā nožūt. Ja, sākot gatavošanu, uz virsmām ir palikuši ūdens pilieni vai mitrums, var tikt bojāta emalja.
4. Levētojiet degļu dalas. Pārbaudiet, vai degļu vāciņi ir pareizi novietoti uz sadalītāja.
→ "Deglis", Lappuse 28

9.4 Restu tīrišana

Piezīme: levērojiet norādes par tīrišanas līdzekļiem .
→ "Tīrišanas līdzeklis", Lappuse 31

UZMANĪBU!

Mazgājot restes trauku mašīnā, tās var sabojāt.

- Nemazgājiet restes trauku mašīnā.

1. Ľaujiet iekārtai atdzist.

2. Uzmanīgi nonemiet restes.

3. Notīriet ar nemetālisku suku un ziepjūdeni.

Rūpīgi notīriet gumijas paliktņu apkārtni. Ja gumijas paliktņi zaudē saķeri ar restēm, tās var saskrāpēt sildvirsmu.

4. Ľaujiet iekārtai pilnībā nožūt. Ja gatavošanas sākumā uz virsmām atrodas ūdens pilieni vai mitums, var tikt bojāta emalja.

5. levietojiet restes pareizi.
→ "Restes", Lappuse 28

10 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-nas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts spe-ciālists.
- ▶ Ja iekārtā ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpoša-nas dienestu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās re-zerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servi-sa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai iz-vairītos no apdraudējuma.

10.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Vispārīgi strāvas pa-deves traucējumi.	<p>Drošinātājs ir bojāts.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. <p>Nostrādājis automātiskais drošinātājs vai noplūdstrāvas aizsargslēdzis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai sadales skapī ir nostrādājis automātiskais drošinātājs vai noplūdstrāvas aizsargslēdzis. <p>Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Nedarbojas au-tomātiskā aizdegša-na.	<p>Starp aizdedzes sveci un degli atrodas ēdienu paliekas vai netīrumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iztīriet vietu starp aizdedzes sveci un degli. <p>Degļa daļas ir mitras.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rūpīgi nožāvējiet degļa daļas. <p>Degļu daļas ir novietotas nepareizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pareizi novietojiet degļa daļas. <p>Ierīce nav iezemēta, nav pareizi pievienota, vai ir bojāts zemējuma kabelis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar elektriķi.
Degļa liesma ir ne-vienmērīga.	<p>Degļu daļas ir novietotas nepareizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pareizi novietojiet degļa daļas. <p>Degļa atveres ir netīras.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iztīriet un nožāvējiet degļa atveres.
Gāzes plūsma šķiet neparasta, vai gāze neizplūst.	<p>Gāzes padeve ir noslēgta ar starpvārstiem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atveriet starpvārstus. <p>Gāzes balons ir tukšs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nomainiet gāzes balonu.
Virtuvē ož pēc gāzes.	<p>Vadības poga ir pagriezta atvērtā pozīcijā.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pagrieziet vadības pogas aizvērtā pozīcijā. <p>Gāzes balons nav pareizi pievienots.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai gāzes balons ir pievienots pareizi.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Virtuvē ož pēc gāzes.	Gāzes vads līdz ierīcei nav hermētisks. <ol style="list-style-type: none"> 1. Noslēdziet galveno gāzes krānu. 2. Izvēdiniet telpu. 3. Nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu montieri, kurš var pārbaudīt gāzes iekārtu un izsniegt uzstādīšanas sertifikātu. 4. Nelietojiet ierīci, līdz neesat pārliecinājies par to, ka ne no instalācijas, ne ierīces ne-noplūst gāze.
Atlaižot vadības pogu, deglis izslēdzas.	Vadības poga nav bijusi nospiesta pietiekami ilgi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pēc aizdedzīnāšanas vadības pogu turiet nospiestu vēl dažas sekundes. 2. Stingri iespiediet vadības pogu.
Degla atveres ir netīras.	Degla atveres ir netīras. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iztīriet un nožāvējiet degļa atveres.

11 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārtā ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

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

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

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

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

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

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

12 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

12.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.



Šī ierīce ir markēta 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.







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

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

A Bosch Company



8001251870 (020328)

et, lt, lv