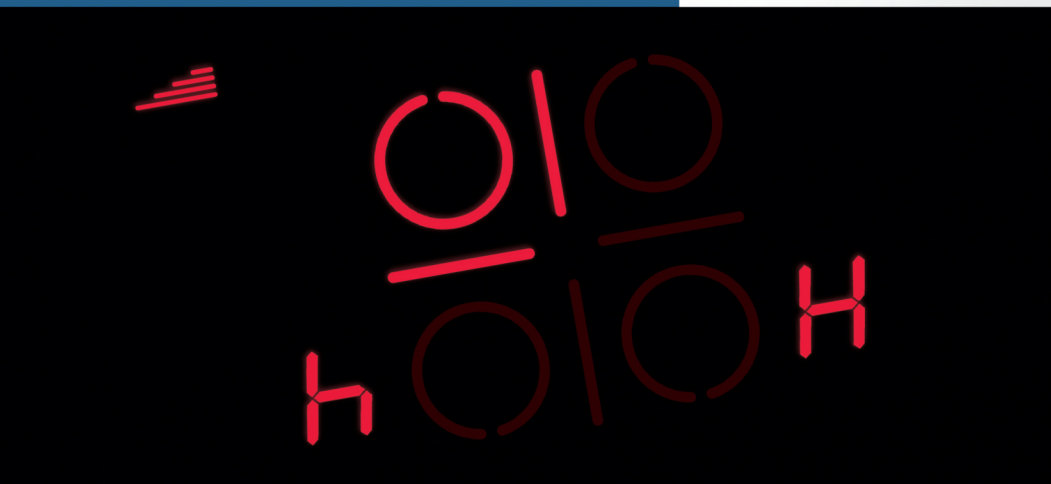




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



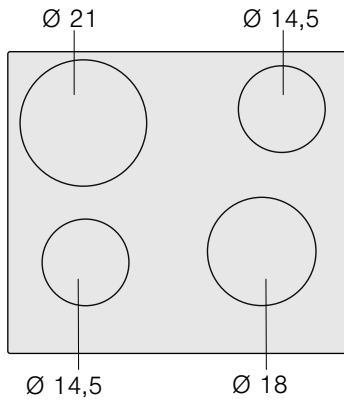
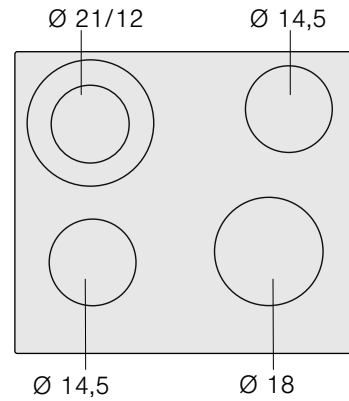
**Sildvirsmā
Kaitlentē
Pliidipaat
Варильна поверхня
PKE6..CA., PKF6..CA1.**



BOSCH

[lv] Lietošanas instrukcija2
[lt] Naudojimo instrukcija8

[et] Kasutusjuhend 14
[uk] Інструкція з використання 20

PKE6..CA..**PKF6..CA1.**

Satura rādītājs

| | | |
|--|---|----------|
|  | Noteikumiem atbilstoša izmantošana | 3 |
|  | Svarīgas drošības norādes | 3 |
|  | Bojājumu iemesli | 4 |
| | Pārskats | 4 |
|  | Vides aizsardzība | 4 |
| | Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju | 4 |
| | Videi draudzīga utilizācija | 4 |
|  | Ierīces apraksts | 5 |
| | Vadības panelis | 5 |
| | Sildriņķi | 5 |
| | Sildriņķu un paliekošā siltuma indikators | 5 |
|  | Ierīces apkalpe | 5 |
| | Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana | 5 |
| | Sildriņķa iestatīšana | 5 |
| | Gatavošanas tabula | 6 |
|  | Mazgāšana | 6 |
| | Stikla keramika | 6 |
| | Sildvirsmas rāmis | 6 |
|  | Servisa dienests | 7 |
| | E numurs un FD numurs | 7 |

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā: **www.bosch-eshop.com**

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Glabāiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Išlaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 2000 metrus virs jūras līmeņa.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piemēram, pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Izmantojiet tikai mūsu atļautās aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Traumu risks!

Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemērota.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

| Bojājums | Cēlonis | Rīcība |
|------------------|--|--|
| Traipi | Pārplūdis ēdiens | Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi. |
| | Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi | Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. |
| Švīkas | Sāls, cukurs un smiltis | Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu. |
| | Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku | Pārbaudiet savus traukus. |
| Izbalējusi krāsa | Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi | Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. |
| | Katlu (piemēram, alumīnija) radīti noberzumi | Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos. |
| Nelīdzenumi | Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura | Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi. |

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat ievērojami vairāk elektroenerģijas. Caur stikla vāciņu jūs labāk redzēsiet ēdienu, lieki nepaceļot vāciņu.
- Izmantojiet katlus un pannas ar gludiem dibieniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.
- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ievērojiet: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tā var ietaupīt enerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Sekojiet līdzi, lai ar katlu būtu nosepta pēc iespējas lielāka sildriņķa daļa.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Iestatiet atbilstīgu tālākās gatavošanas līmeni. Ja ir iestatīts pārāk liels tālākās gatavošanas līmenis, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš.
- Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

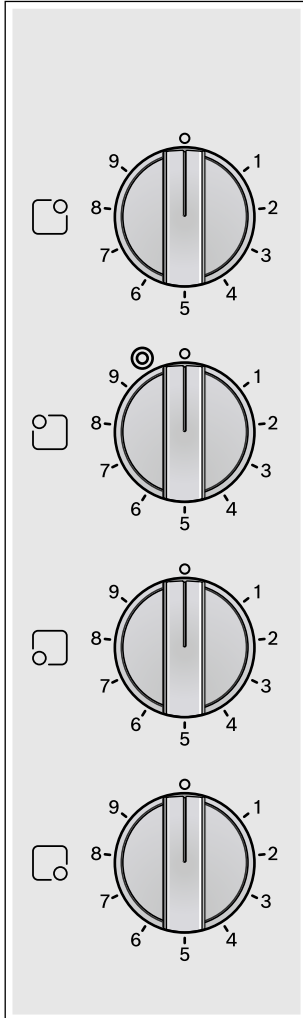


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet pārskatā. → 2 lpp.



Vadības panelis



Sildriņķu slēdži

Sildriņķu slēdži ir stingri piestiprināti. Tos nedrīkst noņemt. Noņemot sildriņķu slēdžus ar spēku, tos var sabojāt.

Sildriņķi

| Sildriņķis | Ieslēgšana un izslēgšana |
|--|---|
| <input type="radio"/> Vienriņķa sildriņķis | |
| <input checked="" type="radio"/> Divriņķu sildriņķis | Ieslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz  . Iestatiet sildīšanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 stāvoklī un iestatiet no jauna. Griežot sildriņķa slēdzi uz 0 stāvokli, nekādā gadījumā negrieziet to pār simbolu  . |

Norādījumi

- Tumšas zonas sildriņķa sildīšanas shēmā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
- Vairākriņķu sildriņķiem iekšējo riņķu sildīšanu un papildsildīšanu var ieslēgt un izslēgt dažādos laikos.

Sildriņķu un paliekošā siltuma indikators

Sildriņķu un paliekošā siltuma indikators deg, ja sildriņķis ir silts:

- Sildriņķu indikators - ierīces darba režīmā, īsu brīdi pēc tam, kad ir ieslēgts sildriņķis.
- Paliekošā siltuma indikators - kad gatavošana pabeigta, tik ilgi, kamēr sildriņķis vēl ir silts.

Izmantojot paliekošo siltumu, varat taupīt enerģiju, piem., uzturēt siltu nelielu ēdiena daudzumu vai kausēt glazūru.

Ierīces apkalpe

Šajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsi gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.


Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķu slēdžiem.

Sildriņķa iestatīšana

Izmantojot sildriņķu slēdžus, var regulēt sildriņķu karsēšanas jaudu.

1. sildīšanas līmenis = mazākā jauda
9. sildīšanas līmenis = lielākā jauda

Simbols indikatora laukā norāda, uz kuru sildriņķi šis indikators attiecas, piemēram,  uz tālāko labās puses sildriņķi.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un sildīšanas līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tādēļ iespējamas atšķirības.

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepšanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk apcept mazās porcijās.

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 4 lpp.

| | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Ilgstošās gatavošanas laiks minūtēs |
|--|-------------------------------|-------------------------------------|
| Kausēšana | | |
| Sviests, želatīns | 1 | - |
| Uzsildīšana un siltuma saglabāšana | | |
| Sautējums (piemēram, lēcu sautējums) | 1 | - |
| Piens** | 1-2 | - |
| Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa | | |
| Knēdeļi, klimpas | 3-4* | 20-30 min. |
| Zivis | 3* | 10-15 min. |
| Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce | 1 | 3-6 min. |
| Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana | | |
| Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu) | 3 | 15-30 min. |
| Kartupeļi ar mizu | 3-4 | 25-30 min. |
| Vārīti kartupeļi | 3-4 | 15-25 min. |
| Mīklas izstrādājumi, nūdeles | 5* | 6-10 min. |
| Sautējumi, zupas | 3-4 | 15-60 min. |
| Dārzeņi un saldēti dārzeņi | 3-4 | 10-20 min. |
| Gatavošana ātrvārīšanas katlā | 3-4 | - |
| Sutināšana | | |
| Ruletes | 3-4 | 50-60 min. |
| Sutināti cepeši | 3-4 | 60-100 min. |
| Gulašs | 3-4 | 50-60 min. |
| Cepšana** | | |
| Šnicele, vienkārša vai panēta | 6-7 | 6-10 min. |
| Karbonāde, vienkārša vai panēta | 6-7 | 8-12 min. |
| Steiks (3 cm biezs) | 7-8 | 8-12 min. |
| Zivs un zivs fileja, vienkārša vai panēta | 4-5 | 8-20 min. |

* Ilgstošā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

| | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Ilgstošās gatavošanas laiks minūtēs |
|---|-------------------------------|-------------------------------------|
| Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi | 6-7 | 8-12 min. |
| Saldēti, pannā gatavojami ēdieni | 6-7 | 6-10 min. |
| Pankūkas | 5-6 | nepārtraukti |

* Ilgstošā gatavošana bez vāka
** Bez vāka

Mazgāšana

Piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdiena atlikumi nepiedegs.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Lielus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ņemiet vērā ražotāja norādes.

Stikla skrāpi varat iegādāties arī mūsu klientu dienestā vai e-veikalā.

Izmantojot stikla keramikai paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, jūs iegūsiet labāku tīrīšanas rezultātu.

Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, rīkojieties atbilstoši turpmāk minētajiem norādījumiem.

- Izmantojiet tikai siltu sārmainu šķidrumu.
- Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunās mitrumu uzsūcošās drāniņas.
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi.



Servisa dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsit uz ierīces pases.

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Turinys

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Naudojimas pagal paskirtį | 9 |
|  | Svarbūs saugos nurodymai | 9 |
|  | Galimos gedimų priežastys | 10 |
| | Apžvalga | 10 |
|  | Aplinkos apsauga | 10 |
| | Energijos taupymo patarimai | 10 |
| | Ekologiškas utilizavimas. | 10 |
|  | Susipažinkite su prietaisu | 11 |
| | Valdymo skydelis | 11 |
| | Kaitvietės | 11 |
| | Kaitviečių ir liekamosios šilumos indikatorius. | 11 |
|  | Prietaiso valdymas | 11 |
| | Kaitlentės įjungimas ir išjungimas | 11 |
| | Kaitvietės nustatymas. | 11 |
| | Ruošimo lentelė | 12 |
|  | Valymas | 12 |
| | Stiklo keramikos kaitlentė. | 12 |
| | Kaitlentės rėmas. | 12 |
|  | Klientų aptarnavimo tarnyba | 13 |
| | E ir FD numeriai | 13 |

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.bosch-eshop.com**

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Išsaugokite šią naudojimo ir montavimo instrukciją bei prietaiso pasą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti arba perduoti kitiems savininkams.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Naudokite tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius ar vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai ar vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

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 prižiūrėti 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 techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrėti. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.

Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

| Pažeidimai | Priežastis | Priemonės |
|-------------------|---|---|
| Dėmės | Išbėgę maisto produktai | Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu. |
| | Netinkamos valymo priemonės | Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. |
| Įbrėžimai | Druska, cukrus ir smėlis | Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų. |
| | Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką | Patikrinkite indus. |
| Spalvos pakitimai | Netinkamos valymo priemonės | Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. |
| | Puodų žymės (pvz., aliuminio) | Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves. |
| Įrantos | Cukrus, daug cukraus turintys produktai | Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu. |

Aplinkos apsauga

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie elektros energijos taupymą ir prietaiso utilizavimą.

Energijos taupymo patarimai

- Puodus visada uždenkite tinkamais dangčiais. Ruošiant neuždengus dangčiu, reikia daug daugiau energijos. Per stiklinį dangtį matosi ruošiamas maistas, todėl jo nebūtina nuimti.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Jei ant kaitvietės padedamas per mažas puodas, prarandama energijos. Atkreipkite dėmesį: indų gamintojai dažniausiai nurodo puodo viršaus skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesniuose maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Puodu visada uždenkite kuo didesnę kaitvietės plotą.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Parinkite tinkamą tolesnio virimo pakopą. Parinkus per aukštą tolesnio virimo pakopą, suvartojama daugiau energijos.
- Išnaudokite kaitlentės liekamąją šilumą. Jei ilgai ruošėte, išjunkite kaitlentę likus 5–10 minučių iki ruošimo pabaigos.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

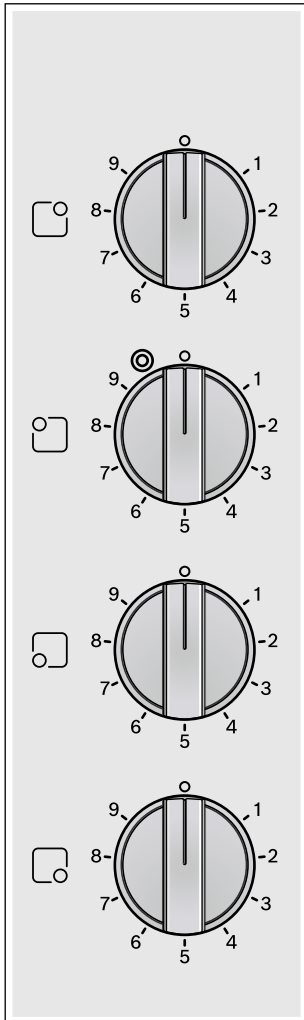


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Ši naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms.
Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.
→ 2 psl.



Valdymo skydelis



Kaitviečių jungiklis

Kaitviečių jungikliai yra įmontuoti. Jų negalima nuimti.
Jei bandysite nuimti jėga, sugadinsite kaitviečių jungiklį.

Kaitvietės

| Kaitvietė | Prijungimas ir atjungimas |
|--|---|
| <input type="radio"/> Vienguba kaitvietė | |
| <input checked="" type="radio"/> Dviguba kaitvietė | Įjungimas: kaitviečių jungiklį sukite į dešinę iki  . Nustatykite kaitinimo lygį. Išjungimas: kaitviečių jungiklį pasukite iki 0 ir nustatykite iš naujo. Kaitviečių jungiklio link 0 niekada nesukite per simbolį  . |

Pastabos

- Kaitančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos sąlygotos technikos. Jos jokios įtakos kaitvietės veikimui neturi.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungžiama ir išjungžiama net parinkus didžiausią galią.
- Kelių kontūrų kaitvietėse vidinių kontūrų kaitinimo elementai ir papildomai prijungiami kaitinimo elementai gali būti įjungžiami ir išjungžiami skirtingu laiku.

Kaitviečių ir liekamosios šilumos indikatorius

Kaitviečių ir liekamosios šilumos indikatorius dega, jeigu kaitvietė yra šilta:

- kaitviečių indikatorius - kaitinant, tik įjungus kaitvietę,
- liekamosios šilumos indikatorius - baigus gaminti, kol kaitvietė dar šilta.

Norėdami tausoti energiją Jūs galite išnaudoti liekamąją šilumą, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų.

Prietaiso valdymas

Skaitydami šį skyrių sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvietes. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas


Kaitlentė įjungžiama ir išjungžiama kaitviečių jungikliais.

Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo galią.

1 kaitinimo lygis = mažiausia galia

9 kaitinimo lygis = didžiausia galia

Simbolis rodmenų lauke rodo, kuriai kaitvietei rodmuo yra skirtas: pvz.,  dešiniajai galinei kaitvietei.

Ruošimo lentelė

Toliau pateiktoje lentelėje rasite keletą pavyzdžių.

Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų.

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Maisto produktus, kuriuos pirmiausia reikia karštai pakepinti, arba kuriuos kepinant skiriasi daug skysčių, geriausia pakepinti keletu mažesnių porcijų.

Patarimų, kaip gaminti taupant energiją, rasite skyriuje apie aplinkosaugą. → 10 psl.

| | Tolesnio virimo pakopa | Tolesnio virimo trukmė minutėmis |
|---|------------------------|----------------------------------|
| Lydimas | | |
| Sviestas, želatina | 1 | - |
| Pašildymas ir šilumos palaikymas | | |
| Tiršta sriuba (pvz., lęšių patiekalas) | 1 | - |
| Pienas** | 1-2 | - |
| Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant | | |
| Bulviniai, miltiniai kukuliai | 3-4* | 20–30 min. |
| Žuvis | 3* | 10–15 min. |
| Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas | 1 | 3–6 min. |
| Virimas, garinimas, troškinimas | | |
| Ryžiai (dvigubas vandens kiekis) | 3 | 15–30 min. |
| Bulvės su lupenomis | 3-4 | 25–30 min. |
| Virtos bulvės | 3-4 | 15–25 min. |
| Miltinės tešlos gaminiai, makaronai | 5* | 6–10 min. |
| Tiršta sriuba, sriubos | 3-4 | 15–60 min. |
| Daržovės ir šaldytos daržovės | 3-4 | 10–20 min. |
| Gaminimas greitpuodyje | 3-4 | - |
| Troškinimas | | |
| Vyniotiniai | 3-4 | 50–60 min. |
| Troškinti kepsniai | 3-4 | 60–100 min. |
| Guliašas | 3-4 | 50–60 min. |
| Kepimas** | | |
| Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose | 6-7 | 6–10 min. |
| Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose | 6-7 | 8–12 min. |
| Didkepsnis (3 cm storio) | 7-8 | 8–12 min. |
| Žuvis ir žuvies filė, natūrali arba apvoliotas džiovėsiuose | 4-5 | 8–20 min. |

* tolesnis virimas be dangčio

** Be dangčio

| | Tolesnio virimo pakopa | Tolesnio virimo trukmė minutėmis |
|---|------------------------|----------------------------------|
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliotas džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai | 6-7 | 8–12 min. |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti | 6-7 | 6–10 min. |
| Lietiniai blynai | 5-6 | nuolat stebėti |

* tolesnis virimas be dangčio
** Be dangčio

Valymas

Tinkamų valymo ir priežiūros priemonių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekš.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovių valiklių,
- šveičiamųjų priemonių,
- agresyvių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų pūrkiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- braižančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Didelius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus.

Tinkamą stiklo grandiklį galite įsigyti ir klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą šarmo tirpalą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
- Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų priemonių.
- Nenaudokite stiklo gremžtuko.



Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso E ir FD numerį. Techninių duomenų lentelę su numeriais surasite prietaiso pase.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

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

Sisukord

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Ettenähtud kasutamine | 15 |
|  | Olulised ohutusnõuded | 15 |
|  | Kahjustuste põhjused | 16 |
| | Ülevaade | 16 |
|  | Keskkonnakaitse | 16 |
| | Soovitusi energia säästmiseks | 16 |
| | Keskkonnasäästlik jäätmekäitus | 16 |
|  | Seadmega tutvumine | 17 |
| | Juhtpaneel | 17 |
| | Keedualad | 17 |
| | Keeduala ja jääksoojuse näit | 17 |
|  | Seadme kasutamine | 17 |
| | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine | 17 |
| | Keeduala seadistamine | 17 |
| | Toiduvalmistustabel | 18 |
|  | Puhastamine | 18 |
| | Klaaskeraamiline pind | 18 |
| | Pliidiplaadi raam | 18 |
|  | Klienditeenindus | 19 |
| | E-number ja FD-number | 19 |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.bosch-home.com** ja Internetikauplusest: **www.bosch-eshop.com**

Ettenähtud kasutamine

Lugege see juhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodus majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid.

Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

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 käsitsemist 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 – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

Hoiatus – Põletuse oht!

Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Vigastuste oht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiab sagedasemad kahjustused.

| Kahjustus | Põhjus | Abinõu |
|---------------|--|---|
| Plekid | Ülekeenud toit | Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasist puhastuskaabitsaga |
| | Ebasobivad puhastusvahendid | Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid |
| Kriimustused | Sool, suhkur ja liiv | Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena |
| | Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda | Kontrollige oma nõud üle |
| Värvimuutused | Ebasobivad puhastusvahendid | Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid |
| | Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium) | Nihutamisel kergitage potte ja panne |
| Mikropraod | Suhkur, suure suhkrusaldusega road | Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasist puhastuskaabitsaga |

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiab teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmisel on energiakulu tunduvalt suurem. Klaasist kaas võimaldab heita pilku potti, ilma et peaks kergitama kaant.
- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ebatasase põhjaga keedunõude kasutamisel on energiakulu suurem.
- Poti või panni põhja läbimõõt peab vastama keeduala läbimõõdule. Liiga väikeste pottide kasutamine keedualal toob kaasa energiakao. Pange tähele: nõude tootjad toovad sageli ära poti ülemise serva läbimõõdu. Tavaliselt on see suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikesteks kogusteks kasutage väikest potti. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. Sellega hoiate kokku energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Valige keetmise jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrgel võimsusastmel jätkates raiskate asjatult energiat.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääkkuumus. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

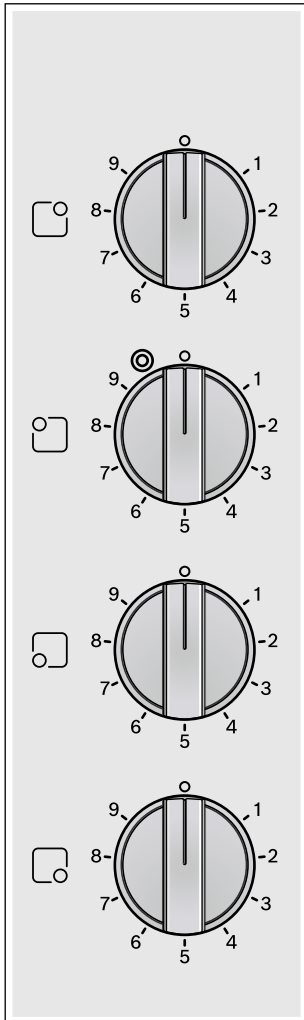


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevatele pliidiplaatidele. Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate tüüpide ülevaatest. → *lehekülg 2*



Juhtpaneel



Keedualade lülitid

Keedualade lülitid on püsivalt kinnitatud. Neid ei tohi eemaldada. Kui keedualade lülitid jõudu kasutades eemaldada, siis need purunevad.

Keedualad

| Keeduala | Sisselülitamine ja väljalülitamine |
|---|---|
| <input type="radio"/> Üheringiline keeduala | |
| <input checked="" type="radio"/> Kaheringiline keeduala | Sisselülitamine: keerake keeduala lülitit kuni  paremale. Seadistage võimsusaste. Väljalülitamine: keerake keeduala lülitit 0 peale ja seadistage uuesti. Ärge kunagi keerake keeduala lülitit 0 peale üle  . |

Märkused

- Keeduala hõõgpildil olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusastmel.
- Mitmeringilistel keedualadel võivad sisemiste kuumutusringide soojendused ja sisselülitatavad soojendused erinevatel aegadel sisse ja välja lülituda.

Keeduala ja jääksoojuse näit

Keeduala ja jääksoojuse näit põleb, kui keeduala on veel kuum:

- Keeduala näit - põleb, kui keeduala on sisse lülitatud, süttib vahetult pärast keeduala sisselülitamist.
- Jääksoojuse näit - süttib pärast keeduala väljalülitamist, kui keeduala on veel kuum.

Jääksoojust saate kasutada energia säästmiseks, näiteks väikese portsjoni soojana hoidmiseks või glasuri sulatamiseks.



Seadme kasutamine

Siinsest peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine


Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keedualade lülititest.

Keeduala seadistamine

Keedualade lülititega reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus

Võimsusaste 9 = suurim võimsus

Kuvapaneelil olev sümbol näitab, millise keeduala kohta näit kehtib: nt  tagumise parempoolse keeduala kohta.

Toiduvalmistustabel

Järgmisest tabelist leiate mõne näite.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

Toite, mida praetakse kuumal pannil või millest eraldub praadimisel palju vedelikku, on parem praadida mitme väikese portsjonina.

Nõuandeid energiasäästliku toiduvalmistamise kohta leiate peatükist „Keskkonnakaitse”. → *lehekülg 16*

| | Võimsusaste edasikeetmisel | Edasikeetmise kestus minutites |
|--|----------------------------|--------------------------------|
| Sulatamine | | |
| Või, želatiin | 1 | - |
| Soojendamine ja soojas hoidmine | | |
| Supp, (nt läätsesupp) | 1 | - |
| Piim** | 1-2 | - |
| Hüüvitamine, paisutamine | | |
| Kneedlid, klimbid | 3-4* | 20-30 min |
| Kala | 3* | 10-15 min |
| Valged kastmed, nt Béchamel-kaste | 1 | 3-6 min |
| Keetmine, aurutamine, hautamine | | |
| Riis (kahekordne veekogus) | 3 | 15-30 min |
| Koorega kartulid | 3-4 | 25-30 min |
| Kooritud kartulid | 3-4 | 15-25 min |
| Tainatooted, nuudlid | 5* | 6-10 min |
| Ühepajatoidud, supid | 3-4 | 15-60 min |
| Köögivilid ja külmutatud köögivilid | 3-4 | 10-20 min |
| Kiirkeedupotis keetmine | 3-4 | - |
| Moorimine | | |
| Rulaadid | 3-4 | 50-60 min |
| Moorpraad | 3-4 | 60-100 min |
| Guljašš | 3-4 | 50-60 min |
| Praadimine** | | |
| Šnitset, naturaalne või paneeritud | 6-7 | 6-10 min |
| Karbonaad, naturaalne või paneeritud | 6-7 | 8-12 min |
| Lihalõik (3 cm paksune) | 7-8 | 8-12 min |
| Kala ja kalafilee, naturaalne või paneeritud | 4-5 | 8-20 min |

* edasikeetmine ilma kaaneta

** ilma kaaneta

| | Võimsusaste edasikeetmisel | Edasikeetmise kestus minutites |
|---|----------------------------|--------------------------------|
| Kala ja kalafilee (paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad) | 6-7 | 8-12 min |
| Panniroad, külmutatud | 6-7 | 6-10 min |
| Pannkoogid | 5-6 | üksteise järel |

* edasikeetmine ilma kaaneta
** ilma kaaneta

Puhastamine

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Klaaskeraamiline pind

Puhastage pliidiplaat iga kord pärast kasutamist. Nii ei kõrbe toidujäägid sisse.

Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on piisaval määral jahtunud.

Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhisele.

Ärge kunagi kasutage:

- käsipesuks ette nähtud nõudepesuvahendit lahjendamata kujul
- nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendit
- küüriva toimega vahendeid
- abrasiivse toimega vahendeid nagu ahjupuhastusaerosool või plekieemaldi
- küürimiskäsni
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saadaoleva klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhisele.

Sobiva klaasist kaabitsa leiate ka meie müügiesindustest, hooldustöökohast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.
- Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid.
- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

 **Klienditeenindus**

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel teatage seadme E-number ja FD-number. Andmesildi numbritega leiate seadme passist.

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral ei ole hooldustehniku visiit ka garantii ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Зміст

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Використання за призначенням | 21 |
|  | Важливі настанови з безпеки | 21 |
|  | Причини несправностей | 22 |
| | Огляд | 22 |
|  | Захист навколишнього середовища | 22 |
| | Поради щодо заощадження енергії. | 22 |
| | Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 22 |
|  | Знайомство з приладом | 23 |
| | Панель управління | 23 |
| | Конфорки | 23 |
| | Індикатор конфорок та залишкового тепла | 23 |
|  | Управління приладу | 23 |
| | Увімкнення та вимкнення варильної поверхні | 23 |
| | Регулювання конфорки | 23 |
| | Таблиця тривалості готування | 24 |
|  | Очищення | 24 |
| | Склокераміка | 24 |
| | Рама варильної поверхні | 25 |
|  | Служба сервісу | 25 |
| | Номери E та FD | 25 |

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. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

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

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

Не використовуйте кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої або решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

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 – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Попередження – Небезпека опіків!

Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Попередження – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишалися сухими.

Причини несправностей

Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникати найчастіше:

| Проблема | Причина | Захід |
|---------------|--|--|
| Плями | Страва збігла під час готування | Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла. |
| | Очисні засоби, не придатні для чищення | Застосуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки. |
| Подряпини | Сіль, цукор та пісок | Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл. |
| | Шорстке дно каструль та сковорід дряпає склокераміку | Перевіряйте ваш посуд. |
| Зміна кольору | Очисні засоби, не придатні для чищення | Застосуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки. |
| | Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих) | Трохи піднімайте каструлі та сковороди під час пересування. |

| Проблема | Причина | Захід |
|----------|---|--|
| Нагар | Цукор та страви з високим вмістом цукру | Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла. |

Захист навколишнього середовища

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлею якомога більшу площу конфорки.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



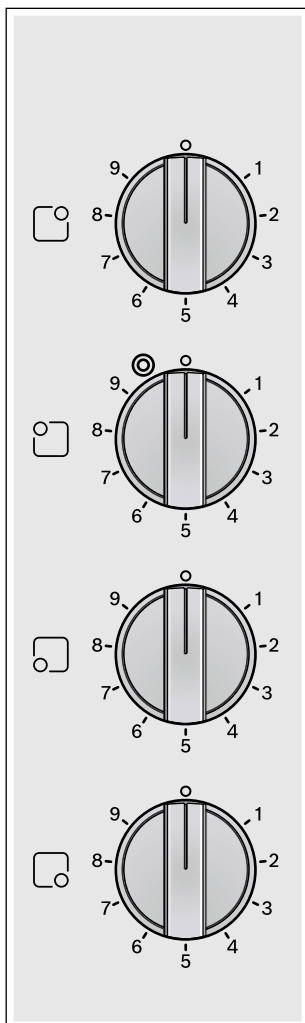
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знайомство з приладом

Інструкція з експлуатації дійсна для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь указано в огляді моделей. → [Сторінка 2](#)

Панель управління



Перемикач конфорок

Перемикачі конфорок надійно зафіксовані. Ви не повинні їх знімати. Спроба зняти перемикачі конфорок силоміць, призведе до їх поломки.

Конфорки

| Конфорка | Підключення та відключення |
|-------------------------|--|
| ○ Одноконтурна конфорка | |
| ⊙ Двоконтурна конфорка | Підключення: поверніть перемикач конфорки вправо до положення ⊙. Установіть рівень нагрівання. Відключення: поверніть перемикач конфорки в положення «0» і виконайте налаштування заново. Забороняється повертати перемикач конфорки в положення «0» через символ ⊙. |

Вказівки

- Деяко темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.
- Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.
- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатись і вимикатись у різний час.

Індикатор конфорок та залишкового тепла

Індикатор конфорок та залишкового тепла світиться, коли конфорка тепла:

- Індикатор конфорок - під час експлуатації, деякий час після того, як Ви увімкнули конфорку.
- Індикатор залишкового тепла - після готування, коли конфорка ще тепла.

Ви можете використати залишкове тепло, заощаджуючи енергію, наприклад, підтримуючи невеличку страву теплою або розтоплюючи глазур.

Управління приладу

У цій главі ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче наведено рівні нагрівання та тривалість готування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні


Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою перемикачів конфорок.

Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою відповідних перемикачів.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Символ на дисплеї вказує, для якої конфорки відображено дані: наприклад,  відповідає правій задній конфорці.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

Тривалість готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від указаних величин.

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, рекомендується ділити для смаження на кілька малих порцій.

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 22*

| | Рівень подальшого нагрівання | Тривалість подальшого нагрівання, в хвиликах |
|---|------------------------------|--|
| Розтоплювання | | |
| Вершкове масло, желатин | 1 | - |
| Розігрівання та підтримання в теплому стані | | |
| Густий суп (наприклад, суп з чечевицею) | 1 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Доведення до готовності, повільне кип'ятіння | | |
| Кнелі, галушки | 3-4* | 20–30 хв |
| Риба | 3* | 10–15 хв |
| Білі соуси, наприклад бешамель | 1 | 3–6 хв |
| Варіння, приготування на парі, тушування | | |
| Рис (з подвійною кількістю води) | 3 | 15–30 хв |
| Картопля «в мундирі» | 3-4 | 25–30 хв |
| Варена картопля | 3-4 | 15–25 хв |
| Вироби з тіста, макарони | 5* | 6–10 хв |
| Рагу, супи | 3-4 | 15–60 хв |
| Овочі свіжі та глибоко заморожені | 3-4 | 10–20 хв |
| Готування у скороварці | 3-4 | - |
| Тушування | | |
| Голубці | 3-4 | 50–60 хв |
| Печеня | 3-4 | 60–100 хв |
| Гуляш | 3-4 | 50–60 хв |
| Смаження** | | |
| Шніцелі, паніровані або ні | 6-7 | 6–10 хв |
| Котлети, паніровані або непаніровані | 6-7 | 8–12 хв |
| Стейки (товщиною 3 см) | 7-8 | 8–12 хв |
| * Подальше нагрівання без кришки | | |
| ** Без кришки | | |

| | Рівень подальшого нагрівання | Тривалість подальшого нагрівання, в хвиликах |
|--|------------------------------|--|
| Риба та рибне філе, паніроване або без панірування | 4-5 | 8–20 хв |
| Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички | 6-7 | 8–12 хв |
| Продукти для смаження, глибокого замороження | 6-7 | 6–10 хв |
| Млинці | 5-6 | Без перерви |
| * Подальше нагрівання без кришки | | |
| ** Без кришки | | |



Очищення

Відповідні засоби для чищення та догляду ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорятимуть. Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолоне.

Застосовуйте лише м'які засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видалити за допомогою шкребка для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.

Відповідний шкребок для скла Ви можете отримати додатково у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних поверхонь, результат очистки буде кращий.

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосуйте лише теплий лужний розчин.
- Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.



Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

Номери E та FD

Для звернення в сервісну службу необхідно вказати номери E та FD вашого приладу. Ці номери вказані в техпаспорті приладу.

Зверніть увагу: виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001154521
970313