



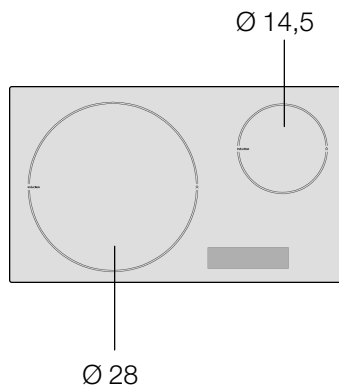
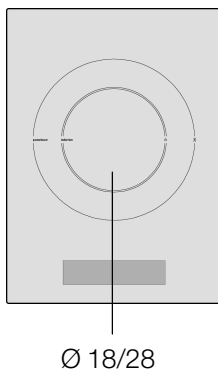
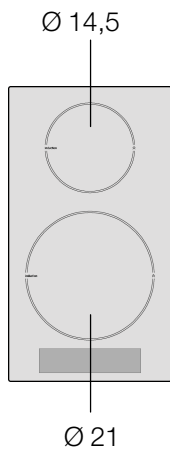
BOSCH

Invented for life



ET	Kasutusjuhend	03
LT	Naudojimo instrukcija	24
LV	Lietošanas instrukcija	45

PIE375C14E.



Ø = cm

Sisukord

Soovitused ja ohutusabinõud	5
Ohutusjuhised	5
Kahjustuste põhjused	8
Keskkonnakaitse	9
Keskkonnasäästlik utiliseerimine	9
Soovitusi energia säästmiseks	9
Kuumutamine induktsiooni abil	10
Induktsiooni abil kuumutamise eelised	10
Sobivad nõud	10
Seadme tutvustus	12
Juhtpaneel	12
Keedualad	12
Jääksoojuse näidik	13
Pliidiplaadi programmeerimine	13
Pliidiplaadi sisse– ja väljalülitamine	13
Keeduala reguleerimine	14
Kuumutusaegade tabel	14
Kiirkuumutusfunktsioon	17
Kiirkuumutusfunktsiooni kasutamise piirangud	17
Sisselülitamine toimub nii	17
Väljalülitamine toimub nii	18
Automaatne ajapiirang	18
Helisignaali väljalülitamine	18
Hooldus ja puhastamine	19
Pliidiplaat	19
Pliidiplaadi raam	20

Sisukord

Rikete kõrvaldamine	20
Normaalne müra seadme töötamise ajal	22
Klienditeenindus	23

Soovitused ja ohutusabinõud

Lugege käesolev juhend hoolikalt läbi. Ainult siis saate seadet õigesti käsitseda.

Hoidke kasutus– ja paigaldusjuhend alles.
Seadme teisele isikule üleandmisel andke talle kaasa ka seadme dokumendid.

Kontrollida seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärge seadet ühendage, vaid võtke ühendust Tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotate õiguse kahjude hüvitamisele.

Ohutusjuhised

Seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks.
Kasutada pliidiplaati üksnes toiduvalmistamiseks.
Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.

Ohutu käsitsemine

Seadme ohutuse tagamiseks ei tohi täiskasvanud ja lapsed, kes ei ole

- füüsiliste, taju– või psüühiliste puuete või
- kogenematusede või teadmatuse tõttu

võimelised seadet kasutama, seda teha ilma vastutava täiskasvanu järelevalveta.

Lapsi ei tohi jätta järelevalveta, tagamaks et nad ei hakka seadmega mängima.

Ülekuumenenud õli, või või margariin

Ülekuumenenud õli või või (margariin) on kergsüttivad. Tuleoht!

Valvata pidevalt õli või võiga toiduvalmistamise järele. Õli või või süttimisel ärge kunagi kustutage tuld veega.

Leek tuleb lämmatada, kattes kiiresti nõu kaane või taldrikuga.

Lülitada keeduala välja.

Toiduvalmistamine topeltkastrulis

Topeltkastrulis saab toitu kuumutada kastrulis, mis on omakorda asetatud suuremasse nõusse, milles on vesi. Nii kuumutatakse toiduainet tasasel ja ühtlasel kuumusel, kus see valmib kuuma vee toimel ja mitte otsesel kuumutamisel keedualal. Toiduvalmistamisel topeltkastrulis tuleb vältida plekk– või klaaspurkide või muu materjali otsest kokkupuudet vett sisaldava nõu põhjaga, et vältida pliidiplaadi klaasi ja nõu purunemist keeduala kuumuse tõttu.

Kuum pliidiplaat

Mitte puutuda kuumi keedualasid.
Hoida lapsed seadmest eemal.

Tuleoht! Mitte kunagi asetada süttivaid esemeid pliidiplaadile!

Tuleoht! Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi selles hoida süttivaid esemeid ega aerosoole.

Märjad nõupõhjad ja keedualad

Kui nõupõhja ja keeduala vahel on vedelikku, võib see tekitada aururõhku. Seetõttu võib nõu "põrkuma" hakata.

Hoida keedualad ja nõupõhjad alati kuivad.

Praod pliidiplaadil

Elektrilöögi oht! Kui pliidiplaat on katki või pragunenud, lülitada seade elektrivõrgust välja.

Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta

Põletuse oht! Kui näidik ei tööta, lülitage keeduala välja. Pöörduge klienditeenindusse.

Pliidiplaat lülitub välja

Põlengu oht! Kui pliidiplaat lülitub ise välja ja seda ei saa enam käsitseda, võib see hiljem taas sisse lülituda. Selle vältimiseks lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Selleks keerake elektrikilbis välja kaitsekork või viige automaatkaitse lülitushoob väljalülitatud asendisse. Pöörduge klienditeenindusse.

Ärge asetage metallesemeid induktsioonplaadile

Ärge jätke pliidiplaadile nuge, kahvleid, lusikaid, kaasi ega muid metallesemeid, sest need võivad väga kiiresti kuumeneda.

Ettevaatusabinõud ventilaatori suhtes

Selle plaadi all asub ventilaator.

Rikkeoht! Kui pliidiplaadi all asub sahtel, ei tohi selles hoida väikeesemeid ega paberit, sest ventilaatorisse sattudes võivad need ventilaatorit rikkuda või jahutussüsteemi kahjustada.

Tähelepanu! Sahtli sisu ja ventilaatori suudme vahele peab jääma vähemalt 2 cm vaba ruumi.

Ebaõiged parandused

Elektrilöögi oht! Ebaõiged parandused on ohtlikud. Kui seade on katki, keerake elektrikilbis välja kaitsekork või viige automaatkaitsme lülitushoob väljalülitatud asendisse. Pöörduge klienditeenindusse. Parandustöid teostada ja vigastatud ühendusjuhtmeid välja vahetada tohib üksnes tootjapoolse väljaõppe läbinud tehnik.

Ühendusjuhe

Igasuguseid toiminguid seadmel, sealhulgas elektritoitejuhtme vahetust peab teostama Tehnilise abi teenistus.

Elektriseadmete ühendusjuhtmed ei tohi puutuda vastu kuumi keedualasid. See võib kahjustada juhtme isolatsiooni ja pliidiplaati.



See seade vastab ohutusstandarditele ja elektromagnetilise ühilduvuse nõuetele. Sellegipoolest peavad inimesed, kellele on siirdatud **südamerütmur**, vältima seadme läheduses viibimist ja selle käsitlemist. On võimatu tagada, et need turul saada olevad seadmed vastavad

100% – liselt kehtivatele elektromagnetilise ühilduvuse standarditele, ning et teki häireid, mis ohustavad südamerütmuri õiget tööd. Samuti on võimalik, et teist tüüpi seadmetega, näiteks kuuldeaparaatidega inimesed võivad tunda teatavaid häireid.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Iga kord pärast kasutamist lülitada pliidiplaat alati välja pealülitist. Ärge oodake, et pliidiplaat lülitub nõu puudumise tõttu automaatselt välja.

Kahjustuste põhjused

Poti- ja pannipõhjad	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda. Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
Kuumad pannid ja potid	Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
Kõvad ja teravad esemed	Pliidiplaadile kukkuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
Foolium ja plastmaterjalid	Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.
Ülevaade	Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivadpuhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavadklaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivadpuhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Pinnale kinnijäänud potimaterjal	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik utiliseerimine



Võtke seade pakendist välja ja utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Käesolev seade on tähistatud kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiivis on sätestatud kogu ELis kohaldatavad nõuded vanade seadmete tagasivõtu ja taaskasutamise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta on energiakulu neljakordne.
- Kasutage sileda põhjaga panne ja potte. Ebatasase põhjaga potid tarbivad rohkem energiat.
- Poti või panni põhja läbimõõt peab ühtima keeduala läbimõõduga. Liiga väikesed potid põhjustavad energiakao. Pidage meeles: Keedunõude tootjad toovad tihti ära poti ülemise serva läbimõõdu. See on tavaliselt suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste puhul kasutage väikest potti. Suur vaid poolenisti täidetud pott tarbib palju energiat.
- Kasutage toidu valmistamisel vähe vett. See säästab energiat. Köögivilja puhul säilivad nii vitamiinid ja mineraalained paremini.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusele.

Kuumutamine induktsiooni abil

Induktsiooni abil kuumutamise eelised

Induktsiooni teel kuumutamine tähendab tavapärase kuumutamiseviisi radikaalselt muutmist – kuumus tekib otse nõus. Seetõttu on sellel rida eeliseid:

- **Väga kiire keetmine ja praadimine;** nõu otsesel kuumutamisel.
- **Kulutab vähem energiat**
- **See on mugavam ja puhtam;** ülekeenud toitu ei lähe nii hõlpsasti plaadil kõrbema.
- **Kuumutamise reguleerimine ja ohutus;** Induktsioonkeeduala lõpetab kuumutamise kohe, kui nõu pealt ära võetakse, isegi kui ala ei ole eelnevalt välja lülitatud.

Sobivad nõud

Ferromagnetilised nõud

Induktsiooni teel **kuumutamiseks on sobivad ainult ferromagnetilised nõud**, mis võivad olla:

- emailitud teras
- malmist
- spetsiaalselt induktsiooni jaoks mõeldud roostevabast terasest nõud.

Spetsiaalselt induktsiooniga kasutatavad nõud

On olemas spetsiaalselt induktsiooni jaoks mõeldud teist liiki nõusid, mille põhi ei ole üleni ferromagnetiline. Kontrollige läbimõõtu, see võib mõjutada nii nõu tuvastamist kui ka kuumutamise tulemust.

Kontrollida nõusid magnetiga

Et teada saada, kas nõud on sobivad, kontrollige, kas magnet tõmbab neid. Tootjad tähistavad tavaliselt induktsiooniga kasutamiseks sobivad nõud.

Sobimatud nõud

Ärge kunagi kasutage nõusid, mis on valmistatud:

- tavalisest õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad muuta kuumutamise tulemused ebaühtlaseks. Soojuse ühtlaselt jagunemist soodustavatest materjalidest valmistatud nõud, näiteks kihilise põhjaga roostevabast terasest nõud jaotavad soojust ühtlaselt, säästes aega ja energiat.

Nõu puudumine või ebasobiva suurusega nõu

Kui valitud keedualale nõud ei asetata või kui nõu ei ole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab kuumutusasend selle keeduala näidikul vilkuma. Vilkumise lõpetamiseks asetage keedualale sobiv nõu. Kui viivitatakse kauem kui 90 sekundit, lülitub keeduala automaatselt välja.

Tühjad või õhukese põhjaga nõud

Ärge kuumutage tühje nõusid ega kasutage õhukese põhjaga nõusid. Pliidiplaat on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, kuid tühi nõu võib kuumeneda nii ruttu, et automaatse väljalülituse funktsioon ei reageeri õigeaegselt ja nõu võib üle kuumeneda. Nõu põhi võib sulada ja plaadi klaasi kahjustada. Sel juhul nõud mitte puutuda ja keeduala välja lülitada. Kui keeduala pärast jahtumist ei tööta, võtta ühendust Tehnilise abi teenistusega.

Nõu tuvastamine

Igal keedualal on nõu tuvastamise alammäär, mis on olenevalt kasutatava nõu materjalist erinev. Seetõttu tuleb kasutada nõu läbimõõduga kõige paremini sobivat keeduala.

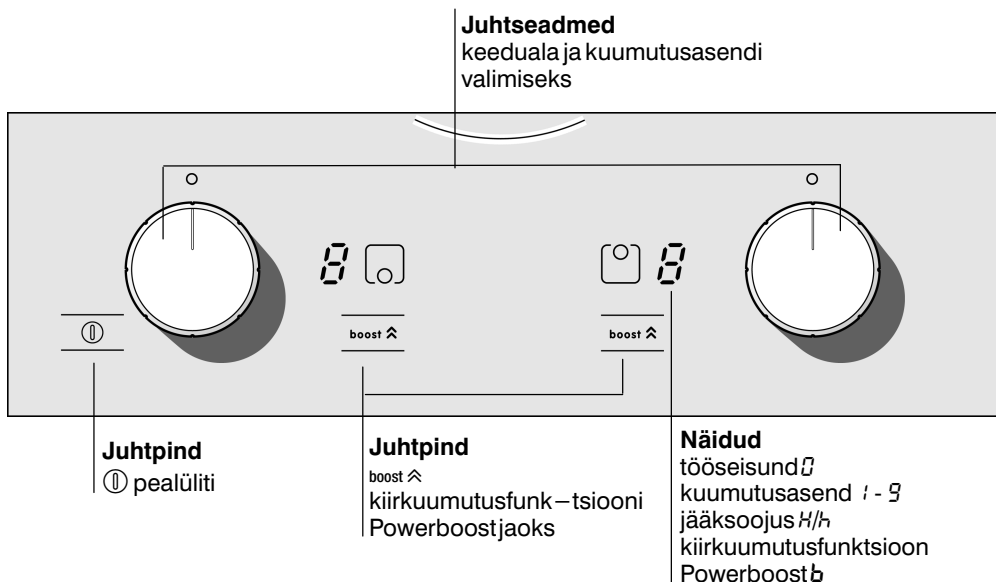
Kahe– või kolmekordne keeduala

Need keedualad tuvastavad eri suurusega nõusid. Keeduala kohandub nõule vastavalt nõu materjalile ja omadustele automaatselt ning lülitab sisse ainult ala ühe pinna või selle ala kogu pinna, kuumutades seda hea kuumutamistulemuse saavutamiseks sobival võimsusel.

Seadme tutvustus

Leheküljelt 2 *leiate* ülevaate mudelitest koos mõõtetega.

Juhtpaneel



Keedualad

Keeduala	Sisse- ja väljalülitamine
○ Ühe suurusega keeduala	Kasutada sobiva suurusega nõud.
◎ Kahekordne keeduala	Ala lülitub sisse automaatselt, kui kasutatakse nõud, mille põhi on välise alaga ühesuurune.

Kasutada ainult induktiooni teel kuumutamiseks sobivaid nõusid, vt lõiku “Sobivad nõud”.

Jääksoojuse näidik

Pliidiplaadil on iga keeduala kohta olemas jääksoojuse näidik, mis näitab, millised keedualad on veel kuumad. Mitte puutuda selle näiduga keeduala!

Kuigi plaat on välja lülitatud, jääb h/H põlema seniks, kuni keeduala on kuum.

Nõu eemaldamisel enne keeduala väljalülitamist ilmuvad vaheldumisi näit h/H ja valitud kuumutusasend.

Pliidiplaadi programmeerimine

Selles peatükis näidatakse, kuidas keeduala reguleerida. Tabelis on esitatud kuumutusasendid ja –ajad eri toitute jaoks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Sisselülitamine

Pliidiplaati lülitatakse sisse ja välja pealülitist ①.

Vajutada tähist ①.
kostab helisignaali.

Kõikide keedualade näidikutel süttib näit ②

Väljalülitamine

Vajutada tähist ①. Näidud ③ kustuvad.

Pliidiplaat on välja lülitatud.

Jääksoojuse näidik põleb seni, kuni keedualad on piisavalt maha jahtunud.

Näidud

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on kindlaks määratud aja jooksul välja lülitatud.

Kui pliidiplaat on veel tuline, süttib jääksoojuse näidik.

Kui juhtseadmed ei ole asendis 0, siis hakkab tähise ① vajutamisel keeduala näidikul vilkuma näit ③. Pliidiplaat jääb välja lülitatuks.

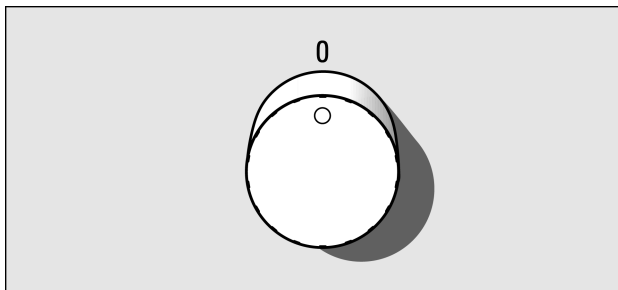
Keeduala reguleerimine

Reguleerida soovitud kuumutamisasendit juhtseadmetega.

0 = keeduala on välja lülitatud.

Kuumutusasend 1 = minimaalne võimsus.

Kuumutusasend 9 = täisvõimsus.



Valida kuumutusasend:

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

Keerata juhtseadet paremale, kuni see jõuab soovitud kuumutusasendisse.

Näidikul süttib valitud kuumutusasend.

Hoiatus:

Kui induktsioonkeedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud kuumutusasendi näit vilkuma. Teatud aja möödudes lülitub keeduala välja.

Keeduala väljalülitamine

Keerata juhtseadet vasakule asendisse 0.

Keeduala lülitub välja ja süttib jääksoojuse näidik.

Kuumutusaegade tabel

Järgnevas tabelis on toodud mõned näited.

Toiduvalmistusaeg sõltub toiduainete liigist, kaalust ja omadustest. Sellepärast toiduvalmistusaeg varieerub.

	Aeglasel tulel kuumutamine	Aeglasel tulel kuumutamise kestus minutites
Sulatamine		
Šokolaadi, šokolaadiglasuuri, või, mee	1-2	-
želatiini sulatamine	1-2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Hautis (nt läätsed)	1-2	-
Piim**	1-2	-
Vees keedetud viinerid**	3-4	-
Lahti sulatamine ja kuumutamine		
Külmutatud spinat	3-4	5-15 min
Külmutatud guljašš	3-4	20-30 min
Tasane keetmine, tasasel tulel keetmine		
Kartulipallid	4-5*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valge kaste, nt bechamel	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt béarnaise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
Keetmine, aurutamine, pruunistamine		
Riis (topeltkoguses veega)	2-3	15-30 min
Riisipuder piimaga	2-3	25-35 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid soolaga	4-5	15-25 min
Makaronitooted	6-7*	6-10 min
Hautised, supid	3-4	15-60 min
Aedvili	3-4	10-20 min
Aedvili, külmutatud	3-4	7-20 min
Kiirkeetjas keetmine	4-5	-
Moorimine		
Pikk poiss	4-5	50-60 min
Mooritud hautis	4-5	60-100 min
Guljašš	3-4	50-60 min

	Aeglasel tulel kuumutami ne	Aeglasel tulel kuumutami se kestus minutites
Grillimine		
Fileed, naturaalsed või paneeritud	6-7	6-10 min
Külmutatud fileed	6-7	8-12 min
Lihalõigud, naturaalsed või paneeritud	6-7	8-12 min
Biifsteek (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Rinnatükk (2 cm paksune)	5-6	10-20 min
Rinnatükk, külmutatud	5-6	10-30 min
Naturaalne kala ja kalafilee	5-6	8-20 min
Paneeritud kala ja kalafilee	6-7	8-20 min
Külmutatud paneeritud kala, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Suured ja väikesed krevetid	7-8	4-10 min
Külmutatud road, nt rasvas praetud	6-7	6-10 min
Krepid	6-7	praadida ükshaaval
Tortillad	4-5	praadida ükshaaval
Praemunad	5-6	3-6 min
Praadimine** (150 g - 200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis)		
Külmutatud tooted, nt friikartulid, kanatükid "nuggets"	8-9	praadida
Külmutatud kroketid	7-8	portsjonid
Lihapallid	7-8	ükshaaval
Liha, nt kanatükid	6-7	
Paneeditud või õlletaignas kala	6-7	
Aedvili, seemned, paneeritud või õlletaignas toidud, nt šampinjonid	6-7	
Kondiitritooteid, nt pontšikud, õlletaignas puuviljad	4-5	
* Aeglasel tulel ilma kaaneta kuumutamine		
** Ilma kaaneta		

Kiirkuumutusfunktsioon

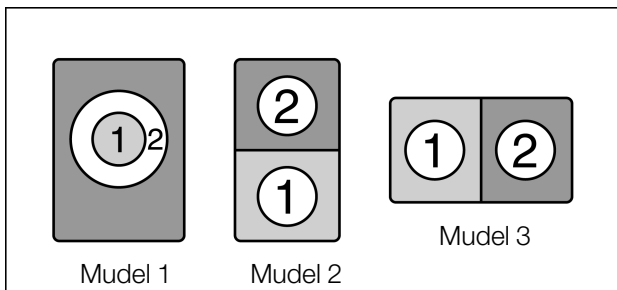
Selle funktsiooniga saab nõu sisu kuumutada kiiremini kui kuumutusasendis **9**. See funktsioon võimaldab suurendada kasutuses oleva keeduala täisvõimsust.

Kiirkuumutusfunktsiooni kasutamise piirangud

See funktsioon on olemas kõikidel keedualadel. Kiirkuumutusfunktsiooni Powerboost saab kasutada alati, kui teine keeduala parajasti ei tööta, (vt pilt).

Näiteks, kui seda funktsiooni soovitakse sisse lülitada keedualal 1, peab ala number 2 olema välja lülitatud, ja vastupidi. Kui see ei ole välja lülitatud, vilguvad keeduala näidikul vaheldumisi **b** täht ja kuumutusasend; seejärel läheb keeduala valitud kuumutusasendisse tagasi ja funktsioon ei lülitu sisse.

Mudelil 1 saab kiirkuumutusfunktsiooni sisse lülitada kõikidel keedualadel samaaegselt (vt pilt).



Sisselülitamine toimub nii

Toimige järgmiselt:

1. valida soovitud kuumutusasend.
2. vajutada tühist **boost**, mis vastab valitud keedualale. Keeduala näidikule ilmub täht **b**. Funktsioon on sisse lülitatud.

Väljalülitamine toimub nii



Vajutada tähist **boost**. Täht **b** kaob näidikult ja süttib eelnevalt valitud kuumutusasend.
Kiirkuumutusfunktsioon on välja lülitatud.

Teatavatel juhtudel võib kiirkuumutusfunktsioon plaadisiseste elektronkomponentide kaitseks automaatselt välja lülituda.

Automaatne ajapiirang

Kui keeduala töötab kaua ja seadistusi ei muudeta, lülitub sisse automaatne ajapiirang.

Keeduala lõpetab kuumutamise.

Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F**, **B**, **D** ja jääksoojuse näit **H/h**.

Kui juhtseade keeratakse asendisse 0, siis näidik kustub. Nüüd saab keeduala uuesti reguleerida.

Kui automaatne ajapiirang aktiveerub, reguleerib seade seda ise vastavalt valitud kuumutusasendile (1 kuni 10 tundi).

Helisignaali väljalülitamine

Lühike helisignaali kinnitab, et on puudutatud mõnda tähist. Olenevalt mudelist võib selle signaali desaktiveerida.

1. Asetada keedualad kuumutusasendisse 3.
2. Lülitada keedualad üksteise järel välja, alustades keedualast, mille juhtseade asub juhtpaneelil paremal pool.

3. Vajutada tähist **boost** , mis vastab vasakule keedualale, vähemalt 5 sekundi vältel. Kui see aeg on läbi, kostab kinnituseks helisignaal.

Helisignaali saab uuesti aktiveerida. Selleks toimida samamoodi nagu desaktiveerimiseks.

Hooldus ja puhastamine

Selles peatükis antud nõuanded ja hoiatused on abiks pliidiplaadi optimaalseks puhastamiseks ja hoolduseks

Pliidiplaat

Puhastamine

Puhastage plaati pärast iga kasutuskorda. Nii vältite plaadile kinnitunud toidu jäätmete kõrbemist. Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on piisaval määral jahtunud.

Kasutage ainult spetsiaalselt pliidiplaadi jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Järgige tootepakendile märgitud juhiseid.

Ärge kunagi kasutage:

- abrasiivseid tooteid
- agressiivseid puhastusvahendeid, näiteks ahjupihusteid ja plekieemaldajaid
- kriipivaid käsnu
- survepuhasteid või auruseadmeid

Klaasikaabits

Kõrvaldage kõvastunud mustus klaasikaabitsaga.

1. Eemaldage kaabitsa kaitse
2. Puhastage pliidiplaadi pind labaga.

Ärge puhastage pliidiplaadi pinda kaabitsa kestage, see võib pinda kriipida.



Laba on väga terav. Lõikekahjustuste oht. Kui te laba ei kasuta, asetage sellele kaitse. Kui laba on defektne, vahetage see kohe välja.

Ettevaatusabinõud

Kasutage pliidiplaati hooldavat ja kaitsvat lisandit. Järgige pakendil märgitud nõuandeid ja hoiatusi.

Pliidiplaadi raam

Pliidiplaadi kahjustuste vältimiseks järgida järgmisi juhiseid:

- kasutada ainult sooja vett väheses seebiga
- ärge kunagi kasutage teravaid ega abrasiivseid tooteid
- ärge kasutage klaasikaabitsat

Rikete kõrvaldamine

Tavaliselt põhjustavad rikkeid pisiasjad. Enne Tehnilise abi teenistusse pöördumist tuleb silmas pidada järgmisi soovitusi ja hoiatusi.

Näidik	Rike	Abinõu
puudub	Elektritoide on katkestatud.	Kontrollida teiste elektriseadmete abil, kas on tegemist elektrikatkestusega.
	Seadet ei ole ühendatud vastavalt ühendusskeemile.	Kontrollida, et seade on ühendatud vastavalt ühendusskeemile.
	Rike elektronsüsteemis.	Kui eelnimetatud kontrollidega ei õnnestu riket kõrvaldada, teatada Tehnilise abi teenistusse.
È vilgub	Juhtpaneel on märg või selle peale on midagi pandud	Kuivatada juhtpaneeli ala või võtta ese selle pealt ära.

Näidik	Rike	Abinõu
$E_r +$ number/ $d +$ number/ $E +$ number/	Rike elektronsüsteemis	Pliidiplaat elektrivõrgust lahti ühendada. Oodata mõned sekundid ja uuesti ühendada. Kui näit püsib, teatada Tehnilise abi teenistusse.
$F0$	Seadme töös on tekkinud sisemine rike.	Pliidiplaat elektrivõrgust lahti ühendada. Oodata mõned sekundid ja uuesti ühendada. Kui näit püsib, teatada Tehnilise abi teenistusse.
$F2$	Elektronsüsteem on üle kuumenenud ja vastava keeduala välja lülitanud.	Keerata juhtseade asendisse 0. Oodata kuni elektronsüsteem on piisavalt maha jahtunud ja keeduala uuesti sisse lülitada. Kui näit püsib, teatada Tehnilise abi teenistusse.
$F4$	Elektronsüsteem on üle kuumenenud ja kõik keedualad välja lülitanud.	Oodata kuni elektronsüsteem on piisavalt maha jahtunud ja keeduala uuesti sisse lülitada. Kui näit püsib, teatada Tehnilise abi teenistusse.
cl	Ebaõige toitepinge, mis ületab normaalset tööpinget	Võtta ühendust elektrienergia varustajaga.
$c2/c3$	Keeduala on üle kuumenenud ja tööpinna kaitsmiseks välja lülitanud	Oodata kuni elektronsüsteem on piisavalt maha jahtunud ja keeduala uuesti sisse lülitada.
Ärge asetage juhtpaneelile kuuma nõud.		

Normaalne müra seadme töötamise ajal

Induktsiooni teel kuumutamise tehnoloogia põhineb elektromagnetväljade tekitamisel, tänu millele tekib kuumus otse nõu põhjal. Need väljad võivad nõu ehitusest olenevalt tekitada teatud heli või vibratsiooni, nagu on alljärgnevalt kirjeldatud:

Sügav surin nagu trafos

See heli tekib kuumutamisel suure võimsuse juures. Selle põhjustab pliidiplaadilt nõule edasi kanduv energiahulk. Heli kaob või nõrgeneb, kui võimsustaset alandatakse.

Tasane vilin

See heli tekib, kui nõu on tühi. Heli kaob, kui nõusse lisada vett või toiduaineid.

Pragin

See heli esineb nõude puhul, mis koosnevad üksteise peal asuvatest eri materjali kihtidest. Heli tuleneb nende üksteise peal asuvate materjalide ühenduspindadel tekkivast vibratsioonist. Heli tuleb nõust. Toiduvalmistusaeg ja –viis võib varieeruda.

Vali vilin

Heli tekitavad eriti nõud, mis koosnevad eri materjali kihtidest, kui neid kuumutatakse täisvõimsusel ja samal ajal kahel keedualal. See vilin kaob või nõrgeneb, kui võimsust vähendatakse.

Ventilaatori müra

Elektronsüsteemi õigesti kasutamiseks peab pliidiplaat töötama reguleeritud temperatuuril. Selleks on pliidiplaat varustatud ventilaatoriga, mis hakkab vastavalt igale eri võimsustaseme kaudu tuvastatud temperatuurile tööle. Ventilaator võib töötada ka inertsist pärast pliidiplaadi väljalülitamist, kui tuvastatud temperatuur on ikka veel liiga kõrge.

Kirjeldatud helid on normaalsed ja kuuluvad induktsioontehnoloogia juurde ning need ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse. Lähima klienditeeninduse aadressi ja telefoninumbri leiate telefoniraamatust. Samuti saate lähima klienditeeninduskeskuse või parandustöökoja aadressi toodud müügiesindustest.

E-number ja FD-number

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

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Turinys

Saugos patarimai ir įspėjimai	26
Saugos nurodymai	26
Galimos gedimų priežastys	29
Aplinkos apsauga	30
Tinkamas pašalinimas	30
Energijos taupymo patarimai	30
Virimas indukciniu būdu	31
Virimo indukciniu būdu privalumai	31
Pritaikyti indai	31
Susipažinkite su prietaisu	33
Valdymo skydelis	33
Kaitvietės	33
Likutinės šilumos indikatorius	34
Kaitlentės programavimas	34
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	34
Kaitvietės nustatymas	35
Virimo lentelė	36
Funkcija „Powerboost“	38
Funkcijos „Powerboost“ naudojimo apribojimai	38
Įjungimas	38
Funkcijos išjungimas	39
Automatinis laiko ribojimas	39
Garsinio signalo išjungimas	39
Priežiūra ir valymas	40
Kaitlentė	40
Kaitlentės rėmas	41

Turinys

Gedimų taisymas	42
Įprastinis triukšmas aparatui veikiant	43
Klientų aptarnavimo tarnyba	44

Saugos patarimai ir įspėjimai

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Tik tuomet galėsite tinkamai naudotis aparatu.

Saugokite naudojimo ir montavimo instrukcijas. Jei aparatą perduosite kitam asmeniui, kartu pateikite ir aparato dokumentus.

Išpakavę aparatą jį patikrinkite. Jei pervežant jis buvo apgadintas, aparato neprijunkite, susisiekite su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadarę prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

Saugos nurodymai

Aparatas skirtas naudoti tik buities sąlygomis. Naudokite kaitlentę tik maisto produktams gaminti. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

Saugus valdymas

Norėdami naudoti šį aparatą saugiai, suaugę ir vaikai, kurie dėl

- fizinės, jutiminės ar psichinės negalios
- patirties neturėjimo ar nežinojimo

negali naudotis šiuo aparatu, tai turėtų daryti prižiūrimi atsakingo asmens.

Vaikus turėtų kas nors prižiūrėti, užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.

Įkaitęs aliejus, sviestas ar margarinas

Įkaitintas aliejus arba sviestas (margarinas) greitai užsidega.

Nuolatos prižiūrėkite maisto produktų, gaminamų naudojant aliejų ar sviestą, ruošimą. Jei aliejus ar sviestas užsiliepsnoja, niekada negesinkite liepsnos vandeniu.

Užgesinkite liepsną greitai uždengdami dangčiu ar padėklą, uždengiančiu puodą.

Atjunkite kaitvietę.

Maisto ruošimas vidiniame inde

Vidinis indas leidžia kaitinti maisto produktą inde, kuris savo ruožtu yra panardintas į kitą didesnį puodą su vandeniu. Tokiu būdu maisto produktas patiria švelnų ir tolygų karštį ir yra gaminamas karštame vandenyje, o ne tiesioginiame kaitvietės karštyje.

Ruošiant maisto produktus vidiniame inde, turi būti vengiama, kad konservų dėžutės, stiklinės dėžutės ar kita medžiaga būtų tiesiogiai statomi ant indo, kuriame yra vanduo, dūgno, kad dėl kaitvietės įkaitimo netrūktų viryklės ir indo stiklas.

Karšta kaitlentė

Pavojus nudegti! Nelieskite įkaitusių kaitviečių. Būtina apsaugoti, kad vaikai nesiartintų prie prietaiso.

Pavojus nudegti! Niekomet nestatykite degių daiktų ant kaitlentės.

Gaisro pavojus! Jei po kaitlente yra stalčius, jame negalima laikyti jokie degūs daiktai nei aerozoliai.

Drėgni indų dugnai ir kaitlenčių paviršiai

Pavojus susižaloti! Jei tarp indo dugno ir kaitvietės paviršiaus yra skysčio, dėl garų gali susidaryti slėgis. Dėl jo indas gali staiga pašokti. Kaitlentės paviršius ir indo dugnas visuomet turi būti sausi.

Plyšiai kaitlentėje

Elektros smūgio pavojus! Jei kaitlentė yra sugedusi arba įtrūkusi, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Įspėkite techninės priežiūros tarnybą

Kaitvietė įkaista, tačiau indikatorius neveikia

Pavojus nudegti! Jei indikatorius neveikia, išjunkite kaitvietę.

Įspėkite techninės priežiūros tarnybą

Kaitlentė išsijungia

Gaisro pavojus! Jeigu kaitlentė pati išsijungia ir yra nebevaldoma, vėliau gali pati vėl įsijungti. Norėdami to išvengti, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Kartu išjunkite ir saugiklį saugiklių dėžutėje. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos specialistus.

Nedėkite ant indukcinės viryklės metalinių daiktų

Pavojus nudegti! Nepalikite ant kaitlentės peilių, šakučių, šaukštelių, dangtelių ar kitų metalinių daiktų, kurie gali įkaisti labai greitai.

Ventiliatoriaus priežiūra

Šioje viryklėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje.

Gedimo pavojus! Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturėtų būti saugomi maži daiktai arba popieriai, kurie galėtų būti įtraukti ir sugadinti ventiliatorių arba susilpninti aušinimą.

Dėmesio! Tarp vidinės stalčiaus dalies ir ventiliatoriaus turi būti paliktas ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

Netinkami remonto darbai

Elektros iškvovos pavojus! Netinkamai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Jeigu prietaisas sugedęs, išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos specialistus. Taisyti prietaisą ir keisti jo pažeistus laidus leidžiama tik mūsų mokytam klientų aptarnavimo tarnybos specialistui.

Jungiamasis kabelis

Visus su prietaisu susijusius remonto darbus, įskaitant maitinimo kabelio keitimą arba įrengimą, turi atlikti techninės pagalbos tarnyba.

Elektros prietaisų jungiamieji kabeliai neturi liestis su įkaitusiomis kaitvietės zonomis. Gali būti pažeistas kabelio ir kaitlentės izoliacinis sluoksnis.



Šis prietaisas atitinka saugos ir elektromagnetinės atitikties normą.

Tačiau asmenys, kuriems yra implantuotas **širdies stimulatorius**, turėtų vengti naudotis šiuo prietaisu. Neįmanoma užtikrinti, kad 100% šių priemonių, kurias galima rasti rinkoje, atitiktų galiojančią elektromagnetinės atitikties normą ir kad nesusidarytų trukdžiai, galintys sukelti pavojų tinkamam šių stimuliatorių veikimui. Taip pat gali būti, kad asmenys su kitos rūšies prietaisais, pvz., ausinukais, patirs tam tikrų nepatogumų.

Kaitlentės išjungimas

Kaskart baigę naudotis visuomet išjunkite kaitlentę nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

Galimos gedimų priežastys

Puodų ir keptuvių dugnas

Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.

Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.

Karštos keptuvės ir puodai

Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.

Kieti ir smailūs daiktai

Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.

Folija ir plastmasės

Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę maisto produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo gremžtuku.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbo stalo, nestatykite ant jos 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	Prieš perstumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrastos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo gremžtuku.

Aplinkos apsauga

Tinkamas pašalinimas



Išpakuokite prietaisą ir tinkamai pašalinkite pakavimo medžiagas.

Šis prietaisas paženklintas remiantis ES direktyva 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktyva apibrėžia, kad seni įrenginiai turi būti pašalinami pagal visoje ES galiojančias įrenginių utilizavimo taisykles.

Energijos taupymo patarimai

- Visada uždenkite puodus tinkamais dangčiais. Jei puodo ar keptuvės neuždengsite, prireiks daug daugiau elektros energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves su lygiais dugnais. Nelygus dugnas padidina energijos sąnaudas.
- Puodo ar keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su kaitvietės skersmeniu. Naudojant per mažus puodus ant kaitviečių, prarandama energija. Atkreipkite dėmesį, kad: indų gamintojai dažnai nurodo viršutinį puodo skersmenį. Dažniausiai jis didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Jei gaminate nedidelį maisto kiekį, naudokite mažesnę puodą. Gaminant nedaug maisto dideliame puode sunaudojama daug elektros energijos.
- Virdami įpilkite mažai vandens. Tai taupo elektros energiją. Be to, daržovėse išliks visi vitaminai ir mineralai.
- Laiku sumažinkite temperatūrą.

Virimas indukcinio būdu

Virimo indukcinio būdu privalumai

Virimas indukcinio būdu yra radikalus tradicinės kaitinimo formos pasikeitimas, karštis generuojamas tiesiogiai inde. Tai turi visą eilę privalumų:

- **Greitas virimas ir kepinimas;** kaitinimas tiesiogiai inde.
- **Sunaudojama mažiau energijos**
- **Patogiau ir švariau;** išsipylę maisto produktai taip nepridega prie viryklės.
- **Virimo kontrolė ir saugumas;** plokštė tiekia arba nedelsiant nutraukia energijos tiekimą paspaudus reguliavimo rankenėlę. Indukcinė kaitvietė nustoja skleisti šilumą, jei indas nuimamas jos prieš tai neišjungus.

Pritaikyti indai

Feromagnetiniai indai

Gaminimui **indukcinio būdu tinka tik pritaikyti feromagnetiniai indai**, jie galėtų pagaminti iš:

- emaliuoto plieno
- geležies lydinio
- specialūs nerūdijančio plieno indai, skirti indukciniam virimui.

Specialūs virimui indukcinio būdu tinkami indai

Egzistuoja kito tipo specialūs indai, skirti ruošti maistui indukcinio būdu, kurių pagrindas nėra visas feromagnetinis. Patikrinkite skersmenį, tai galėtų įtakoti tiek indo aptikimą, tiek ir virimo rezultatus.

Indų patikrinimas su magnetu

Norėdami žinoti, ar indai yra tinkami, patikrinkite, ar juos traukia magnetas. Paprastai gamintojas nurodo indus, kurie yra tinkami ruošimui indukcinio būdu.

Nepritaikyti indai

Niekuomet nenaudokite indų, pagamintų iš:

- plono įprasto plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

Indo pagrindo charakteristikos

Indo pagrindo charakteristikos galėtų įtakoti virimo rezultatų nuoseklumą.

Indai, pagaminti iš medžiagų, kurios padeda skleisti šilumą, pvz., indai „sumuštiniai“ iš nerūdijančio plieno, paskirsto šilumą tolygiai, taupydami laiką ir energiją.

Nėra indo arba netinkamas dydis

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždedamas indas arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos arba yra netinkamo dydžio, kaitinimo padėtis, kuri matoma kaitvietės indikatoriuje, mirksės. Tam, kad jis nustotų mirksėti uždėkite tinkamo dydžio indą. Jei užtruksite ilgiau kaip 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitvietėje įrengta vidinė saugos sistema, tačiau tuščias indas gali įkaisti taip greitai, kad „automatinio išsijungimo“ funkcija nespės suveikti ir gali pasiekti labai aukštą temperatūrą. Indo dugnas gali išsilydyti ir pažeisti viryklės stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei atvėsus viryklė neveiks, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Indo aptikimas

Kiekviena kaitvietė turi mažiausią indo aptikimo ribą, kuri skiriasi priklausomai nuo naudojamo indo medžiagos. Dėl to turi būti naudojama kaitvietė, labiausiai atitinkanti jūsų indo skersmenį.

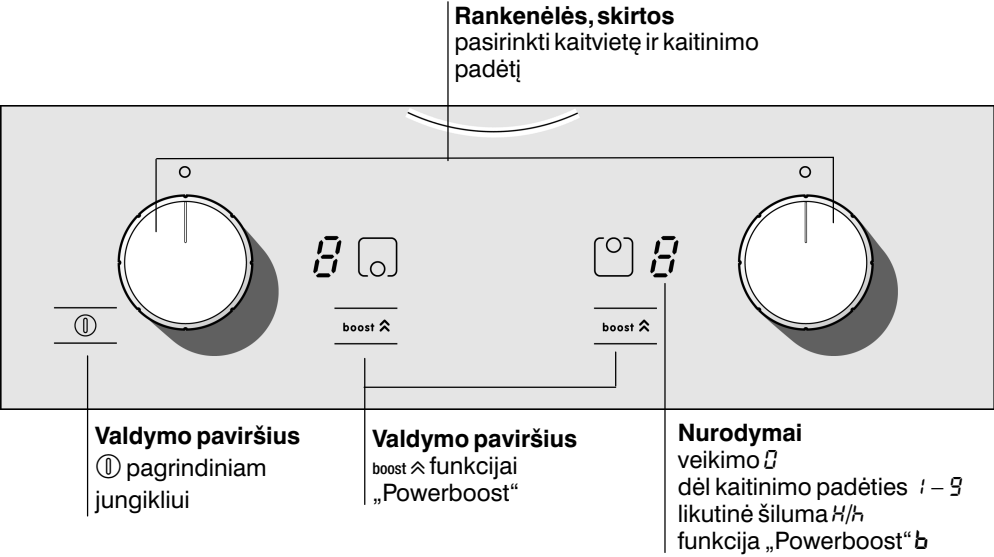
Dviguba arba triguba kaitvietė

Šios zonos gali atpažinti įvairių dydžių indus. Priklausomai nuo indo medžiagos ir savybių, zona automatiškai prisitaikys, suaktyvindama tik vieną zoną arba jas visas ir teikdama galingumą, tinkamą geriems maisto ruošimo rezultatams pasiekti.

Susipažinkite su prietaisu

2 puslapyje pateikti prietaiso matmenys ir aprašymas.

Valdymo skydelis



Kaitvietės

Kaitvietė	Ijungimas ir išjungimas
○ Paprasta kaitvietė	Naudoti atitinkamo dydžio puodą.
◎ Dviguba kaitvietė	Zona įsijungia automatiškai, naudojant puodą, kurio dugnas yra to paties dydžio, kaip ir išorinė zona.

Naudokite tik indus, pritaikytus virti indukcinio būdu, žr. paragrafą „Pritaikyti indai“.

Likutinės šilumos indikatorius

Kiekvienoje kaitlentės kaitvietėje yra likutinės šilumos indikatorius, kuris rodo, kad jos dar yra įkaitusios. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie kaitvietės, kurioje rodoma šis ženklas.

Nors kaitvietė yra išjungta, **h/H** liks šviesti tol, kol kaitvietė bus karšta.

Nuėmus puodą prieš išjungiant kaitvietę, pasirodys pakaitomis ženklas **h/H** ir pasirinkta kaitinimo padėtis.

Kaitlentės programavimas

Šiame skyriuje rodoma, kaip sureguliuoti kaitvietę. Lentelėje pateikiamos padėtys ir skirtingų patiekalų virimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Įjungimas

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas naudojant pagrindinį jungiklį ①.

Paspauskite simbolį ①.

Nuskamba garsinis signalas.

Visose kaitvietėse užsižiebia indikatorius ②.

Išjungimas

Paspauskite simbolį ①.

Indikatoriai ② išsijungia.

Kaitlentė išjungta.

Likutinės šilumos indikatorius šviečia tol, kol kaitvietės pakankamai neatvėsta.

Nurodymai

Kaitlentė automatiškai išsijungia, kai visos kaitvietės yra išjungtos nustatytą laikotarpį.

Jei kaitlentė dar yra įkaitusi, pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

Jei rankenėlės nėra padėtyje 0, paspaudus simbolį ① vaizdiniame kaitvietės indikatoryje mirksi ② indikatorius.
Kaitlentė liks išjungta.

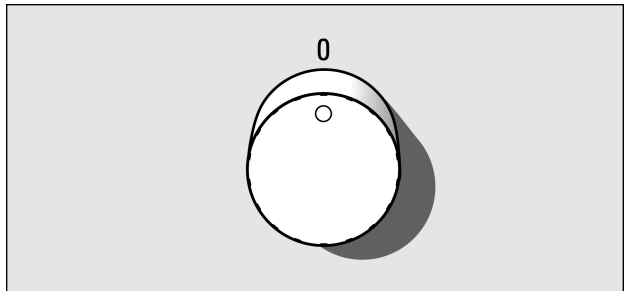
Kaitvietės nustatymas

Rankenėlėmis sureguliuokite norimą kaitinimo padėtį.

0 = kaitvietė išjungta.

1 kaitinimo padėtis = mažiausias galingumas.

9 kaitinimo padėtis = didžiausias galingumas.



Virimo padėties pasirinkimas:

Kaitlentė turi būti įjungta.

Pasukite rankenėlę į dešinę, kol pasieksite norimą kaitinimo padėtį.

Vaizdiniame indikatoryje užsižiebia pasirinkta kaitinimo padėtis.

Ispėjimas:

Jei ant indukcinės kaitvietės neuždėtas indas, pasirinkta kaitinimo padėtis mirksi.

Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.

Kaitvietės išjungimas

Pasukite rankenėlę į kairę iki padėties 0.

Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

Virimo lentelė

Pateiktoje lentelėje nurodomi keli pavyzdžiai.

Virimo laikas priklauso nuo maisto produktų rūšies, svorio ir kokybės. Dėl to jis gali skirtis.

	Lėto virimo lygis	Lėto virimo trukmė minutėmis
Lydimas		
Šokoladas, šokolado glazūra, sviestas, medus	1-2	-
Želatina	1-2	-
Sušildymas ir laikymas šiltai		
Sriuba (pvz., lęšių)	1-2	-
Pienas**	1-2	-
Vandenyje pašildytos dešrelės**	3-4	-
Atšildymas ir sušildymas		
Sušaldyti špinatai	3-4	5–15 min.
Sušaldytas guliašas	3-4	20–30 min.
Kepimas ant mažos ugnies, virimas ant mažos ugnies		
Bulvės	4-5*	20–30 min.
Žuvis	4-5*	10–15 min.
Balti padažai, pvz., bešamelio	1-2	3–6 min.
Plakti padažai, pvz., Berno, olandiškas padažas	3-4	8–12 min.
Virimas, virimas garuose, troškinimas		
Ryžiai (su dvigubu vandens kiekiu)	2-3	15–30 min.
Ryžiai su pienu	2-3	25–35 min.
Nuluptos bulvės	4-5	25–30 min.
Nenuluptos bulvės su druska	4-5	15–25 min.
Makaronai	6-7*	6–10 min.
Sultinys, sriubos	3-4	15–60 min.
Daržovės	3-4	10–20 min.
Sušaldytos daržovės	3-4	7–20 min.
Virta jautiena su daržovėmis greitpuodyje	4-5	-
Troškinimas		
Mėsos vyniotinis	4-5	50–60 min.
Troškiny	4-5	60–100 min.
Guliašas	3-4	50–60 min.

	Lėto virimo lygis	Lėto virimo trukmė minutėmis
Kepimas		
Nugarinė, natūrali arba tešloje	6-7	6–10 min.
Sušaldyta nugarinė	6-7	8–12 min.
Kotletai, natūralūs arba tešloje	6-7	8–12 min.
Jautienos didkepsnis (3 cm storio)	7-8	8–12 min.
Krūtinėlė (2 cm storio)	5-6	10–20 min.
Krūtinėlė, sušaldyta	5-6	10–30 min.
Natūrali žuvis ir žuvies filė	5-6	8–20 min.
Žuvis ir žuvies filė tešloje	6-7	8–20 min.
Sušaldyta žuvis tešloje, pvz., žuvies lazdelės	6-7	8–12 min.
Rausvosios ir pilkosios krevetės	7-8	4–10 min.
Sušaldyti patiekalai, pvz., jūros gėrybės	6-7	6–10 min.
Blynai	6-7	kepti vieną po kito
Tortilija	4-5	kepti vieną po kito
Kepti kiaušiniai	5-6	3–6 min.
Kepimas** (150 g – 200 g vienai porcijai 1–2 l aliejaus)		
Sušaldyti produktai, pvz., bulvytės fri, vištienos piršteliai	8-9	kepti vieną
Šaldyti krocketai	7-8	porciją, po
Mėsos kukuliai	7-8	to kitą
Mėsa, pvz., viščiuko dalys	6-7	
Žuvis tešloje arba alaus padaže	6-7	
Daržovės, grybai, tešloje arba alaus padaže, pvz., šampinjonai	6-7	
Konditerijos gaminiai, pvz., spurgos, vaisiai aluje	4-5	
* Lėtas virimas be dangčio		
** Be dangčio		

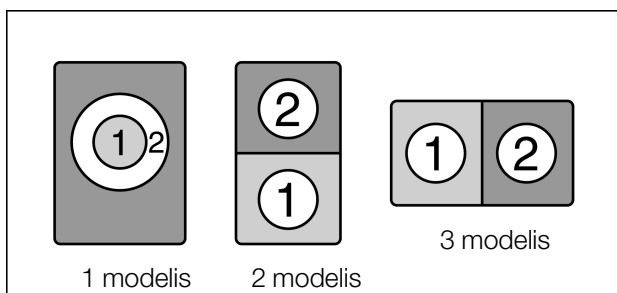
Funkcija „Powerboost“

Naudojant šią funkciją galima įkaitinti puodo turinį greičiau, nei naudojant kaitinimo padėtį 9. Ši funkcija leidžia padidinti didžiausią naudojamos kaitvietės galingumą.

Funkcijos „Powerboost“ naudojimo apribojimai

Šią funkciją turi visos kaitvietės. Funkciją „Powerboost“ bus galima naudoti visada, kai neveiks kita kaitvietė (žr. paveikslėlį). Pavyzdžiui, jei norite įjungti šią funkciją 1-oje kaitvietėje, 2-oji turi būti išjungta, ir atvirkščiai. Jos neišjungus, kaitvietės vaizdo indikatoriuje paeiliui mirksės raidė **b** ir kaitinimo padėtis; paskui, sugrįš į pasirinktą kaitinimo padėtį, jei funkcija neįjungiama.

1-ame modelyje funkciją „Powerboost“ galima įjungti visoms kaitvietėms tuo pat metu (žr. paveikslėlį).



Įjungimas

Atlikite šiuos veiksmus:

1. Pasirinkite pageidaujamą kaitinimo padėtį.
2. Paspauskite simbolį , atitinkantį pasirinktą kaitvietę. Vaizdiniame kaitvietės indikatoriuje pasirodo raidė **b**. Funkcija buvo įjungta.

Funkcijos išjungimas

Paspauskite simbolį . Raidė **b** neberodoma ir užsižiebia anksčiau pasirinkta kaitinimo padėtis. „Powerboost“ funkcija bus išjungta.



Tam tikromis sąlygomis „Powerboost“ funkcija gali atsijungti automatiškai, apsaugant vidinius elektroninius viryklės komponentus.

Automatinis laiko ribojimas

Jei kaitvietė veikia ilgą laiką ir nebuvo atliekami jokie pakeitimai reguliuojant, įsijungia automatinė laiko ribojimo funkcija.

Kaitvietė nebekaista.

Vaizdiniame kaitvietės indikatoriuje paeiliui mirksi **F**, **B**, **G** ir likutinės šilumos indikatorius **H/h**.

Pasukus rankenėlę į padėtį 0, išjungiamas indikatorius. Dabar iš naujo galima nustatyti kaitvietę.

Kai įjungiamas automatinis laiko apribojimas, jis yra valdomas priklausomai nuo pasirinktos kaitinimo padėties (nuo 1 iki 10 val.).

Garsinio signalo išjungimas

Trumpas garsinis signalas patvirtina, kad buvo paliestas simbolis. Priklausomai nuo modelio, šį signalą galima išjungti.

1. Nustatykite kaitvietes į kaitinimo padėtį 3.
2. Išjunkite kaitvietes, vieną po kitos, pradėdami nuo kaitvietės, atitinkančios valdymo mygtuką, esantį dešinėje valdymo skydelio pusėje.

3. Paspauskite simbolį , kuris atitinka kairiąją kaitvietę, ir laikykite ne trumpiau kaip 5 sekundes.

Praėjus šiam laikui nuskamba patvirtinantis garsinis signalas.

Garsinį signalą galimą vėl įjungti. Tai galite padaryti, atlikdami tuos pačius veiksmus, kaip ir įjungdami.

Priežiūra ir valymas

Šiame skyriuje minimi patarimai ir įspėjimai, skirti padėti optimaliai atlikti kaitlentės priežiūros ir valymo darbus

Kaitlentė

Valymas

Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo. Taip bus išvengiama prilipusių likučių pridegimo. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

Naudokite tik kaitlentėms pritaikytas valymo priemones. Laikykites nurodymų, pateiktų ant gaminio pakuotės.

Niekada nenaudokite:

- Abrazyvių medžiagų
- Ėsdinančių valymo priemonių, pvz., purškiklių viryklėms ir dėmių šalinimo skysčio
- Braižančių kempinių
- Aukšto slėgio valymo prietaisų arba garo mašinų

Kalkių šalinimo nuo stiklo priemonių

Atsparius nešvarumus šalinkite kalkių šalinimo nuo stiklo priemone.

1. Nuimkite kalkių šalinimo priemonės apsaugą
2. Peiliuku nugramdykite kaitlentės paviršių.

Nevalykite kaitlentės paviršiaus kalkių šalinimo priemonės dangteliu, galite subraižyti paviršių.



Peiliukas yra labai aštrus. Pavojus sugadinti įpjauant. Apsaugokite nenaudojamą peiliuką. Pastebėję sugadinimų, peiliuką nedelsdami pakeiskite.

Priežiūros priemonės

Kaitlentei konservuoti ir apsaugoti naudokite priedą. Laikykitės patarimų ir įspėjimų, pateiktų ant pakuotės.

Kaitlentės rėmas

Siekdami išvengti kaitlentės rėmo sugadinimų, atsižvelkite į šiuos nurodymus:

- Naudokite tik karštą vandenį su nedideliu kiekiu muilo
- Niekada nenaudokite rūgštinių ar abrazyviųjų medžiagų
- Nenaudokite stiklo gremžtuko

Gedimų taisymas

Paprastai gali sugesti mažos detalės. Prieš informuodami techninės pagalbos tarnybą turite atsižvelgti į šiuos patarimus ir įspėjimus.

Indikatorius	Gedimas	Matmuo
Jokio	Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Prietaisas prijungtas laikantis sujungimų schemos. Gedimas elektroninėje sistemoje.	Naudodami kitus elektrinius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros energijos tiekimas. Patikrinkite, ar aparatas buvo prijungtas pagal sujungimų schemą. Jei išvardyti patikrinimai neišsprendžia gedimo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
ε mirksi	Valdymo skydelis yra drėgnas arba ant jo uždėtas koks nors daiktas	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
ε_r + skaičius/ d + skaičius/ ρ + skaičius/	Gedimas elektroninėje sistemoje	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite kelias sekundes ir prijunkite iš naujo. Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
F_0	Įvyko vidinė veikimo klaida	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite kelias sekundes ir prijunkite iš naujo. Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
F_2	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė atitinkamą kaitvietę.	Pasukite rankenėlę į padėtį 0. Palaukite kol elektroninė sistema pakankamai atvės ir įjunkite kaitvietę iš naujo. Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.

Indikatorius	Gedimas	Matmuo
F4	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė visas kaitvietes.	Palaukite kol elektroninė sistema pakankamai atvės ir įjunkite ją iš naujo. Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
c1	Srovės įtampa netinkama, virš įprastinių veikimo ribų	Kreipkitės į elektros tiekimo tinklo operatorių.
c2/c3	Kaitvietė perkaito ir atsijungė saugodama savo paviršių	Palaukite kol elektroninė sistema pakankamai atvės ir įjunkite ją iš naujo.

Nestatykite jokio karšto indo ant valdymo skydelio.

Įprastinis triukšmas aparatui veikiant

Indukcinio įkaitinimo technologija paremta elektromagnetinių laukų kūrimu, dėl kurių karštis generuojamas tiesiogiai puodo dugne. Jie, priklausomai nuo puodo konstrukcijos, gali sukelti tam tikrus garsus ar vibracijas, kaip aprašyta žemiau:

Gilus burzgimas, panašus į transformatoriaus

Šis triukšmas atsiranda, kai gaminant naudojamas aukštas galingumo lygis. To priežastis – energijos kiekis, perduodamas iš kaitlentės į puodą. Šis triukšmas išnyksta arba nusilpsta sumažinus galingumo lygį.

Silpnas švilpimas

Šis garsas pasigirsta, kai puodas yra tuščias. Triukšmas išnyks į puodą įpylus vandens arba įdėjus maisto produktų.

Traškėjimas

Šis garsas pasigirsta induose, pagamintuose iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių, sudėtų vienas ant kito. Triukšmas atsiranda dėl vibracijų, kurios susidaro jungiamuosiuose įvairių viena ant kitos uždėtų medžiagų sluoksniuose. Šis triukšmas sklinda iš puodo. Kiekis ir maisto produktų gamybos būdas gali skirtis.

Stiprus švilpimas

Triukšmai pasigirsta induose, pagamintuose iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių, sudėtų vienas ant kito, kai tik jie imami naudoti naudojant didžiausią kaitinimo galingumą ir tuo pačiu kaitvietėse. Šie švilpimai išnyksta arba nusilpsta, kai sumažinamas galingumas.

Ventiliatoriaus triukšmas

Tinkamam elektroninės sistemos naudojimui, kaitlentė turi veikti esant kontroliuojamai temperatūrai. Dėl to kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia, skirtingais galingumo lygiais nustatęs aukštą temperatūrą. Ventiliatorius taip pat gali veikti iš inercijos, kai kaitlentė išjungžiama, jei nustatyta temperatūra vis dar yra per aukšta.

Aprašyti garsai yra įprasti, jie yra indukcinės technologijos dalis ir nereiškia, kad įvyko gedimas.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms. Artimiausios klientų aptarnavimo tarnybos adresą ir telefono numerį surasite telefonų knygoje. Klientų aptarnavimo centrai Jums taip pat mielai nurodys artimiausią klientų aptarnavimo tarnybą.

E numeris ir FD numeris

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 naudojantis prietaisu, išskietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Satura rādītājs

Drošības ieteikumi un brīdinājumi	47
Drošības norādes	47
Bojājumu iemesli	50
Vides aizsardzība	51
Videi draudzīga utilizācija	51
Enerģijas taupīšanas padoms	51
Gatavošana, izmantojot indukcijas metodi	52
Indukcijas metodes priekšrocības	52
Piemērotie trauki	52
Iepazīšanās ar ierīci	54
Vadības panelis	54
Sildriņķi	54
Atlikušā karstuma indikators	55
Sildvirsmas ieprogrammēšana	55
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	55
Sildriņķa regulēšana	56
Gatavošanas tabula	57
Funkcija Powerboost	59
Funkcijas Powerboost ierobežojumi	59
Funkcija tiek aktivizēta šādi	59
Tiek izslēgta šādi	60
Automātiskais laika ierobežojums	60
Skaņas signāla izslēgšana	60
Apkope un tīrīšana	61
Sildvirsmas	61
Sildvirsmas rāmīši	62

Satura rādītājs

Bojājumu labošana	62
Normāls troksnis ierīces darbības laikā	64
Klientu serviss	65

Drošības ieteikumi un brīdinājumi

Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas. Tikai pēc tam jūs mācēsiet pareizi darboties ar šo ierīci.

Saglabājiet lietošanas un montāžas instrukcijas. Gadījumā, ja nododat šo ierīci citai personai, pievienojiet arī ierīces dokumentāciju.

Pārbaudiet ierīci pēc izņemšanas no iepakojuma. Gadījumā, ja ierīce transportēšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to elektrotīklam un sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu, kā arī pierakstiet visus radušos bojājumus. Pretējā gadījumā zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

Drošības norādes

Ierīci ir paredzēts izmantot vienīgi mājās. Sildvirsmā jāizmanto vienīgi pārtikas produktu gatavošanai. Lietošanas laikā neatstājiet iekārtu bez uzraudzības.

Droša izmantošana

Lai šo ierīci izmantotu drošā veidā, tie pieauguši un bērni, kuri

- fizisku, maņu orgānu vai psihisku nepilnību,
- pieredzes trūkuma vai nezināšanas dēļ

nav kompetenti izmantot šo aparātu, nedrīkst to darīt, ja klāt nav atbildīgs pieaugušais.

Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar šo ierīci.

Pārkarsēta eļļa, sviests un margarīns

Pārkarsēta eļļa vai sviests (margarīns) ātri uzliesmo. Ugunsgrēka briesmas!

Nepārtraukti uzraugiet pārtikas produktu gatavošanas procesu, ja tos gatavo ar eļļu vai sviestu. Eļļas vai sviesta uzliesmošanas gadījumā, nekad nedzēsiet uguni ar ūdeni.

Noslāpējiet liesmas, ātri uzliekot vāku vai šķīvi, kas nosedz ēdienu gatavošanas trauku.

Izslēdziet sildriņķi

Ēdienu gatavošana tvaika kastrolī

Tvaika kastrolis ļauj gatavot ēdienu kastrolī, kas ir iegremdēts citā, lielākā gatavošanas traukā ar ūdeni. Šādā veidā pārtikas produkts saņem maigu un vienmērīgu karstumu un tiek gatavots ar karstā ūdens palīdzību un nevis tieši ar sildriņķa karstumu.

Gatavojot ēdienus tvaika kastrolī, nedrīkst pieļaut, lai konservu kārbas, stikla vai citu materiālu burkas tieši balstās uz tā trauka pamatnes, kas piepildīts ar ūdeni, lai novērstu sildvirsmas un trauka stikla saplīšanu, ko izraisa sildriņķa pārkaršana.

Karsts sildriņķis

Apdegumu briesmas! Nepieskarieties karstajiem sildriņķiem.

Ir svarīgi, lai bērni netuvojas ierīcei.

Ugunsgrēka bīstamība! Nekad nelieciet uzliesmojošus priekšmetus uz sildvirsmas!

Ugunsgrēka bīstamība! Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt ne degošu priekšmetus, ne aerosolus.

Mitras trauku pamatnes un mitri sildriņķi

Traumu risks! Ja starp trauka pamatni un sildriņķi atrodas šķidrums, tas var radīt tvaika spiedienu. Tā rezultātā gatavošanas trauks var pēkšņi palekties. Sildriņķus un trauku pamatnes vienmēr turiet sausas.

Sildvirsmas plaisas

Nāvējoša elektrošoka bīstamība! Atvienojiet aparātu no elektrotīkla, ja sildvirsmā ir saplīsusi vai saplaisājuši.

Sildriņķis uzkarst, taču vizuālais indikators nedarbojas

Apdeguma bīstamība! Ja indikators nedarbojas, atslēdziet sildriņķi.

Sildvirsmā izslēdzas

Ugunsbīstami! Ja sildvirsmā pati izslēdzas un vairs nav lietojama, tā vēlāk var patstāvīgi bez uzraudzības ieslēgties. Lai no tā izvairītos, atvienojiet sildvirsmu no strāvas tīkla. Izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Nenovietojiet metāla priekšmetus uz indukcijas virsmas

Ventilatora apkope

Neatbilstoši remontdarbi

Savienojuma kabelis



Sildvirsmas izslēgšana

Apdeguma bīstamība! Neatstājiēt uz sildvirsmas nažus, dakšīņas, karotes, vākus un citus metāla priekšmetus, jo tie var ļoti ātri uzkarst.

Šī sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas ir uzstādīts tās apakšā.

Bojājumu bīstamība! Gadījumā, ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt mazus priekšmetus vai papīrus, jo tos var ieraut ventilatorā un tādējādi to sabojāt vai kaitēt dzesēšanas sistēmai.

Uzmanību! Starp kastes saturu un ventilatora atveri ir jābūt vismaz 2 cm lielam attālumam.

Elektriskā trieciena bīstamība! Nepiemērotu remontdarbu veikšana ir bīstama. Izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē, ja ierīce ir bojāta. Izsauciet klientu servisa speciālistu. Tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis drīkst veikt ierīces remontu un bojāto pieslēguma vadu nomaiņu.

Jebkāda ierīces pārvietošana, tostarp barošanas kabeļa nomaiņa vai uzstādīšana ir jāveic tehniskā atbalsta dienesta darbiniekam.

Elektrisko aparātu savienojuma kabeli nedrīkst būt saskarē ar karstajiem sildriņķiem. Tas var bojāt kabeļa izolāciju un sildvirsmu.

Šis aparāts atbilst drošības un elektromagnētiskās savietojamības noteikumiem.

Tomēr personām ar implantētiem **sirds darbības regulatoriem** ir jāatpūšas no šīs ierīces lietošanas. Ir neiespējami nodrošināt, lai 100% šo ierīču, kas laistas tirgū, atbilstu spēkā esošajiem noteikumiem par elektromagnētisko savietojamību, un lai nerastos interference, kas apdraud šādu regulatoru pareizu darbību. Tāpat ir iespējams, ka personas ar citu veidu ierīcēm, piemēram, dzirdes aparātiem, varētu sajūst traucējumus.

Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu, izmantojot galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmā izslēgsies automātiski tāpēc, ka uz tās nebūs uzlikti gatavošanas trauki.

Bojājumu iemesli

Katlu un pannu pamatnes	Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku. Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
Karstas pannas un katli	Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
Cieti un asi priekšmeti	Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
Folijs un plastmasa	Alumīnija folijs vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolijs šai sildvirsmai nav piemērots.
Pārskats	Turpmāk 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 jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu radīti nobērsumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Videi draudzīga utilizācija



Izsaiņojiet ierīci un utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

Šī ierīce atbilst Eiropas savienības direktīvai 2002/96/EG par nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktīva regulē nolietotu ierīču pieņemšanu atpakaļ un novērtēšanu ES robežās.

Enerģijas taupīšanas padoms

- Vienmēr lieciet katliem piemērotus vākus. Ēdiena gatavošanai bez vāka ir nepieciešams daudz vairāk enerģijas.
- Lietojiet katlus un pannas ar līdzenu pamatni. Nelīdzena pamatne palielina enerģijas patēriņu.
- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst sildriņķa lielumam. Enerģijas zaudējumus uz gatavojamās virsmas jo īpaši veicina mazi katli. Ņemiet vērā: Trauku ražotāji bieži norāda katla augšējās daļas diametru. Lielākoties, tas ir lielāks nekā katla pamatnes diametrs.
- Nelielam daudzumam izmantojiet nelielu katlu. Lielāks, bet mazāk piepildīts katls patērē daudz enerģijas.
- Sautēšanai izmantojiet minimālu daudzumu ūdens. Tas ekonomē enerģiju. Dārzenos saglabājas vitamīni un minerālvielas.
- Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

Gatavošana, izmantojot indukcijas metodi

Indukcijas metodes priekšrocības

Gatavošanas ar indukcijas metodi paredz tradicionālā karsēšanas veida radikālas izmaiņas, jo karstums rodas tieši traukā. Šī iemesla dēļ rodas virkne priekšrocību:

- **Ļoti ātra vārīšana un cepšana**, tieši karsējot pašu trauku.
- **Patērē mazāk enerģijas**
- **Lielākas ērtības un tīrība**; izlijušie pārtikas produkti tik daudz nepiedeg pie sildvirsmas.
- **Gatavošanas kontrole un drošība**; Indukcijas sildīrīķis nekarsē, ja trauks tiek no tā noņemts un ja sildīrīķis pirms tam nav ticis izslēgts.

Piemērotie trauki

Feromagnētiskie trauki

Gatavošanai ar indukcijas metodi **ir piemēroti tikai feromagnētiskie trauki**, un tie var būt izgatavoti no:

- emaljēta tērauda
- lieta dzelzs
- īpašs indukcijas trauks no nerūsējošā tērauda.

Īpaši trauki gatavošanai ar indukcijas metodi

Pastāv cita veida īpaši indukcijas trauki, kuru pamatne nav feromagnētiska visā pilnībā. Pārbaudiet diametru – tas var ietekmēt gan trauka noteikšanu, gan gatavošanas rezultātus.

Pārbaudiet gatavošanas traukus ar magnēta palīdzību

Lai zinātu, vai trauki ir piemēroti, pārbaudiet, vai tos pievelk magnēts.

Ražotāji mēdz norādīt, vai trauki ir piemēroti gatavošanai ar indukcijas metodi.

Nepiemēroti trauki

Nekad neizmantojiet traukus, kas ir izgatavoti no:

- standarta plānā tērauda
- stikla
- māla
- vara
- alumīnija

Trauka pamatnes īpašības

Trauku pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu viendabību. Trauki, kas izgatavoti no materiāliem, kas palīdz izplatīt karstumu, piemēram, "sviestmaizes" tipa trauki no nerūsējošā tērauda, sadala karstumu vienmēri, ietaupot laiku un enerģiju.

Trauka neesamība vai nepiemērots izmērs

Ja uz izvēlēto sildriņķi netiek uzlikts trauks vai arī tas ir no nepiemērota materiāla vai neatbilstoša izmēra, sāks mirgot gatavošanas režīma norāde, kas parādās sildriņķa indikatorā. Uzlieciet piemērotu trauku, lai indikators beidz mirgot. Ja kavēsieties ilgāk par 90 sekundēm, sildriņķis automātiski izslēgsies.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus, kā arī neizmantojiet traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšēju drošības sistēmu, taču tukšs trauks var uzkarst tik ātri, ka automātiskās deaktivācijas funkcijai var nepietikt laika, lai reaģētu, un sildvirsmā var sasniegt ļoti augstu temperatūru. Trauka pamatne var izkust un sabojāt virsmas stiklu. Šajā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas tā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Trauka noteikšana

Katram sildriņķim ir trauka noteikšanas minimālā robeža, kas variē atkarībā no materiāla un izmantotā trauka. Šī iemesla dēļ ir jāizmanto tas sildriņķis, kas ir vislabāk piemērots trauka diametram.

Dubultais vai trīskāršais sildriņķis

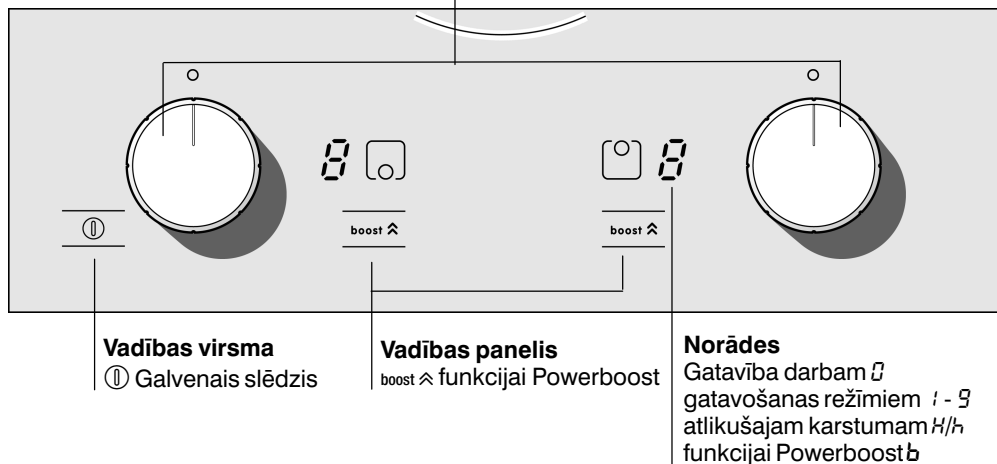
Šie sildriņķi var atpazīt dažādu izmēru traukus. Atkarībā no trauka materiāla un īpašībām, sildriņķis automātiski piemērojas traukam, aktivizējot tikai vienkāršo riņķa zonu vai arī visu sildriņķi, un nodrošinot jaudu, kas ir atbilstoša, lai iegūtu labus gatavošanas rezultātus.

Iepazīšanās ar ierīci

2. lappusē atradīsiet tipu pārskatu ar informāciju par izmēriem.

Vadības panelis

Vadības pogas
sildriņķa un gatavošanas
režīma izvēlei



Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
○ Vienkāršais sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra trauku.
⦿ Dubultais sildriņķis	Sildriņķis ieslēdzas automātiski, kad tiek izmantots tāds trauks, kura pamatne ir tāda paša izmēra kā ārējais riņķis.

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti pagatavošanai ar indukcijas metodi – skatīt sadaļu “Piemērotie trauki”.

Atlikušā karstuma indikators

Sildvirsmi uz katra sildriņķa ir atlikušā karstuma indikators, kas parāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Nepieskarieties tiem sildriņķiem, kuriem deg šis indikators.

Kaut arī sildvirsmas būs izslēgtas, simboli h/H būs izgaismoti, kamēr sildriņķis būs karsts.

Noņemot trauku pirms sildriņķa izslēgšanas, pārmaiņus parādīsies indikators h/H un izvēlētais gatavošanas režīms.

Sildvirsmas ieprogrammēšana

Šajā nodaļā ir parādīts, kā noregulēt sildriņķi. Tabulā redzami gatavošanas režīmi un gatavošanas ilgums dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas ieslēgšana

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi ①.

Nospiediet simbolu ①.

Atskan skaņas signāls.

Uz visiem sildriņķiem iedegas indikators ②.

Sildvirsmas izslēgšana

Nospiediet simbolu ①. Indikatori ② izslēdzas.

Sildvirsmas ir izslēgtas.

Atlikušā siltuma indikators paliek ieslēgts līdz visas sildošās virsmas ir pietiekami atdzisušas.

Norādes

Sildvirsmas automātiski izslēdzas, kad visi sildriņķi noteiktu laika posmu ir izslēgti.

Ja sildvirsmas vēl ir karstas, parādās atlikušā karstuma indikators.

Ja vadības pogas ir 0 pozīcijā, nospiežot simbolu ①, sildriņķa vizuālajā norādē iemīgsies simbols ②. Sildvirsmas paliks izslēgtas.

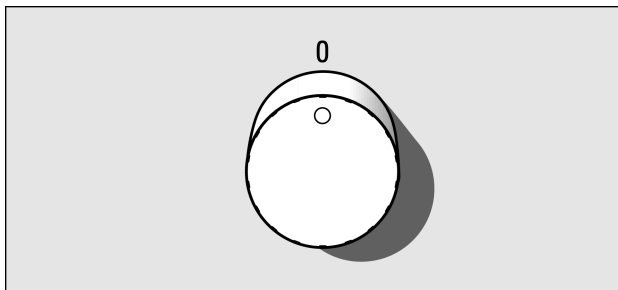
Sildriņķa regulēšana

Ar vadības pogām uzstādiēt vajadzīgo gatavošanas režīmu.

0 = sildriņķis ir izslēgts.

Gatavošanas režīms 1 = minimālā jauda.

Gatavošanas režīms 9 = maksimālā jauda.



Gatavošanas režīma izvēle:

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

Pagrieziet vadības pogu pa labi, līdz sasniedzat vajadzīgo gatavošanas režīmu.

Vizuālajā norādē ieslēdzas izvēlētais gatavošanas režīms.

Brīdinājums:

Ja uz indukcijas tipa sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais gatavošanas režīms iemirgosies.

Pēc noteiktā laika sildriņķis izslēdzas.

Sildriņķa izslēgšana

Pagrieziet vadības pogu pa kreisi līdz pozīcijai 0. Sildvirsmā izslēdzas un parādās atlikušā karstuma indikators.

Gatavošanas tabula

Šajā tabulā ir aprakstīti daži piemēri.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas tipa, svara un kvalitātes. Šī iemesla dēļ pastāv dažādas variācijas.

	Lēnas gatavošana s līmenis	Lēnas gatavošana s ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolādes, šokolādes garnējuma, sviesta, medus, želatīna kausēšana	1-2 1-2	- -
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana		
Putra(piemēram, lēcu putra)	1-2	-
Piens**	1-2	-
Ūdenī vārāmi cīsiņi **	3-4	-
Atsaldēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3-4	5-15 min.
Saldēts gulašs	3-4	20-30 min.
Cepšana uz lēnas uguns, vārīšana uz lēnas uguns		
Kartupeļu bumbiņas	4.-5.*	20-30 min.
Zivis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, piena mērce	1-2	3-6 min.
Jaukta tipa mērces, piemēram, olu un sviesta mērces	3-4	8-12 min.
Vārīšana, gatavošana ar tvaiku, sautēšana		
Rīsi (ar divkārtīgu ūdens daudzumu)	2-3	15-30 min.
Rīsi ar pienu	2-3	25-35 min.
Nemizoti kartupeļi	4-5	25-30 min.
Mizoti kartupeļi ar sāli	4-5	15-25 min.
Makaroni	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3-4	15-60 min.
Dārzeni	3-4	10-20 min.
Saldēti dārzeni	3-4	7-20 min.
Sautēšana spiediena katlā	4-5	-
Sautēšana		
Gaļas tīteņi	4-5	50-60 min.
Sautējumi	4-5	60-100 min.
Gulašs	3-4	50-60 min.

	Lēnas gatavošana s limenis	Lēnas gatavošana s ilgums minūtēs
Cepšana		
Filejas, dabīgā veidā vai panētas	6-7	6-10 min.
Saldētas filejas	6-7	8-12 min.
Kotletes, dabīgā veidā vai panētas	6-7	8-12 min.
Bifšteks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Krūtiņa (2 cm bieza)	5-6	10-20 min.
Saldēta krūtiņa	5-6	10-30 min.
Zivis un dabīgas zivju filejas	5-6	8-20 min.
Zivis un panētas zivju filejas	6-7	8-20 min.
Panētas un saldētas zivis, piemēram, zivju nūjiņas	6-7	8-12 min.
Garneles	7-8	4-10 min.
Saldēti ēdieni, piemēram, sāļījumi	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	Cept vienu pēc otras
Tortiljas	4-5	Cept vienu pēc otras
Ceptas olas	5-6	3-6 min.
Gatavošana eļļā** (150 g - 200 g uz porciju 1-2 l eļļā)		
Saldēti produkti, piemēram, cepti kartupeļi, vistas gabaliņi	8-9	cept vienu porciju pēc otras
Saldētas kroketes	7-8	
Gaļas bumbiņas	7-8	
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6-7	
Panētas zivis vai zivis alus mīklā	6-7	
Dārzeni, sēnes – panētas vai alus mīklā, piemēram, šampinjoni	6-7	
Konditorejas izstrādājumi, piemēram, mīklas pīrāgi, rieksti alus mīklā	4-5	
* Gatavošana uz lēnas uguns bez vāka		
** Bez vāka		

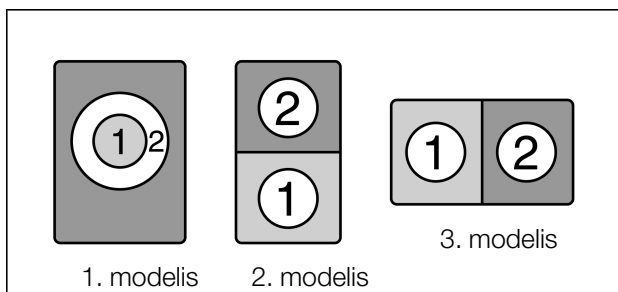
Funkcija Powerboost

Ar šo funkciju ir iespējams ātrāk uzsildīt trauka saturu, nekā izmantojot gatavošanas režīmu **9**. Šī funkcija ļauj palielināt izmantotā sildriņķa maksimālo jaudu.

Funkcijas Powerboost ierobežojumi

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem. Funkcija Powerboost ir pieejama vienmēr, kad nedarbojas cits sildriņķis (skatīt attēlu). Piemēram, ja vēlaties aktivizēt šo funkciju 1. sildriņķim, tad 2. sildriņķim ir jābūt izslēgtam, un otrādi. Ja sildriņķis nav izslēgts, tā vizuālajā norādē pārmaiņus mirgos burts **b** un attiecīgais gatavošanas režīms; pēc tam tiks atjaunots iepriekš izvēlētais gatavošanas režīms, un funkcija Powerboost nebūs aktivizēta.

1. modelī funkciju Powerboost var aktivizēt visos sildriņķos vienlaikus (skatīt attēlu).



Funkcija tiek aktivizēta šādi

Veiciet šādas darbības:

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas režīmu.
2. Nospiediet simbolu , kas atbilst izvēlētajam sildriņķim. Sildriņķa vizuālajā norādē parādās burts **b**. Funkcija ir tikusi aktivizēta.

Tiek izslēgta šādi

Nospiediet simbolu . Burts **b** vairs nebūs redzams un iedegsies iepriekš izvēlētais gatavošanas režīms. Funkcija Powerboost ir izslēgta.



Noteiktos apstākļos funkcija Powerboost var automātiski izslēgties, lai aizsargātu sildvirsmas iekšējos elektroniskos komponentus.

Automātiskais laika ierobežojums

Ja sildriņķis darbojas ilgu laiku un netiek veikta nekāda regulēšana, aktivizējas automātiskais laika ierobežojums.

Sildriņķis pārtrauc karsēt.

Sildriņķa vizuālajā norādē pārmaiņus mirgo **F**, **B**, **U** un atlikušā karstuma indikators **H/h**.

Pagriežot vadības pogu līdz pozīcijai 0, indikators izslēdzas. Tagad varat no jauna uzstādīt sildriņķa režīmu.

Kad ir ieslēdzies automātiskais laika ierobežojums, tas ilgst atkarībā no izvēlēta gatavošanas režīma (no 1 līdz 10 stundām).

Skaņas signāla izslēgšana

Kad pieskaraties kādam simbolam, to apstiprina skaņas signāls. Dažos modeļos šo signālu var izslēgt.

1. Ieslēdziet sildriņķiem gatavošanas pozīciju **3**.
2. Izslēdziet sildriņķus vienu pēc otra, sākot ar to sildriņķi, ko regulē ar to vadības pogu, kas atrodas vadības paneļa labajā pusē.

3. Vismaz 5 sekundes turiet nospiestu simbolu , kas attiecas uz kreiso sildriņķi. Kad šis laiks būs pagājis, atskanēs apstiprinājuma skaņas signāls.

Skaņas signālu var atkārtoti aktivizēt. Lai to izdarītu, ir jārikojas tādā pašā veidā, kā izslēdzot signālu.

Apkope un tīrīšana

Padomi un brīdinājumi, kas minēti šajā nodaļā, jums palīdzēs, lai panāktu optimālus sildvirsmas tīrīšanas un apkopes rezultātus.

Sildvirsmā

Tīrīšana

Tīriet sildvirsmu pēc katras ēdiena gatavošanas reizes. Šādā veidā jūs novērsīsiet pielīpušo ēdiena palieku piedegšanu.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

Izmantojiet tikai tādu tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmām. Ievērojiet norādes, kas redzamas uz produkta iepakojuma.

Nekad nelietojiet:

- Abrazīvus izstrādājumus
- Agresīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, krāsnīm paredzētus aerosolus un traipu noņēmējus
- Asus sūkļus
- Augstspiediena tīrītājus vai tvaika iekārtas

Stikla skrāpis

Noturīgus traipus likvidējiet ar stikla skrāpi

1. Noņemiet skrāpja aizsargu

2. Tīriet sildvirsmu ar skrāpja asmeni.

Netīriet sildvirsmu ar skrāpja futrāli, jo šādi virsma var tikt saskrāpēta.



Asmens ir ļoti ass. Grieztu brūču bīstamība. Uzlieciet asmeņa aizsargu, kad to nelietojiet. Ja asmenim parādās defekti, nekavējoties to nomainiet.

Apkope

Uzklājiet sildvirsmas saglabāšanas un aizsardzības līdzekli. Ievērojiet ieteikumus un brīdinājumus, kas norādīti uz iepakojuma.

Sildvirsmas rāmis

Lai nebojātu sildvirsmas rāmi, ņemiet vērā šādas norādes:

- Izmantojiet tikai siltu ūdeni ar nedaudz ziepēm
- Nekad neizmantojiet asus vai abrazīvus līdzekļus
- Neizmantojiet stikla skrāpi

Bojājumu labošana

Parasti bojājumus rada nelielas detaļas. Pirms informējat tehniskā atbalsta dienestu, ņemiet vērā turpmāk uzskaitītos ieteikumus un brīdinājumus.

Pazīme	Bojājumi	Pasākums
nekāds	Ir pārtraukta elektrības padeve.	Ar citu elektrisku aparātu palīdzību pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektriskās strāvas padeve.
	Aparāts nav pieslēgts saskaņā ar savienojumu diagrammu.	Pārbaudiet, vai aparāts ir pieslēgts saskaņā ar savienojumu diagrammu.
	Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Ja, veicot iepriekš minētās pārbaudes, nenovērš bojājumu, informējiet tehniskā atbalsta dienestu.

Pazīme	Bojājumi	Pasākums
ε mirgo	Vadības panelis ir mitrs vai uz tā ir novietots kāds priekšmets	Nosusiniet vadības paneļa zonu vai noņemiet attiecīgo priekšmetu.
ε_r + skaitlis/ d + skaitlis/ p + skaitlis/	Bojājums elektroniskajā sistēmā	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes un atkal to pieslēdziet. Ja šī norāde nemainās, informējiet tehniskā atbalsta dienestu.
$F0$	Ir radusies iekšējas darbības kļūda.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes un atkal to pieslēdziet. Ja šī norāde nemainās, informējiet tehniskā atbalsta dienestu.
$F2$	Ir pārkarsusi elektroniskā sistēma un atslēgusi attiecīgo sildriņķi.	Pagrieziet vadības pogu līdz pozīcijai 0. Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un atkal ieslēdziet sildriņķi. Ja šī norāde nemainās, informējiet tehniskā atbalsta dienestu.
$F4$	Ir pārkarsusi elektroniskā sistēma un atslēgusi visus sildriņķus.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un atkal to ieslēdziet. Ja šī norāde nemainās, informējiet tehniskā atbalsta dienestu.
$c1$	Nepareizs barošanas spriegums, kas ir ārpus normālas darbības robežām	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
$c2/c3$	Sildriņķis ir pārkarsis un izslēdzies, lai aizsargātu tā virsmu	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un atkal to ieslēdziet.

Uz vadības paneļa nenovietojiet karstus traukus.

Normāls troksnis ierīces darbības laikā

Dziļa dūkšana kā no transformatora

Indukcijas tipa karsēšanas tehnoloģijas pamatā ir elektromagnētisko lauku radišana, kas nosaka to, ka karstums rodas tieši zem trauka pamatnes. Atkarībā no trauka konstrukcijas tie var radīt noteiktus trokšņus vai vibrācijas, kā tas ir aprakstīts turpmāk tekstā:

Šis troksnis rodas, gatavojot ēdienu ar paaugstinātu jaudas līmeni. To izraisa enerģijas daudzums, kas tiek pārnesta no sildvirsmas uz trauku. Šis troksnis izzūd vai samazinās, kad tiek samazināts jaudas līmenis.

Dobja svilpšana

Minētais troksnis rodas, kad trauks ir tukšs. Šis troksnis izzūd, tiklīdz traukā tiek ieliets ūdens vai ielikta pārtika.

Sprakšķēšana

Šādu troksni rada trauki, ko veido dažādi vairāku slāņu materiāli. Šo troksni rada vibrācijas, kas rodas dažādu materiālu slāņu savienojuma vietās. Šis troksnis nāk no pagatavošanas trauka. Daudzums un ēdienu gatavošanas veids var atšķirties.

Augsta svilpšana

Šādi trokšņi galvenokārt rodas traukos ar dažādu materiālu slāņiem, tiklīdz tie tiek uzlikti uz sildriņķa ar maksimālo sildīšanas jaudu un vienlaikus uz diviem sildriņķiem. Šāda svilpšana izzūd vai samazinās, tiklīdz tiek samazināta jauda.

Ventilatora troksnis

Lai nodrošinātu atbilstošu elektroniskās sistēmas izmantošanu, sildvirsmā ir jādarbojas kontrolētā temperatūrā. Tādēļ sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas iedarbojas saskaņā ar jaudas līmeņa noteikto temperatūru. Ventilators var arī darboties pēc interces pēc tam, kad sildvirsmā ir izslēgta, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Aprakstītie trokšņi ir ir normāli, tie ir daļa no indukcijas tehnoloģijas un nenorāda uz bojājumiem.

Klientu serviss

Ja Jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs Jums palīdzēt.

Tuvākā klientu servisa adresi un telefona numuru atradīsiet telefonu grāmatā. Arī norādītie klientu apkalpošanas centri Jums labprāt nosauks Jums tuvāko klientu servisu.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu servisu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces pases.

Nemiet vērā, ka klientu servisa dienesta tehnika apmeklējums kļūdas novēršanai arī garantijas laikā nav bezmaksas.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>