

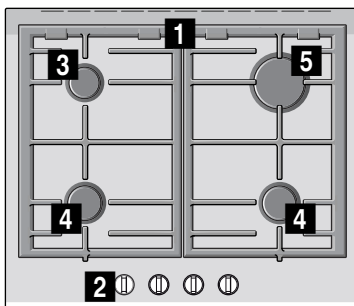
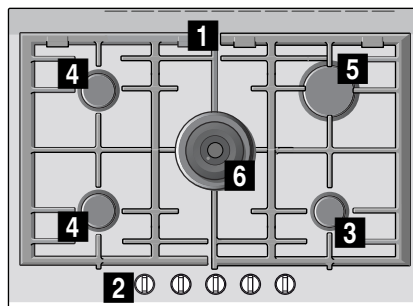
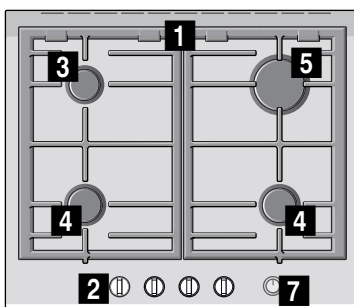


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Gas hob

PRP6A....., PRR7A.....

| | | | |
|-------------|---------------------------|--------------------------|----|
| [et] | Kasutusjuhend | Gaasiplaat | 3 |
| [lt] | Naudojimo instrukcija | Dujinė kaitlentė | 13 |
| [lv] | Lietošanas instrukcija | Gāzes sildvirsmā | 24 |
| [uk] | Інструкція з використання | Газова варильна поверхня | 35 |

PRP6A.D7..**PRR7A.D7..****PRP6A.N7..**

- 1** Restid
- 2** Juhtseadmed
- 3** Säästupõleti võimsusega kuni 1,1 kW
- 4** Tavapõleti võimsusega kuni 1,9 kW

- 5** Kiirpõleti võimsusega kuni 2,8 kW
- 6** Topelt-vokkpõleti kuni 4,2 kW
- 7** Main Switch

- 1** Atraminés grotelès indams
- 2** Reguliavimo rankenèlès
- 3** Ekonomiškās degiklis, iki 1,1 kW
- 4** Įprastās degiklis, iki 1,9 kW

- 5** Galingas degiklis, iki 2,8 kW
- 6** Dvigubās degiklis kuniškoms keptuvèms, kurio galia yra iki 4,2 kW
- 7** Main Switch

- 1** Restes
- 2** Vadības slēdži
- 3** Ekonomiskais deglis ar jaudu līdz 1,1 kW
- 4** Parastais deglis ar jaudu līdz 1,9 kW

- 5** Intensīvais deglis ar jaudu līdz 2,8 kW
- 6** Dubultais vokdegļis, līdz pat 4,2 kW
- 7** Main Switch

- 1** Решітки
- 2** Ручки управління
- 3** Економічна конфорка до 1,1 кВт
- 4** Звичайна конфорка до 1,9 кВт

- 5** Потужна конфорка до 2,8 кВт
- 6** Конфорка Dual-Wok до 4,2 кВт
- 7** Головний вимикач (Main Switch)

Sisukord

| | | |
|--|---|----|
|  | Nõuetekohane kasutamine | 3 |
|  | Olulised ohutusnõuded | 4 |
|  | Seadmega tutvumine | 5 |
| | Juhtelemendid ja põletid | 5 |
| | Jääkkuumuse näit | 6 |
| | Tarvikud | 6 |
|  | Gaasipõletid | 7 |
| | Käsitsi sisselülitamine | 7 |
| | Automaatne süüde | 7 |
| | Ohutussüsteem | 7 |
| | Põleti väljalülitamine | 7 |
| | Pealüliti / Pliidiplaadi blokeerimine (Main Switch) | 7 |
| | Hoiatused | 7 |
|  | Tabelid ja soovitused | 8 |
| | Sobivad nõud | 8 |
| | Kasutuseeskirjad | 8 |
| | Toiduvalmistustabel | 8 |
|  | Puhastamine ja hooldamine | 11 |
| | Puhastamine | 11 |
| | Hooldamine | 11 |
|  | Mida teha tõrgete korral? | 11 |
|  | Hooldekeskus | 12 |
| | Garantiitingimused | 12 |
|  | Keskkonnakaitse | 12 |
| | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus | 12 |

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane kasutamine

Lugege need juhised tähelepanelikult läbi. Alles seejärel saate seadet kasutada tõhusalt ja turvaliselt. Hoidke alles seadme paigaldus- ja kasutusjuhendid ning andke need seadme omaniku vahetumisel seadmega kaasa.

Selle juhendi ettekirjutuste täitmata jätmise korral ei võta tootja endale mingit vastutust.

Käesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.

Ärge võtke seadet enne paigaldamist kaitsepakendist välja. Kui märkate seadme juures mis tahes kahjustust, ärge seadet ühendage. Võtke ühendust meie klienditeenindusega.

See seade kuulub vastavalt gaasiseadmete standardile EN 30-1-1 klassi 3: mööblisse sisseehitatud seade.

Enne oma uue pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et paigaldamisel järgitaks kokkupanemisjuhendit.

See seade ei sobi paigaldamiseks jahtidele ega haagissuvilatesse.

See seade on kasutamiseks ainult piisava ventilatsiooniga kohtades.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Kõik paigaldus-, ühendus- ja reguleerimistööd ning teisele gaasitüübile kohandamised peab tegema volitatud tehnik, järgides kehtivaid norme ja seadusi ning kohalike elektri- ja gaasiettevõtete ettekirjutusi. Erilist tähelepanu tuleb pöörata ventilatsiooni kohta käivatele eeskirjadele.

See seade väljub tehasest sobilikuna kasutamiseks gaasitüübiga, mis on kirjas andmeplaadil. Kui on vaja gaasitüüpi muuta, lugege kokkupanekujuhendit. Seadme kohandamiseks teisele gaasitüübile soovitage võtta ühendust meie klienditeenindusega.

See seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Selle professionaalne või ärieesmärkidel kasutamine ei ole lubatud. Kasutage seadet ainult toiduvalmistamiseks, mitte küttekohana. Garantii kehtib üksnes tingimusel, et seadet kasutatakse ettenähtud otstarbel.

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.

Ärge kasutage selliseid laste ohutust tagavaid turvapiirdeid ja -kaasi, mida pliidiplaadi tootja ei ole soovitanud. Need võivad põhjustada õnnetusi nt ülekuumenemise, süttimise või materjalist eralduvate tükikeste tõttu.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Süttimisoht!

Põlemata gaasi kogunemine suletud ruumis toob kaasa süttimisohu. Ärge jätke seadet tõmbetuule kätte. Põletid võivad kustuda. Lugege hoolikalt läbi gaasipõletite töö kohta käivad juhised ja hoiatused.

Hoiatus – Mürgistusohu!

Gaasiga töötava kuumtöötlusseadme kasutamine tekitab seadme paigalduskohas soojust, niiskust ja põlemissaadusi. Tagage köögi hea ventilatsioon, eelkõige pliidiplaadi töö ajal: hoidke loomuliku õhutuse avad avatud või paigaldage sundventilatsioon (pliidikumm). Seadme sagedasel ja pikaajalisel kasutamisel võib vajalik olla täiendav või tõhusam ventilatsioon: avage aken või suurendage sundventilatsiooni võimsust.

Hoiatus – Põletusohu!

- Keedualad ja nende ümbrus lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puutuge kuuma pinda. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest eemal.
- Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeki. Seadme osad võivad kahjustada saada ja aja jooksul võib kaduda nende hermeetilisus, mis võib kaasa tuua gaasilekke. Selle tagajärjel võib tekkida tulekahju. Veenduge, et vedelgaasiballoonid on alati püstiasendis.

Hoiatus – Tuleohu!

- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge asetage pliidiplaadile kergsüttivaid esemeid. Ärge hoidke asju pliidiplaadil.
- Ärge hoidke ega kasutage selle kodumasina all ega läheduses korrodeeriva toimega keemilisi aineid, aurasid, kergsüttivaid aineid ega toiduks mittekasutatavaid aineid.
- Ülekuumenenud rasv ja õli süttivad kergesti. Ärge rasva või õli kuumutamise ajal seadme juurest lahkuge. Kui rasv või õli süttivad, ärge kasutage kustutamiseks vett. Katke nõu kaanega, et tuli lämmatada. Lülitage vastav keeduala välja.

- Kui põleti töötab liiga kõrgel võimsusastmel, tekivad väga kõrged temperatuurid. Tuleohtlikud materjalid võivad süttida. Ekraanil kuvatav võimsusaste võib juhtnupust välja reguleeritud võimsusastmest erineda. Ekraanil kuvatav võimsusaste on vaid täiendav info. Reguleerige võimsusaste alati välja juhtnupul olevate sümbolite järgi.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Klaasplaadis olevad praod on ohtlikud. Lülitage kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid viivitamatult välja. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Sulgege gaasikraan. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Kahjustatud või ebasobiva suurusega, üle pliidiplaadi serva ulatuvad või plaadile valesti asetatud nõud võivad tekitada tõsisemaid kahjustusi. Järgige toiduvalmistusnõude kohta käivaid nõuandeid ja hoiatusi.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool, sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Kui juhtnuppu ei saa keerata või kui see on lahti, ei tohi seda enam kasutada. Pöörduge kohe hooldekeskusesse ja laske juhtnupp parandada või välja vahetada.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

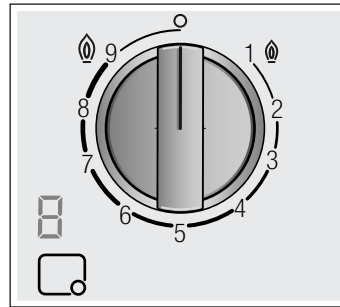
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid.
- Praod klaasplaadis võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusesse.

Seadmega tutvumine



Mudelite ülevaatest leiate seadme ja põletite võimsused. → *lehekülg 2*

Juhtlemendid ja põletid




Igale juhtnupule on märgitud selle juurde kuuluv põleti. Juhtnuppude viimisega eri asenditesse saate välja reguleerida soovitud võimsuse alates maksimumvõimsusest kuni miinimumvõimsuseni. Ärge püüdke keerata nuppu asendist 0 otse asendisse 1 või asendist 1 asendisse 0.



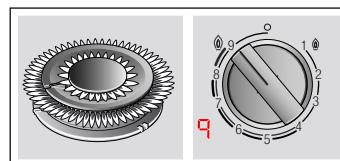
Näidikud

| | |
|---|--|
|  | Juhtnupust reguleeritav põleti |
|  | Väljalülitatud põleti |
|  | Kõrgeim võimsusaste ja elektriline süüde |
|  | Madalaim võimsusaste |

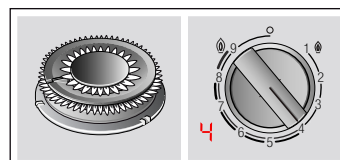
Ekraani näidud

| | |
|---|-----------------------|
|  | Elektriline süüde |
|  | Võimsusastmed |
|  | Väljalülitatud põleti |
|  | Jääkkuumus |

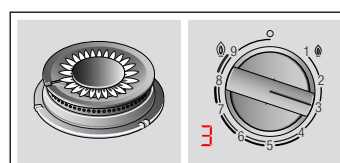
Kahepoolse topeltpõleti sisemisi ja välimisi leeke saab reguleerida üksteisest sõltumatult. Võimalikud võimsusastmed:



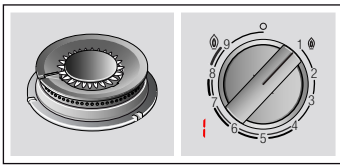
Välimine ja sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Välimine leek minimaalsel, sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



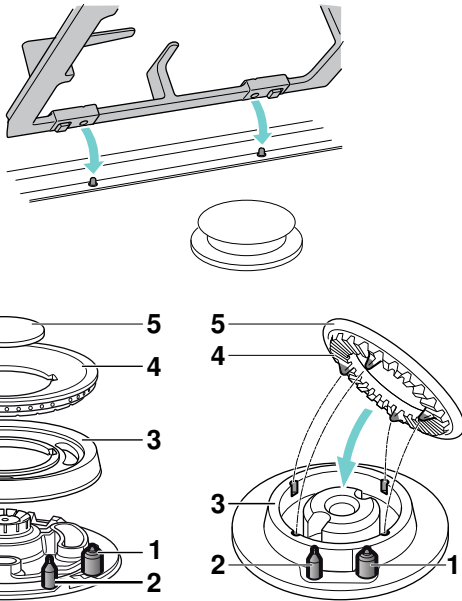
Sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Sisemine leek minimaalsel võimsusel.

Seadme korraliku töö tagamiseks peavad restid ja kõik põletite osad olema õigesti paigaldatud. Ärge pange ühe põleti kaant teisele põletile.

Eemaldage restid alati ettevaatlikult. Ühe rosti nihutamiseks võib paigast nihutada ka selle kõrval olevad restid.



| Elemendid | |
|-----------|---------------|
| 1 | Süüteküünel |
| 2 | Termoelement |
| 3 | Põleti rõngas |
| 4 | Põleti kroon |
| 5 | Põleti kate |

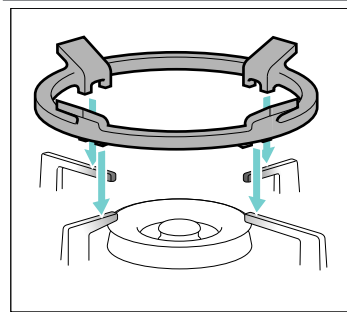
Jääkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkuumuse näit, mis viitab kuumadele või soojadele keedualadele.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahtunud. Kui näit põleb, siis ärge keeduala puudutage.

Tarvikud

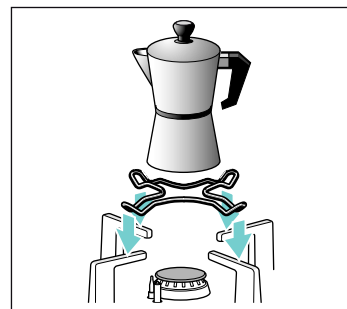
Sõltuvalt mudelist võivad pliidi juurde kuuluda järgmised lisatarvikud. Neid lisatarvikuid saab osta ka tehnilisest teenistusest.



Voki lisarest

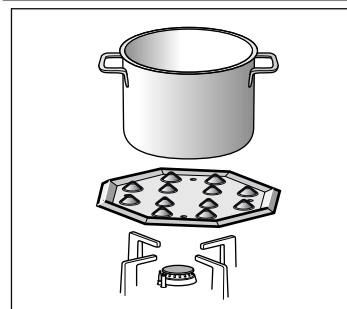
Sobiv kasutamiseks ainult kahe või kolme leegiga vokkpõletitel. Kasutage ainult üle 26 cm läbimõõduga keedunõusid, praadimisalusid, savipotte, paellapanne, kumera põhjaga potte jmt.

Seadme eluea pikendamiseks on soovitatav kasutada voki lisaresti.



Espresso-kannu lisarest

Sobiv kasutamiseks ainult väikeimal põletil. Kasutage alla 12 cm läbimõõduga keedunõud.



Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat

See lisatarvik on ette nähtud ainult madalal temperatuuril keetmiseks. Seda võib kasutada säästupõletil või normaalpõletil. Kui pliidiplaadil on mitu tavapõletit, on soovitatav asetada plaat parempoolsele eesmisele või tagumisele tavapõletile.

Asetage plaat kandurile nii, et väljaulatuvad osad on suunatud üles, ärge asetage plaati otse põletile.

Kood

HEZ298114 Espresso-kannu lisarest

HEZ298105 Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat

Tootja ei võta endale vastutust eelpool nimetatud tarvikute mittekasutamise või valesti kasutamise eest.


Gaasipõletid

Käsitsi sisselülitamine

1. Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vasakule kõrgeimale võimsusastmele.
2. Hoidke põleti vastas süütajat või tuleleeki (välgumihkel, tuletikk vm).

Automaatne süüde

Kui pliidiplaadil on automaatne süüde (süüteküünlad):

1. Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vasakule kõrgeimale võimsusastmele. Kui hoiate juhtnuppu all, lööb kõikidest põletitest sädemeid ja ekraanile ilmub sümbol . Põleti süttib.
2. Vabastage juhtnupp.
3. Keerake juhtnupp soovitud asendisse.

Kui süüdet ei teki, lülitage põleti välja ja korrake eespool kirjeldatud samme. Hoidke seekord juhtnuppu kauem all (kuni 10 sekundit).

Hoiatus – Gaasi kogunemise oht!

Kui põleti 10 sekundi jooksul ei sütti, viige juhtnupp väljalülitatud asendisse ja avage uks või aken. Oodake vähemalt üks minut, enne kui põleti uuesti süütate.

Märkus: Veenduge täielikus puhtuses. Kui süüteküünlad on määrdunud, võib süütes tekkida tõrge. Puhastage süüteküünlaid korrapäraselt väikese, mittemetallilise harjaga. Veenduge, et süüteküünaldele ei rakenduks tugevaid lööke.


Ohutussüsteem

Pliidiplaat on varustatud ohutussüsteemiga (termopaar), mis takistab gaasi läbivoolu, kui põletid kustuvad kogemata.

Selleks et tagada, et see seade oleks aktiivne:

1. Lülitage põleti sisse nagu tavaliselt.
2. Hoidke juhtseadet pärast leegi süütamist lahti laskmata kindlalt sisse vajutatult 4 sekundit.

Põleti väljalülitamine

Keerake juhtnupp paremale asendisse 0. Ekraanile ilmub sümbol  ja mõne sekundi pärast süttib jääkkuumuse näit.

Mõne sekundi jooksul pärast põleti väljalülitamist kostab põletist heli (nõrk mütsatus). See pole midagi ebanormaalset, vaid tähendab, et turvasüsteem on välja lülitunud.

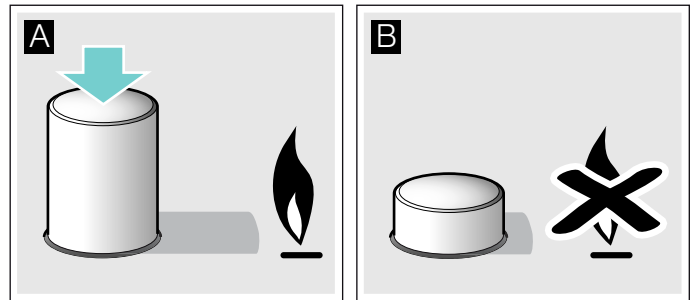
Pealüliti / Pliidiplaadi blokeerimine (Main Switch)

Pliidiplaadil võib olemas olla pealüliti, mis katkestab üldise gaasitoite ja lülitab kõik põletid korruga välja. See lüliti on väga praktiline, kui kodus on lapsed või kui mingil põhjusel on vaja kõik põletid kiiresti välja lülitada.

Pliidiplaadi blokeerimiseks:

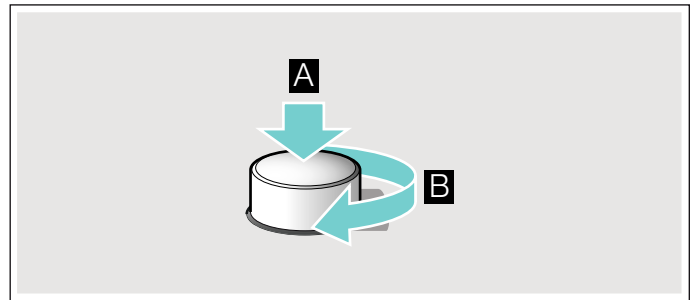
Vajutage pealüliti.

Kõik põletid, mis on sisse lülitatud, kustuvad. Pliidiplaat on blokeeritud.



Pliidiplaadi blokeerimist vabastamiseks:

1. Keerake kõik juhtseadmed väljalülitatud asendisse.
2. Vajutage ja keerake pealüliti päripäeva lõpuni.



See avab üldise gaasitoite. Siis saab pliidiplaati kasutada nagu tavaliselt.

Hoiatused

Põleti töötamise ajal on normaalne kuulda nõrka vilinat.

Esimestel kasutuskordadel on normaalne, et seade eritab lõhnu. See ei tähenda mingit ohtu ega riket. Ajapikku lõhnad kaovad.

Oranži värvi leek on normaalne. Leegi värvus tuleneb õhus sisalduvast tolmust, vedelikupritsmetest jm.

Kui põleti leegid kogemata kustuvad, keerake vastava põleti juhtseade nulli ja ärge üritage põletit vähemalt 1 minuti jooksul uuesti süüdata.

Tabelid ja soovitused

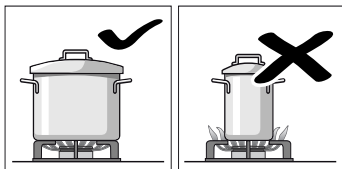
Sobivad nõud

| Põleti | Keedunõu põhja minimaalne läbimõõt | Keedunõu põhja maksimaalne läbimõõt |
|--------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Vokkpõleti | 22 cm | - cm |
| Kiirpõleti | 20 cm | 26 cm |
| Tavapõleti | 14 cm | 22 cm |
| Säästupõleti | 12 cm | 16 cm |

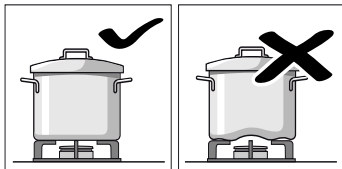
Nõu ei või ulatuda üle pliidiplaadi serva.

Kasutuseeskirjad

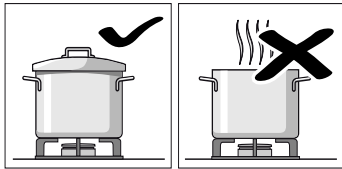
Järgmised nõuanded aitavad teil energiat säästa ja vältida nõude kahjustamist:



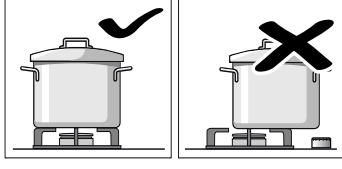
Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid. Ärge kasutage väikeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi puudutada nõu külgi.



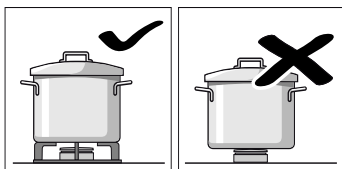
Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püsi. Nõud võivad ümber minna. Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.



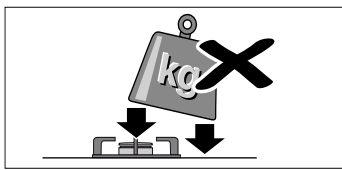
Ärge keetke ilma kaaneta või paigalt nihkunud kaanega. Osa energias läheb kaduma.



Asetage nõu korralikult keset põletit. Vastasel juhul võib nõu ümber minna. Ärge asetage suuri nõusid juhtseadmete lähedal asuvatele põletitele. Kõrge temperatuur võib juhtseadmeid kahjustada.



Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põletile. Enne pliidi kasutamist kontrollige, et põletite restid ja kaaned oleks korralikult paigas.



Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult. Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.

Toiduvalmistustabel

Järgmine tabel sisaldab optimaalseid võimsusastmeid ja keeduaegu mitmesuguste roogade jaoks. Andmed on toodud ligikaudu nelja portsjoni kohta.

Valmistusajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja omadustest ning kasutatud gaasi liigist ja keedunõu materjalist. Nende roogade valmistamiseks kasutati peamiselt roostevabast terasest keedunõusid.

Kasutage alati sobiva suurusega nõud ja asetage see põletile tsentreeritult. Tutvuge keedunõu läbimõõdu kohta käiva infoga. → "Sobivad nõud"

Teave tabeli kohta

Iga roa valmistamine koosneb ühest või kahest etapist. Iga etapp sisaldab järgmist infot:

- keetmise meetod
- võimsusaste
- kestus minutites

Tabelis esitatud keetmise meetodid

- Keetmine
- Keetmise jätkamine
- Surve suurendamine kiirkeedupotis
- Surve hoidmine kiirkeedupotis
- Tugevalt pruunistamine
- Kergelt pruunistamine
- Sulatamine
- * ilma kaaneta
- ** pidevalt segada

Märkus: Sümboloid ei kuvata seadmel. Need on ette nähtud eri keetmise meetodite tähistamiseks.

Kuvatakse andmeid roogade valmistamiseks eri põletitel. Soovitatav on kasutada esimesena nimetatud põletit. Mudeli ülevaates kirjeldatakse pliidiplaadi kõiki põleteid. → *lehekülj 2*

Näide:

| Roog | Aeg kokku, minutites | Etapp 1 | Etapp 2 |
|--------|----------------------|---------|---------|
| Põleti | | | |

Supid, püreesupid

| Kalasupp | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|-------|
| Kiirpõleti | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 5-8 |
| Tavapõleti | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 6-9 |
| Vokkpõleti | 10-15 | | 9 | 6-8 | | 4 4-7 |

See näide kirjeldab kalasupi valmistamist kiirpõletil, tavapõletil ja vokkpõletil.

Kiirpõletit kasutades (soovituslik) kestab keetmine kokku 12 kuni 17 minutit.

- Etapp 1: keemiseni kuumutamine. 7-9 minutiks reguleerige välja võimsusaste 8.
- Etapp 2: keetmise jätkamine. 5-8 minutiks reguleerige välja võimsusaste 1.

Andmed käivad ka teiste soovitatud põletite kohta.

| Roog Põleti | Aeg kokku, minuti- tes | Ettapp 1 | | | Ettapp 2 | | |
|----------------|---------------------------------|----------|--|--|----------|--|--|
| | | | | | | | |

Supid, püreesupid

| Kalasupp | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Kiirpõleti | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Tavapõleti | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Vokkpõleti | 12-17 | | 9 | 7-9 | | 4 | 5-8 |

Kõrvitsapüreesupp, borš

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 30-35 | | 9 | 10-12 | | 5 | 20-23 |
| Tavapõleti | 45-50 | | 9 | 15-17 | | 6 | 30-33 |
| Vokkpõleti | 25-30 | | 9 | 7-9 | | 4 | 18-21 |

Minestrone (köögiviljasupp)

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 47-52 | | 9 | 10-12 | | 5 | 37-40 |
| Tavapõleti | 57-62 | | 9 | 10-12 | | 6 | 47-50 |
| Vokkpõleti | 45-50 | | 8 | 8-10 | | 4 | 37-40 |

Nuudlid ja riis

| Spagetti | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 18-22 | | 9 | 8-10 | | 6 | 10-12 |
| Tavapõleti | 20-24 | | 9 | 10-12 | | 7 | 10-12 |
| Vokkpõleti | 18-22 | | 8 | 8-10 | | 6 | 10-12 |

Riis

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 17-22 | | 9 | 5-7 | | 2 | 12-15 |
| Tavapõleti | 18-23 | | 9 | 7-9 | | 6 | 11-14 |
| Vokkpõleti | 13-18 | | 8 | 4-6 | | 4 | 9-12 |

Raviolid

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|------|
| Kiirpõleti | 9-14 | | 9 | 4-6 | | 6 | 5-8 |
| Tavapõleti | 17-22 | | 8 | 12-14 | | 8 | 5-8 |
| Vokkpõleti | 13-18 | | 8 | 5-7 | | 8 | 8-11 |

Köögivil ja kaunviljad

Keedetud kartulid (kartulipüree, kartulisalat)

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 5 | 15-18 |
| Tavapõleti | 25-30 | | 9 | 10-12 | | 6 | 15-18 |
| Vokkpõleti | 25-30 | | 7 | 11-13 | | 6 | 14-17 |

Hummus (püreeritud kikerherned)

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 50-55 | | 9 | 10-12 | | 4 | 40-43 |
| Tavapõleti | 52-57 | | 9 | 12-14 | | 5 | 40-43 |
| Vokkpõleti | 47-52 | | 8 | 10-12 | | 6 | 37-40 |

Läätsed

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kiirpõleti | 40-45 | | 9 | 8-10 | | 8 | 32-35 |
| Tavapõleti | 50-55 | | 9 | 18-20 | | 6 | 32-35 |
| Vokkpõleti | 45-50 | | 7 | 20-22 | | 5 | 25-28 |

Köögivil tempuratainas

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|------|--|---|------|
| Kiirpõleti | 12-17 | | 7 | 6-8 | | 6 | 6-9 |
| Tavapõleti | 15-20 | | 8 | 8-10 | | 7 | 7-10 |
| Vokkpõleti | 10-15 | | 7 | 5-7 | | 5 | 5-8 |

| Roog Põleti | Aeg kokku, minuti- tes | Ettapp 1 | | | Ettapp 2 | | |
|----------------|---------------------------------|----------|--|--|----------|--|--|
| | | | | | | | |

Vokitud värske köögivilj**

| | | | | | | | |
|------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Vokkpõleti | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |
| Kiirpõleti | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |

Friikartulid

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Vokkpõleti | 12-17 | | 8 | 12-17 | | | |
| Kiirpõleti | 15-20 | | 9 | 15-20 | | | |
| Tavapõleti | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |

Munad

Türgipärane munarook paprikaga

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Tavapõleti | 15-20 | | 9 | 10-12 | | 4 | 5-8 |
| Kiirpõleti | 13-18 | | 8 | 7-9 | | 3 | 6-9 |
| Vokkpõleti | 15-20 | | 6 | 11-13 | | 4 | 4-7 |

Omlett (1 portsjon)

| | | | | | | | |
|------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Tavapõleti | 3-5 | | 8 | 3-5 | | | |
| Kiirpõleti | 2-4 | | 9 | 2-4 | | | |
| Vokkpõleti | 2-4 | | 5 | 2-4 | | | |

Hispaaniapärase omlett

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Kiirpõleti | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |
| Vokkpõleti | 20-25 | | 8 | 20-25 | | | |

Kastmed

Béchameli kaste**

| | | | | | | | |
|--------------|-------|--|---|-----|--|---|------|
| Säästupõleti | 10-15 | | 6 | 2-4 | | 6 | 8-11 |
| Tavapõleti | 10-15 | | 5 | 2-4 | | 5 | 8-11 |
| Vokkpõleti | 3-8 | | 6 | 1-2 | | 6 | 2-6 |

Sinihallitusjuustuga kaste**

| | | | | | | | |
|--------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Säästupõleti | 4-6 | | 7 | 4-6 | | | |
| Tavapõleti | 3-5 | | 7 | 3-5 | | | |
| Kiirpõleti | 3-5 | | 5 | 3-5 | | | |

Napoli kaste

| | | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Tavapõleti | 18-23 | | 6 | 2-4 | | 4 | 16-19 |
| Kiirpõleti | 15-20 | | 8 | 1-3 | | 6 | 14-17 |
| Vokkpõleti | 12-17 | | 8 | 2-4 | | 6 | 10-13 |

Carbonara-kaste

| | | | | | | | |
|--------------|-------|--|---|-----|--|---|-----|
| Tavapõleti | 10-15 | | 6 | 5-7 | | 3 | 5-8 |
| Kiirpõleti | 8-13 | | 5 | 4-6 | | 3 | 4-7 |
| Säästupõleti | 10-15 | | 9 | 5-7 | | 5 | 5-8 |

Kala

Paneeritud merluus

| | | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|--|--|
| Kiirpõleti | 5-10 | | 8 | 5-10 | | | |
| Tavapõleti | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Vokkpõleti | 5-10 | | 7 | 5-10 | | | |

Küpsetatud lõhe

| | | | | | | | |
|------------|------|--|---|-----|--|---|-----|
| Kiirpõleti | 5-10 | | 7 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Tavapõleti | 5-10 | | 8 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Vokkpõleti | 7-12 | | 7 | 2-4 | | 1 | 5-8 |

| Roog Põleti | Aeg kokku, minuti- tes | Ettapp 1 | | | Ettapp 2 | | |
|----------------|---------------------------------|----------|--|--|----------|--|--|
| | | | | | | | |

Merekarbid

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kiirpõleti | 5-7 | | 9 | 5-7 | | |
| Vokkpõleti | 4-6 | | 9 | 4-6 | | |
| Tavapõleti | 10-12 | | 9 | 10-12 | | |

Liha

Pardirind (1 tk)

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|--|
| Tavapõleti | 6-8 | | 7 | 6-8 | | |
| Kiirpõleti | 9-11 | | 7 | 9-11 | | |
| Vokkpõleti | 6-8 | | 6 | 6-8 | | |

Veisestrooganov

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kiirpõleti | 8-13 | | 9 | 8-13 | | |
| Vokkpõleti | 5-10 | | 8 | 5-10 | | |
| Tavapõleti | 12-17 | | 9 | 12-17 | | |

Kanašnitslid (8 kanafileed)

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|-------|
| Kiirpõleti | 7-12 | | 9 | 2-4 | | 6 5-8 |
| Vokkpõleti | 7-12 | | 9 | 2-4 | | 6 5-8 |
| Tavapõleti | 7-12 | | 9 | 7-12 | | |

Hakkliha

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kiirpõleti | 15-20 | | 8 | 15-20 | | |
| Tavapõleti | 20-25 | | 9 | 20-25 | | |
| Vokkpõleti | 15-20 | | 7 | 15-20 | | |

Valmistooted

Külmutatud kroketid (16 tk) Külmutatud kalapulgad (12 tk)

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|-------|
| Kiirpõleti | 6-10 | | 8 | 6-10 | | |
| Tavapõleti | 8-12 | | 8 | 8-12 | | |
| Vokkpõleti | 6-10 | | 9 | 3-5 | | 4 3-5 |

Prævorstid (12 tk)

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|-------|
| Kiirpõleti | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 7 4-7 |
| Tavapõleti | 7-12 | | 9 | 7-12 | | |
| Vokkpõleti | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 6 4-7 |

Viinerid (12 tk)

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|--|
| Tavapõleti | 8-13 | | 9 | 8-13 | | |
| Vokkpõleti | 9-14 | | 5 | 9-14 | | |
| Kiirpõleti | 7-12 | | 7 | 7-12 | | |

Veiselihakotlett (4 tk, 1 cm paksune, 110 g)

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|-----|--|-------|
| Kiirpõleti | 4-9 | | 9 | 1-3 | | 7 3-6 |
| Vokkpõleti | 4-9 | | 8 | 1-3 | | 7 3-6 |
| Tavapõleti | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 8 4-7 |

Ubade soojendamise tomatikastmes (kasutada madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaati)

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-----|--|------|
| Tavapõleti | 20-22 | | 6 | 5-7 | | 1 15 |
|------------|-------|--|---|-----|--|------|

Pitsa (läbimõõduga 20 cm)

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Vokkpõleti | 4-8 | | 4 | 4-8 | | |
| Kiirpõleti | 16-20 | | 1 | 16-20 | | |
| Tavapõleti | 20-25 | | 1 | 20-25 | | |

| Roog Põleti | Aeg kokku, minuti- tes | Ettapp 1 | | | Ettapp 2 | | |
|----------------|---------------------------------|----------|--|--|----------|--|--|
| | | | | | | | |

Dessertid

Riisipuder vastavalt standardile Din 3360-12* (kasutada madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaati)

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|------|
| Tavapõleti | 62-67 | | 8 | 27-32 | | 2 35 |
|------------|-------|--|---|-------|--|------|

Riisipuder**

| | | | | | | |
|--------------|-------|--|---|-------|--|---------|
| Tavapõleti | 30-35 | | 8 | 9-11 | | 4 21-24 |
| Säästupõleti | 40-45 | | 9 | 12-14 | | 2 28-31 |
| Vokkpõleti | 23-28 | | 7 | 8-10 | | 5 15-18 |

Šokolaaði sulatamine vastavalt standardile EN 60350-2 (kasutada madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaati)

| | | | | | | |
|--------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Säästupõleti | 34-38 | | 1 | 34-38 | | |
|--------------|-------|--|---|-------|--|--|

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Tavapõleti | 20-24 | | 1 | 20-24 | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|

Pannkoogid (8 tk)

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-----|--|--------------------|
| Tavapõleti | 17-22 | | 8 | 3-5 | | 5 50 s/ üks kül |
| Kiirpõleti | 20-25 | | 6 | 4-6 | | 4 60 s/ üks kül |
| Vokkpõleti | 15-20 | | 4 | 3-5 | | 4 40 s/ üks kül |

Saiavorm (veevannis)

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|---------|
| Kiirpõleti | 25-30 | | 9 | 10-12 | | 6 15-18 |
| Vokkpõleti | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 8 15-18 |
| Tavapõleti | 27-32 | | 9 | 10-12 | | 7 17-20 |

Hispaaniapärane puding**

| | | | | | | |
|------------|------|--|---|------|--|--|
| Kiirpõleti | 3-8 | | 5 | 3-8 | | |
| Tavapõleti | 8-13 | | 5 | 8-13 | | |
| Vokkpõleti | 3-8 | | 4 | 3-8 | | |

Biskviit (veevannis)

| | | | | | | |
|------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kiirpõleti | 35-40 | | 9 | 35-40 | | |
| Vokkpõleti | 40-45 | | 9 | 40-45 | | |
| Tavapõleti | 45-50 | | 9 | 45-50 | | |

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesuppide valmistamiseks ja kaunviljade hautamiseks kasutage kiirkeedupotti. Keeduaeg lüheneb märkimisväärselt. Kiirkeedupoti kasutamisel järgige tootja juhiseid. Asetage kõik toidained potti kohe alguses.
- Kartulite ja riisi keetmisel pange potile alati kaas peale. Nii lüheneb keeduaeg märkimisväärselt. Enne nuudlite, riisi või kartulite sissepanekut laske veel keema tõusta. Keetmise jätkamiseks reguleerige välja sobiv võimsusaste.
- Panniroogade puhul laske õil kõigepealt kuumeneda. Pärast praadimise alustamist hoidke temperatuuri ühtlasena, selleks reguleerige võimsusastet vajaduse korral. Mitme portsjoni valmistamise korral oodake, kuni keetmistemperatuur on taas vajalikul tasemel. Segage roogi korrapäraselt.
- Kui valmistate suppe, püreesuppe, läätseid või kikerherneid, lisage kõik komponendid keedunõusse ühekorraga.

Puhastamine ja hooldamine

Puhastamine

Kui seade on maha jahtunud, puhastage seda käsna, vee ja puhastusvahendiga.

Iga kasutuskorra järel puhastage pärast pliidi mahajahtumist kasutatud põleti pliidi osade pinnad. Olgugi pliidiil vähe jäänuseid (toidujääke, õlipritsmeid jm), kõrbevad need pliidi pinnale ning neid on hiljem raskem eemaldada. Korraliku leegi jaoks peavad augud ja vaod olema puhtad.

Mõne nõu liigutamisel võivad restidele jääda metallijäägid.

Puhastage põletid ja reste puhastusvahendit sisaldava veega ja hõõrge mittemetalse harjaga.

Teise võimalusena võib reste pesta nõudepesumasinas. Kasutage nõudepesumasina tootja soovitatud pesuvahendit. Kui restid on eriti mustad, on soovitatav need enne nõudepesumasinasse panekut puhastada.

Põletite kaasi ärge nõudepesumasinas peske.

Kui restide küljes on kummitoed, olge nende puhastamisel ettevaatlik. Kummiosad võivad lahti tulla ja rest võib pliidiplaati kriimustada.

Kuivatage põletid ja restid alati täielikult ära. Veepritsmed ja niisked kohad võivad toiduvalmistamise alguses emaili kahjustada.

Pärast põletite puhastamist ja kuivatamist veenduge, et siirdmiku kaaned oleks korralikult paigas.

Tähelepanu!

- Ärge eemaldage seadme puhastamisel selle juhtseadiseid. Sissetungiv niiskus võib seadet kahjustada.
- Ärge kasutage aurupuhasteid. Need võivad pliidiplaati kahjustada.
- Ärge kunagi kasutage pliidiplaadilt kõvastunud toidujäätmete eemaldamiseks abrasiivseid tooteid, teraskäsna, teravaid esemeid, nuga jms.
- Ärge kasutage nuga, kaabitsat või sarnast eset klaasi ja põletite iluliistude, metallprofiilide ega klaaspaneelide või, kui on olemas, alumiiniumpaneelide vaheliste ühenduskohtade puhastamiseks.

Hooldamine

Pühkige pliidile valgunud vedelik kohe ära. Nii väldite toidujäätmete kinnistumist ja säästate asjatut vaeva.

Ärge libistage nõusid klaasi peal, sest see võib klaasi kriimustada. Samamoodi vältige kõvade või teravate esemete kukkumist klaasi peale. Ärge lööge pliidiplaadi äärte vastu.

Liivaterad (näiteks köögivilja ja aedvilja puhastamisest) kriimustavad klaasi pinda.

Pliidile valgunud sulatatud suhkur või suure suhkruisaldusega toiduained tuleb keedualalt kohe klaasikaabitsaga eemaldada.

Mida teha tõrgete korral?

Tekkinud tõrkeid on teataval juhtudel võimalik ise lihtsalt kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist järgige alltoodud juhiseid:

| Tõrge | Võimalik põhjus | Abi |
|---|--|--|
| Üldine elektriline viga. | Kaitse on defektne. | Kontrollige elektrikilbist, kas kaitse on töökorras ja vajaduse korral vahetage see välja. |
| | Rakendunud on automaatne kaitsekork või rikkevoolu-kaitselülit. | Kontrollige juhtpaneeli, kas automaatne kaitse või rikkevoolukaitselülit on defektne. |
| Automaatne süüde ei toimi. | Süüteküünalde ja põletite vahele võib olla sattunud toidujääke või puhastusvahendite jääke. | Süüteküünalde ja põletite vaheline ala peab olema puhas. |
| | Põletid on niisked. | Kuivatage põletite katted hoolikalt. |
| | Põletite katted ei ole korrektselt peal. | Veenduge, et katted on nõuetekohaselt peale asetatud. |
| | Seade ei ole maandatud, seade on vooluvõrku valesti ühendatud või maanduskaabel on defektne. | Võtke ühendust elektrikuga. |
| Automaatne süüde ei toimi ja ekraanile ilmub sümbol F1 või F2 . | Elektronika on üle kuumenenud. | Lülitage põletid välja või seni, kuni elektronika on piisavalt jahtunud, kasutage üksnes madalaimat võimsusaset. |
| Põleti leek põleb ebaühtlaselt. | Põleti osad ei ole korrektselt kohale asetatud. | Asetage põleti osad vastavale põletile õigesti. |
| | Põleti avad on määrduvad. | Puhastage põleti avad. |
| Gaasi pealetulek on takistatud või ei toimi üldse. | Gaasi pealetulekut takistavad suletud ventiilid. | Avage ventiilid. |
| | Kui kasutate gaasiballooni, siis veenduge, et balloon ei ole tühi. | Vahetage gaasiballoon välja. |

| Tõrge | Võimalik põhjus | Abi |
|--|--|--|
| Köögis on tunda gaasilõhna. | Gaasikraan on avatud. | Sulgege gaasiballoon. |
| | Gaasiballoon on valesti ühendatud. | Veenduge, et gaasiballoon oleks ühendatud nõuetekohaselt. |
| | Võimalik gaasi eraldumine. | Sulgege gaasikraan, õhutage ruumi ja kutsuge kohe asjaomase kvalifikatsiooniga tehnik, kes kontrollib gaasiühenduse üle ja väljastab installeerimissertifikaadi. Ärge kasutage seadet enne, kui olete veendunud, et ei seadmest ega gaasiballoonist ei eraldu gaasi. |
| Põleti lülitub välja kohe, kui juhtnupp vabastatakse. | Te ei ole hoidnud juhtnupu piisavalt kaua all. | Kui põleti on sisse lülitatud, hoidke juhtnupu all mõni sekund kauem. |
| | Põleti avad on määrdunud. | Puhastage põleti avad. |
| Ekraanile ilmub F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 . | Tõrge elektroonika töös. | Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake paar sekundit ja ühendage see siis uuesti vooluvõrguga. Kui näit põleb endiselt, pöörduge hooldekeskusse. |
| Ekraanil olev võimsusastme näit erineb pidevalt juhtnupuga valitud võimsusastmest. | Elektroonika puudulikult kalibreeritud. | Teostage kalibreerimine vastavalt paigaldusjuhendile. |

Hooldekeskus

Meie tehnilise teenistuse poole pöördudes läheb teil vaja seadme tootenumbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD). Need numbrid leiate pliidiplaadi all asuvalt andmeplaadilt ja kasutusjuhendi etiketilt.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.


Garantiitingimused

Kui vastupidiselt meie ootustele ilmneb seadme juures mõni kahjustus või ei täida seade ettenähtud kvaliteedinõudeid, palume teil meid sellest võimalikult kiiresti teavitada. Garantii kehtimiseks ei tohi seade olla rikutud ega väärkasutatud.

Kehtivad need garantiitingimused, mille on sätestanud meie ettevõtte selle riigi esindus, kust seade on ostetud. Lisateavet võite küsida müügiesindustest. Garantii kasutamiseks on vaja esitada ostutõend.

Ettevõtte jätab endale õiguse seadet muuta.

Keskkonnakaitse

Kui seadme andmesildil on sümbol , järgige järgmisi juhiseid.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

Seadme pakend on valmistatud seadet transpordi ajal tõhusalt kaitsvatest materjalidest. Pakendi materjalid on täielikult taaskasutatavad, vähendades nii mõju keskkonnale. Kutsume ka teid andma oma panust keskkonnahoidu, järgides allpool toodud nõuandeid:

- visake pakend selle jaoks mõeldud pakendikonteinerisse,
- enne kasutuselt kõrvaldatud seadme äraviskamist, muutke see kasutuskõlbatuks. Hankige kohalikult omavalitsuselt lähima kasusjäätmete kogumiskeskuse aadress ja viige seade sinna,
- ärge kallake kasutatud õli kraanikausist alla. Hoidke seda suletud nõus ja viige vastavasse kogumispunkti või vajadusel prügikonteinerisse (kust see satub kontrollitud prügilasse, mis pole tõenäoliselt parim lahendus, kuid aitab vältida vee saastamist).

Turinys

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Naudojimas pagal paskirtį | 13 |
|  | Svarbūs saugos nurodymai | 14 |
|  | Susipažinkite su prietaisu | 15 |
| | Valdymo elementai ir degikliai | 15 |
| | Liekamosios šilumos indikatorius | 16 |
| | Priedai | 16 |
|  | Dujų degikliai | 17 |
| | Ijungimas ranka | 17 |
| | Automatinis uždegimas | 17 |
| | Saugos sistema | 17 |
| | Vieno degiklio išjungimas | 17 |
| | Pagrindinis jungiklis / kaitlentės blokažas (Main Switch) | 17 |
| | Ispėjimai | 17 |
|  | Lentelės ir patarimai | 18 |
| | Tinkami indai | 18 |
| | Ispėjimai dėl naudojimo | 18 |
| | Ruošimo lentelė | 18 |
|  | Valymas ir techninė priežiūra | 21 |
| | Švara | 21 |
| | Priežiūra | 21 |
|  | Ką daryti atsiradus sutrikimams? | 22 |
|  | Klientų aptarnavimo tarnyba | 23 |
| | Garantijos sąlygos | 23 |
|  | Aplinkosauga | 23 |
| | Ekologiškas utilizavimas | 23 |

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: www.bosch-home.com ir interneto parduotuvėje: www.bosch-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Tik po to galėsite naudotis šiuo prietaisu efektyviai ir saugiai. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukcijas ir perduokite jas kartu su prietaisu, jei keičiasi jo savininkas.

Gamintojas atsisako bet kokios atsakomybės, jei nesilaikoma šiose instrukcijose pateiktų nurodymų.

Šioje instrukcijoje pateikiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.

Nenuimkite nuo prietaiso apsauginės pakuotės iki montavimo momento. Jei pastebimas koks nors prietaiso gedimas, jo neįjunkite. Kreipkitės į mūsų techninės priežiūros skyrių.

Šis prietaisas atitinka 3 klasę pagal normą EN 30-1-1 dėl dujinių prietaisų: į baldą įmontuojamas prietaisas.

Prieš įrengdami savo naująją kaitlentę įsitikinkite, kad montavimas atliekamas pagal montavimo instrukcijas.

Prietaiso negalima įrengti jachtose ar kemperiuose.

Šį aparatą galima naudoti tik gerai vėdinamose patalpose.

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksploatuoti su išoriniu jungikliu su laikrodžio mechanizmu arba nuotoliniu valdikliu.

Visus įrengimo, reguliavimo ir pritaikymo kito tipo dujoms darbus turi atlikti įgaliojasis montuotojas, laikydamasis visų taikomų normų, įstatymų ir vietinių dujotiekio ir elektros tiekimo kompanijų nurodymų. Ypač atkreipkite dėmesį į nuostatas dėl vėdinimo.

Gamykloje šis prietaisas yra pritaikytas dujų rūšiai, kuri nurodyta duomenų plokštelėje. Jei reikėtų ją pakeisti, žr. montavimo instrukcijas. Norint prijungti prie kito tipo dujų rekomenduojama iškviešti mūsų techninės priežiūros skyriaus darbuotoją.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje, draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais arba profesionaliai. Naudokite prietaisą tik maistui gaminti, niekada – šildyti. Garantija galios tik tuo atveju, jei prietaisas bus naudojamas tuo tikslu, kuriam jis buvo sukurtas.

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

Naudokite tik kaitlentės gamintojo rekomenduojamus dangtelius ar apsaugines užkardas vaikams. Gali įvykti nelaimingi atsitikimai, pvz., dėl medžiagų dalių perkaitinimo, užsidegimo arba atsiklijavimo.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

Uždaroje patalpoje susikaupusios dujos gali sukelti sprogimo pavojų. Prietaiso neturi veikti skersvėjai. Degikliai gali užgesti. Atidžiai perskaitykite instrukcijas ir įspėjimus, susijusius su dujų degiklių veikimu.

Įspėjimas – Intoksikacijos pavojus!

Naudojant dujomis kaitinamą prietaisą patalpoje, kurioje jis yra įrengtas, gaminasi karštis, drėgmė ir degimo produktai. Užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą, ypač tuo metu, kai kaitlentė veikia: palikite atviras natūralaus vėdinimo angas arba sumontuokite mechaninį ventiliatorių (garų surinktuvą). Naudojant prietaisą intensyviai ir ilgai gali prireikti papildomo arba veiksmingesnio vėdinimo: atverti langą arba padidinti mechaninės ventiliacijos galią.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir gretimos sritys labai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Laikykite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau.
- Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to pro degiklius gali prasiveržti dideli liepsnos blyksniai. Gali būti pažeistos dalys ir ilgainiui tapti nesandarios – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos. Abiem atvejais galimi nudegimai. Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikaloje padėtyje.

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Kaitvietės labai įkaista. Nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Nelaikykite daiktų po kaitlente.
- Nelaikykite ir nenaudokite esdinančių cheminių produktų, garų, degių medžiagų ir nemaistinių produktų po šiuo elektriniu buitiniu prietaisu arba šalia jo.
- Perkaitę riebalai arba aliejus lengvai užsidega. Neišeikite, kai kaitinate riebalus arba aliejų. Jei jie užsidega, negesinkite liepsnos vandeniu. Uždenkite indą dangteliu, kad nuslopintumėte liepsną, ir išjunkite kaitvietę.

- Jei degiklis naudojamas nustačius per didelę galią, jis gali labai įkaisti. Gali užsiliepsnoti degios medžiagos. Ekране rodomas galios lygio rodmuo gali neatitikti rankenėle nustatyto galios lygio. Ekране rodomas galios lygio rodmuo suteikia tik papildomos informacijos. Galios lygį visada nustatykite pagal įspaudus ant rankenėlės.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- Stiklo plokštės įtrūkimai ir įlūžimai yra pavojingi. Nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Užsukite tiekiamas dujas. Neliaskite prietaiso paviršiaus. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Apgadinti, netinkamo dydžio, viršijantys kaitlentės dydį arba netinkamai pastatyti indai gali stipriai sužaloti. Laikykitės patarimų ir įspėjimų dėl gaminimo indų.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir dujų tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Jei valdymo galvutės pasukti negalima arba ji atsilaisvino, toliau jos naudoti negalima. Nedelsdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą, kad jie valdymo galvutę suremontuotų arba pakeistų.

⚠️ Įspėjimas – Elektros iškvos pavojus!

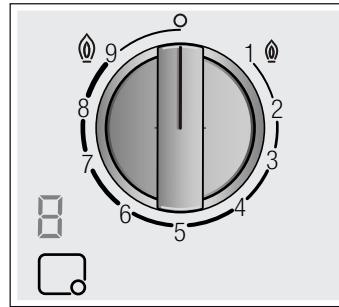
- Prietaisui valyti nenaudokite garų valymo mašinų.
- Dėl stiklo plokštėje atsiradusių įtrūkimų arba lūžių gali kilti elektros srovės smūgio pavojus. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklius. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Susipažinkite su prietaisu




Modelio apžvalgoje pavaizduotas prietaisas su nurodyta degiklių galia. → 2 psl.

Valdymo elementai ir degikliai

Prie kiekvienos valdymo rankenėlės nurodytas susijęs degiklis. Valdymo rankenėlės pasukę į atitinkamas padėtis, galite nustatyti reikiamą galią nuo didžiausios iki mažiausios. Niekada nesukite iš 0 padėties tiesiogiai į 1 padėtį arba iš 1 padėties į 0 padėtį.



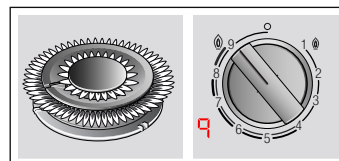
Rodmenys

| | |
|---|---|
|  | Valdymo rankenėle valdomas degiklis |
|  | Išjungtas degiklis |
|  | Didžiausias galios lygis ir uždegimas elektra |
|  | Mažiausias galios lygis |

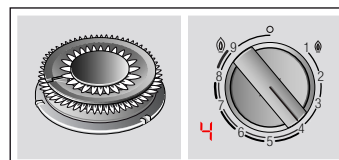
Ekranu rodomi

| | |
|---|--------------------|
|  | Uždegimas elektra |
|  | Kaitinimo lygiai |
|  | Išjungtas degiklis |
|  | Liekamoji šiluma |

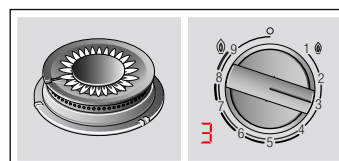
Dvigubo degiklio vidines ir išorines liepsnas galima reguliuoti atskirai. Toliau nurodyti galimi galios lygiai.



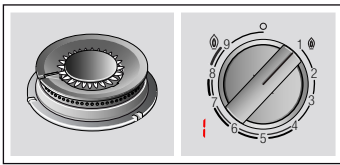
Išorinės ir vidinės liepsnos didžiausia galia.



Išorinės liepsnos mažiausia galia ir vidinės liepsnos didžiausia galia.



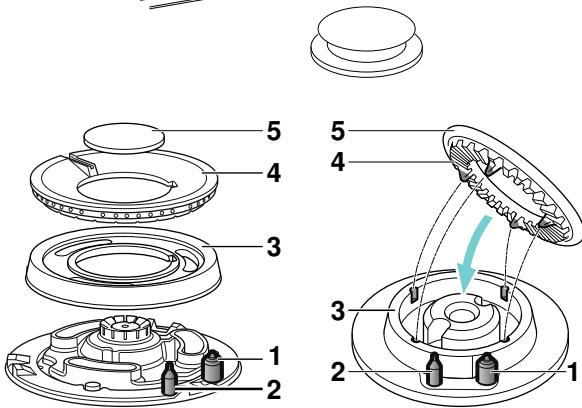
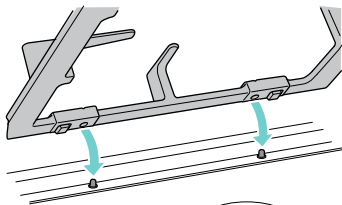
Vidinės liepsnos didžiausia galia.



Vidinės liepsnos mažiausia galia.

Tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, būtina įsitikinti, kad atraminės grotelės indams ir visi degikliai yra tinkamai sumontuoti. Nesukeiskite degiklių dangtelių.

Groteles visada nuimkite atsargiai. Stumiant groteles gali persistumti ir šalia esančios grotelės.



| Elementai | |
|-----------|---------------------|
| 1 | Uždegimo žvakė |
| 2 | Šiluminis elementas |
| 3 | Degiklio žiedas |
| 4 | Degiklio korpusas |
| 5 | Degiklio dangtelis |

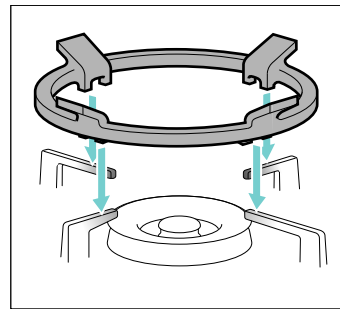
Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietai įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius, kuris parodo karštas arba šiltas kaitvietes.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, vadinasi, kaitvietė dar karšta. Kaitvietai auštant, vietoje rodmens rodoma **h**. Rodmuo užgęsta kaitvietai visiškai atvėsus. Nelieskite kaitvietės, jei rodomas šis rodmuo.

Priedai

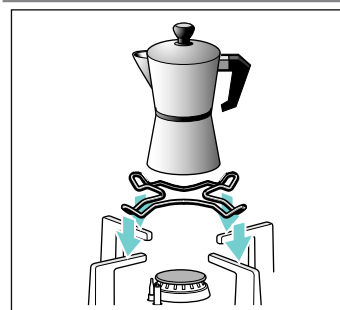
Priklausomai nuo modelio kaitlentėje gali būti toliau išvardyti priedai. Juos taip pat galima įsigyti mūsų techninės priežiūros skyriuje.



Papildomos grotelės kuniškoms keptuvėms

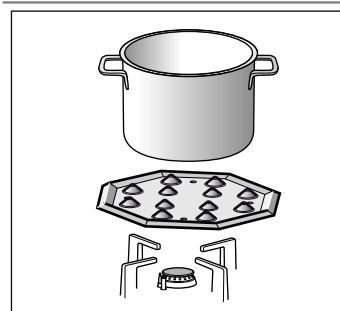
Tinka tik kuniškoms keptuvėms skirtiems degikliams su dviem arba trimis liepsnomis. Naudokite tik didesnio nei 26 cm skersmens maisto ruošimo indą, kepimo plokštę, neaukštus puodus, paelijos keptuves, maisto ruošimo indus išgaubtu dugnu ir pan.

Kad prietaisą galėtumėte naudoti ilgiau, rekomenduojama naudoti papildomas groteles kuniškoms keptuvėms.



Papildomos grotelės espreso kavinukui

Tinka dėti tik ant mažiausio degiklio. Naudokite maisto ruošimo indą, kurio dugno skersmuo yra mažesnis nei 12 cm.



Lėto virimo plokštė

Šis priedas naudojamas, norint maistą ruošti žemoje temperatūroje. Jį galima dėti ant ekonomiško arba įprasto degiklio. Jei Jūsų kaitlentėje yra keli įprasti degikliai, lėto virimo plokštę rekomenduojama dėti ant galinio arba priekinio dešiniojo įprasto degiklio.

Priedą išlinkiais j viršų uždėkite ant laikiklio ir niekada nedėkite tiesiogiai ant degiklio.

Kodas

HEZ298114 Papildomos grotelės espreso kavinukui
HEZ298105 Lėto virimo plokštė

Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei šie priedai nenaudojami arba naudojami netinkamai.


Dujų degikliai

Ijungimas ranka

1. Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite kairėn iki didžiausio galios lygio.
2. Laikykite uždegiklį arba liepsną (žiebtuvėlį, degtuką ar pan.) prie degiklio.

Automatinis uždegimas

Jei Jūsų kaitlentėje yra automatinio uždegimo funkcija (uždegimo žvakės), atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite kairėn iki didžiausio galios lygio. Spaudžiant valdymo rankenėlę, visiems degikliams perduodama kibirkštis ir ekrane pasirodo simbolis . Degiklis užsidega.
2. Atleiskite valdymo rankenėlę.
3. Pasukite valdymo rankenėlę į norimą padėtį.

Jei neužsidega, išjunkite degiklį ir atlikite anksčiau aprašytus veiksmus. Dabar valdymo rankenėlę spauskite ilgiau (iki 10 sekundžių).

Įspėjimas – Gali susidaryti dujų pliūpsnis!

Jei po 10 sekundžių degiklis neužsidega, išjunkite valdymo rankenėlę ir atidarykite patalpos duris arba langą. Palaukite mažiausiai vieną minutę ir tik tada vėl bandykite uždegti degiklį.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad jis būtų švarus. Jei uždegimo žvakės užterštos, gali užsidegti netinkamai. Uždegimo žvakes reguliariai nuvalykite mažu nemetaliniu šepetėliu. Atminkite, kad uždegimo žvakių negalima smarkiai trankyti.


Saugos sistema

Jūsų kaitlentėje yra saugos sistema (šiluminis elementas), kuris nutraukia dujų tiekimą, jei degikliai atsitiktinai išsijungia.

Užtikrindami, kad ši priemonė yra aktyvi:

1. uždekte degiklį įprastai;
2. ir, neištraukdami reguliavimo rankenėles, palaikykite tvirtai nuspaudę 4 sekundes po to, kai užgesinsite liepsną.

Vieno degiklio išjungimas

Sukite valdymo rankenėlę dešinėn į 0 padėtį. Ekrane pasirodo simbolis  ir po kelių sekundžių pasirodo liekamosios šilumos rodmuo.

Išjungus degiklį po kelių sekundžių pasigirsta garsas (sausas smūgis). Tai nėra veikimo sutrikimas, tai reiškia, kad išsijungė apsauga.

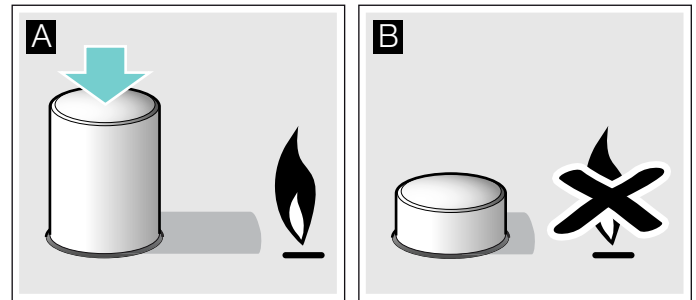
Pagrindinis jungiklis / kaitlentės blokavimas (Main Switch)

Kaitlentėje gali būti pagrindinis jungiklis, kuriuo nutraukiamas pagrindinis dujų tiekimas ir vienu kartu išjungiami visi degikliai. Šis jungiklis yra labai praktiškas, jei namuose yra vaikų arba jei dėl kokios nors priežasties reikia greitai išjungti visus degiklius.

Kaip užblokuoti kaitlentę:

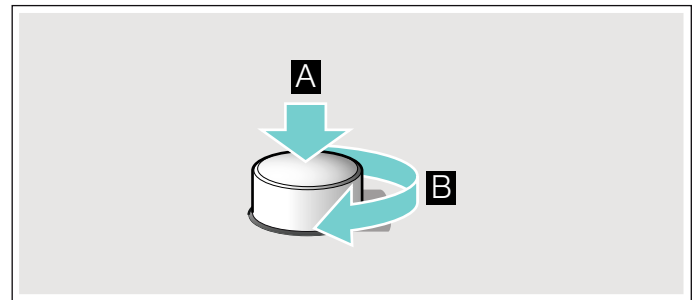
Paspauskite pagrindinį jungiklį.

Visi uždegti degikliai išsijungia. Kaitlentė užblokuojama.



Kaip išblokuoti kaitlentę:

1. Nustatykite visas reguliavimo rankenėles į užgesinimo padėtį.
2. Paspauskite ir pasukite pagrindinį jungiklį laikrodžio rodyklės kryptimi iki atramos.



Atidaromas pagrindinis dujų tiekimo vamzdis. Dabar galite naudotis kaitlente įprastai.

Įspėjimai

Normalu, kad degikliui veikiant, girdimas nestiprus švilpimas.

Normalu, kad naudojant pirmus kartus, jaučiami kvapai. Tai nekelia jokio pavojaus ir nerodo veikimo sutrikimų. Po kiek laiko jie pranyks.

Oranžinės spalvos liepsna yra normalus reiškinys. Taip yra dėl ore esančių dulkių, išpiltų skysčių ir pan.

Jei degiklio liepsna atsitiktinai užgęsta, užsukite degiklio veikimą reguliuojančią rankenėlę ir jo neuždekte bent 1 minutę.

Lentelės ir patarimai

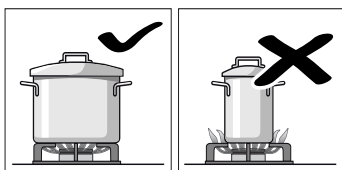
Tinkami indai

| Degiklis | Mažiausias indo dugno skersmuo | Didžiausias indo dugno skersmuo |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Degiklis kuniškai keptuvei | 22 cm | - cm |
| Galingas degiklis | 20 cm | 26 cm |
| Įprastas degiklis | 14 cm | 22 cm |
| Ekonomiškas degiklis | 12 cm | 16 cm |

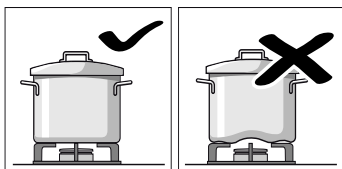
Indas neturi užėti už kaitlentės krašto.

Įspėjimai dėl naudojimo

Toliau pateikti patarimai padės jums sutaupyti energijos ir išvengti indų sugadinimo:



Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus. Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.



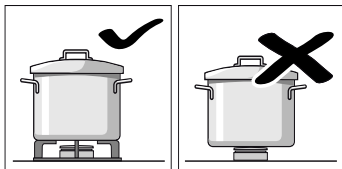
Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti.



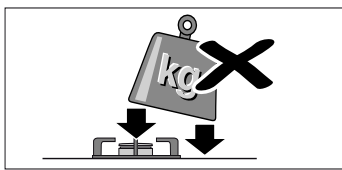
Naudokite tik lygaus ir sunkaus pagrindo indus. Nevirkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip prandama dalis energijos.



Indą dėkite tiesiai virš degiklio, o ne ant vieno jo krašto. Priešingu atveju jis gali nuvirsti. Nestatykite didelių indų ant degiklių, esančių šalia reguliavimo rankenėlių. Dėl per aukštos temperatūros jie gali būti sugadinti.



Statykite indus ant atraminių grotelių, niekada nestatykite ant degiklio. Prieš naudodamiesi virykle, atkreipkite dėmesį, kad būtų tinkamai uždėtos atraminės grotelės indams ir degiklių dangteliai.



Atsargiai elkitės su ant kaitlentės pastatytais indais. Nedaužykite kaitlentės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.

Ruošimo lentelė




Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti optimalūs kaitinimo lygiai ir įvairių patiekalų ruošimo laikas. Laikantis nurodytų duomenų pagaminamos keturios porcijos.

Ruošimo laikas ir kaitinimo lygiai priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio ir kokybės, nuo naudojamų dujų rūšies bei nuo maisto ruošimo indo medžiagos. Šiems patiekalams ruošti buvo naudotas maisto ruošimo indas iš nerūdijančio plieno.








Visada naudokite atitinkamo dydžio maisto ruošimo indą ir jį uždėkite ant degiklio vidurio. Informacijos apie maisto ruošimo indo skersmenį pateikta. → "Tinkami indai"

Informacija apie lentelę

Kiekvieno patiekalo ruošimo procesą sudaro vienas arba du žingsniai. Kiekviename žingsnyje pateikiama tokia informacija:

-  Ruošimo metodas
-  Kaitinimo pakopa
-  Trukmė (min.)

Lentelėje nurodyti ruošimo metodai

-  Užvirinimas
-  Tolesnis virimas
-  Slėgio didinimas greitpuodyje
-  Slėgio išlaikymas greitpuodyje
-  Apkepinimas stipriai
-  Lėtas apkepinimas
-  Lydymas, tirpinimas
- * Be dangčio
- ** Nuolat maišyti

Pastaba. Simboliai prietaise nerodomi. Jie skirti tik padėti ruošiant skirtingais ruošimo metodais.







Pateikti duomenys apie patiekalų ruošimą naudojant skirtingus degiklius. Visada rekomenduojama rinktis pirmąjį nurodytą degiklį. Modelio apžvalgoje aprašyti visi kaitlentės degikliai. → 2 psl.

Pavyzdys:

| Patiekalas | Ruošimo laikas, min. | 1 žingsnis | 2 žingsnis |
|------------|----------------------|---|---|
| Degiklis | |  |  |

Sriubos, trintos sriubos

Žuvienė

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|---|---|-------|---|---|-----|
| Galingas degiklis | 12-17 |  | 8 | 7-9 |  | 1 | 5-8 |
| Įprastas degiklis | 17-22 |  | 8 | 11-13 |  | 1 | 6-9 |
| Degiklis kuniškai keptuvei | 10-15 |  | 9 | 6-8 |  | 4 | 4-7 |

Pavyzdyje parodytas žuvienės ruošimas, naudojant galingą degiklį, įprastą degiklį ir kuniškoms keptuvėms skirtą degiklį.

Naudojant galingą degiklį (rekomenduojama parinktis) bendras ruošimo laikas yra nuo 12 iki 17 minučių.

- 1 žingsnis: užvirinimas. 7–9 minutėms nustatykite 8 kaitinimo lygį.
- 2 žingsnis: tolesnis virimas. 5–8 minutėms perjunkite 1 kaitinimo lygį.

Duomenys galioja ruošiant ant toliau rekomenduojamo degiklio.

| Patiekalas Degiklis | Ruoši- mo lai- kas, min. | 1 žingsnis | 2 žingsnis |
|------------------------|-----------------------------------|------------|------------|
|------------------------|-----------------------------------|------------|------------|

Sriubos, trintos sriubos

Žuviene

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|-------|
| Galingas degiklis | 12-17 | | 8 7-9 | | 1 5-8 |
| Įprastas degiklis | 17-22 | | 8 11-13 | | 1 6-9 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 12-17 | | 9 7-9 | | 4 5-8 |

Tiršta moliūgų sriuba, barščiai

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|---------|
| Galingas degiklis | 30-35 | | 9 10-12 | | 5 20-23 |
| Įprastas degiklis | 45-50 | | 9 15-17 | | 6 30-33 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 25-30 | | 9 7-9 | | 4 18-21 |

Minestronė (itališka daržovienė)

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|---------|
| Galingas degiklis | 47-52 | | 9 10-12 | | 5 37-40 |
| Įprastas degiklis | 57-62 | | 9 10-12 | | 6 47-50 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 45-50 | | 8 8-10 | | 4 37-40 |

Makaronai ir ryžiai

Spagečiai

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|---------|
| Galingas degiklis | 18-22 | | 9 8-10 | | 6 10-12 |
| Įprastas degiklis | 20-24 | | 9 10-12 | | 7 10-12 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 18-22 | | 8 8-10 | | 6 10-12 |

Ryžiai

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|-------|--|---------|
| Galingas degiklis | 17-22 | | 9 5-7 | | 2 12-15 |
| Įprastas degiklis | 18-23 | | 9 7-9 | | 6 11-14 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 13-18 | | 8 4-6 | | 4 9-12 |

Itališki virtinukai

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|--------|
| Galingas degiklis | 9-14 | | 9 4-6 | | 6 5-8 |
| Įprastas degiklis | 17-22 | | 8 12-14 | | 8 5-8 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 13-18 | | 8 5-7 | | 8 8-11 |

Daržovės ir ankštiniai

Virtos bulvės (košė, bulvių salotos)

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|---------|
| Galingas degiklis | 23-28 | | 9 8-10 | | 5 15-18 |
| Įprastas degiklis | 25-30 | | 9 10-12 | | 6 15-18 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 25-30 | | 7 11-13 | | 6 14-17 |

Humusas (avinžirnių užtepas)

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|---------|
| Galingas degiklis | 50-55 | | 9 10-12 | | 4 40-43 |
| Įprastas degiklis | 52-57 | | 9 12-14 | | 5 40-43 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 47-52 | | 8 10-12 | | 6 37-40 |

| Patiekalas Degiklis | Ruoši- mo lai- kas, min. | 1 žingsnis | 2 žingsnis |
|------------------------|-----------------------------------|------------|------------|
|------------------------|-----------------------------------|------------|------------|

Kalniniai lęšiai

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|---------|
| Galingas degiklis | 40-45 | | 9 8-10 | | 8 32-35 |
| Įprastas degiklis | 50-55 | | 9 18-20 | | 6 32-35 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 45-50 | | 7 20-22 | | 5 25-28 |

Daržovės traškioje tešloje

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|--------|--|--------|
| Galingas degiklis | 12-17 | | 7 6-8 | | 6 6-9 |
| Įprastas degiklis | 15-20 | | 8 8-10 | | 7 7-10 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 10-15 | | 7 5-7 | | 5 5-8 |

Greitai apkeptos šviežios daržovės**

| | | | | | |
|----------------------------|-----|--|-------|--|--|
| Degiklis kiniškai keptuvei | 6-8 | | 9 6-8 | | |
| Galingas degiklis | 6-8 | | 9 6-8 | | |

Gruzdintos bulvytės

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|--|
| Degiklis kiniškai keptuvei | 12-17 | | 8 12-17 | | |
| Galingas degiklis | 15-20 | | 9 15-20 | | |
| Įprastas degiklis | 25-30 | | 9 25-30 | | |

Kiaušiniai

Šakšuka, menemen (turkiška kiaušiniene)

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|-------|
| Įprastas degiklis | 15-20 | | 9 10-12 | | 4 5-8 |
| Galingas degiklis | 13-18 | | 8 7-9 | | 3 6-9 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 15-20 | | 6 11-13 | | 4 4-7 |

Omletas (1 porc.)

| | | | | | |
|----------------------------|-----|--|-------|--|--|
| Įprastas degiklis | 3-5 | | 8 3-5 | | |
| Galingas degiklis | 2-4 | | 9 2-4 | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 2-4 | | 5 2-4 | | |

Ispaniška tortilija

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---------|--|--|
| Galingas degiklis | 25-30 | | 9 25-30 | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 20-25 | | 8 20-25 | | |

Padažai

Bešamelio padažas**

| | | | | | |
|----------------------------|-------|--|-------|--|--------|
| Ekonomiškas degiklis | 10-15 | | 6 2-4 | | 6 8-11 |
| Įprastas degiklis | 10-15 | | 5 2-4 | | 5 8-11 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 3-8 | | 6 1-2 | | 6 2-6 |

Padažas su mėlynujų pelėsių sūriu**

| | | | | | |
|----------------------|-----|--|-------|--|--|
| Ekonomiškas degiklis | 4-6 | | 7 4-6 | | |
| Įprastas degiklis | 3-5 | | 7 3-5 | | |
| Galingas degiklis | 3-5 | | 5 3-5 | | |

| Patiekalas Degiklis | Ruošimo laikas, min. | 1 žingsnis | | | 2 žingsnis | | |
|------------------------|----------------------|------------|--|--|------------|--|--|
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Neapolio padažas | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 18-23 | | 6 | 2-4 | | 4 | 16-19 |
| Galingas degiklis | 15-20 | | 8 | 1-3 | | 6 | 14-17 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 12-17 | | 8 | 2-4 | | 6 | 10-13 |

| | | | | | | | |
|-----------------------|-------|--|---|-----|--|---|-----|
| Karbonariškas padažas | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 10-15 | | 6 | 5-7 | | 3 | 5-8 |
| Galingas degiklis | 8-13 | | 5 | 4-6 | | 3 | 4-7 |
| Ekonomiškas degiklis | 10-15 | | 9 | 5-7 | | 5 | 5-8 |

Žuvis

| | | | | | | | |
|--|------|--|---|------|--|--|--|
| Lydekinė menkė, apvoliota džiovėsėliuose | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 5-10 | | 8 | 5-10 | | | |
| Įprastas degiklis | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 5-10 | | 7 | 5-10 | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------|------|--|---|-----|--|---|-----|
| Kepta lašiša | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 5-10 | | 7 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Įprastas degiklis | 5-10 | | 8 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 7-12 | | 7 | 2-4 | | 1 | 5-8 |

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Midijos | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 5-7 | | 9 | 5-7 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 4-6 | | 9 | 4-6 | | | |
| Įprastas degiklis | 10-12 | | 9 | 10-12 | | | |

Mėsa

| | | | | | | | |
|----------------------------|------|--|---|------|--|--|--|
| Anties krūtinėlė (1 vnt.) | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 6-8 | | 7 | 6-8 | | | |
| Galingas degiklis | 9-11 | | 7 | 9-11 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 6-8 | | 6 | 6-8 | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Jautienos filė troškiny | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 5-10 | | 8 | 5-10 | | | |
| Įprastas degiklis | 12-17 | | 9 | 12-17 | | | |

| | | | | | | | |
|--|------|--|---|------|--|---|-----|
| Vištienos šnicelis (8 vištienos krūtinėlės filė) | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 7-12 | | 9 | 2-4 | | 6 | 5-8 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 7-12 | | 9 | 2-4 | | 6 | 5-8 |
| Įprastas degiklis | 7-12 | | 9 | 7-12 | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Faršas | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 15-20 | | 8 | 15-20 | | | |
| Įprastas degiklis | 20-25 | | 9 | 20-25 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 15-20 | | 7 | 15-20 | | | |

| Patiekalas Degiklis | Ruošimo laikas, min. | 1 žingsnis | | | 2 žingsnis | | |
|------------------------|----------------------|------------|--|--|------------|--|--|
| | | | | | | | |

Pusgaminiai

| | | | | | | | |
|---|------|--|---|------|--|---|-----|
| Užšaldyti kroketai (16 vnt.) Užšaldyti žuvis piršteliai (12 vnt.) | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 6-10 | | 8 | 6-10 | | | |
| Įprastas degiklis | 8-12 | | 8 | 8-12 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 6-10 | | 9 | 3-5 | | 4 | 3-5 |

| | | | | | | | |
|----------------------------|------|--|---|------|--|---|-----|
| Dešrelės (12 vnt.) | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 7 | 4-7 |
| Įprastas degiklis | 7-12 | | 9 | 7-12 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 6 | 4-7 |

| | | | | | | | |
|----------------------------|------|--|---|------|--|--|--|
| Verdamoji dešra (12 vnt.) | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 9-14 | | 5 | 9-14 | | | |
| Galingas degiklis | 7-12 | | 7 | 7-12 | | | |

| | | | | | | | |
|--|------|--|---|-----|--|---|-----|
| Mėsainis iš jautienos (4 vnt., 1 cm storio, 110 g) | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 4-9 | | 9 | 1-3 | | 7 | 3-6 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 4-9 | | 8 | 1-3 | | 7 | 3-6 |
| Įprastas degiklis | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 8 | 4-7 |

| | | | | | | | |
|---|-------|--|---|-----|--|---|----|
| Pupelės pašildykite pomidorų padaže ir laikykite šiltai (naudoti lėto virimo plokštę) | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 20-22 | | 6 | 5-7 | | 1 | 15 |

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Pica (20 cm skersmens) | | | | | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 4-8 | | 4 | 4-8 | | | |
| Galingas degiklis | 16-20 | | 1 | 16-20 | | | |
| Įprastas degiklis | 20-25 | | 1 | 20-25 | | | |

| | | | | | | | |
|--|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Desertai | | | | | | | |
| Ryžiai su pienu pagal DIN 3360-12* (naudoti lėto virimo plokštę) | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 62-67 | | 8 | 27-32 | | 2 | 35 |
| Ryžiai su pienu** | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 30-35 | | 8 | 9-11 | | 4 | 21-24 |
| Ekonomiškas degiklis | 40-45 | | 9 | 12-14 | | 2 | 28-31 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 23-28 | | 7 | 8-10 | | 5 | 15-18 |

| | | | | | | | |
|---|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Šokolado lydymas pagal EN 60350-2 (naudoti lėto virimo plokštę) | | | | | | | |
| Ekonomiškas degiklis | 34-38 | | 1 | 34-38 | | | |
| Įprastas degiklis | 20-24 | | 1 | 20-24 | | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------|-------|--|---|-----|--|---|-----------------|
| Lietiniai blynai (8 vnt.) | | | | | | | |
| Įprastas degiklis | 17-22 | | 8 | 3-5 | | 5 | 50 sek. / pusei |
| Galingas degiklis | 20-25 | | 6 | 4-6 | | 4 | 60 sek. / pusei |

| Patiekalas Degiklis | Ruošimo laikas, min. | 1 žingsnis | | 2 žingsnis | | | |
|------------------------------------|----------------------|---|---|---|---|---|-----------------|
| | |  |  |  |  |  | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 15-20 |  * | 4 | 3-5 |  * | 4 | 40 sek. / pusei |
| Duonos pudingas (vandens vonelėje) | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 25-30 |  | 9 | 10-12 |  | 6 | 15-18 |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 23-28 |  | 9 | 8-10 |  | 8 | 15-18 |
| Įprastas degiklis | 27-32 |  | 9 | 10-12 |  | 7 | 17-20 |
| Ispaniškas pudingas** | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 3-8 |  * | 5 | 3-8 | | | |
| Įprastas degiklis | 8-13 |  * | 5 | 8-13 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 3-8 |  * | 4 | 3-8 | | | |
| Biskvitas (vandens vonelėje) | | | | | | | |
| Galingas degiklis | 35-40 |  | 9 | 35-40 | | | |
| Degiklis kiniškai keptuvei | 40-45 |  | 9 | 40-45 | | | |
| Įprastas degiklis | 45-50 |  | 9 | 45-50 | | | |

Ruošimo patarimai

- Trintas sriubas ir ankštines daržoves ruoškite greitpuodyje. Tuomet ruošimo laikas bus daug trumpesnis. Jei ruošite greitpuodyje, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktas instrukcijas. Visus priedus sudėkite pradedami ruošti maistą.
- Virdami bulves ir ryžius visada uždėkite dangtį. Taip išvirs daug greičiau. Prieš sudėdami makaronus, ryžius ir bulves palaukite, kol vanduo pradės virti. Toliau virkite nustatę reikiamą kaitinimo lygį.
- Patiekalus ruošdami keptuvėje, pirmiausia įkaitinkite aliejų. Pradėję kepti nustatykite reikiamą kaitinimo lygį, kad išlaikytumėte vienodą temperatūrą. Ruošdami kelias porcijas palaukite, kol vėl bus pasiekta reikiama temperatūra. Reguliariai apverskite patiekalą.
- Ruošdami sriubas, trintas sriubas, lęšius ar avinžirnių užtepa, visus priedus į maisto ruošimo indą sudėkite vienu metu.

Valymas ir techninė priežiūra

Švara

Prietaisui ataušus nuvalykite jį naudodami kempinę, vandenį ir muilą.

Kaskart po naudojimo nuvalykite atitinkamų degiklio elementų, jiems atvėsus, paviršių. Jei yra likučių (pridegusių maisto likučių, riebalų lašų ir pan.), net jei jų yra nedaug, jie prilips prie paviršiaus ir bus daug sunkiau pašalinami. Būtina, kad visos angos ir įpjovos būtų švarūs, kad liepsna būtų tinkama.

Judinant indus po atraminėmis grotelėmis indams gali pribyrėti metalo likučių.

Nuplaukite degiklius ir atramines groteles indams muilinu vandeniu ir nušluostykite nemetaliniu šepetėliu.

Kaip alternatyvą, atramines groteles indams galima dėti į indaplovės. Naudokite indaplovės gamintojo rekomenduojamą ploviklį. Jei yra labai daug nešvarumų, rekomenduojama prieš tai nuvalyti atramines groteles indams.

Nedėkite degiklių dangtelių į indaplovę.

Jei ant ataminių grotelių indams yra guminių atramų, pasirūpinkite, kad jos būtų švarios. Atramos gali išslysti ir grotelės subraižys kaitlentę.

Visada iki galo nusauskite degiklius ir atramines groteles indams. Vandens lašai arba drėgnos sritys pradedant kaitinti gali sugadinti emalį.

Nuplovę ir sausai nuvalę degiklius, jų dangtelius tinkamai uždėkite ant liepsnos difuzorių.

Dėmesio!

- Valydami prietaisą nenuimkite valdymo elementų. Prasiskverbusi drėgmė gali pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite garų valymo mašinų. Galite sugadinti kaitlentę.
- Sukietėjusiems maisto likučiams šalinti nuo kaitlentės niekada nenaudokite abrazyvių medžiagų, plieninių kempinių, pjaunančių daiktų, peilių ir pan.
- Peiliais, šveistuvais ar kitais panašiais daiktais nevalykite ten, kur stiklas liečiasi su degiklių apvadu ar metalinių profilių arba stiklo ar aliuminio skydų, jei yra.

Priežiūra

Iš karto nuvalykite išsiliejusius skysčius. Tokiu atveju maisto likučiai neprilips ir išvengsite nereikalingų pastangų.

Niekuomet nestumdyskite indo stiklo paviršiumi, nes galite jį subraižyti. Taip pat stenkitės, kad ant stiklo neužkristų sunkūs ar aštrūs daiktai. Niekuomet nedaužykite nė vienos kaitlentės dalies.

Smėlio grūdėliai (atsiradę, pavyzdžiui, plaunant salotų lapus ar daržoves) subraižo stiklo paviršių.

Išsipykęs lydytas cukrus arba maisto produktai, kuriuose yra didelis kiekis cukraus, turi būti nedelsiant pašalinti nuo kaitvietės naudojant stiklo šveistuvą.

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Kai kuriais atvejais atsiradusias triktis galite lengvai pašalinti patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į pateiktus nurodymus.

| Triktis | Galima priežastis | Pagalba |
|--|---|---|
| Sutriko bendras elektros režimo veikimas. | Sugedo saugiklis. | Pažiūrėkite saugiklių dėžutėje, ar nesugedo saugiklis ir, prireikus, pakeiskite. |
| | Suveikė automatinis saugiklis arba automatinis apsauginis išjungiklis. | Valdymo skydelyje patikrinkite, ar nesugedo automatinis saugiklis arba gedimo srovės apsauginis jungiklis. |
| Neveikia automatinio uždegimo funkcija. | Tarp uždegimo žvakių ir degiklių gali būti maisto ar valymo priemonių likučių. | Tarpinė sritis tarp uždegimo žvakės ir degiklio turi būti švari. |
| | Degikliai drėgni. | Atsargiai nusauskite degiklio dangtelį. |
| | Neteisingai uždėti degiklių dangteliai. | Įsitinkite, kad tinkamai uždėjote dangtelius. |
| | Prietaisas neįžemintas, netinkamai prijungtas arba sugadintas įžeminimo laidas. | Susisieki su elektros įrangos montuotoju. |
| Neveikia automatinio uždegimo funkcija ir ekrane pasirodo simbolis F1 arba F2 . | Perkaito elektronika. | Išjunkite degiklį arba naudokite tik mažiausią degiklio galios lygį, kol elektronika pakankamai atvės. |
| Degiklio liepsna dega netolygiai. | Neteisingai uždėtos degiklių dalys. | Ant atitinkamų degiklių tinkamai uždėkite degiklių dalis. |
| | Užteršti degiklio tarpeliai. | Išvalykite degiklio tarpelius. |
| Gali būti, kad netinkamai tiekiamas dujų srautas arba neišleidžiamos dujos. | Dujų tiekimą blokuoja tarpiniai vožtuvai. | Atidarykite tarpinius vožtuvus. |
| | Jei dujos tiekiamos iš dujų baliono, įsitinkite, kad dujų balionas neištuštėjo. | Pakeiskite dujų balioną. |
| Virtuvėje pasklido dujų kvapas. | Atsuktas dujų čiaupas. | Užsukite dujų čiaupus. |
| | Dujų čiaupas prijungtas netinkamai. | Įsitinkite, kad dujų čiaupas prijungtas tinkamai. |
| | Gali pasklisti dujos. | Užsukite centrinį dujų vamzdžio čiaupą, išvėdinkite patalpą ir nedelsdami kreipkitės į įgaliotąjį elektriką, kad jis patikrintų dujų tiekimo sistemą ir išduotų įrengimo sertifikatą. Nenaudokite prietaiso, kol nebūssite tikri, kad iš įrangos ir iš prietaiso nesklinda dujos. |
| Degiklis išsijungia, kai tik atleidžiama valdymo rankenėlė. | Valdymo rankenėlė buvo spaudžiama nepakankamai ilgai. | Įjungę degiklį, valdymo rankenėlę spauskite keliomis sekundėmis ilgiau. |
| | Užteršti degiklio tarpeliai. | Išvalykite degiklio tarpelius. |
| Ekrane pasirodo F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 . | Elektronikos klaida. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite keletą sekundžių ir prijunkite iš naujo. Jei rodmuo šviečia toliau, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai. |
| Kaitinimo lygių rodmuo ekrane ir vėl skiriasi nuo valdymo rankenėlės parinkto kaitinimo lygio. | Neteisingai sukalibruota elektronika. | Atlikite kalibravimą vadovaudamiesi montavimo instrukcija. |

Klientų aptarnavimo tarnyba

Kreipiantis į techninės priežiūros skyrių reikia nurodyti prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir gamybos numerį (FD). Ši informacija pateikiama techninių duomenų lentelėje, esančioje apatinėje kaitlentės dalyje, ir naudojimo instrukcijų etiketėje.

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.


Garantijos sąlygos

jei nepaisant mūsų lūkesčių prietaisas yra sugedęs arba neatitinka numatytų kokybės reikalavimų, prašome jums apie tai pranešti kiek galima greičiau. Tam, kad galiotų garantija, prietaisas neturės būti jokiais būdais, o ypač netinkamai, naudotas.

Šiam prietaisui yra taikomos tokios garantijos sąlygos, kurias nustatė tiekėjas, atstovaujantis mūsų kompaniją prietaiso pirkimo šalyje. Išsamios informacijos galite teirautis pardavimo vietose. Norint pasinaudoti garantija reikia pateikti pirkimo įrodymą.

Pasiliekame teisę be atskiro įspėjimo atlikti pakeitimus.

Aplinkosauga

Jei prietaisų specifikacijų lentelėje yra simbolis , atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.












Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Prietaiso pakuotė buvo pagaminta naudojant medžiagas, būtinas užtikrinti veiksmingą apsaugą gabenant. Šios medžiagos yra visiškai perdirbamos, taip sumažinamas poveikis aplinkai. Kviečiame Jus taip pat prisidėti prie aplinkos saugojimo laikantis šių patarimų:

- Išmeskite pakuotę į tinkamą perdirbamų atliekų konteinerį.
- Prieš išmesdami prietaisą, padarykite jį nenaudojamu. Pasiteiraukite savo vietinėje valdymo institucijoje, kur yra artimiausias perdirbamų medžiagų surinkimo punktas ir nugabenkite ten savo prietaisą.
- Nepilkite panaudoto aliejaus į kriauklę. Laikykite jį uždarame inde ir nugabenkite į surinkimo vietą arba, jei tokios nėra, į atliekų konteinerį (galiausiai jis bus supiltas į kontroliuojamą vandentiekį; galbūt tai nėra geriausias sprendimas, tačiau išvengsime vandens užteršimo).

Satura rādītājs

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Mērķim atbilstīga lietošana | 24 |
|  | Svarīgi drošības norādījumi | 25 |
|  | Ierīces apraksts | 26 |
| | Vadības elementi un degļi | 26 |
| | Paliekošā siltuma indikators | 27 |
| | Piederumi | 27 |
|  | Gāzes degļi | 28 |
| | Manuāla ieslēgšana | 28 |
| | Automātiskā aizdegšana | 28 |
| | Drošības sistēma | 28 |
| | Degļa izslēgšana | 28 |
| | Galvenais slēdzis / Plīts virsmas bloķēšana (Main Switch) | 28 |
| | Brīdinājumi | 28 |
|  | Tabulas un ieteikumi | 29 |
| | Piemēroti trauki | 29 |
| | Lietošanas brīdinājumi | 29 |
| | Gatavošanas tabula | 29 |
|  | Tīrīšana un apkope | 32 |
| | Tīrīšana | 32 |
| | Apkope | 32 |
|  | Traucējumi. Kā rīkoties? | 33 |
|  | Klientu apkalpošanas dienests | 34 |
| | Garantijas noteikumi | 34 |
|  | Vides aizsardzība | 34 |
| | Videi nekaitīga utilizācija | 34 |

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas. Tikai tad varēsiet efektīvi un droši strādāt ar šo ierīci. Saglabāiet lietošanas un uzstādīšanas instrukcijas un, ja mainās īpašnieks, nododiet tās kopā ar ierīci.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja netiek ievēroti šīs rokasgrāmatas noteikumi.

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

Neizņemiet ierīci no aizsargiekpakojuma līdz iebūvēšanas brīdim. Ja ievērojāt kādu bojājumu ierīcei, neieslēdziet to. Sazinieties ar mūsu tehnisko dienestu.

Saskaņā ar standartu EN 30-1-1 šī ierīce atbilst gāzes ierīču 3. klasei: mēbelē iebūvēta ierīce.

Pirms jūsu jaunās plīts virsmas uzstādīšanas nodrošiniet, lai uzstādīšana tiek veikta, ievērojot montāžas instrukcijas.

Šo ierīci nedrīkst uzstādīt jahtās vai autofurgonos.

Šo ierīci drīkst izmantot tikai pietiekami ventilētās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Visi uzstādīšanas, pievienošanas, regulēšanas un pielāgošanas darbi cita tipa gāzei jāveic pilnvarotam tehnikam, ievērojot piemērojamos noteikumus un tiesību aktus, kā arī vietējo elektroenerģijas un gāzes piegādes uzņēmumu norādes. Pievērsiet īpašu uzmanību noteikumiem, kas attiecas uz ventilāciju.

Šī ierīce ir ražota izmantošanai ar tādu gāzes tipu, kas norādīts uz datu plāksnītes. Ja tas jāmaina, izlasiet montāžas instrukcijas. Lai ierīci pielāgotu cita tipa gāzei, ir ieteicams zvanīt mūsu tehniskajam dienestam.

Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājsaimniecībā, un to nav atļauts lietot rūpnieciskām vai profesionālām vajadzībām. Izmantojiet ierīci ēdiena gatavošanai, nevis telpu apsildīšanai. Garantija būs spēkā tikai tad, ja šī ierīce tiks izmantota paredzētajam mērķim.

Šo iekārtu ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem virs jūras līmeņa.

Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

Neizmantojiet bērnu aizsardzībai pārsegu vai aizsargbarjeras, ko nav ieteicis plīts virsmas ražotājs. Tas var izraisīt negadījumus, kas rodas, piem., pārkaršanas, uzliesmošanas vai materiāla daļu atdalīšanās dēļ.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Uzliesmošanas risks!

Nesadegušas gāzes uzkrāšanās slēgtā telpā rada uzliesmošanas risku. Nenovietojiet ierīci caurvējā. Var nodzist degļi. Uzmanīgi izlasiet instrukcijas un brīdinājumus, kas attiecas uz gāzes degļu darbību.

Brīdinājums – Saindēšanās risks!

Ierīce ēdienu gatavošanai ar gāzi rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kur ierīce uzstādīta. Nodrošiniet, lai virtuvē būtu laba ventilācija, jo īpaši plīts virsmas darbības laikā: turiet atvērtas dabīgās ventilācijas atveres vai ierīkojiet mehānisku ventilācijas ierīci (tvaiku nosūcēju). Ja ierīce tiek izmantota intensīvi un ilgi, iespējams, ir vajadzīga papildu vai efektīvāka ventilācija: atveriet logu vai palieliniet mehāniskās ventilācijas jaudu.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un to apkārtne stipri sakarst. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstajām virsmām. Nepieļaujiet, ka plīts virsmām piekļūst bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Ja sašķidrinātas gāzes baloni nav novietoti vertikāli, sašķidrinātais propāns/butāns var izplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt vaļīgas, tāpēc iespējama gāzes izplūde. Tas var radīt apdegumus. Izmantojiet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Sildriņķi stipri sakarst. Nenovietojiet viegli uzliesmojošus priekšmetus uz plīts virsmas. Neuzglabājiet priekšmetus uz plīts virsmas.
- Neuzglabājiet un neizmantojiet kodīgus ķīmiskus produktus, tvaikus, uzliesmojošus materiālus un pārtikas produktus zem šīs elektriskās sadzīves tehnikas vai tās tuvumā.
- Pārkaršēti tauki vai eļļa viegli uzliesmo. Neatstājiet plīti bez uzraudzības tauku vai eļļas uzkaršanas laikā. Uzliesmošanas gadījumā nedzēsiet tos ar ūdeni. Uzlieciet traukam vāku, lai noslāpētu liesmas, un izslēdziet sildriņķi.

- Ja deglis tiek darbināts ar lielu jaudu, veidojas augstas temperatūras. Ugunsnedroši materiāli var aizdegties. Displejā redzamais jaudas līmenis var atšķirties no jaudas līmeņa, kas iestatīts ar sprūdu. Jaudas līmeņa rādījums displejā ir tikai papildinformācija. Jaudas līmeni vienmēr iestatiet atbilstīgi atzīmēm uz sprūda.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ieplaisājusi vai salūzusi stikla plāksne var radīt ievainojumus. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskos sildelementus. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu. Nepieskarieties ierīces virsmai. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- Trauki, kas ir bojāti, neatbilst pēc lieluma, pārsniedz plīts virsmas malas vai ir nepareizi novietoti, var radīt nopietnas traumas. Ņemiet vērā padomus un brīdinājumus par ēdienu gatavošanas traukiem.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontēt un nomainīt bojātus pieslēguma vadus drīkst tikai mūsu apmācīts kvalificēts Klientu servisa tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja kādu vadības pogu nevar pagriezt vai tā ir vaļīga, to vairs nedrīkst izmantot. Nekavējoties vērsieties klientu apkalpošanas dienestā, lai saremontētu vai nomainītu vadības pogu.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

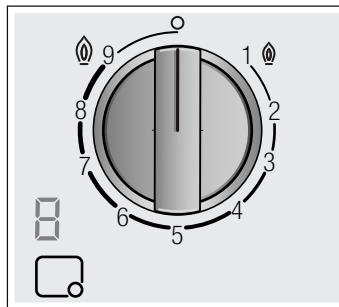
- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas, lai tīrītu ierīci.
- Stikla virsmā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienus. Drošinātāju kastē izslēdziet attiecīgo drošinātāju! Sazinieties ar Klientu servisu.





Ierīces apraksts

Modeļu aprakstā atradīsiet savas ierīces degļu jaudu.
→ 2 lpp.

Vadības elementi un degļi

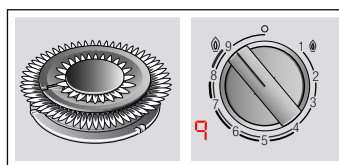
Uz katra vadības sprūda ir atzīme par attiecīgo degli. Izmantojot vadības sprūdus, iespējams atbilstīgi dažādajām pozīcijām iestatīt nepieciešamo jaudu no minimālās līdz maksimālajai vērtībai. Nekad nemēģiniet no 0. pozīcijas iestatīt uzreiz 1. pozīciju vai no 1. pozīcijas uz 0. pozīciju.



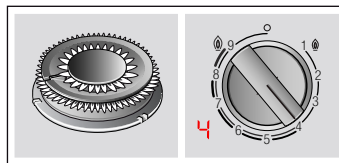
| Indikatori | |
|---|--|
|  | Ar vadības slēdzi regulēts deglis |
|  | Izslēgtais deglis |
|  | Augstākais jaudas līmenis un elektriskā aizdegšana |
|  | Zemākais jaudas līmenis |

| Displeja indikatori | |
|---|-----------------------|
|  | Elektriskā aizdegšana |
|  | Gatavošanas līmeņi |
|  | Izslēgtais deglis |
|  | Atlikušais siltums |

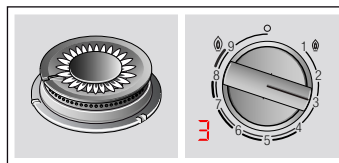
Dubultajiem degļiem iespējams regulēt ārējo liesmu neatkarīgi no iekšējās liesmas. Pieejamie jaudas līmeņi



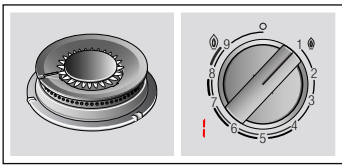
Maksimālā jauda iekšējai un ārējai liesmai.



Minimālā jauda ārējai liesmai, maksimālā jauda iekšējai liesmai.



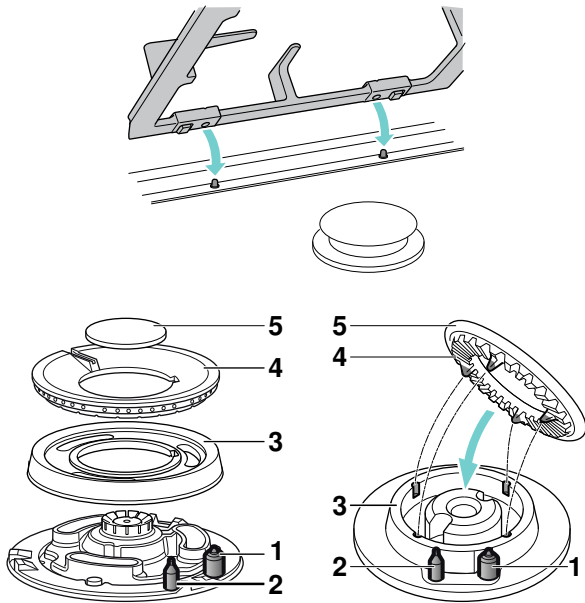
Maksimālā jauda iekšējai liesmai.



Minimālā jauda iekšējai liesmai.

Lai ierīce darbotos pareizi, ir jānodrošina, lai restes un visas degļu daļas būtu pareizi novietotas. Nemainiet vietām degļu vākus.

Vienmēr uzmanīgi noņemiet režģus. Pabīdot vienu režģi, var pabīdīties arī blakus režģi.



Daļas

| | |
|---|-----------------|
| 1 | Aizdedzes svece |
| 2 | Termoelements |
| 3 | Degļa gredzens |
| 4 | Degļa kauss |
| 5 | Degļa vāciņš |

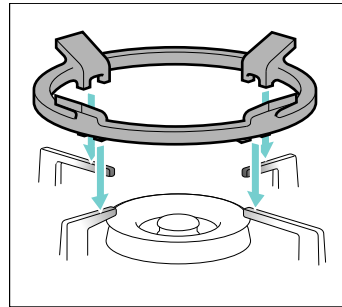
Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators, kas norāda uz karstiem vai siltiem sildriņķiem.

Ja redzams **H**, sildriņķis vēl ir karsts. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz **h**. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisis. Ja indikators izgaismojas, nepieskarieties sildriņķim.

Piederumi

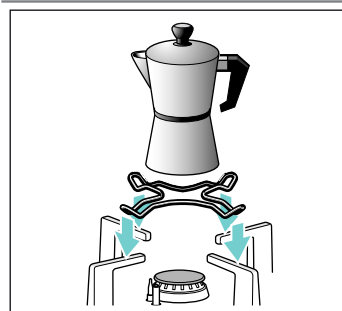
Atkarībā no modeļa plīts virsmas var iekļaut turpmāk uzskaitītos piederumus. Tos arī var iegādāties, sazinoties ar tehnisko dienestu.



Vokdegļa papildrežģis

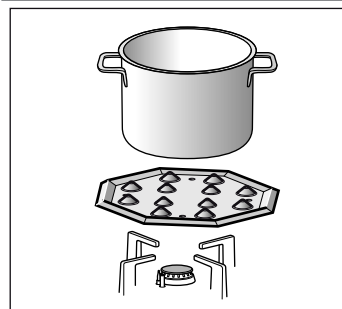
Piemērots lietošanai tikai uz vokdegļiem, kam ir divas vai trīs liesmu rindas. Izmantojiet tikai tādus gatavošanas traukus, kuru diametrs ir lielāks par 26 cm, grila plāksnes, māla kastrolis, paeljas pannas, gatavošanas traukus ar izliektu pamatni u. tml. traukus.

Lai ierīce kalpotu ilgāk, ieteicams izmantot vokdegļa papildrežģi.



Espresso gatavošanas papildrežģis

Piemērots lietošanai tikai uz mazākā degļa. Izmantojiet tādus gatavošanas traukus, kuru diametrs ir mazāks par 12 cm.



Lēnās vārīšanas plāksne

Šis piederums ir piemērots tikai gatavošanai zemā temperatūrā. To var izmantot uz ekonomiskā degļa vai parastā degļa. Ja sildvirsmā ir vairāki parastie degļi, lēnās vārīšanas plāksni ieteicams novietot uz aizmugurējo vai priekšējo parasto degļu labajā pusē.

Novietojiet piederumu uz paliktņa tā, lai izvīrijumi būtu vērsti uz augšu; nekad nenovietojiet piederumu tieši uz degļa.

Kods

HEZ298114 Espresso gatavošanas papildrežģis

HEZ298105 Lēnās vārīšanas plāksne

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja šie piederumi netiek izmantoti vai ja tos izmanto nepareizi.


Gāzes degļi

Manuāla ieslēgšana

1. Nospiediet izvēlēta degļa vadības sprūdu un grieziet uz kreiso pusi līdz augstākajam jaudas līmenim.
2. Turiet pie degļa iedegli vai liesmu (šķiltavas, sērkokciņš u. c.).

Automātiskā aizdegšana

Ja sildvirsmi ir automātiskā aizdegšana (aizdedzes sveces)

1. Nospiediet izvēlēta degļa vadības sprūdu un grieziet uz kreiso pusi līdz augstākajam jaudas līmenim. Kamēr vadības sprūds tiek turēts nospiests, pie visiem degļiem tiek radītas dzirksteles un displejā parādās simbols . Deglis aizdegas.
2. Atlaidiet vadības sprūdu.
3. Pagrieziet vadības sprūdu vajadzīgajā pozīcijā.

Ja nenotiek aizdegšanās, izslēdziet degli un atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības. Šoreiz turiet vadības sprūdu ilgāk nospiestu (līdz 10 sekundēm).

Brīdinājums – Uzliesmošanas risks!

Ja pēc 10 sekundēm deglis neiedegas, atlaidiet vadības sprūdu un atveriet durvis vai telpas logu. Uzgaidiet vismaz minūti, līdz atkārtojat degļa aizdegšanu.

Norādījums: Rūpējieties par tīrību. Ja aizdedzes sveces ir netīras, var notikt nepareiza aizdegšanās. Regulāri tīriet aizdedzes sveces ar mazu, nemetālisku suku. Raugieties, lai pa aizdedzes svecēm netiktu sist.


Drošības sistēma

Jūsu plīts virsmi ir drošības sistēma (termopāris), kas neļauj izplūst gāzei, ja degļi nejauši nodziest.

Lai garantētu, ka šī ierīce darbojas:

1. Aizdedziniet degli kā parasti.
2. Neatlaižot slēdzi, turiet to stingri nospiestu 4 sekundes pēc tam, kad parādījusies liesma.

Degļa izslēgšana

Pagrieziet vadības sprūdu 0. pozīcijā, displejā parādās simbols  un pēc dažām sekundēm izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Dažas sekundes pēc degļa izslēgšanas atskanēs klusa skaņa (būkšķis). Tas nav defekts - skaņa norāda, ka ir izslēgusies drošības sistēma.

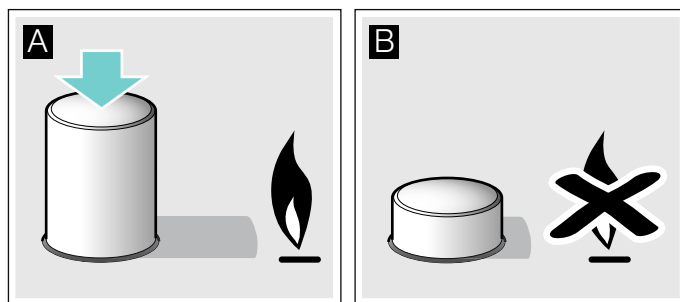
Galvenais slēdzis / Plīts virsmas bloķēšana (Main Switch)

Plīts virsmi var būt galvenais slēdzis, kas atslēdz galveno gāzes padevi un izslēdz visus degļus vienlaicīgi. Šis slēdzis ir ļoti praktisks, ja mājās ir mazi bērni vai ja nepieciešams ātri izslēgt visus degļus citu iemeslu dēļ.

Lai nobloķētu plīts virsmu:

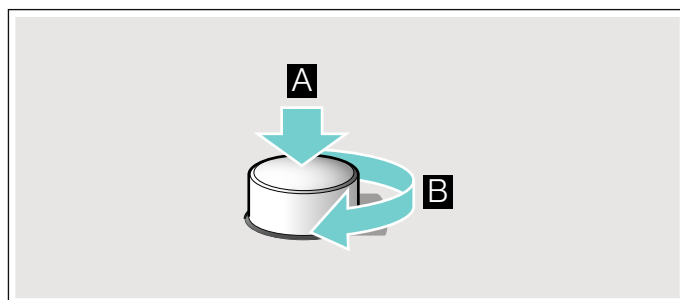
Nospiediet galveno slēdzi.

Visi iedegtie degļi tiek izslēgti. Plīts virsma tiek nobloķēta.



Lai atbloķētu plīts virsmu:

1. Uzstādiat visus degļu slēdžus izslēgtā pozīcijā.
2. Nospiediet un grieziet galveno slēdzi pulksteņrādītāja virzienā līdz augšai.



Tiek atjaunota galvenā gāzes padeve. Tagad plīts virsmu var izmantot kā ierasts.

Brīdinājumi

Degļa darbības laikā parasti ir dzirdama klusa svilpšana.

Ir normāli, ka pirmajās lietošanas reizēs gaisā izdalās smakas. Tas nerada nekādu risku un nenorāda uz defektu. Smakas pazudīs.

Oranža liesmas krāsa ir normāla. To rada gaisā esoši putekļi, izšļakstīties šķidrums u.c.

Ja tiek nejauši nodzēstas degļa liesmas, izslēdziet degļa ieslēgšanas slēdzi un nemēģiniet to atkārtoti ieslēgt vismaz 1 minūti.

Tabulas un ieteikumi

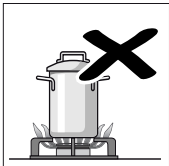
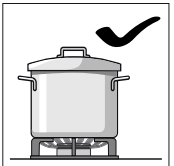
Piemēroti trauki

| Deglis | Gatavošanas trauka pamatnes minimālais diametrs | Gatavošanas trauka pamatnes maksimālais diametrs |
|---------------------|---|--|
| Vokdegļis | 22 cm | - cm |
| Intensīvais deglis | 20 cm | 26 cm |
| Parastais deglis | 14 cm | 22 cm |
| Ekonomiskais deglis | 12 cm | 16 cm |

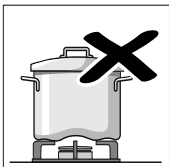
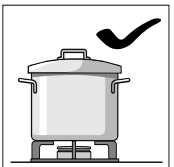
Trauks nedrīkst būt izvirzīts pāri sildvirsmas malai.

Lietošanas brīdinājumi

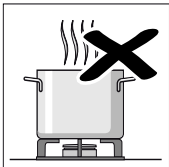
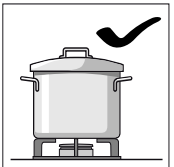
Turpmāk uzskaitītie padomi jums palīdzēs ietaupīt enerģiju un izvairīties no trauku bojājumiem.



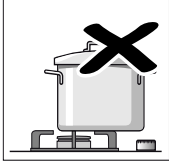
Izmantojiet katram deglim piemērotā izmēra traukus. Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



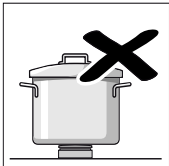
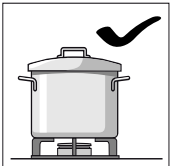
Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties. Izmantojiet traukus tikai ar plakānu un biezu pamatni.



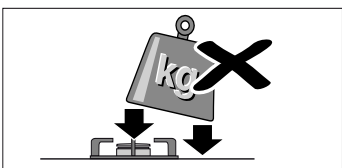
Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.



Novietojiet trauku virs degļa centra. Pretējā gadījumā tas var apgāzties. Nelieciet lielus traukus uz degļiem, kas atrodas vadības slēdžu tuvumā. Paaugstinātas temperatūras dēļ slēdžiem var rasties bojājumi.



Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciet tos tieši uz degļa. Pirms gatavošanas pārļiecinieties, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.



Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi. Nesietiet pa plīts virsmu un nenovietojiet uz tās smagus priekšmetus.

Gatavošanas tabula

Tabulā norādīti dažādu ēdienu piemērotākie gatavošanas līmeņi un gatavošanas laiki. Norādītā informācija ir orientējošas vērtības četru porciju pagatavošanai.

Norādītie gatavošanas līmeņi un laiks ir atkarīgi no ēdienu veida, svāra un kvalitātes, no izmantotā gāzes veida, kā arī no gatavošanas trauka materiāla. Šo ēdienu gatavošanai pamatā tika izmantoti no nerūsējošā tērauda izgatavoti gatavošanas trauki.

Vienmēr izmantojiet atbilstoša lieluma gatavošanas trauku un novietojiet to uz degļa pa vidu. Informāciju par gatavošanas trauka diametru skatiet sadaļā → "Piemēroti trauki".

Informācija par tabulu

Katra ēdiena gatavošana sastāv no viena vai diviem darbības soļiem. Katrā darbības solī norādīta šāda informācija:

- Gatavošanas veids
- Gatavošanas līmenis
- Laiks (min.)

Tabulā norādītais gatavošanas veids

- Uzvārīšana
- Gatavošanas turpināšana
- Spiediena palielināšana ātrvārāmajā katlā
- Spiediena uzturēšana ātrvārāmajā katlā
- Intensīva apcepšana
- Viegla apcepšana
- Kausēšana, atkausēšana
- * Bez vāka
- ** Pastāvīga apmaisīšana

Norādījums: Šie simboli netiek rādīti ierīces displejā. Tie ir paredzēti kā ieteikumi par dažādiem gatavošanas veidiem.

Tiek norādīta informācija par dažādu ēdienu pagatavošanu uz atšķirīgiem degļiem. Ieteikums ir izmantot pirmo norādīto degli. Modeļa pārskatā aprakstīti visi sildvirsmas degļi. → 2 lpp.

Piemērs:

| Ēdiens | Kopējais laiks minūtēs | 1. darbība | 2. darbība |
|--------|------------------------|------------|------------|
| Deglis | | | |

Zupas, krēmzupas

| Zivju zupa | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Intensīvais deglis | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Parastais deglis | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Vokdegļis | 10-15 | | 9 | 6-8 | | 4 | 4-7 |

Šajā piemērā aprakstīta zivju zupas gatavošana uz intensīvā degļa, parastā degļa un vokdegļa.

Ja tiek izmantots intensīvais deglis (ieteicams), kopējais gatavošanas laiks ir no 12 līdz 17 minūtēm.

- 1. darbība: uzvārīšana Uz 7-9 minūtēm iestatiet 8. gatavošanas līmeni.
- 2. darbība: gatavošanas turpināšana Uz 5-8 minūtēm pārslēdziet 1. gatavošanas līmeni.

Norādītās vērtības attiecas arī uz gatavošanu uz citiem ieteiktajiem degļiem.

| Ēdiens Deglis | Kopējais laiks mi- nūtēs | 1. darbība | | | 2. darbība | | |
|------------------|--------------------------------|------------|--|--|------------|--|--|
| | | | | | | | |

Zupas, krēmzupas

Zivju zupa

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Intensīvais deglis | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Parastais deglis | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Vokdegļis | 12-17 | | 9 | 7-9 | | 4 | 5-8 |

Ķirbju krēmzupa, borščs

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 30-35 | | 9 | 10-12 | | 5 | 20-23 |
| Parastais deglis | 45-50 | | 9 | 15-17 | | 6 | 30-33 |
| Vokdegļis | 25-30 | | 9 | 7-9 | | 4 | 18-21 |

Minestrone (dārzeņu zupa)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 47-52 | | 9 | 10-12 | | 5 | 37-40 |
| Parastais deglis | 57-62 | | 9 | 10-12 | | 6 | 47-50 |
| Vokdegļis | 45-50 | | 8 | 8-10 | | 4 | 37-40 |

Nūdeles un rīsi

Spageti

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 18-22 | | 9 | 8-10 | | 6 | 10-12 |
| Parastais deglis | 20-24 | | 9 | 10-12 | | 7 | 10-12 |
| Vokdegļis | 18-22 | | 8 | 8-10 | | 6 | 10-12 |

Rīsi

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 17-22 | | 9 | 5-7 | | 2 | 12-15 |
| Parastais deglis | 18-23 | | 9 | 7-9 | | 6 | 11-14 |
| Vokdegļis | 13-18 | | 8 | 4-6 | | 4 | 9-12 |

Ravioli

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|------|
| Intensīvais deglis | 9-14 | | 9 | 4-6 | | 6 | 5-8 |
| Parastais deglis | 17-22 | | 8 | 12-14 | | 8 | 5-8 |
| Vokdegļis | 13-18 | | 8 | 5-7 | | 8 | 8-11 |

Dārzeņi un pākšaugi

Vārīti kartupeļi (kartupeļu biezenis, kartupeļu salāti)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 5 | 15-18 |
| Parastais deglis | 25-30 | | 9 | 10-12 | | 6 | 15-18 |
| Vokdegļis | 25-30 | | 7 | 11-13 | | 6 | 14-17 |

Humuss (turku zirņu biezenis)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 50-55 | | 9 | 10-12 | | 4 | 40-43 |
| Parastais deglis | 52-57 | | 9 | 12-14 | | 5 | 40-43 |
| Vokdegļis | 47-52 | | 8 | 10-12 | | 6 | 37-40 |

Kalnu lēcas

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 40-45 | | 9 | 8-10 | | 8 | 32-35 |
| Parastais deglis | 50-55 | | 9 | 18-20 | | 6 | 32-35 |
| Vokdegļis | 45-50 | | 7 | 20-22 | | 5 | 25-28 |

Dārzeņi tempuras mīklā

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|------|--|---|------|
| Intensīvais deglis | 12-17 | | 7 | 6-8 | | 6 | 6-9 |
| Parastais deglis | 15-20 | | 8 | 8-10 | | 7 | 7-10 |

| Ēdiens Deglis | Kopējais laiks mi- nūtēs | 1. darbība | | | 2. darbība | | |
|------------------|--------------------------------|------------|--|--|------------|--|--|
| | | | | | | | |

Vokdegļis 10-15 * 7 5-7 * 5 5-8

Sautēti svaigi dārzeņi**

| | | | | | | | |
|--------------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Vokdegļis | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |
| Intensīvais deglis | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |

Frī kartupeļi

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Vokdegļis | 12-17 | | 8 | 12-17 | | | |
| Intensīvais deglis | 15-20 | | 9 | 15-20 | | | |
| Parastais deglis | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |

Olas

Olas „Šakšuka”, menemens

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Parastais deglis | 15-20 | | 9 | 10-12 | | 4 | 5-8 |
| Intensīvais deglis | 13-18 | | 8 | 7-9 | | 3 | 6-9 |
| Vokdegļis | 15-20 | | 6 | 11-13 | | 4 | 4-7 |

Omlete (1 gab.)

| | | | | | | | |
|--------------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Parastais deglis | 3-5 | | 8 | 3-5 | | | |
| Intensīvais deglis | 2-4 | | 9 | 2-4 | | | |
| Vokdegļis | 2-4 | | 5 | 2-4 | | | |

Spāņu tortilja

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |
| Vokdegļis | 20-25 | | 8 | 20-25 | | | |

Mērces

Bešamela mērce**

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|--|---|-----|--|---|------|
| Ekonomiskais deglis | 10-15 | | 6 | 2-4 | | 6 | 8-11 |
| Parastais deglis | 10-15 | | 5 | 2-4 | | 5 | 8-11 |
| Vokdegļis | 3-8 | | 6 | 1-2 | | 6 | 2-6 |

Zilā siera mērce**

| | | | | | | | |
|---------------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Ekonomiskais deglis | 4-6 | | 7 | 4-6 | | | |
| Parastais deglis | 3-5 | | 7 | 3-5 | | | |
| Intensīvais deglis | 3-5 | | 5 | 3-5 | | | |

Neapoles mērce

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Parastais deglis | 18-23 | | 6 | 2-4 | | 4 | 16-19 |
| Intensīvais deglis | 15-20 | | 8 | 1-3 | | 6 | 14-17 |
| Vokdegļis | 12-17 | | 8 | 2-4 | | 6 | 10-13 |

Mērce „Carbonara”

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|--|---|-----|--|---|-----|
| Parastais deglis | 10-15 | | 6 | 5-7 | | 3 | 5-8 |
| Intensīvais deglis | 8-13 | | 5 | 4-6 | | 3 | 4-7 |
| Ekonomiskais deglis | 10-15 | | 9 | 5-7 | | 5 | 5-8 |

Zivs

Panēts heks

| | | | | | | | |
|--------------------|------|--|---|------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 5-10 | | 8 | 5-10 | | | |
| Parastais deglis | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Vokdegļis | 5-10 | | 7 | 5-10 | | | |

| Ēdiens Deglis | Kopējais laiks mi- nūtēs | 1. darbība | | | 2. darbība | | |
|------------------|--------------------------------|------------|--|--|------------|--|--|
| | | | | | | | |

Cepts lasis

| | | | | | | | |
|--------------------|------|---|---|-----|--|---|-----|
| Intensīvais deglis | 5-10 | * | 7 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Parastais deglis | 5-10 | * | 8 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Vokdegļis | 7-12 | * | 7 | 2-4 | | 1 | 5-8 |

Gliemenes

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 5-7 | | 9 | 5-7 | | | |
| Vokdegļis | 4-6 | | 9 | 4-6 | | | |
| Parastais deglis | 10-12 | | 9 | 10-12 | | | |

Gaļa
Pīles krūtiņa (1 gab.)

| | | | | | | | |
|--------------------|------|---|---|------|--|--|--|
| Parastais deglis | 6-8 | * | 7 | 6-8 | | | |
| Intensīvais deglis | 9-11 | * | 7 | 9-11 | | | |
| Vokdegļis | 6-8 | * | 6 | 6-8 | | | |

Liellopu filejas stroganovs

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|---|---|-------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 8-13 | * | 9 | 8-13 | | | |
| Vokdegļis | 5-10 | * | 8 | 5-10 | | | |
| Parastais deglis | 12-17 | * | 9 | 12-17 | | | |

Vistas šņicele (8 vistas krūtiņas filejas)

| | | | | | | | |
|--------------------|------|---|---|------|---|---|-----|
| Intensīvais deglis | 7-12 | * | 9 | 2-4 | * | 6 | 5-8 |
| Vokdegļis | 7-12 | * | 9 | 2-4 | * | 6 | 5-8 |
| Parastais deglis | 7-12 | * | 9 | 7-12 | | | |

Maltā gaļa

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|---|---|-------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 15-20 | * | 8 | 15-20 | | | |
| Parastais deglis | 20-25 | * | 9 | 20-25 | | | |
| Vokdegļis | 15-20 | * | 7 | 15-20 | | | |

Gatavie produkti
Saldētas kroketes (16 gab.) Saldēti zivju pirkstiņi (12 gab.)

| | | | | | | | |
|--------------------|------|--|---|------|--|---|-----|
| Intensīvais deglis | 6-10 | | 8 | 6-10 | | | |
| Parastais deglis | 8-12 | | 8 | 8-12 | | | |
| Vokdegļis | 6-10 | | 9 | 3-5 | | 4 | 3-5 |

Cepamās desiņas (12 gab.)

| | | | | | | | |
|--------------------|------|--|---|------|--|---|-----|
| Intensīvais deglis | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 7 | 4-7 |
| Parastais deglis | 7-12 | | 9 | 7-12 | | | |
| Vokdegļis | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 6 | 4-7 |

Vārītās desas (12 gab.)

| | | | | | | | |
|--------------------|------|--|---|------|--|--|--|
| Parastais deglis | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Vokdegļis | 9-14 | | 5 | 9-14 | | | |
| Intensīvais deglis | 7-12 | | 7 | 7-12 | | | |

Hamburgera maltās gaļas kotlete no liellopu gaļas (4 gab., 1 cm bieža, 110 g)

| | | | | | | | |
|--------------------|------|---|---|-----|---|---|-----|
| Intensīvais deglis | 4-9 | * | 9 | 1-3 | * | 7 | 3-6 |
| Vokdegļis | 4-9 | * | 8 | 1-3 | * | 7 | 3-6 |
| Parastais deglis | 5-10 | * | 9 | 1-3 | * | 8 | 4-7 |

| Ēdiens Deglis | Kopējais laiks mi- nūtēs | 1. darbība | | | 2. darbība | | |
|------------------|--------------------------------|------------|--|--|------------|--|--|
| | | | | | | | |

Pupiņu tomātu mērcē uzsildīšana un sildīšana (izmantojiet lēnās vārīšanas plāksni)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-----|--|---|----|
| Parastais deglis | 20-22 | | 6 | 5-7 | | 1 | 15 |
|------------------|-------|--|---|-----|--|---|----|

Pica (20 cm diametrs)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Vokdegļis | 4-8 | | 4 | 4-8 | | | |
| Intensīvais deglis | 16-20 | | 1 | 16-20 | | | |
| Parastais deglis | 20-25 | | 1 | 20-25 | | | |

Deserti

Rīsu pudiņš saskaņā ar DIN 3360-12* (izmantojiet lēnās vārīšanas plāksni)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|----|---|-------|--|---|----|
| Parastais deglis | 62-67 | ** | 8 | 27-32 | | 2 | 35 |
|------------------|-------|----|---|-------|--|---|----|

Rīsu pudiņš**

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|---|---|-------|---|---|-------|
| Parastais deglis | 30-35 | * | 8 | 9-11 | * | 4 | 21-24 |
| Ekonomiskais deglis | 40-45 | * | 9 | 12-14 | * | 2 | 28-31 |
| Vokdegļis | 23-28 | * | 7 | 8-10 | * | 5 | 15-18 |

Šokolādes kausēšana saskaņā ar EN 60350-2 (izmantojiet lēnās vārīšanas plāksni)

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|---|---|-------|--|--|--|
| Ekonomiskais deglis | 34-38 | * | 1 | 34-38 | | | |
| Parastais deglis | 20-24 | * | 1 | 20-24 | | | |

Pankūkas (8 gab.)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|---|---|-----|---|---|------------------------|
| Parastais deglis | 17-22 | * | 8 | 3-5 | * | 5 | 50 s/ katra puse |
| Intensīvais deglis | 20-25 | * | 6 | 4-6 | * | 4 | 60 s/ katra puse |
| Vokdegļis | 15-20 | * | 4 | 3-5 | * | 4 | 40 s/ katra puse |

Maizes pudiņš (ūdens peldē)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Intensīvais deglis | 25-30 | | 9 | 10-12 | | 6 | 15-18 |
| Vokdegļis | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 8 | 15-18 |
| Parastais deglis | 27-32 | | 9 | 10-12 | | 7 | 17-20 |

Pudiņš „Natilla Española”***

| | | | | | | | |
|--------------------|------|---|---|------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 3-8 | * | 5 | 3-8 | | | |
| Parastais deglis | 8-13 | * | 5 | 8-13 | | | |
| Vokdegļis | 3-8 | * | 4 | 3-8 | | | |

Biskvīts (ūdens peldē)

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Intensīvais deglis | 35-40 | | 9 | 35-40 | | | |
| Vokdegļis | 40-45 | | 9 | 40-45 | | | |
| Parastais deglis | 45-50 | | 9 | 45-50 | | | |

Gatavošanas padomi

- Gatavojot krēmzupas un pākšaugus, izmantojiet ātrvāramo katlu. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts. Ja izmantojat ātrvāramo katlu, ievērojiet ražotāja norādījumus. Visas sastāvdaļas ievietojiet uzreiz pašā sākumā.
- Vārot kartupeļus un rīsus, vienmēr uzlieciet vāku. Gatavošanas laiks tādējādi tiek ievērojami samazināts. Nūdeles, rīsi un kartupeļi jāliek verdošā ūdenī. Pēc tam pielāgojiet gatavošanas līmeni, lai turpinātu vārīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas uz pannas sakarsējiet eļļu. Tiklīdz sākat cept, raugiet, lai temperatūra būtu nemainīga, pielāgojot gatavošanas līmeni, ja nepieciešams. Gatavojot vairākas porcijas, pagaidiet, līdz atkal sasniegta gatavošanas temperatūra. Regulāri apgroziet ēdienu.
- Ja gatavojat zupu, krēmzupu, lēcas vai turku zirņus, visas sastāvdaļas ievietojiet gatavošanas traukā vienlaicīgi.



Tīršana un apkope

Tīršana

Kad ierīce ir atdzisusi, tīriet to ar sūkli, ūdeni un ziepēm.

Pēc katras lietošanas reizes, kad degļi ir atdzisuši, notīriet attiecīgo elementu virsmas. Ja pārpalikumi tiks atstāti (piededzis ēdiens, tauku pilītes u.c.), lai cik niecīgi būtu, tie iespiedīsies virsmā un vēlāk tos būs grūti likvidēt. Lai liesma būtu pareiza, degļa caurumiem un spraugām ir jābūt tīrām.

Pārvietojot dažus traukus, uz restēm var palikt metāliskas paliekas.

Tīriet degļus un restes ar ziepjūdeni un berziet tos ar birsti, kuras sari nav no metāla.

Pārmaiņas pēc restes var ielikt trauku mazgājamajā mašīnā. Izmantojiet tīršanas līdzekli, ko iesaka trauku mazgājamās mašīnas ražotājs. Sevišķi lielas netīrības gadījumā ir ieteicams restes vispirms notīrīt.

Nelieciet degļu vākus trauku mazgājamajā mašīnā.

Ja restēm ir gumijas uzgaļi, tīriet tās uzmanīgi. Uzgaļi var nomaukties un restes var saskrāpēt plīts virsmu.

Vienmēr pilnībā nosusiniet degļus un restes. Ūdens pilieni vai mitras vietas, sākot gatavot, var sabojāt emalju.

Pēc degļu tīršanas un žāvēšanas pārliecinieties, vai vāciņi ir kārtīgi novietoti uz degļa liesmu difuzora.

Uzmanību!

- Lai notīrītu ierīci, nenonemiet vadības elementus. Tajos var iekļūt mitrums, tādējādi sabojājot ierīci.
- Neizmantojiet tvaika tīršanas iekārtas. Tās var sabojāt plīts virsmu.
- Nekad neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, dzelzs beržamās sukas, asus priekšmetus, nažus u.c., lai no plīts virsmas noņemtu sakaltušas ēdienu paliekas.
- Neizmantojiet nažus, skrāpjus vai līdzīgus priekšmetus, lai iztīrītu stikla savienojuma vietas ar degļu dekoratīvajām apmalēm, tīrītu metāla profilus, kā arī stikla vai alumīnija paneļus, ja tādi ir.

Apkope

Uzreiz notīriet izšļakstījušos šķidrumus. Šādi novērsīsiet ēdiena pārpalikumu pielipšanu un ietaupīsiet nevajadzīgus pūliņus.

Nevelciet traukus pa stiklu, jūs varat to saskrāpēt. Tāpat nepieļaujiet, ka uz stikla nokrīt cieti vai asi priekšmeti. Nedauziet ne pa vienu plīts virsmas daļu.

Smilšu graudi (kas radušies, piemēram, tīrot dārzeņus), skrāpē stikla virsmu.

Izkusis cukurs vai izlijuši pārtikas produkti ar augstu cukura saturu ir nekavējoties jānotīra no sildriņķa ar stiklam paredzētu skrāpi.

Traucējumi. Kā rīkoties?

Dažos gadījumos radušos traucējumus iespējams viegli novērst. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ievērojiet tālāk minētās norādes.

| Traucējums | Iespējamais iemesls | Risinājums |
|--|--|--|
| Vispārīgi strāvas padeves traucējumi. | Bojāts drošinātājs. | Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs nav bojāts, un nomainiet to. |
| | Ieslēdzies automātiskais drošinātājs vai strāvas pārtraucējs. | Vadības panelī pārbaudiet, vai nav automātiskā drošinātāja vai strāvas pārtraucēja atteices. |
| Automātiskā aizdegšana nedarbojas. | Starp aizdedzes svēcēm un degļiem, iespējams, atrodas ēdienu atliekas vai tīrīšanas līdzekļu paliekas. | Vietai starp aizdedzes sveci un degli jābūt tīrai. |
| | Degļi ir mitri. | Rūpīgi nosusiniet degļa vāciņu. |
| | Degļa vāciņi nav pareizi uzlikti. | Pārbaudiet, vai degļa vāciņi ir pareizi uzlikti. |
| | Ierīce nav saņemta, nav pareizi pieslēgta, vai zibens aizsargtrose ir bojāta. | Sazinieties ar elektriķi. |
| Automātiskā aizdegšana nedarbojas, un displejā ir redzams simbols F1 vai F2 . | Elektronika ir pārkarususi. | Izslēdziet degli vai izmantojiet tikai mazāko jaudas līmeni, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. |
| Degļa liesma nav vienmērīga. | Degļa daļas nav pareizi uzliktas. | Uzlieciet degļa daļas pareizi uz atbilstošā degļa. |
| | Degļa rievas ir netīras. | Notīriet degļa rievas. |
| Gāzes plūsma, iespējams, nedarbojas pilnvērtīgi, vai gāze nepieplūst. | Gāzes padeve ir noslēgta ar savienojuma vārstu. | Atveriet savienojuma vārstu. |
| | Ja gāze tiek pievadīta no gāzes balona, pārbaudiet, vai tas nav tukšs. | Nomainiet gāzes balonu. |
| Virtuvē ir gāzes smaka. | Ir atvērts gāzes krāns. | Aizveriet gāzes krānu. |
| | Gāzes balons ir nepareizi pievienots. | Pārbaudiet, vai gāzes balons ir pareizi pievienots. |
| | Iespējama gāzes noplūde. | Noslēdziet galveno gāzes pievades krānu, izvēdiniet telpu un nekavējoties sazinieties ar autorizētu speciālistu, kas var pārbaudīt gāzes iekārtu un piešķirt uzstādīšanas sertifikātu. Nelietojiet ierīci, līdz esat drošs, ka no ierīces vai aparatūras nenoplūst gāze. |
| Deglis tiek izslēgts, tiklīdz tiek atlaists vadības sprūds. | Vadības sprūds nebija nospiests pietiekami ilgi. | Ja deglis ir ieslēgts, turiet vadības sprūdu nospiestu dažas sekundes ilgāk. |
| | Degļa rievas ir netīras. | Notīriet degļa rievas. |
| Displejā ir redzams F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 . | Kļūme elektronikā. | Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Gaidiet dažas sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja indikators joprojām ir izgaismots, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. |
| Gatavošanas līmeņa rādījums displejā atšķiras no gatavošanas līmeņa, kas izvēlēts ar vadības sprūdu. | Kļūdaina elektronikas kalibrēšana. | Veiciet kalibrēšanu saskaņā ar montāžas pamācību. |

Klientu apkalpošanas dienests

Ja sazināties ar mūsu tehnisko dienestu, jums jānorāda produkta numurs (E-Nr.) un ierīces ražošanas numurs (FD). Šī informācija ir atrodama uz datu plāksnītes, kas atrodas plīts virsmas apakšpusē, kā arī uz lietošanas rokasgrāmatas uzlīmes.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticieties ražotāja kompetencei. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.


Garantijas noteikumi

Ja pretēji paredzētajam ierīcei ir kāds defekts vai tā neatbilst attiecīgajām kvalitātes prasībām, lūdzam mūs par to informēt pēc iespējas ātrāk. Lai garantija būtu derīga, ierīce nedrīkst būt izmainīta un nepareizi lietota.

Šai ierīcei piemērojamus garantijas noteikumus ir noteicis uzņēmums, kas mūs pārstāv tajā valstī, kurā ir ticis veikts šis pirkums. Detalizētu informāciju varat pieprasīt tirdzniecības vietās. Lai izmantotu garantiju, ir jāiesniedz pirkumu apliecinošs dokuments.

Uzņēmums patur tiesības izmainīt šos noteikumus.

Vides aizsardzība

Ja uz datu plāksnītes redzams simbols , ievērojiet tālāk minētās norādes.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Jūsu ierīces iepakojums ir izgatavots no materiāliem, kas garantē efektīvu aizsardzību transportēšanas laikā. Šos materiālus var pilnībā otrreizēji pārstrādāt, šādā veidā samazinot ietekmi uz vidi. Aicinām arī jūs veicināt vides saglabāšanu, ievērojot šos ieteikumus:

- ielieciet iepakojumu atbilstošā otrreiz pārstrādājamo atkritumu konteinerā;
- pirms atbrīvojaties no nolietotas ierīces; demontējiet to. Vietējā pašvaldībā uzziniet tuvākā otrreizēji pārstrādājamo materiālu pieņemšanas punkta adresi un nododiet tur savu ierīci;
- neļiejiet izlietoto eļļu izlietnē. Saglabājiet to slēgtā traukā un nododiet to pieņemšanas punktā vai, ja tāda nav, ielieciet trauku atkritumu konteinerā (tas nonāks sanitārā izgāztuvē; iespējams, tas nav labākais risinājums, bet šādi tiks novērsta ūdens piesārņošana).

Зміст

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Використання за призначенням | 35 |
|  | Важливі настанови з безпеки | 36 |
|  | Знайомство з приладом | 38 |
| | Елементи управління та конфорки | 38 |
| | Індикація залишкового тепла. | 38 |
| | Приладдя | 39 |
|  | Газові конфорки | 39 |
| | Увімкнення вручну | 39 |
| | Автоматичне запалювання. | 39 |
| | Захист від витікання газу. | 39 |
| | Вимкнення конфорки. | 39 |
| | Головний вимикач / Блокування варильної панелі (Main Switch). | 40 |
| | Застереження. | 40 |
|  | Таблиці та поради | 40 |
| | Посуд, придатний до використання. | 40 |
| | Поради з використання | 40 |
| | Таблиця тривалості готування | 41 |
|  | Чистка і технічне обслуговування | 44 |
| | Очищення | 44 |
| | Догляд. | 44 |
|  | Що робити у випадку несправності? | 45 |
|  | Служба сервісу | 46 |
| | Умови гарантії. | 46 |
|  | Захист навколишнього середовища | 46 |
| | Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 46 |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.com

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки після цього можна ефективно та безпечно користуватися приладом. Зберігайте інструкції з експлуатації та монтажу і передавайте їх разом з приладом у разі продажу.

Виробник не несе відповідальності в разі невиконання положень, що містяться в цих інструкціях.

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Не виймайте прилад із захисної упаковки до моменту його монтажу. У разі виявлення будь-якого пошкодження приладу не підключайте його до електромережі. Зверніться до нашого сервісного центру.

Даний прилад відноситься до класу 3, згідно з нормою EN 30-1-1 для газових приладів: «Вбудована техніка».

Перед початком монтажу нової варильної панелі переконайтеся, що він буде виконуватися з дотриманням інструкцій з монтажу.

Даний прилад не можна встановлювати на яхтах та в автокемперах.

Даний прилад можна встановлювати тільки в добре провітрюваних приміщеннях.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Усі роботи, пов'язані з монтажем, підключенням до газової та електромережі, початковим налаштуванням та переналаштуванням для використання з іншими типами газу, повинні виконуватися сертифікованим спеціалістом з дотриманням всіх норм та законодавства в даній галузі та вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній. Особливу увагу треба приділити вимогам щодо вентиляції.

На заводі даний прилад налаштовано на тип газу, вказаний у табличці з характеристиками. У разі необхідності переналаштування зверніться до інструкції з

монтажу. Для переналаштування варильної панелі для використання з іншими типами газу рекомендується звернутися до нашого сервісного центру.

Даний електроприлад розрахований тільки на побутове використання. Комерційне і промислове використання приладу не допускаються. Користуйтеся даним приладом тільки для приготування їжі і ніколи не використовуйте його для опалювання. Гарантія дійсна тільки за умови використання приладу за призначенням.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Не використовуйте захисні кришки та загорожі для дітей, окрім тих, що рекомендовані виробником варильної панелі. Це може призвести до нещасних випадків через перенагрівання, займання або відпадання фрагментів матеріалів.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Існує небезпека раптового займання!

Накопичення газу у закритому приміщенні може призвести до раптового займання. Слідкуйте, щоб поблизу приладу не було протягів. Конфорки можуть згаснути. Перед використанням газових конфорок уважно вивчіть інструкції та правила техніки безпеки.

Попередження – Існує небезпека отруєння!

Використання газової варильної панелі підвищує температуру, вологість і вміст продуктів горіння у приміщенні, де її встановлено. Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні, особливо під час використання варильної панелі: тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (витяжку). Під час інтенсивного та тривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція або більш ефективна вентиляція: відкрийте вікно або підвищіть потужність механічної витяжки.

Попередження – Існує небезпека отримання опіків!

- Під час роботи конфорки та прилеглі до них зони дуже розігріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі.
- Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я, воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними. Пізніше з-під них може виходити полум'я. В обох випадках постає небезпека опіків, тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

Попередження – Існує небезпека пожежі!

- Під час роботи конфорки дуже розігріваються. Не кладіть на варильну панель займисті предмети. Не використовуйте варильну панель як місце збереження предметів.

- Не зберігайте біля даного електроприладу або під ним хімічні корозійні засоби, легкозаймисті матеріали або нехарчові продукти та не користуйтеся ними та парою поблизу від нього.
- Перегріті жир та олія швидко займаються. Не залишайте пательні з жиром чи олією на варильній панелі без нагляду. Якщо жир чи олія займуться, не заливайте вогонь водою. Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.
- Під час використання конфорки з надто високою потужністю поверхня сильно нагрівається. Можуть запалитися займисті матеріали. Індикація рівня потужності на дисплеї може відрізнитися від рівня потужності, вказаної перемикачем. Індикація рівня потужності на дисплеї слугує виключно як додаткова інформація. Завжди установлюйте рівень потужності відповідно до параметрів, надрукованих на перемикачеві.

⚠ Попередження – Небезпека травмування!

- Тріщини або відколи на склі небезпечні. Обов'язково вимикайте всі пальники і електричні нагрівальні елементи. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу. Не торкайтесь поверхні приладу. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Зверніться до сервісної служби.
- Посуд, що пошкоджений, не відповідає розмірам конфорки, виходить поза край варильної панелі або погано поставлений на конфорку, може стати причиною серйозних травм. Дотримуйтеся порад та рекомендацій щодо використання посуду.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених кабелів електроживлення або газопровідних шлангів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці, перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.

- Якщо кнопку управління не можна повернути або вона розхитана, її більше не можна використовувати. Негайно зверніться до сервісної служби, щоб відремонтувати або замінити кнопку управління.

⚠ Попередження – Існує небезпека ураження електричним струмом!

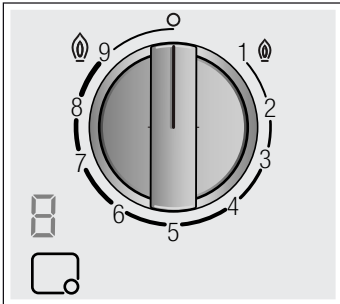
- Не використовуйте для очищення варильної панелі пароочищувачі.
- Тріщини або відколи на скляній панелі можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.





Знайомство з приладом


В огляді моделей Ви можете знайти свій пристрій з відповідними потужностями конфорок. → *Сторінка 2*

Елементи управління та конфорки

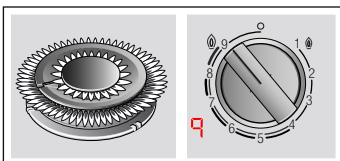
На кожному поворотному перемикачеві позначена відповідна конфорка. За допомогою поворотних перемикачів можна відповідно встановлювати різноманітні положення потрібної потужності між максимальним та мінімальним значеннями. Не намагайтеся безпосередньо перемикатися з положення 0 на положення 1 або з положення 1 на положення 0.



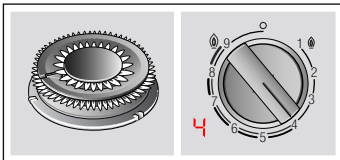
| Індикація | |
|--|--|
|  | Конфорка, що регулюється поворотним перемикачем |
|  | Вимкнена конфорка |
|  | Найвищий рівень потужності та електричне запалювання |
|  | Найнижчий рівень потужності |

| Індикація на дисплеї | |
|--|------------------------|
|  | Електричне запалювання |
|  | Рівні нагрівання |
|  | Вимкнена конфорка |
|  | Залишкове тепло |

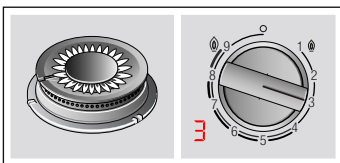
Внутрішнє та зовнішнє полум'я подвійної конфорки можна регулювати незалежно один від одного. Доступні такі рівні потужності:



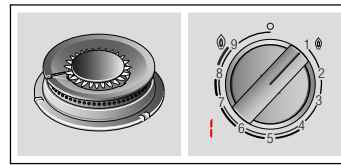
Зовнішнє та внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Зовнішнє полум'я на мінімальній потужності, а внутрішнє – на максимальній.



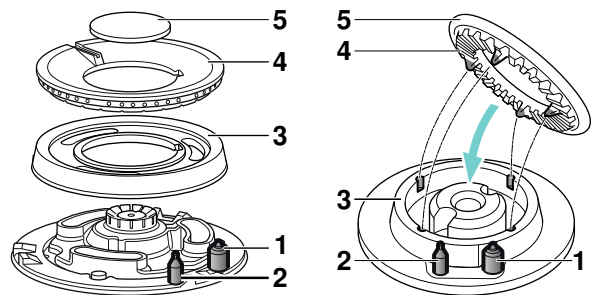
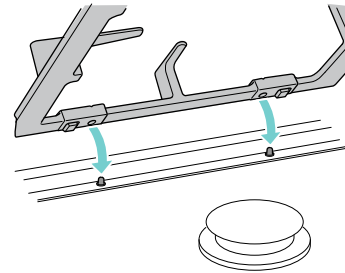
Внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Внутрішнє полум'я на мінімальній потужності.

Для правильного використання приладу необхідно переконатися, щоб решітки та всі деталі пальників були правильно встановлені. Не міняйте місцями кришки конфорок.

Завжди обережно знімайте решітку. Переміщення решітки може також зсунути решітки, що стоять поблизу.



| Елементи | |
|----------|---------------------|
| 1 | Елемент запалювання |
| 2 | Термоелемент |
| 3 | Кільце пальника |
| 4 | Корпус конфорки |
| 5 | Кришка пальника |

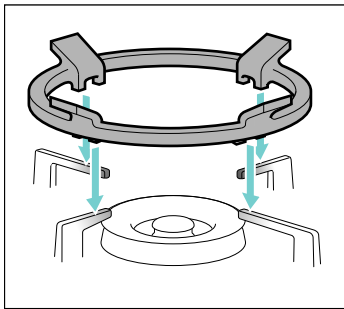
Індикація залишкового тепла

Варильна поверхня устаткована індикацією залишкового тепла для кожної конфорки, що сповіщає про температуру конфорок.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає. Не торкайтеся конфорки, поки світиться індикатор.

Приладдя

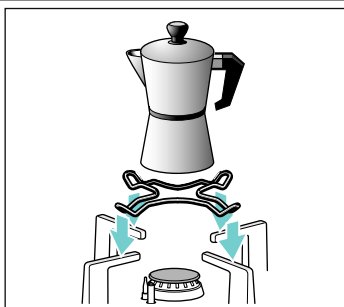
Деякі моделі варильної панелі комплектуються наступним приладдям. Його також можна придбати у сервісному центрі.



Додаткова решітка для Wok

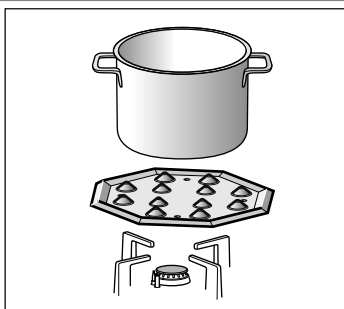
Підходить для використання лише на конфорках Wok з двома або трьома пальниками. Використовуйте посуд з діаметром близько 26 см, сковорідки, глиняні сотейники, паельери, посуд з опуклим дном тощо.

Щоб подовжити термін служби приладу, рекомендується використовувати додаткову решітку для Wok.



Додаткова решітка для готування еспресо

Підходить для використання лише на менших конфорках. Використовуйте посуд з діаметром менше 12 см.



Підставка на конфорку

Ця деталь приладдя підходить лише для приготування за низької температури. Її можна використовувати лише на економічній або звичайній конфорці. Якщо на варильній поверхні працюють декілька звичайних конфорок, рекомендується встановити підставку на конфорку на передню або задню звичайну конфорку.

Встановіть деталь приладдя вигинами вгору на тримач, ні в якому разі не прямо на конфорку.

Артикул

HEZ298114 Додаткова решітка для готування еспресо
HEZ298105 Підставка на конфорку

Виробник не несе відповідальності, якщо ці приладдя не використовуються або використовуються неправильно.

Газові конфорки

Увімкнення вручну

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності.
2. Піднесіть запальничку або джерело полум'я (сірник, кресало тощо) до пальника.

Автоматичне запалювання

Якщо ваша варильна поверхня устаткована автоматичним запалюванням (свічками запалювання):

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності. Поки поворотний перемикач утримується натиснутим, на всіх пальниках утворюються іскри, а на дисплеї відображається символ fl . Конфорка запалюється.
2. Відпустіть поворотний перемикач.
3. Поверніть перемикач у потрібне положення.

Якщо запалювання не відбулося, вимкніть конфорку та повторіть зазначені дії ще раз. Цього разу утримуйте перемикач натиснутим дещо довше (до 10 секунд).

⚠ Попередження – Небезпека вибуху!

Якщо конфорка не запалилася протягом 10 секунд, вимкніть поворотний перемикач та відкрийте двері або вікно приміщення. Зачекайте щонайменше хвилину, перш ніж намагатися знову запалити конфорку.

Вказівка: Слідкуйте за особливою чистотою.

Забруднення свічок запалювання може призвести до неналежного запалювання. Регулярно очищуйте свічки запалювання за допомогою невеликої неметалічної щітки. Намагайтеся не застосовувати надмірну силу до свічок.

Захист від витікання газу

Дану варильну панель оснащено захистом від витікання газу (термопарою), який запобігає виходу газу в разі, коли конфорки випадково згасають.

Щоб забезпечити вмикання цієї системи:

1. Запаліть конфорку, як ви робите це звичайно.
2. Не відпускаючи ручку управління, утримайте її натиснутою протягом 4 секунд після запалювання полум'я.

Вимкнення конфорки

Прокрутіть поворотний перемикач праворуч у положення 0. На дисплеї відобразиться символ fl , а за кілька хвилин з'явиться індикація залишкового тепла.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки лунає звуковий сигнал (сухе клацання). Це не є ознакою несправності, а свідчить про вимкнення системи захисту від витікання газу.

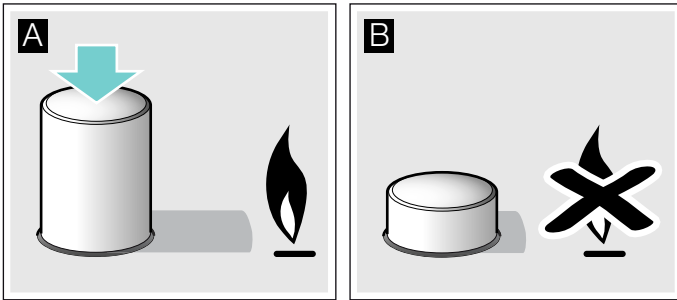
Головний вимикач / Блокування варильної панелі (Main Switch)

Варильна панель може мати головний вимикач, який припиняє подачу газу й відразу ж вимикає всі конфорки. Цей вимикач стає в пригоді, якщо у домі є діти або коли з якихось причин треба швидко вимкнути всі конфорки.

Щоб заблокувати варильну панель:

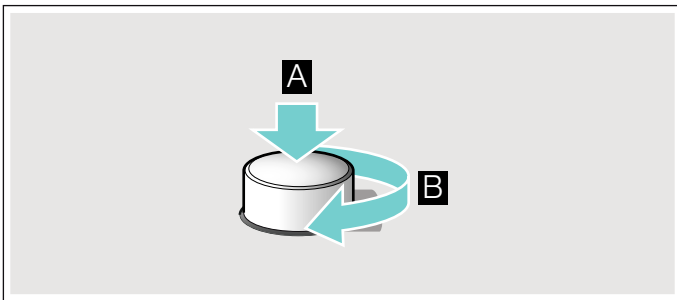
Натисніть головний вимикач.

Усі увімкнені конфорки згаснуть. Варильна панель заблокується.



Щоб розблокувати варильну панель:

1. Поверніть усі ручки в нульове положення.
2. Натисніть головний вимикач і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору.



Подача газу до варильної панелі відновлюється. Після цього можна використовувати варильну панель, як ви робите це звичайно.

Застереження

Під час використання конфорки може відчуватися слабкий свист, що є цілком нормальним.

На початку використання варильної панелі можливе виділення запахів. Це не є ознакою небезпеки або неправильної роботи електроприладу. З часом запахи зникнуть.

Полум'я помаранчевого кольору є нормальним. Таке забарвлення виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлиття рідин тощо.

У разі випадкового загасання полум'я конфорки вимкніть конфорку і не намагайтесь запалити її знову протягом принаймні 1 хвилини.

Таблиці та поради

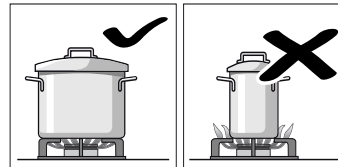
Посуд, придатний до використання

| Конфорка | Мінімальний діаметр дна посуду для готування | Максимальний діаметр дна посуду для готування |
|---------------------|--|---|
| Конфорка Wok | 22 см | - см |
| Потужна конфорка | 20 см | 26 см |
| Звичайна конфорка | 14 см | 22 см |
| Економічна конфорка | 12 см | 16 см |

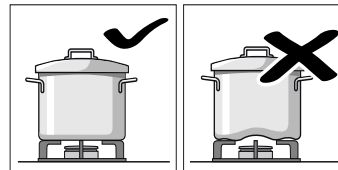
Посуд не повинен виступати за край варильної поверхні.

Поради з використання

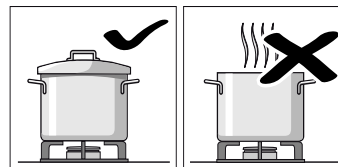
Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



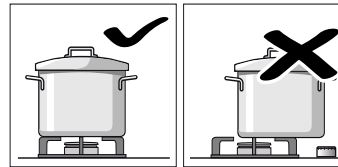
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки. Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



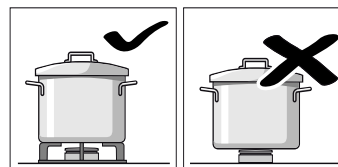
Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися. Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.



Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою. Інакше частина енергії втрачається.

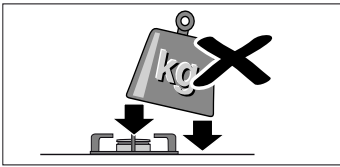


Розміщуйте посуд по центру конфорки. Інакше посуд може перекинутися. Не розміщуйте посуд великого розміру на конфорках, що знаходяться біля ручок управління. Ручки можуть пошкодитися внаслідок перегрівання.



Встановлюйте посуд тільки на решітці і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.

Перед використанням конфорок варильної панелі перевірте, щоб решітці і кришки конфорок були правильно встановлені.



Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі. Не стукайте по варильній панелі і не ставте на неї занадто важкі предмети.

Таблиця тривалості готування

У цій таблиці наведені оптимальні рівні нагрівання і тривалість готування для різних страв. Ці орієнтовні дані розраховані на чотири порції.

Тривалість готування і рівні нагрівання залежать від типу, ваги, якості страв, типу газу, що використовується, та від матеріалу, з якого виготовлено посуд для готування. Для приготування цієї страви використовується переважно посуд із нержавіючої сталі.

Завжди використовуйте посуд відповідного розміру і ставте його по центру на конфорку. Інформацію щодо діаметру посуду для готування ви знайдете у розділі. → "Посуд, придатний до використання"

Інформація щодо таблиці

Приготування кожної страви складається з одного або двох етапів. Кожен етап містить такі дані:

- Спосіб готування
- Рівень нагрівання
- Тривалість, хв.

Способи готування, наведені в таблиці

- Кип'ятіння
- Продовження готування
- Створення тиску в скороварці
- Підтримання тиску в скороварці
- Швидке обсмаження на інтенсивному вогні
- Помірне обсмаження
- Розтоплювання
- * Без кришки
- ** Постійно перемішуйте

Вказівка: Символи на приладі не відображаються. Вони слугують лише для орієнтування у способах готування.

Там з'являються дані для приготування страв на різних конфорках. Рекомендація за замовчуванням — перша згадана конфорка. В огляді моделі описані всі конфорки варильної поверхні. → *Сторінка 2*

Приклад:

| Страва Конфорка | Загальн ий час, хв. | Етап 1 | | | Етап 2 | | |
|------------------------|---------------------------|--------|---|-------|--------|---|-----|
| | | | | | | | |
| Супи, крем-супи | | | | | | | |
| Юшка | | | | | | | |
| Потужна к. | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Звичайна конфорка | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| К. Wok | 10-15 | | 9 | 6-8 | | 4 | 4-7 |

Цей приклад ілюструє приготування юшки на потужній конфорці, стандартній конфорці та конфорці Wok.

На потужній конфорці (рекомендований параметр) загальний час приготування складатиме від 12 до 17 хвилин.

- Етап 1: доведення до кипіння. Налаштуйте рівень нагрівання 8 на 7-9 хвилин.
- Етап 2: продовження готування. Перемкніться на рівень нагрівання 1 на 5-8 хвилин.

Дані також стосуються інших запропонованих конфорок.

| Страва Конфорка | Загальн ий час, хв. | Етап 1 | | | Етап 2 | | |
|--------------------|---------------------------|--------|--|--|--------|--|--|
| | | | | | | | |

Супи, крем-супи

Юшка

| | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Потужна конфорка | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Звичайна конфорка | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Конфорка Wok | 12-17 | | 9 | 7-9 | | 4 | 5-8 |

Гарбузовий крем-суп, борщ

| | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Потужна конфорка | 30-35 | | 9 | 10-12 | | 5 | 20-23 |
| Звичайна конфорка | 45-50 | | 9 | 15-17 | | 6 | 30-33 |
| Конфорка Wok | 25-30 | | 9 | 7-9 | | 4 | 18-21 |

Мінестроне (італійський овочевий суп)

| | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Потужна конфорка | 47-52 | | 9 | 10-12 | | 5 | 37-40 |
| Звичайна конфорка | 57-62 | | 9 | 10-12 | | 6 | 47-50 |
| Конфорка Wok | 45-50 | | 8 | 8-10 | | 4 | 37-40 |

Макарони та рис

Спагеті

| | | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|---|-------|--|---|-------|
| Потужна конфорка | 18-22 | | * | 9 | 8-10 | | 6 | 10-12 |
| Звичайна конфорка | 20-24 | | * | 9 | 10-12 | | 7 | 10-12 |
| Конфорка Wok | 18-22 | | * | 8 | 8-10 | | 6 | 10-12 |

Рис

| | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Потужна конфорка | 17-22 | | 9 | 5-7 | | 2 | 12-15 |
| Звичайна конфорка | 18-23 | | 9 | 7-9 | | 6 | 11-14 |
| Конфорка Wok | 13-18 | | 8 | 4-6 | | 4 | 9-12 |

Равіолі

| | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-------|--|---|------|
| Потужна конфорка | 9-14 | | 9 | 4-6 | | 6 | 5-8 |
| Звичайна конфорка | 17-22 | | 8 | 12-14 | | 8 | 5-8 |
| Конфорка Wok | 13-18 | | 8 | 5-7 | | 8 | 8-11 |

Овочі та бобові

Відварена картопля (пюре, картопляний салат)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|------|--|---|-------|
| Потужна конфорка | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 5 | 15-18 |
|------------------|-------|--|---|------|--|---|-------|

| Страва Конфорка | Загальн ий час, хв. | Етап 1 | | | Етап 2 | | |
|--------------------------|---------------------------|--------|---|-------|--------|---|-------|
| | | | | | | | |
| Звичайна конфорка | 25-30 | | 9 | 10-12 | | 6 | 15-18 |
| Конфорка Wok | 25-30 | | 7 | 11-13 | | 6 | 14-17 |
| Хумус (нутове пюре) | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 50-55 | | 9 | 10-12 | | 4 | 40-43 |
| Звичайна конфорка | 52-57 | | 9 | 12-14 | | 5 | 40-43 |
| Конфорка Wok | 47-52 | | 8 | 10-12 | | 6 | 37-40 |
| Сочевиця гірська | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 40-45 | | 9 | 8-10 | | 8 | 32-35 |
| Звичайна конфорка | 50-55 | | 9 | 18-20 | | 6 | 32-35 |
| Конфорка Wok | 45-50 | | 7 | 20-22 | | 5 | 25-28 |
| Овочі в тісті темпура | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 12-17 | | 7 | 6-8 | | 6 | 6-9 |
| Звичайна конфорка | 15-20 | | 8 | 8-10 | | 7 | 7-10 |
| Конфорка Wok | 10-15 | | 7 | 5-7 | | 5 | 5-8 |
| Свіжі пасеровані овочі** | | | | | | | |
| Конфорка Wok | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |
| Потужна конфорка | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |
| Картопля фрі | | | | | | | |
| Конфорка Wok | 12-17 | | 8 | 12-17 | | | |
| Потужна конфорка | 15-20 | | 9 | 15-20 | | | |
| Звичайна конфорка | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |
| Яйця | | | | | | | |
| Шакшука, менемен | | | | | | | |
| Звичайна конфорка | 15-20 | | 9 | 10-12 | | 4 | 5-8 |
| Потужна конфорка | 13-18 | | 8 | 7-9 | | 3 | 6-9 |
| Конфорка Wok | 15-20 | | 6 | 11-13 | | 4 | 4-7 |
| Омлет (1 шт.) | | | | | | | |
| Звичайна конфорка | 3-5 | | 8 | 3-5 | | | |
| Потужна конфорка | 2-4 | | 9 | 2-4 | | | |
| Конфорка Wok | 2-4 | | 5 | 2-4 | | | |
| Іспанська тортілья | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |
| Конфорка Wok | 20-25 | | 8 | 20-25 | | | |

| Страва Конфорка | Загальн ий час, хв. | Етап 1 | | | Етап 2 | | |
|---------------------------------------|---------------------------|--------|---|-------|--------|---|-------|
| | | | | | | | |
| Соуси | | | | | | | |
| Соус бешамель** | | | | | | | |
| Економічна конфорка | 10-15 | | 6 | 2-4 | | 6 | 8-11 |
| Звичайна конфорка | 10-15 | | 5 | 2-4 | | 5 | 8-11 |
| Конфорка Wok | 3-8 | | 6 | 1-2 | | 6 | 2-6 |
| Соус із сиром з блакитною пліснявою** | | | | | | | |
| Економічна конфорка | 4-6 | | 7 | 4-6 | | | |
| Звичайна конфорка | 3-5 | | 7 | 3-5 | | | |
| Потужна конфорка | 3-5 | | 5 | 3-5 | | | |
| Соус наполі | | | | | | | |
| Звичайна конфорка | 18-23 | | 6 | 2-4 | | 4 | 16-19 |
| Потужна конфорка | 15-20 | | 8 | 1-3 | | 6 | 14-17 |
| Конфорка Wok | 12-17 | | 8 | 2-4 | | 6 | 10-13 |
| Соус карбонара | | | | | | | |
| Звичайна конфорка | 10-15 | | 6 | 5-7 | | 3 | 5-8 |
| Потужна конфорка | 8-13 | | 5 | 4-6 | | 3 | 4-7 |
| Економічна конфорка | 10-15 | | 9 | 5-7 | | 5 | 5-8 |
| Риба | | | | | | | |
| Мерлуза панірована | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 5-10 | | 8 | 5-10 | | | |
| Звичайна конфорка | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Конфорка Wok | 5-10 | | 7 | 5-10 | | | |
| Запечений лосось | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 5-10 | | 7 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Звичайна конфорка | 5-10 | | 8 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Конфорка Wok | 7-12 | | 7 | 2-4 | | 1 | 5-8 |
| Молюски | | | | | | | |
| Потужна конфорка | 5-7 | | 9 | 5-7 | | | |
| Конфорка Wok | 4-6 | | 9 | 4-6 | | | |
| Звичайна конфорка | 10-12 | | 9 | 10-12 | | | |

| Страва | Загальн ий час, хв. | Етап 1 | Етап 2 | |
|----------|---------------------------|--------|--------|--|
| Конфорка | | | | |

М'ясо

Качине філе (1 шт.)

| | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|------|--|--|
| Звичайна конфорка | 6-8 | | 7 | 6-8 | | |
| Потужна конфорка | 9-11 | | 7 | 9-11 | | |
| Конфорка Wok | 6-8 | | 6 | 6-8 | | |

Яловиче філе, бейстроганов

| | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Потужна конфорка | 8-13 | | 9 | 8-13 | | |
| Конфорка Wok | 5-10 | | 8 | 5-10 | | |
| Звичайна конфорка | 12-17 | | 9 | 12-17 | | |

Курачий шніцель (8 філе курки)

| | | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|------|--|---|-----|
| Потужна конфорка | 7-12 | | 9 | 2-4 | | 6 | 5-8 |
| Конфорка Wok | 7-12 | | 9 | 2-4 | | 6 | 5-8 |
| Звичайна конфорка | 7-12 | | 9 | 7-12 | | | |

Фарш

| | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Потужна конфорка | 15-20 | | 8 | 15-20 | | |
| Звичайна конфорка | 20-25 | | 9 | 20-25 | | |
| Конфорка Wok | 15-20 | | 7 | 15-20 | | |

Напівфабрикати

Заморожені крокети (16 шт.)

| | | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|------|--|---|-----|
| Потужна конфорка | 6-10 | | 8 | 6-10 | | | |
| Звичайна конфорка | 8-12 | | 8 | 8-12 | | | |
| Конфорка Wok | 6-10 | | 9 | 3-5 | | 4 | 3-5 |

Заморожені рибні палички(12 шт.)

| | | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|------|--|---|-----|
| Потужна конфорка | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 7 | 4-7 |
| Звичайна конфорка | 7-12 | | 9 | 7-12 | | | |
| Конфорка Wok | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 6 | 4-7 |

Сардельки (12 шт.)

| | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|------|--|--|
| Звичайна конфорка | 8-13 | | 9 | 8-13 | | |
| Конфорка Wok | 9-14 | | 5 | 9-14 | | |
| Потужна конфорка | 7-12 | | 7 | 7-12 | | |

Гамбургер з яловичини (4 шт., 1 см завтовшки, 110 г)

| | | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|-----|--|---|-----|
| Потужна конфорка | 4-9 | | 9 | 1-3 | | 7 | 3-6 |
| Конфорка Wok | 4-9 | | 8 | 1-3 | | 7 | 3-6 |
| Звичайна конфорка | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 8 | 4-7 |

| Страва | Загальн ий час, хв. | Етап 1 | Етап 2 | |
|----------|---------------------------|--------|--------|--|
| Конфорка | | | | |

Розігрійте квасолу в томатному соусі та підтримуйте її теплою (використовуйте підставку на конфорку)

| | | | | | | | |
|------------------------|-------|--|---|-------|--|---|----|
| Звичайна конфорка | 20-22 | | 6 | 5-7 | | 1 | 15 |
| Піца (діаметром 20 см) | | | | | | | |
| Конфорка Wok | 4-8 | | 4 | 4-8 | | | |
| Потужна конфорка | 16-20 | | 1 | 16-20 | | | |
| Звичайна конфорка | 20-25 | | 1 | 20-25 | | | |

Десерти

Рис, зварений на молоці відповідно до стандарту Din 3360-12* (використовуйте підставку на конфорку)

| | | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|----|---|-------|--|---|----|
| Звичайна конфорка | 62-67 | | ** | 8 | 27-32 | | 2 | 35 |
|-------------------|-------|--|----|---|-------|--|---|----|

Рис, зварений на молоці**

| | | | | | | | | | |
|---------------------|-------|--|---|---|-------|--|---|---|-------|
| Звичайна конфорка | 30-35 | | * | 8 | 9-11 | | * | 4 | 21-24 |
| Економічна конфорка | 40-45 | | * | 9 | 12-14 | | * | 2 | 28-31 |
| Конфорка Wok | 23-28 | | * | 7 | 8-10 | | * | 5 | 15-18 |

Розтопіть шоколад відповідно до стандарту EN 60350-2 (використовуйте підставку на конфорку)

| | | | | | | | | |
|---------------------|-------|--|---|---|-------|--|--|--|
| Економічна конфорка | 34-38 | | * | 1 | 34-38 | | | |
| Звичайна конфорка | 20-24 | | * | 1 | 20-24 | | | |

Млинці (8 шт.)

| | | | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|---|---|-----|--|---|---|-------------|
| Звичайна конфорка | 17-22 | | * | 8 | 3-5 | | * | 5 | 50 с/ стор. |
| Потужна конфорка | 20-25 | | * | 6 | 4-6 | | * | 4 | 60 с/ стор. |
| Конфорка Wok | 15-20 | | * | 4 | 3-5 | | * | 4 | 40 с/ стор. |

Хлібний пудинг (на водяній бані)

| | | | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|--|---|-------|--|--|---|-------|
| Потужна конфорка | 25-30 | | | 9 | 10-12 | | | 6 | 15-18 |
| Конфорка Wok | 23-28 | | | 9 | 8-10 | | | 8 | 15-18 |
| Звичайна конфорка | 27-32 | | | 9 | 10-12 | | | 7 | 17-20 |

Іспанський пудинг**

| | | | | | | | | |
|-------------------|------|--|---|---|------|--|--|--|
| Потужна конфорка | 3-8 | | * | 5 | 3-8 | | | |
| Звичайна конфорка | 8-13 | | * | 5 | 8-13 | | | |
| Конфорка Wok | 3-8 | | * | 4 | 3-8 | | | |

Бісквіт (на водяній бані)

| | | | | | | | | |
|-------------------|-------|--|--|---|-------|--|--|--|
| Потужна конфорка | 35-40 | | | 9 | 35-40 | | | |
| Конфорка Wok | 40-45 | | | 9 | 40-45 | | | |
| Звичайна конфорка | 45-50 | | | 9 | 45-50 | | | |

Поради щодо готування

- Для приготування крем-супів та бобових рекомендовано застосовувати скороварку. Тривалість готування значно зменшиться. Використовуйте скороварку відповідно до вказівок виробника. Додайте всі інгредієнти відразу ж на початку.
- Під час готування картоплі та рису завжди накривайте посуд кришкою. Таким чином час приготування значно скорочується. Перш ніж додавати макарони, рис або картоплю, почекайте, поки вода закипить. Потім відрегулюйте рівень нагрівання, щоб відновити приготування.
- Під час готування на сковороді в першу чергу розігрійте олію. Під час смаження підтримуйте постійну температуру, регулюючи за необхідності рівень нагрівання. При готуванні кількох порцій зачекайте, поки знову не буде досягнута задана температура. Регулярно перевертайте продукти.
- Під час приготування супів, крему, сочевиці або нуту додавайте всі інгредієнти в посуд одночасно.



Чистка і технічне обслуговування

Очищення

Після того як прилад охолоне, очистіть його за допомогою губки, води та миючого засобу.

Щоразу після використання очищайте поверхню деталей конфорки після того, як вона охолоне. Якщо навіть невелике забруднення (рештки продуктів, краплі жиру тощо, що запеклися на конфорці) залишити, воно пристане до поверхні, і потім його буде важче видалити. Для правильного виходу полум'я необхідно, щоб отвори та щілини конфорки були чистими.

Від пересування деякого посуду на решітках можуть лишатися металеві сліди.

Очистіть конфорки і решітки за допомогою води та миючого засобу та протріть їх неметалевою щіткою.

Решітки також можна мити у посудомийних машинах. Використовуйте миючий засіб, рекомендований виробником посудомийної машини. Якщо забруднення надто сильне, решітки треба попередньо очистити.

Кришки конфорок мити у посудомийних машинах не можна.

Якщо решітки оздоблені гумовими підкладками, очищайте їх з обережністю. Підкладки можуть злетіти, і тоді решітка може подряпати варильну панель.

Завжди насухо витирайте конфорки і решітки. Присутність крапель води або вологи на початку приготування може пошкодити емаль.

Після очищення та просушування конфорок перевірте, щоб кришки були правильно встановлені на розсікачах.

Увага!

- Під час чищення приладу не знімайте елементи управління. Потрапляння рідини на прилад може спричинити його пошкодження.
- Не використовуйте пароочищувачі. Вони можуть пошкодити варильну поверхню.
- Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві губки, загострені предмети, ножі тощо для усунення залишків їжі, що засмажилися на варильній панелі.
- Не використовуйте ножі, шкребки та інші подібні предмети для очищення стику скла з кільцями конфорок та металевими профілями або для очищення скляних чи алюмінієвих панелей за умови їх наявності.

Догляд

Одразу витирайте рідини, що проливаються на варильну панель. Так ви уникнете прилипання рештків їжі та заощадите майбутні зусилля.

Не пересувайте посуд по поверхні скла, це може пошкодити його. Запобігайте також падінню на скло твердих або загострених предметів. Не стукайте по пругах варильної панелі.

Піщинки (наприклад, від очищення овочів) дряпають поверхню скла.

Якщо на поверхню панелі потрапив розплавлений цукор або продукти з підвищеним вмістом цукру, їх треба негайно зчистити з конфорки за допомогою шкребка для скла.

? Що робити у випадку несправності?

У деяких випадках певні несправності можна з легкістю усунути самостійно. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся з наступними вказівками.

| Несправність | Можлива причина | Усунення |
|--|--|--|
| Збій загального електропостачання. | Несправний запобіжник. | Перевірте стан запобіжника в розподільному ящику та замініть його за необхідності. |
| | Спрацював автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання. | Перевірте на панелі управління, чи не вийшов із ладу автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання. |
| Автоматичне запалювання не працює. | Можливо, нашарувалися залишки їжі або очисних засобів між свічками запалювання та пальником. | Проміжок між свічкою та пальником повинен утримуватися в чистоті. |
| | Конфорки вологі. | Ретельно просушіть кришки конфорок. |
| | Кришки конфорок установлені неправильно. | Переконайтеся, що кришки встановлені належним чином. |
| | Прилад незаземлений, неправильно підключений, або кабель заземлення пошкоджений. | Зверніться до свого електрика. |
| Автоматичне запалювання не працює, а на дисплеї відображається символ F1 або F2 . | Електроніка перегрілася. | Вимкніть конфорку або користуйтеся виключно найнижчим рівнем нагрівання, доки електроніка не охолоне достатньо. |
| Полум'я конфорки горить нерівномірно. | Елементи конфорки установлені неправильно. | Установіть елементи на відповідні конфорки належним чином. |
| | Жолоби конфорки забруднені. | Почистіть жолоби конфорки. |
| Потік газу здається недостатнім або газ не виходить. | Подача газу перекрита проміжним клапаном. | Відкрийте проміжний клапан. |
| | Якщо ви користуєтеся газом із балону, переконайтеся, що балон заповнений. | Замініть газовий балон. |
| В кухні пахне газом. | Відкритий газовий кран. | Закрийте подачу газу. |
| | Газовий балон закритий недостатньо щільно. | Переконайтеся, що газовий балон перекритий належним чином. |
| | Можливий витік газу. | Перекрийте центральний кран газопостачання, провітріть приміщення та негайно викличте кваліфікованого монтера, який перевірить газову установку й надасть сертифікат щодо встановлення. Не користуйтеся приладом, доки не переконаєтеся, що з установки або з приладу більше не витікає газ. |
| Пальник вимикається, щойно відпустити перемикач. | Перемикач був натиснутий недостатньо довго. | Коли конфорка увімкнеться, потримайте натиснутим перемикач ще кілька секунд. |
| | Жолоби конфорки забруднені. | Почистіть жолоби конфорки. |
| На дисплеї відображається F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 . | Несправність електроніки. | Відключіть варильну поверхню від мережі живлення. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть. Якщо індикація знову з'явилася, викличте сервісну службу. |
| Індикація рівня нагрівання на дисплеї постійно відрізняється від рівня нагрівання, обраного перемикачем. | Помилкове калібрування електроніки. | Виконайте калібрування відповідно до посібника з монтажу. |

Служба сервісу

Під час звернення до нашого сервісного центру вам треба надати номер електроприладу (E-Nr.) та заводський номер (FD). Ця інформація присутня на табличці з характеристиками, що розташована в нижній частині варильної панелі, а також на етикетці інструкцій з експлуатації.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.


Умови гарантії

Якщо, всупереч нашим сподіванням, прилад є пошкодженим або не відповідає передбаченим вимогам якості, просимо вас якнайшвидше повідомити нам про це. Щоб гарантія залишалась дійсною, не треба виконувати з приладом жодних дій та використовувати його невідповідним чином.

Умови гарантії визначаються представництвом нашої компанії в країні, де було здійснено покупку. Докладну інформацію ви можете отримати в пунктах продажу. Щоб скористатися гарантією, необхідно надати документ, що підтверджує покупку.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Захист навколишнього середовища

Якщо на фірмовій табличці зображений символ , дійте згідно з наступними вказівками.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Упаковку вашого приладу було виготовлено тільки з тих матеріалів, які необхідні для забезпечення ефективного захисту приладу під час транспортування. Ці матеріали підлягають вторинній переробці, завдяки чому зменшується їх негативний вплив на довкілля. Запрошуємо вас також посприяти захисту довкілля, дотримуючись наступних порад:

- помістіть упаковку у відповідний контейнер для збору відходів;
- перед утилізацією приладу, що відслужив свій термін, зробіть його непридатним для використання. Запитайте в місцевих органах влади адресу найближчого пункту прийому вторинної сировини та здайте туди свій прилад;
- не зливайте використану олію у мийку. Вилийте її в закриту посудину та віднесіть до пункту прийому або, якщо такого немає, помістіть цю посудину у контейнер для сміття (вона попаде на обладнане звалище; це, мабуть, не є оптимальним варіантом, але так можна запобігти забрудненню води).



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



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001133262

980116(F)