



**PIB...N...
Pliidipaak
Kaitlentè
Sildvirsma**

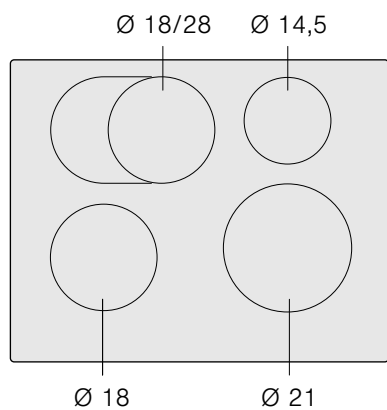


BOSCH

[et] Kasutusjuhend 3
[lt] Naudojimo instrukcija 17

[lv] Lietošanas instrukcija31

PIB...N...



		g*	b*
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ohutusnõuded	3	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost	11
Rikete põhjused	4	Kasutuspiirangud	11
Keskkonnakaitse	5	Sisselülitamine.....	11
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	5	Väljalülitamine.....	11
Nõuanded energia säästmiseks	5	Aja programmeerimise funktsioon	12
Induktsiooniga toiduvalmistamine	5	Keeduala automaatväljalülitus	12
Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised.....	5	Signaalkell	12
Nõud.....	5	Puhastuskaitsefunktsioon	12
Seadme tutvustus	6	Automaatne ajapiirang	12
Juhtpaneel.....	6	Põhiseaded	13
Keedualad	7	Ligipääs põhiseadistustele.....	13
Jääksoojuse näidik	7	Hooldus ja puhastamine	14
Toiduvalmistamise pinna programmeerimine	7	Pliidiplaat	14
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	7	Toiduvalmistamise pinna piirded	14
Keeduala seadmine.....	7	Rikete kõrvaldamine	14
Toitude valmistamise tabel	7	Normaalne müra seadme töötamise ajal	15
Praadimisfunktsioon	9	Klienditeenindus	15
Praadimiseks mõeldud pannid	9	Testitud road	15
Temperatuuritasemed	9		
Seadmine käib nii	9		
Tabel.....	10		
Praadimisprogrammid.....	11		
Lapselukk	11		
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine.....	11		
Automaatne lapselukk	11		

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

Ohutusnõuded

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

Kontrollige seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärgee parandage seadet, vaid võtke ühendust tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotatakse õigus kahjude hüvitamisele.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ja reste laste kaitseks. Need võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induksioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat 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.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuuma pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustööd teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

- 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.

Rikke oht!

Selle plaadi alumises osas asub ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seal hoida väikseid esemeid ega pabereid, sest nende sisseimemisel võivad need ventilaatorit või jahutusseadet kahjustada. Sahtli sisu ja õhu sisseimemise ava vahele tuleb jätta vähemalt 2 cm vahe.

Vigastuste oht!

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Rikete põhjused

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuuma anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise ajal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

Ülevaade

Järgmises tabelis on kirjeldatud sagedaseimad võimalikud rikked:

Rikked	Põhjus	Abinõu
Plekid	Plaadile sattunud toiduained	Eemaldage koheselt plaadile sattunud toiduained klaaskeraamika puhastamise kaabitsaga.
	Sobimatud puhastusvahendid	Kasutage toiduvalmistamise pinnale sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage toiduvalmistamise pinda alusena, millele esemeid toetada.
	Anumate kõvad põhjad kriimustavad klaaskeraamikat	Kontrollige anumaid.
Värvi kulumine	Sobimatud puhastusvahendid	Kasutage toiduvalmistamise pinnale sobivaid puhastusvahendeid.
	Kokkupuude anumatega	Tõstke keedupotte ja panne paigalt liigutamiseks.
Pealmise kihi kahjustused	Suhkur, kõrge suhkrusisaldusega ained	Eemaldage koheselt plaadile sattunud toiduained klaaskeraamika puhastamise kaabitsaga.

Keskkonnakaitse

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.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.

- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu väheses veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsiooniga toiduvalmistamine on radikaalne muutus traditsionaalses kuumutamise süsteemis, kuna soojus suunatakse otse nõule. Seetõttu on nimetatud meetodil mitmeid eeliseid:

- Aja kokkuhoid toidu keetmisel ja praadimisel, mis on tingitud nõu otsesoojendamisest.
- Energia kokkuhoid.
- Pidev hooldus ja puhastamine. Üle anuma ääre voolanud toit ei kõrbe nii kiiresti.
- Kuumuse kontroll ja ohutus; plaat hakkab energiat eraldama või lõpetab selle eraldamise koheselt pärast juhtseadme kasutamist. Induktsioonkuumutusala lõpetab energia eraldamise nõu eemaldamisel ka juhul, kui pinda pole eelnevalt välja lülitatud.

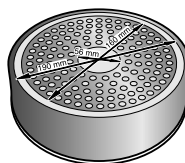
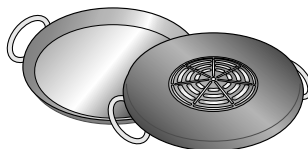
Nõud

Induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad vaid ferromagnetilised nõud, näiteks:

- emailitud terasest
- malmist
- induktsiooniga toiduvalmistamiseks mõeldud roostevabast terasest nõud.

Kontrollimaks, kas nõu on selleks sobilik, proovige, kas see tõmbab magneteid külge.

On olemas induktsioonplaadile ette nähtud teist tüüpi nõud, mille põhj ei ole täielikult ferromagnetiline.



Kui kasutate suuri nõusid, mille ferromagnetiline pind on väiksema läbimõõduga, kuumeneb üksnes ferromagnetiline ala ja soojus ei pruugi jaotuda ühtlaselt.

Osaliselt alumiiniumpõhjaga nõudel on ferromagnetiline pind väiksem, mis tõttu võib võimsus halvemini edasi kanduda, võib esineda probleeme nõu tuvastamisel või nõu koguni tuvastamata jääda.

Hea toidu valmistamiseks on soovitatav, et nõu ferromagnetilise ala läbimõõt vastaks keeduala suurusele. Kui üks keeduala nõud ei tuvasta, siis proovige järgmisel suuruselt väiksema läbimõõduga keedualal.

Sobimatud anumad

Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Anuma põhja omadused

Ühtlane kuumutamine võib sõltuda nõu põhja omadustest. Soojust juhtivatest materjalidest valmistatud anumad, näiteks "sandwich"-tüüpi roostevabast terasest anumad jaotavad soojust ühtlaselt, säästes nii aega ja energiakulu.

Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumad või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise

aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumad ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

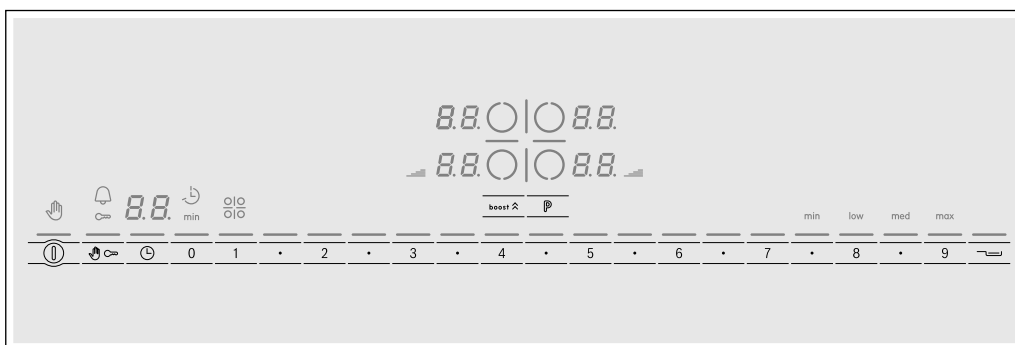
Anuma tajumine

Igal toiduvalmistamise alal on minimaalne anuma tajumise piir, mis sõltub kasutatava anuma materjalist. Seetõttu tuleb kasutada anuma diameetritele kõige paremini sobivat toiduvalmistamise ala.

Seadme tutvustus

Auf *Leheküljelt 2* leiate teabe keedualade mõõtmete ja võimsuste kohta.

Juhtpaneel



Juhtpinnad	
ⓘ	Pealüliti
○	Keeduala valimine
1•2•...8•9	Programmeerimisala
☞	Puhastuskaitse
☞	Lapselukk
boost	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
⌚	Taimer
☞	Praadimisfunktsioon
P	Praadimisfunktsiooni programmid

Näidikud	
1-9	Võimsustasemed
0	Tööseisund
H/h	Järelsoojus
b	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
00	Taimer
☞	Signaalkell
☞	Lapselukk
☞	Puhastuskaitse
☞	Automaatväljalülitus
R	Praadimisfunktsioon
☞	Praadimisfunktsiooni temperatuur
min, low, med, max	Temperatuuritasemed

Juhtpinnad

Tähisele vajutamine lülitab sisse sellele vastava funktsiooni.

Märkus: Hoidke juhtpaneeli pind alati kuivana. Niiskus võib seadme tööd mõjutada.

Keedualad

Keeduala

- Ühe suurusega keeduala Kasutage sobiva suurusega nõusid.
 - Grillimisala Keeduala lülitub automaatselt sisse, kui kasutatakse nõud, mille põhi on välise alaga ühesuurune.
- Kasutage ainult induktsioonpliidile sobilikke nõusid, vt lõiku "Sobivad nõud".

Jääksoojuse näidik

Pliidiplaadi igal keedualal on jääksoojuse näidik, mis näitab, millised alad on veel kuumad. Ärge puudutage keeduala, mille näidikul on see näit.

Kuigi plaat on välja lülitatud, jääb näidik **h** või **H** põlema seni, kuni keeduala on kuum.

Nõu eemaldamisel enne keeduala väljalülitamist on vaheldumisi näha näidik **h** või **H** ja valitud võimsustase.

Toiduvalmistamise pinna programmeerimine

Käesolevas peatükis kirjeldatakse, kuidas seadistada toiduvalmistamise ala. Tabelis on toodud erinevatele toitudele soovitatud võimsusastmed ja toiduvalmistamise ajad.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

- Pliidiplaat lülitatakse sisse ja välja pealülitist.
- Sisselülitamine: vajutage tähist **I**. Süttivad pealüliti näit ja keedualade näidud **O**. Pliidiplaat on töövalmis.
- Väljalülitamine: vajutage tähist **I**. Pealüliti näit ja keedualade näidud **O** kustuvad. Pliidiplaat on välja lülitatud. Järeelsoojuse näit jääb põlema, kuni keedualad on piisavalt maha jahtunud.
- Märkus:** Kui kõik keedualad on väljalülitatud olekus kauem kui 15 sekundit, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

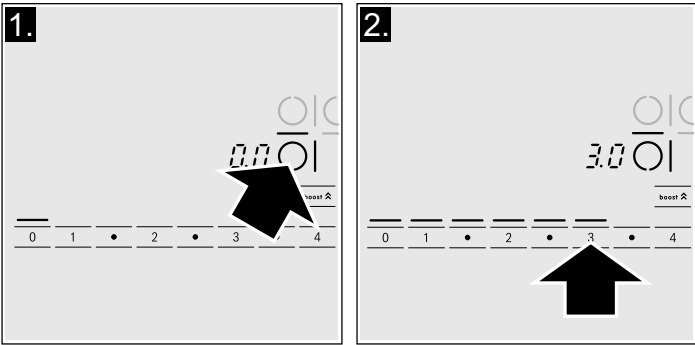
Keeduala seadmine

- Valige soovitud võimsustase tähistega 1 kuni 9.
- Võimsustase 1 = miinimumvõimsus
- Võimsustase 9 = täisvõimsus
- Igal võimsustasemel on vahepealne tase. Seda taset märgib programmeerimisalal tähis **o**.

Võimsustaseme valimine

- Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.
1. Vajutage vastava keeduala tähist **O**. Süttib näidik **0.0**.

2. Seejärel vajutage soovitud võimsustaseme tähist.



3. Võimsustaseme muutmine: valige keeduala, seejärel vajutage soovitud võimsustaseme tähist. Vahepealse taseme valimiseks vajutage tähist **o**, mis on võimsustaset märkivate tähistega vahel.

Keeduala väljalülitamine

- Valige keeduala ja seejärel võimsustaseme tähis **0**.
- Märkus:** Juhul, kui asetate induktsiooniga toiduvalmistamise alale anuma, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.

Toitude valmistamise tabel

Järgmises tabelis on mõned näited.

Toidu valmistusaeg sõltub võimsustasemest, toiduainete liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on valmistusajad erinevad.

Püree, püreesuppide ja paksude kastmete soojendamisel segage neid aeg-ajalt.

Toiduvalmistamise alguses kasutage võimsustaset 9.

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
Sulatamine		
Šokolaad, šokolaadiglasuur	1-1.5	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
Kuumutamine ja soojas hoidmine		
Hautis (näiteks läätsed)	1.5-2	-
Piim**	1.5-2.5	-
Vees kuumutatavad viinerid**	3-4	-
Sügavkülmutatud toiduainete sulatamine ja kuumutamine		
Sügavkülmutatud spinat	3-4	15-25 minutit
Sügavkülmutatud guljašš	3-4	30-40 minutit

* Toidu valmistamine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Pöörake tihti

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
Keetmine ja küpsetamine väikesel kuumusel		
Kartulikroketid*	4.5-5.5	20–30 minutit
Kala*	4–5	10–15 minutit
Valged kastmed, näiteks Hollandi kaste	1–2	3–6 minutit
Vahustatud kastmed, näiteks Béarni kaste, Hollandi kaste	3–4	8–12 minutit
Keetmine, aurutamine, kergelt praadimine		
Riis (kahekordse vee kogusega)	2–3	15–30 minutit
Magus riisipuder	2–3	30–40 minutit
Koorega kartulid	4–5	25–30 minutit
Kooritud kartulid soolaga	4–5	15–25 minutit
Makaronitoidud*	6–7	6–10 minutit
Ühepajatoit, supid	3.5-4.5	15–60 minutit
Köögiviljad	2.5-3.5	10–20 minutit
Sügavkülmutatud köögiviljad	3.5-4.5	7–20 minutit
Ühepajatoit kiirkeetjas	4.5-5.5	-
Hautamine		
Liharullid	4–5	50–60 minutit
Lihahautis	4–5	60–100 minutit
Guljašš	3–4	50–60 minutit
Küpsetamine / Praadimine väheses õlis**		
Filee, naturaalne või paneeritud	6–7	6–10 minutit
Sügavkülmutatud filee	6–7	8–12 minutit
Lihalõigud, naturaalsed või paneeritud***	6–7	8–12 minutit
Biifsteek (3 cm paksune)	7–8	8–12 minutit
Kanarind (2 cm paksune)***	5–6	10–20 minutit
Sügavkülmutatud kanarind***	5–6	10–30 minutit
Hakk-kotletid, lihapallid (3 cm paksused)***	4.5-5.5	30–40 minutit
Kala ja kalafilee naturaalselt	5–6	8–20 minutit
Paneeritud kala ja kalafilee	6–7	8–20 minutit
Sügavkülmutatud paneeritud kala, näiteks kalapulgad	6–7	8–12 minutit
Krevetid ja garneelid	7–8	4–10 minutit
Sügavkülmutatud toiduained, nt kergelt pruunistatud toiduained	6–7	6–10 minutit
Pannkoogid	6–7	praadige ükshaaval
Omlett	3.5-4.5	praadige ükshaaval
Praetud munad	5–6	3–6 minutit
Praadimine** (150–200 g inimese kohta 1–2 l õlis)		
Sügavkülmutatud toiduained, näiteks friikartulid, kananagitsad	8–9	praadige ükshaaval
Sügavkülmutatud kroketid	7–8	
Liha, näiteks tükeldatud kana	6–7	
Paneeritud või õlletainas kala	6–7	
Paneeritud või tainas köögiviljad, seened, näiteks šampinjonid	6–7	
Maiustused, näiteks täidisega sõõrikud, puuviljad õlletainas	4–5	

* Toidu valmistamine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Pöörake tihti

Praadimisfunktsioon

See funktsioon võimaldab praadida eesmistel keedualadel, reguleerides panni temperatuuri.

Eelised praadimisel

Keeduala kuumeneb ainult siis, kui on vaja. See säästab energiat. Õli ja rasv ei kuumene üle.

Märkused

- Õli, võid või rasvaint ei tohi kunagi kuumutada ilma järelevalveta.
- Asetage pann keeduala keskele. Veenduge, et panni põhja läbimõõt on sobiv.
- Ärge katke panni kaanega. Vastasel korral automaatreguleerimine ei toimi. Võib kasutada rasvapüüdurit, sellega automaatreguleerimine töötab.
- Kasutage ainult praadimiseks sobivat õli. Või, margariini, oliiviõli või searasva kasutamisel tuleb valida temperatuuritase **min**.

Temperatuuritasemed

Võimsustase	Temperatuur	Sobiv temperatuur:
max	kõrge	nt kartulihõrgutised, pruunistatud kartulid ja väheküpsetatud biifsteek.
med (keskmine)	kesk-kõrge	nt peened praetud suupisted, nagu külmutatud paneeritud toidud, eskalopid, raguud, aedviljad.
low	madal-keskmine	nt suured praetükid, nagu paneeritud kotletid ja vorstid, kala.
min	madal	nt tortiljad, või, oliiviõli või margariiniga

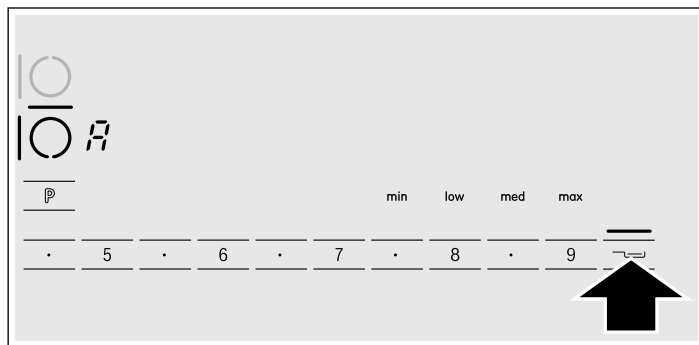
Seadmine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuritase. Asetage pann keedualale.

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige välja keeduala. Puudutage sümbolit . Näidikul põleb **R**.

Reguleerimisala kohal kuvatakse võimalikke temperatuuritaseid.



Praadimiseks mõeldud pannid

Selle funktsiooni jaoks sobivaimaid panne saab spetsiaalsetest kauplustest või meie tehnilise abi teenistusest hiljem lisatarvikuna juurde osta. Märkige alati viitenumber.

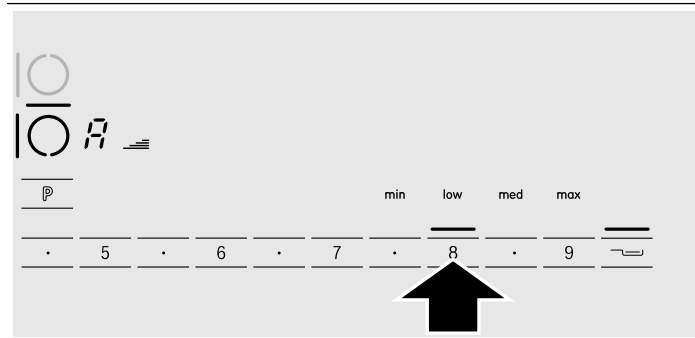
- **HEZ390210** väike nõu (lähimõõduga 15 cm).
- **HEZ390220** keskmise suurusega nõu (19 cm)
- **HEZ390230** suur nõu (21 cm)

Pannid on nakkumatu pinnaga. Toiduaineid saab praadida ka vähese õliga.

Märkused

- Praadimisfunktsioon on spetsiaalselt kohandatud seda tüüpi pannidega.
- Teist tüüpi panni puhul võib temperatuuri reguleerida valitud tasemest madalamaks või kõrgemaks. Proovige kõigepealt madalama temperatuuriga ja vajadusel muutke seda. Pannid võivad üle kuumeneda.

2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuritase. (Vt joonist) Praadimissensor on aktiveeritud.



Temperatuurisümbol põleb seni, kuni praadimistemperatuur on saavutatud.

3. Lisage pannile õli ja seejärel toiduained.
Keerake või segage rooga, et vältida põhjakõrbemist.

Praadimisfunktsiooni väljalülitamine

Vajutage tähist .

Tabel

Tabelis on märgitud iga toidu jaoks sobiv temperatuuritase. Toiduvalmistusaeg võib varieeruda vastavalt toiduainete liigile, kaalule, paksusele ja omadustele.

Valitav võimsustase varieerub olenevalt kasutatava panni tüübist.

		Temperatuuritase	Kogu toiduvalmistusaeg alates helisignaalist
Liha	Naturaalne või paneeritud eskalopp	med (keskmine)	6–10 min
	Kintsulõik	med (keskmine)	6–10 min
	Lihalõigud	low	10–17 min
	Cordon bleu (juustu ja singiga täidetud šnitsel)	low	15–20 min
	Väheküpsetatud biifsteek (3 cm paksune)	max	6–8 min
	Keskmine või läbiküps biifsteek (3 cm paksune)	med (keskmine)	8–12 min
	Kana rinnafilee (2 cm paksune)	low	10–20 min
	Keeduvorstid või toored vorstid	low	8–20 min
	Kotletid / paneeritud kotletid	low	6–30 min
	Lihaleib	min	6–9 min
	Ragu, kebab	med (keskmine)	7–12 min
	Hakkliha	med (keskmine)	6–10 min
	Läbikasvanud peekon	min	5–8 min
Kala	Praekala	low	10–20 min
	Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low / med	10–20 min
	Garneelid, krevetid	med (keskmine)	4–8 min
Munaroad	Krepid, pannkoogid	med (keskmine)	praadida ükshaaval
	Tortiljad	min	Praadida ükshaaval
	Praetud munad	min / med	2–6 min
	Munapuder	min	2–4 min
	Kaiserschmarm	low	10–15 min
	Munas praetud saiaviilud	low	Praadige ükshaaval
Kartulid	Pruunistatud kartulid koorimata keedetud kartulist	max	6–12 min
	Pruunistatud kartulid toorest kartulist*	low	15–25 min
	Kartulihõrgutised	max	Praadida ükshaaval
	Glasseekartulid	med (keskmine)	10–15 min
Aedviljad	Küüslauk, sibul	min	2–10 min
	Suvikõrvits, baklažaan	low	4–12 min
	Paprika, rohelised sparglid	low	4–15 min
	Seened	med (keskmine)	10–15 min
	Glasseeaedviljad	med (keskmine)	6–10 min
Külmutatud toidud	Eskalopp	med (keskmine)	15–20 min
	Cordon bleu (juustu ja singiga täidetud šnitsel)	low	10–30 min
	Kana rinnafilee	min	10–30 min
	Kananagitsad	med (keskmine)	10–15 min
	“Kebab“	med (keskmine)	10–15 min
	Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low	10–20 min
	Kalapulgad	med (keskmine)	8–12 min
	Friikartulid	med / max	4–6 min
	Praetud toidud ja aedviljad	min	8–15 min
	Kevadrullid	low	10–30 min
	Camembert / juust	low	10–15 min
Muud	Camembert / juust	low	7–10 min
	Valmistoidud vee lisamisega, nt pannimakaronid	min	4–6 min
	Leivakuubikud	low	6–10 min
	Mandlid / päHKlid / männiseemned*	min	3–7 min

* Külmal pannil.

Praadimisprogrammid

Kasutage neid programme ainult praadimisfunktsiooni jaoks soovitatavate pannidega.

Nende programmidega saab valmistada järgmisi toite:

Programm	Toit
P1	Eskalopp
P2	Linnu rinnafilee, cordon bleu
P3	Väheküpsetatud biifsteek
P4	Keskmine või läbiküps biifsteek
P5	Kala
P6	Külmutatud pannitoidud ja aedvili
P7	Ahi - praekartulid, külmutatud
P8	Krepid, pannkoogid
P9	Tortiljad, munad

Soovitud programmi valimine

Valige keeduala.

1. Vajutage tähist **P**. Keedualal näidikul süttib **PQ** näit.
2. Järgneva 10 sekundi jooksul valige tähistega **1** kuni **9** soovitud programm.

Programm ongi valitud.

Temperatuuritähis jääb põlema kuni vastava temperatuuri saavutamiseni. Temperatuuri saavutamisel kostab helisignaal ja temperatuuritähis kustub.

Pange pannile õli või rasvaine, seejärel toiduained. Kõrbemise vältimiseks pöörake toitu pannil nagu tavaliselt.

Programmi väljalülitamine

Vajutage tähist **P**.

Lapselukk

Toiduvalmistamise pinna võib kindlustada tahtmatu ühenduse vastu, vältimaks nii, et lapsed võiksid toiduvalmistamise alad sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi jooksul. Näit  on näha 4 sekundi jooksul. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi jooksul. Blokeering on maha võetud.

Automaatne lapselukk

Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.

Sisse- ja väljalülitamine

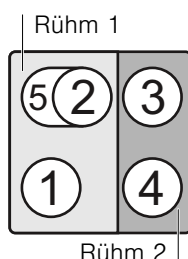
Peatükis *Põhiseaded* on automaatse lapselukuga seotud teave.

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost

Kiirkuumutusfunktsiooniga Powerboost saab kuumutada suures koguses vett kiiremini kui võimsustaset **9** kasutades.

Kasutuspiirangud

Nimetatud funktsioon on olemas kõikidel toiduvalmistamise aladel, ent selle kasutamiseks peab sama grupi teine ala olema välja lülitatud (vt joonist). Vastasel juhul vilguvad toiduvalmistamise ala visuaalsel näidul **b** ja **9**; järgnevalt seadistatakse automaatselt võimsusaste **9**.



Sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Vajutage tähist **boost** . Süttib näidik **b**.

Funktsioon on nüüd sisse lülitatud.

Väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Vajutage tähist **boost** . Näidik **b** kustub ja keeduala läheb tagasi võimsustasemele **9**.

Funktsioon on välja lülitatud.

Märkus: Teatud olukordades võib võimsuse lisamise funktsioon automaatselt välja lülituda pinna sees asuvate elektroonilise osade kaitsmise eesmärgil.

Aja programmeerimise funktsioon

Nimetatud funktsiooni võib kasutada kahel erineval viisil:

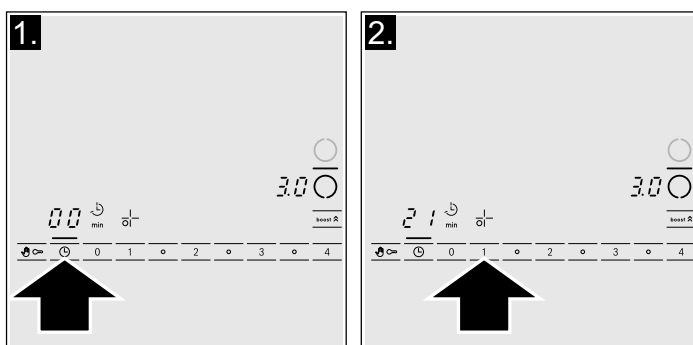
- toiduvalmistamise ala automaatselt väljalülitamiseks.
- alarmkellana.

Keeduala automaatväljalülitus

Sisestage keeduala toiduvalmistusaeg. Kui aeg saab täis, lülitub keeduala automaatselt välja.

Programmeeritakse nii

1. Valige keeduala ja soovitud võimsustase.
2. Vajutage kaks korda tähist . Taimeri näidikul süttib ja .
3. Järgneva 10 sekundi jooksul programmeerige soovitud aeg tähistega **1** kuni **9**.



Toiduvalmistusaeg hakkab jooksmas.

Märkus: Automaatselt saab kõigile tsoonidele programmeerida sama toiduvalmistusaja. Programmeeritud aeg hakkab iga keeduala puhul iseseisvalt jooksmas.

Teavet toiduvalmistusaja automaatse programmeerimise kohta leiab peatükist *Põhiseaded*.

Aja muutmine või tühistamine

Valige keeduala ja seejärel vajutage kaks korda tähist .

Ilmuvad näidud ja .

Muutke toiduvalmistusaega tähistega **1** kuni **9** või vajutage tähist **0** aja tühistamiseks.

Märkused

- Kui toiduvalmistusaeg on valitud, on näidikul alati näha selle funktsiooni aeg. Keeduala järelejäanud aja vaatamiseks vajutage kaks korda tähisele .
- Kui toiduvalmistusaeg on programmeeritud mitmel keeduala, ilmub näidikule alati valitud keeduala toiduvalmistusaeg.
- Toiduvalmistusaega saab seada kuni 99 minutini.

Praadimisfunktsiooniga keeduala automaatväljalülitus

Toiduvalmistamisel praadimisfunktsiooniga hakkab programmeeritud toiduvalmistusaeg jooksmas siis, kui valitud alal on saavutatud vajalik temperatuur.

Kui aeg saab täis

Kui aeg saab täis, lülitub keeduala välja. Kostab hoiatussignaal ja keedualale ilmub 10 sekundiks ja taimeri näidikule .

Tähise vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

Signaalkell

Köögi signaalkell võimaldab programmeerida aega kuni 99 minutit. Teised seadistused kella ei mõjuta. Nimetatud funktsioon ei lülita automaatselt toiduvalmistamise ala välja.

Programmeerimine

1. Vajutage tähist . Süttib näit . Taimeri näidikule ilmub .
 2. Soovitud aega saab seada tähistega **1–9**.
- Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Kui aeg saab täis

Kui aeg saab täis, kostab helisignaal. Taimeri näidikul süttivad ja . Pärast tähisele vajutamist näidud kustuvad.

Aja muutmine või tühistamine

Vajutage tähist , süttib näit .

Muutke aega tähistega **1** kuni **9** või vajutage **0** aja tühistamiseks.

Puhastuskaitsefunktsioon

Juhtpaneeli puhastamisel pliidiplaadi töötamise ajal võivad seaded muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaadil puhastuskaitsefunktsioon. Vajutage tähist . Kostab signaal. Juhtpaneel on

35 sekundiks blokeeritud. Nüüd saab juhtpaneeli pinda puhastada ilma seadeid muutmata.

Märkus: Blokeering ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaadi saab soovi korral välja lülitada.

Automaatne ajapiirang

Kui üks keeduala on pikemat aega sisse lülitatud ning seadeid ei ole muudetud, lülitub sisse automaatne ajapiirang.

Keeduala lõpetab kuumutamise. Keeduala näidikul hakkavad vaheldumisi vilkuma **FB** ja järelesoojuse näit **h/H**.

Suvalise tähise vajutamisel näit kustub. Nüüd saab keeduala taas reguleerida.

Kui automaatne ajapiirang lülitub sisse, toimib see vastavalt valitud võimsustasemele (1 kuni 10 tundi).

Põhiseaded

Seadmel on mitmesugused põhiseaded. Neid seadeid saab kohandada vastavalt kasutaja vajadustele.

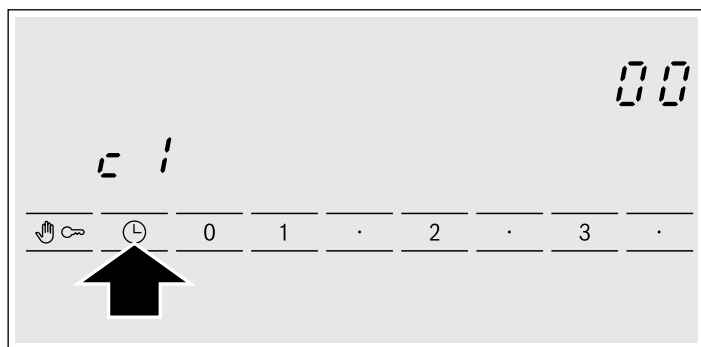
Näidik	Funktsioon
	Automaatne lapselukk Välja lülitatud.* Sisse lülitatud.
	Helisignaaliid Kinnitussignaali ja veasignaali on välja lülitatud. Ainult kinnitussignaali on välja lülitatud. Kõik signaaliid on sisse lülitatud.*
	Toiduvalmistusaja automaatne programmeerimine Välja lülitatud.* Automaatväljalülituse aeg.
	Taimeri hoiatussignaali kestus 10 sekundit*. 30 sekundit. 1 minut.
	Funktsioon Power-Management = Välja lülitatud.* = 1000 W miinimumvõimsus. = 1500 W = 2000 W ... või = plaadi täisvõimsus.
	Keeduala valimise aeg Piiratu: valituks jääb viimati programmeeritud keeduala.* Piiratud: keeduala jääb valituks ainult 10 sekundiks.
	Algseadistuste taastamine Isiklikud seaded.* Tehaseseadete taastamine.

*Tehaseseaded

Ligipääs põhiseadistustele

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

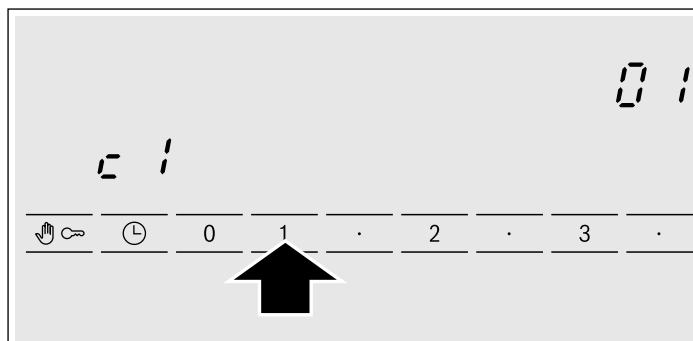
- Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
- Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit 4 sekundit.



Ekraani vasakul poolel kuvatakse ja paremal poolel .

- Puudutage sümbolit seni, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.

- Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



- Puudutage sümbolit vähemalt 4 sekundi vältel. Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Hooldus ja puhastamine

Käesolevas peatükis toodud nõuanded ja hoiatused on mõeldud toiduvalmistamise pinna parimaks puhastuseks ja hoolduseks

Pliidiplaat

Puhastamine

Puhastage plaat pärast iga toiduvalmistamist. Nii vältite plaadile valgunud toidujääkide kõrbemist. Ärge puhastage pliidiplaati enne, kui see on piisavalt mahajahtunud.

Kasutage ainult pliidiplaatidele sobivaid puhastusvahendeid. Jälgige nõuandeid, mis on kirjas toote pakendil.

Ärge kunagi kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasinal mõeldud puhastusvahendit
- abrasiivseid puhastusvahendeid
- söövitavaid tooteid nagu ahjupuhastuseks mõeldud pihusti või plekieemaldaja
- kriimustavaid pesukäsnaid
- Tugeva survega või auruga töötavaid puhastusseadmeid

Parim vahend püsiva mustuse eemaldamiseks on klaasikaabits. Järgige tootja juhiseid.

Sobivaid klaasikaabitsaid saab muretseda teenindusest või meie veebipoest.

Toiduvalmistamise pinna piirded

Vältimaks toiduvalmistamise pinna piirete kahjustamist, pidage silmas järgmisi nõuandeid:

- Kasutage vaid sooja vett ja veidi seepi
- Ärge kasutage mitte kunagi teravaid esemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid
- Ärge kasutage klaaskeraamika puhastamise kaabitsat

Rikete kõrvaldamine

Tavaliselt põhjustavad rikkeid pisasjad. Enne teenindusse pöördumist tuleb silmas pidada siin antud soovitusi ja hoiatusi.

Näidik	Rike	Abinõu
puudub	Elektritoide on katkestatud. Seadet ei ole ühendatud vastavalt ühendusskeemile. Rike elektroonikasüsteemis.	Kontrollige muude elektriseadmete abil, kas tegemist on elektrikatkestusega. Kontrollige, kas seade on ühendatud vastavalt ühendusskeemile. Kui eelnimetatud kontrolltoimingutega ei õnnestu riket kõrvaldada, pöörduge teeninduse poole.
E vilgub	Juhtpaneel on märg või selle peale on midagi pandud.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage sellelt ese.
E + number / d + number / E + number	Rike elektroonikasüsteemis.	Lülitage pliidiplaat elektrivõrgust välja. Oodake umbes 30 sekundit ja ühendage see uuesti võrku.*
F0 / F9	Seadme töös on tekkinud sisemine rike.	Lülitage pliidiplaat elektrivõrgust välja. Oodake umbes 30 sekundit ja ühendage see uuesti võrku.*
F2 / F5	Elektroonikasüsteem on üle kuumenenud ja vastava keeduala välja lülitanud.	Oodake, kuni elektroonikasüsteem on piisavalt maha jahtunud. Seejärel vajutage pliidiplaadi suvalist tähist.*
F4	Elektroonikasüsteem on üle kuumenenud ja kõik keedualad välja lülitanud.	
U1	Vale toitepinge, mis ületab normaalset tööpinget.	Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.
U2 / U3	Keeduala on üle kuumenenud ja tööpinna kaitseks välja lülitanud.	Oodake, kuni elektroonikasüsteem on piisavalt maha jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.

* Kui näit püsib, pöörduge teenindusse.

Ärge asetage kuuma nõud juhtpaneelile.

Normaalne müra seadme töötamise ajal

Induktsiooniga kuumendamise tehnoloogia põhineb elektromagnetiliste väljade loomisel, mis juhivad soojuse otse nõu põhjani. Olenevalt nõu ehitusest võivad need tekitada teatud müra või vibratsioone, näiteks:

Madal transformaatorile sarnane sumin

See müra tekib kõrge võimsustasemega toitu valmistades. Müra põhjustab pliidiplaadilt nõuni edastatav energiahulk. See müra kaob või nõrgeneb võimsustaseme alanedes.

Madal vile

Nimetatud müra põhjustab tühi nõu. See müra kaob, kui nõusse lisatakse vett või toiduaineid.

Praksumine

Nimetatud müra esineb anumates, mis on valmistatud erinevatest üksteise peal asetsevatest materjalidest. Müra põhjustab üksteise peal asetsevatest materjalidest tulenev

vibratsioon. Müra tuleb nõust. Toiduainete kogus ja valmistamisviis võivad mõjutada müra tugevust.

Kõrged viled

Müra esineb eelkõige anumates, mis on valmistatud erinevatest üksteise peal asetsevatest materjalidest, ning ilmneb niipea, kui need asetatakse kõrgeima võimsustaseme juures korraga kahele keedualale. Nimetatud viled kaovad või esinevad harvemini, kui vähendatakse võimsustaset.

Õhuava müra

Õigeks elektrisüsteemi kasutuseks tuleb pliidiplaati kasutada kontrollitud temperatuuril. Selleks on pliidiplaadil õhuava, mis aktiveerub kõrge temperatuuri tuvastamisel. Õhuava võib töötada ka inertsist pärast seda, kui pliidiplaat on välja lülitatud, kui tuvastatav temperatuur on endiselt liiga kõrge.

Kirjelatud helid on normaalsed, kuuluvad induktsioonitehnoloogia juurde ega viita seadme rikkele.

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

E-number ja FD-number:

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

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

Testitud road

See tabel on tehtud hindamisasutuste jaoks, et lihtsustada meie seadmete kontrollimist.

Tabeli andmetes viidatakse meie Schulte-Ufer nõudele (neljaosaline köögikomplekt induktsioonplaadile HEZ 390042) järgmiste mõõtudega:

- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele Ø 18 cm
- Pann Ø 24 cm, l, keedualadele Ø 18 cm

Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus			Keetmine	
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
Šokolaadi sulatamine						
Nõu: kastrul						
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetkeri tume šokolaad 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ei
Läätsehautise kuumutamine ja kuumana hoidmine						
Nõu: pott						
Algne temperatuur 20 °C						
Läätsehautis*						
Kogus 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Läätsehautise konserv, nt Erasco läätsed chorizo vorstiga						
Kogus 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah
Kogus 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus		Keetmine		
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
Piimaga jahukastme valmistamine						
Nõu: kastrul						
Piima temperatuur: 7 °C						
Koostisosad: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
1. Sulatage või, lisage soolaga segatud jahu ja kuumutage		1	umbes 3:00	Ei		
2. Lisage piim ja laske kastmel pidevalt segades keema minna		7	umbes 5:20	Ei		
3. Kui kaste läheb keema, laske sel segamist katkestamata 2 minutit keeda					1	Ei
Magusa riisipudru valmistamine						
Nõu: pott						
Piima temperatuur: 7 °C						
Kuumutage piima, kuni see hakkab tõusma. Pange soovitud kuumutustase ja lisage piimale riis, suhkur ja sool						
Koostisosad: 190 g ümarateralist pudruriisi, 23 g suhkrut, 750 ml piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm	8.	umbes 6:30	Ei	2, segada ca 10:00 järel	Jah
Koostisosad: 250 g ümarateralist pudruriisi, 30 g suhkrut, 1 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm					
Riisi keetmine*						
Nõu: pott						
Vee temperatuur 20 °C						
Koostisosad: 125 g ümarateralist riisi, 300 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm	9	umbes 2:30	Jah	2	Jah
Koostisosad: 250 g ümarateralist riisi, 600 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	9	umbes 2:30	Jah	2.	Jah
Sea seljatüki praadimine						
Nõu: pann						
Seljatüki algne temperatuur: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
2 seljafileed (kogukaal ca 200 g, 1 cm paksused)						
Kreppide, pannkookide praadimine**						
Nõu: pann	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
55 ml pannkoogitainast						
Külmutatud kartuli praadimine						
Nõu: pott						
Koostisosad: 1,8 kg päevalilleõli, kuumutamiseks: 200 g külmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Kuni õli temperatuur on 180 °C	Ei	9	Ei

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

Saugos nurodymai	17
Gedimų priežastys	18
Aplinkos apsauga	19
Ekologiškas utilizavimas	19
Energijos taupymo patarimai	19
Indukcinis virimas	19
Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai	19
Indai	19
Susipažinkite su prietaisu	20
Valdymo skydelis	20
Kaitvietės	21
Likutinės šilumos indikatorius	21
Kaitlentės programavimas	21
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	21
Kaitvietės nustatymas	21
Kaitlentė	21
Kepimo funkcija	23
Kepimo funkcijai skirtos keptuvės	23
Temperatūros lygiai	23
Nustatymas	23
Lentelė	24
Programos keitimui	25
Apsauga nuo vaikų	25
Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas	25
Automatinė apsauga nuo vaikų	25

Funkcija „Powerboost“	25
Naudojimo apribojimai	25
Įjungimas	25
Išjungimas	25
Laiko programavimo funkcija	26
Automatinis kaitvietės išjungimas	26
Įspėjamasis laikrodis	26
Apsaugos valant funkcija	26
Automatinis laiko apribojimas	26
Pagrindiniai nustatymai	27
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	27
Priežiūra ir valymas	28
Kaitlentė	28
Kaitlentės rėmas	28
Gedimų taisymas	28
Įprastas triukšmas prietaisui veikiant	29
Klientų aptarnavimo tarnyba	29
Išbandyti patiekalai	29

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

⚠ Saugos nurodymai

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

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

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniui. 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 aerozolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus

prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

- 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.

Nelaimingų atsitikimų pavojus!

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti.

Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

Pavojus susižeisti!

- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniui, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

Gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

Bendras vaizdas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodome dažniau pasitaikančius gedimus:

Gedimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išsipylę maisto produktai Netinkamos plovimo priemonės	Nedelsdami pašalinkite išsiliejusį maistą stiklo grandikliu. Naudokite plovimo priemones, tinkamas kaitlentėms valyti.
Subraižymai	Druska, cukrus ir smėlis Nelygūs indų dugnai braižo stiklokeramiką	Nenaudokite kaitlentės vietoje padėklo arba dangčio. Patikrinkite puodus.
Spalvos išblukimas	Netinkamos plovimo priemonės Puodų dugnas	Naudokite valymo priemones, tinkamas kaitlentėms. Keisdami puodų ir keptuvių vietą jas pakelkite.
Atsisluoksniavimas	Cukrus, medžiagos, kurių sudėtyje yra didelis cukraus kiekis	Nedelsdami pašalinkite maisto išsiliejusius produktus stiklo grandikliu.

Aplinkos apsauga

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.

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.

- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

Indukcinis virimas

Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai

Virimas naudojant indukcinę viryklę yra radikalus tradicinės kaitinimo formos pasikeitimas, šiluma generuojama tiesiogiai puode. Dėl to atsiranda visa eilė privalumų:

- taupomas virimo ir kepimo laikas; šildant tiesiogiai puode
- taupoma energija.
- Lengviau rūpintis ir valyti. Išsipylę maisto produktai taip greitai nepridega.
- Valdoma šiluma ir saugumas; energija tiekama į kaitlentę arba ji nutraukiama iš karto, kai tik nuspaudžiamas valdymo mygtukas. Indukcinė kaitvietė nustoja tiekti galingumą, jei puodas nuimamas prieš tai jos neišjungus.

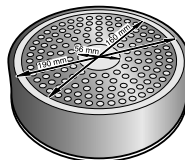
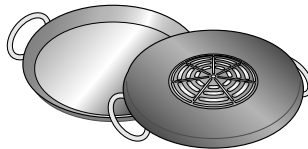
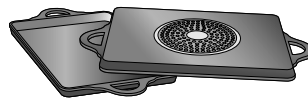
Indai

Naudoti indukciniam maisto ruošimui tinka tik feromagnetiniai indai, pvz.:

- emaliuoto plieno
- plieno lydinio
- specialūs nerūdijančio plieno indai, skirti ruošti maistą indukcinio būdu.

Norėdami sužinoti, ar indai yra tinkami, patikrinkite, ar jų pagrindą traukia magnetas.

Yra kito tipo indukcinėms kaitlentėms skirti indai, kurių visas dugnas nėra feromagnetinis.



Naudojant didelius indus su feromagnetine sritimi, kurių skersmuo yra mažesnis, kaitinama tik feromagnetinė zona, tokiu būdu karščio pasiskirstymas gali būti netolygus.

Indai, kurių dugne yra aliuminio, sumažina feromagnetinę sritį, todėl tiekiamas galingumas gali būti silpnesnis arba gali būti susiduriama su indo aptikimo problemomis (indas gali būti neaptinkamas apskritai).

Norint gauti gerus kepimo rezultatus rekomenduojama, kad feromagnetinės indo srities skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Jei indas neaptinkamas ant kaitvietės, pamėginkite jį naudoti ant šiek tiek mažesnio skersmens kaitvietės.

Netinkami indai

Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

Indų dugno charakteristikos

Bazinės indų charakteristikos gali veikti kaitinimo rezultatų vientisumą. Indai, pagaminti iš medžiagų, padedančių paskirstyti šilumą, pvz., „sumuštinio“ tipo nerūdijančio plieno indai, paskirsto šilumą tolygiai, taip taupomas laikas ir energija.

Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoryje.

Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonos paviršiuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštės stiklą. Tokiu atveju neliaskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitvietei atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

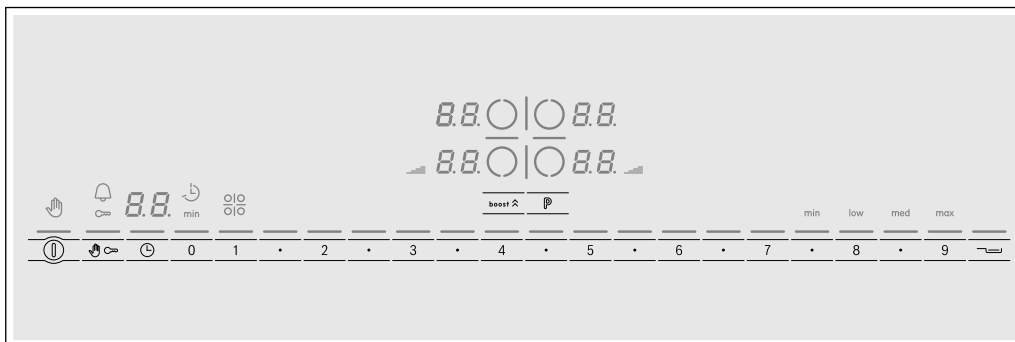
Puodo aptikimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra minimali puodo aptikimo riba, kuri skiriasi priklausomai nuo medžiagos, iš kurios pagamintas naudojamas puodas. Dėl to reikia naudoti kaitvietę, kuri labiausiai atitinka puodo skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

2 puslapyje rasite informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias.

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
①	Pagrindinis jungiklis
○	Pasirinkite kaitvietę
1•2•...8•9	Programavimo zona
✎	Apsauga valant
🔒	Apsauga nuo vaikų
boost 🔼	Funkcija „Powerboost“
🕒	Laiko programavimas
📶	Kepimo funkcija
P	Kepimo funkcijos programos

Indikatoriai	
1-9	Galingumo lygiai
0	Veikimas
H/h	Likutinė šiluma
b	Funkcija „Powerboost“
00	Laiko programavimo funkcija
🕒	Įspėjamasis laikrodis
🔒	Apsauga nuo vaikų
✎	Valymo apsauga
🕒	Automatinis išsijungimas
R	Kepimo funkcija
≡	Kepimo funkcijos temperatūra
min, low, med, max	Temperatūros lygiai

Valdymo paviršiai

Paspaudus simbolį, įsijungia atitinkama funkcija.

Pastaba: Valdymo paviršiai visada turi būti sausi. Drėgmė gali paveikti veikimą.

Kaitvietės

Kaitvietė		
☐	Įprasta kaitvietė	Naudokite atitinkamo dydžio puodą.
	Kaitvietė, skirta kepti	Kaitvietė įsijungia automatiškai, naudojant puodą, kurio dugnas yra to paties dydžio, kaip ir išorinė zona.
Naudokite tik indus, pritaikytus virti indukciniu būdu, žr. skyrių „Pritaikyti indai“.		

Likutinės šilumos indikatorius

Kiekvienoje kaitlentės kaitvietėje yra likutinės šilumos indikatorius, rodantis, ar jos dar karštos. Nelieskite kaitvietės, kurią nurodo šis indikatorius.

Nors kaitvietė yra išjungta, indikatorius **h** arba **H** liks šviesti tol, kol kaitvietė bus karšta.
Jei puodas nuimamas prieš išjungiant kaitvietę, paeiliui pasirodys indikatorius **h** arba **H** ir pasirinktas galingumo lygis.

Kaitlentės programavimas

Šiame skyriuje vaizduojama kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje nurodyti galingumo lygiai ir virimo laikas, taikomi įvairioms viryklėms.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama naudojant pagrindinį jungiklį.
Kaip įjungti: paspauskite simbolį . Užsižiebia pagrindinio jungiklio ir indikatorius ir kaitviečių indikatoriai . Kaitlentė parengta naudoti.
Kaip išjungti: paspauskite simbolį . Pagrindinio jungiklio indikatorius ir kaitviečių indikatoriai išsijungia. Kaitlentė išjungta. Likutinės šilumos indikatorius šviečia, kol kaitlentės pakankamai neatvėsta.

Pastaba: Kaitlentė automatiškai išsijungia praėjus daugiau kaip 15 sekundžių nuo visų kaitviečių išjungimo.

Kaitvietės nustatymas

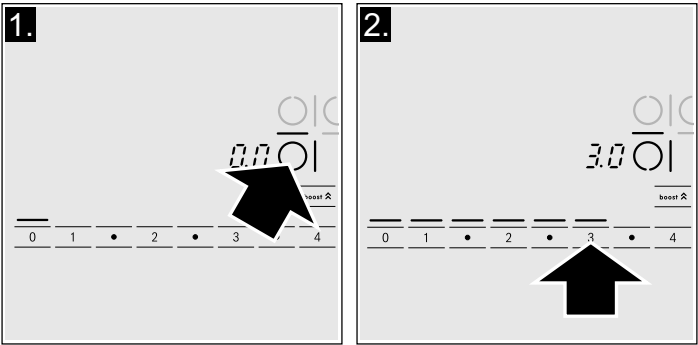
Po to simboliais nuo 1 iki 9 pasirinkite pageidaujamą galingumo lygį.
1 galingumo lygis = mažiausias galingumas
9 galingumo lygis = didžiausias galingumas
Kiekviename galingumo lygyje yra tarpinis lygis. Šis lygis programavimo zonoje pažymėtas simboliu .

Galingumo lygio pasirinkimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Paspauskite atitinkamos kaitvietės simbolį .
Pasirodo indikatorius .

2. Paskui paspauskite pageidaujamo galingumo lygio simbolį.



3. Galingumo lygio keitimas: Pasirinkite kaitvietę, paskui paspauskite pageidaujamo galingumo lygio simbolį. Norėdami pasirinkti tarpinį lygmenį paspauskite simbolį , kuris yra tarp galingumo lygio simbolių.

Kaitvietės išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir paskui paspauskite galingumo lygio 0 simbolį.

Pastaba: Jei ant indukcinės viryklės kaitvietės nėra uždėtas puodas, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.

Kaitlentė

Žemiau esančioje lentelėje pateikiami keli pavyzdžiai.
Kaitinimo laikas priklauso nuo galingumo lygio, maisto produktų tipo, svorio ir kokybės. Dėl to jis gali skirtis.
Kartkartėmis pamašykite šildomas tyres, kremus ir tirštus padažus.
Virimo pradžioje naudokite 9 galingumo lygį.

	Galingumo lygis	Virimo trukmė
Tirpinimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1–1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1–2	-
Šildymas ir šilumos palaikymas		
Sriuba (pvz., lęšių)	1.5–2	-
Pienas**	1.5–2.5	-
Dešrelės, pašildytos vandenyje**	3–4	-

* Virimas be dangčio
** Be dangčio
*** Nuolat pasukti

	Galingumo lygis	Virimo trukmė
Atšildymas ir šildymas		
Sušaldyti špinatai	3–4	15–25 min.
Sušaldytas guliašas	3–4	30–40 min.
Kepimas ant silpnos ugnies, virimas ant silpnos ugnies		
Bulvių kukuliai*	4.5–5.5	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 kiekiu vandens)	2–3	15–30 min.
Ryžiai su pienu	2–3	30–40 min.
Nenuluptos bulvės	4–5	25–30 min.
Nuluptos bulvės su druska	4–5	15–25 min.
Makaronai*	6–7	6–10 min.
Troškiniai, sriubos	3.5–4.5	15–60 min.
Daržovės	2.5–3.5	10–20 min.
Sušaldytos daržovės	3.5–4.5	7–20 min.
Greitas virimas aliejuje	4.5–5.5	-
Troškinti		
Mėsos suktinukai	4–5	50–60 min.
Troškinta mėsa	4–5	60–100 min.
Guliašas	3–4	50–60 min.
Kepti / keptinti nedideliame kiekyje aliejaus**		
Filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsėliuose	6–7	6–10 min.
Sušaldyta filė	6–7	8–12 min.
Kotletai, natūralūs arba apvolioti džiūvėsėliuose***	6–7	8–12 min.
Jautienos kepsnys (3 cm storio)	7–8	8–12 min.
Krūtinėlė (2 cm storio)***	5–6	10–20 min.
Krūtinėlė, sušaldyta***	5–6	10–30 min.
Mėsainiai, mėsos kukuliai (3 cm storio)***	4.5–5.5	30–40 min.
Žuvis ir natūrali žuvies filė	5–6	8–20 min.
Žuvis ir džiūvėsėliuose apvoliota žuvies filė	6–7	8–20 min.
Džiūvėsėliuose apvoliota sušaldyta žuvis, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12 min.
Raudonosios ir pilkosios krevetės	7–8	4–10 min.
Sušaldyti patiekalai, pvz., jūrų gėrybės	6–7	6–10 min.
Blynai	6–7	kepti vieną po kito
Tortilja	3.5–4.5	kepti vieną po kito
Kepti kiaušiniai	5–6	3–6 min.
Kepti** (150–200 g porcijomis 1–2 l aliejaus)		
Sušaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištų sparneliai	8–9	kepti vieną porciją po kitos
Sušaldyti kotletai	7–8	
Mėsa, pvz., viščiuko dalys	6–7	
Džiūvėsėliuose apvoliota žuvis arba žuvis aluje	6–7	
Žaliosios daržovės, grybai, apvolioti džiūvėsėliuose arba aluje, pvz., šampinjonai	6–7	
Kepiniai, pvz., spurgos, vaisiai aluje	4–5	

* Virimas be dangčio

** Be dangčio

*** Nuolat pasukti

Kepimo funkcija

Ši funkcija leidžia kepti priekinėse kaitvietėse reguliuojant keptuvės temperatūrą.

Kepimo privalumai

Kaitvietė kaitina tik tuomet, kai reikia. Tokiu būdu taupoma energija. Aliejus ir riebalai neperkaitinami.

Pastabos

- Niekada nepalikite kaitinamo aliejaus, riebalų ar sviesto be priežiūros.
- Padėkite keptuvę viduryje kaitvietės. Įsitikinkite, ar keptuvės pagrindo skersmuo yra tinkamas.
- Neuždenkite keptuvės dangčiu. Uždengus automatinis reguliavimas neveiks. Galima naudoti apsauginį sietelį, tokiu atveju automatinis reguliavimas veiks.
- Naudokite tik kepimui tinkamą keptuvę. Jei naudojate sviestą, margariną, alyvuogių aliejų ar gyvulinius taukus, pasirinkite **min** temperatūros lygmenį.

Temperatūros lygiai

Galingumo lygis	Temperatūra	Tinkama
max	aukšta	pvz., bulvių gardumynai, keptos bulvės ir silpnai apkepti bifšteksai
med	vidutinė	pvz., smulkūs kepiniai, tokie kaip paniruoti šaldyti produktai, eskalopai, ragu, daržovės.
low	žemesnė nei vidutinė	pvz., stambūs kepiniai, tokie kaip rusiška mėsos filė ir dešrelės, žuvis.
min	žemas	pvz., tortilja su sviestu, alyvuogių aliejumi ar margarinu

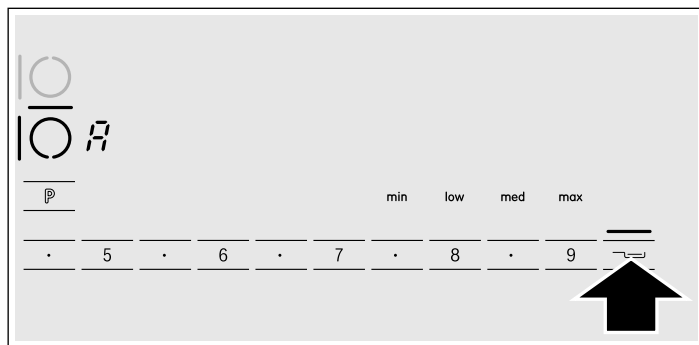
Nustatymas

Lentelėje pasirinkite tinkamą temperatūros pakopą. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės.

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį . Indikatoriuje šviečia **R**.

Virš nustatymo srities pasirodo galimos kepimo pakopos.



Kepimo funkcijai skirtos keptuvės

Yra keptuvių, kurios yra optimaliai pritaikytos šiai funkcijai, jas galima įsigyti ir vėliau, kaip papildomą priedą, specializuotose parduotuvėse arba mūsų techninės pagalbos tarnyboje. Visada nurodykite atitinkamus kodus.

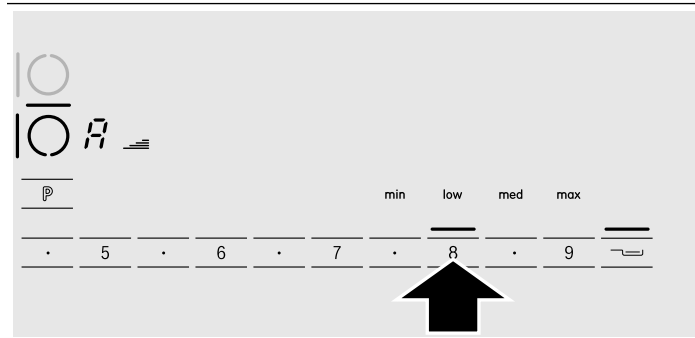
- **HEZ390210** mažas indas (15 cm skersmens).
- **HEZ390220** vidutinio dydžio indas (19 cm)
- **HEZ390230** didelis indas (21 cm)

Keptuvės yra nepridegančios. Todėl taip pat galima kepti maisto produktus naudojant mažai aliejaus.

Pastabos

- Kepimo funkcija buvo specialiai sureguliuota šio tipo keptuvėms.
- Su kito tipo keptuvėmis galima nustatyti didesnę arba aukštesnę, nei pasirinktas lygis, temperatūrą. Iš pradžių pabandykite naudodami žemesnę temperatūrą, ją keisdami pagal poreikį. Šios keptuvės gali perkaisti.

2. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą temperatūros pakopą. (Žr. paveikslėlį) Kepimo jutikliai aktyvinti.



Temperatūros simbolis šviečia, kol pasiekama kepimo temperatūra.

3. Įdėkite į keptuvę kepimo riebalų, o vėliau – ir patiekalą. Kad patiekalas keptuvėje neprisviltų, vartykite jį, kaip įprasta.

Kepimo funkcijos išjungimas

Paspauskite simbolį .

Lentelė

Lentelėje nurodyta, koks temperatūros lygis tinka kiekvienam maisto produktui. Ruošimo laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų rūšies, svorio, storio ir kokybės.

Pasirinktas galingumo lygis priklauso nuo naudojamos keptuvės tipo.

		Temperatū- ros lygis	Bendras virimo laikas nuo garsinio signalo
Mėsa	Eskalopas natūralus arba paniruotas	med	6–10 min.
	Išpjova	med	6–10 min.
	Muštiniai	low	10–17 min.
	„Cordon bleu“	low	15–20 min.
	Mažai keptas bifšteksas (3 cm storio)	max	6–8 min.
	Vidutiniškai arba stipriai keptas bifšteksas (3 cm storio)	med	8–12 min.
	Krūtinėlė (2 cm storio)	low	10–20 min.
	Keptos arba šviežios dešrelės	low	8–20 min.
	Hamburgeriai / rusiška išpjova	low	6–30 min.
	Paštetas	min	6–9 min.
	Ragu, gyros	med	7–12 min.
	Mėsos faršas	med	6–10 min.
	Lašiniai	min	5–8 min.
Žuvis	Kepta žuvis	low	10–20 min.
	Žuvies filė, natūrali arba paniruota	low / med	10–20 min.
	Raudonosios ir pilkosios krevetės	med	4–8 min.
Patiekalai, paruošti su kiaušini- niais	Blynai	med	kepti vieną po kito
	Tortilja	min	kepti vieną po kitos
	Kepti kiaušiniai	min / med	2–6 min.
	Plakti kiaušiniai	min	2–4 min.
	„Kaiserschmarm“ pyragas	low	10–15 min.
	Skrebučiai / prancūziški „tostai“	low	kepti vieną po kitos
Bulvės	Troškintos bulvės, paruoštos iš virtų nenuluptų bulvių	max	6–12 min.
	Troškintos bulvės, paruoštos iš žalių bulvių*	low	15–25 min.
	Skanėstai iš bulvių	max	kepti vieną po kitos
	Šaldytos bulvės	med	10–15 min.
Daržovės	Česnakai, svogūnai	min	2–10 min.
	Aguročiai, baklažanai	low	4–12 min.
	Ankštpipiriai, žalieji šparagai	low	4–15 min.
	Grybai	med	10–15 min.
	Šaldytos daržovės	med	6–10 min.
Šaldyti produktai	Eskalopas	med	15–20 min.
	„Cordon bleu“	low	10–30 min.
	Krūtinėlė	min	10–30 min.
	Gabalėliai	med	10–15 min.
	„Gyros“, kebabai	med	10–15 min.
	Žuvies filė, natūrali arba paniruota	low	10–20 min.
	Žuvies piršteliai	med	8–12 min.
	Keptos bulvės	med / max	4–6 min.
	Keptuvėje ruošiami patiekalai ir daržovės	min	8–15 min.
	Suktinukai „Rollitos de primavera“	low	10–30 min.
	Kamamberas / sūris	low	10–15 min.
Kiti	Kamamberas / sūris	low	7–10 min.
	Pusfabrikačiai, gaminami įpilant vandens, pvz., makaronai keptuvėje	min	4–6 min.
	Skrebučiai	low	6–10 min.
	Migdolai / lazdyno riešutai / kedro riešutai*	min	3–7 min.

* Šaltoje keptuvėje.

Programos keitimui

Šias programas naudokite tik su keipimo funkcijai rekomenduojamomis keptuvėmis.

Naudojant šias programas galima paruošti tokius patiekalus:

Programa	Patiekalas
P1	Eskaopas
P2	Paukštienos krūtinėlė, „cordon bleu“
P3	Mažai apkeptas bifšteksas
P4	Vidutiniškai arba gerai apkeptas bifšteksas
P5	Žuvis
P6	Keptuvėje ruošiami patiekalai ir daržovės, šaldyti produktai
P7	Viryklė – keptos bulvės, šaldytos
P8	Blynai
P9	Tortilja, kiaušiniai

Pageidaujamos programos pasirinkimas

Pasirinkite kaitvietę.

1. Paspauskite simbolį **P**. Vaizdiniame kaitvietės indikatoriuje užsižiebia **P** indikatorius.
2. Per 10 sekundes simboliais nuo **1** iki **9** pasirinkite pageidaujamą programą.

Programa jau pasirinkta.

Kol pasiekama atitinkama temperatūra, temperatūros simbolis lieka įjungtas. Pasiekus, nuskamba signalas ir temperatūros simbolis užgesa.

Į keptuvę įpilkite aliejaus, po to įdėkite maisto produktus. Kaip įprasta, vartykite maisto produktus, kad jie nepridegtų.

Programos išjungimas

Paspauskite simbolį **P**.

Apsauga nuo vaikų

Kaitlentę galima apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, tokiu būdu išvengiant, kad vaikai įjungtų kaitvietes.

Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Simbolis  įsijungs ir švies 4 sekundžių. Kaitvietė yra užblokuota.

Išjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Užblokavimas išsijungia.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungama kaitlentė.

Įjungimas ir išjungimas

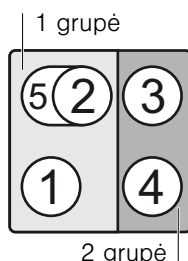
Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikta informacija apie automatinės apsaugos nuo vaikų įjungimą.

Funkcija „Powerboost“

Naudojant funkciją „Powerboost“ galima užvirti didelį kiekį vandens greičiau, nei naudojant galingumo lygį **9**.

Naudojimo apribojimai

Ši funkcija galima visose kaitvietėse, svarbiausia, kad kita tos pačios grupės kaitvietė nebūtų įjungta (žr. paveikslėlį). Priešingu atveju pasirinktame vaizdiniame kaitvietės indikatoriuje mirksės **b** ir **9**; po to automatiškai bus nustatytas galingumo lygis **9**.



Įjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Paspauskite simbolį **boost** . Užsižiebia indikatorius **b**.

Funkcija įjungta.

Išjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Paspauskite simbolį **boost** . Indikatorius **b** nustos šviesti, ir kaitvietėje vėl įsijungs galingumo lygis **9**.

Funkcija išjungta.

Pastaba: Nustatytomis aplinkybėmis funkcija „Powerboost“ gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugotos kaitlentės viduje esančios elektroninės dalys.

Laiko programavimo funkcija

Ši funkcija gali būti naudojama dviem skirtingais būdais:

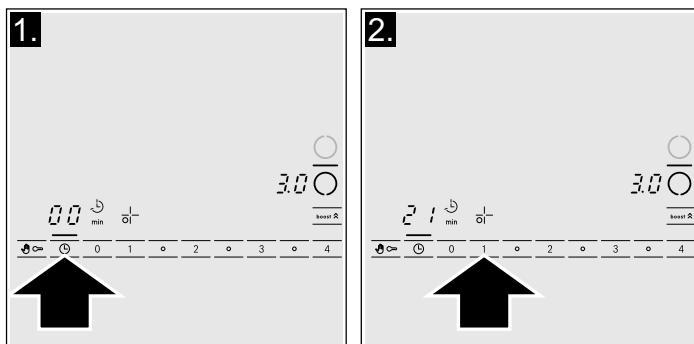
- norint automatiškai išjungti kaitvietę;
- kaip įspėjamasis laikrodis.

Automatinis kaitvietės išjungimas

Įveskite kaitvietės veikimo laiką. Praėjus šiam laikui zona išsijungs automatiškai.

Kaip programuoti

1. Pasirinkite pageidaujamą kaitvietę ir galingumo lygį.
2. Du kartus paspauskite simbolį . Laiko programavimo funkcijos indikatoriuje užsižiebia **00** ir ____.
3. Per 10 sekundžių simboliais nuo **1** a **9** suprogramuokite pageidaujamą laiką.



Kaitinimo laikas pradeda eiti.

Pastaba: Galima automatiškai užprogramuoti tą patį virimo laiką visoms kaitvietėms. Užprogramuotas laikas atskirai bus skaičiuojamas kiekvienai kaitvietei.

Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikta informacija apie automatinį virimo laiko nustatymą.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir paskui du kartus paspauskite simbolį .

Pasirodo indikatoriai ____ ir .

Kaitinimo laiką pakeiskite simboliais nuo **1** iki **9** arba paspauskite **0**, kad atšauktumėte laiką.

Pastabos

- Jei buvo užprogramuotas kaitinimo laikas, vaizdiniame indikatoriuje visada rodomas šios funkcijos laikas. Norėdami pasižiuoti likusį kurios nors kaitvietės kaitinimo laiką, pasirinkite vieną kaitvietę ir du kartus spustelėkite simbolį .
- Jei buvo suprogramuota kelių kaitviečių trukmė, visada rodoma pasirinktos kaitvietės trukmė.
- Galima nustatyti virimo laiką iki 99 minučių.

Automatinis kaitvietės išjungimas naudojant kepimo funkciją

Jei ruošiant produktus naudojama kepimo funkcija, užprogramuotas kepimo laikas pradėdamas skaičiuoti nuo tada, kai pasirinktoje kaitvietėje pasiekama reikiama temperatūra.

Laikui pasibaigus

Praėjus šiam laikui kaitinimo zona išsijungs. Suskamba įspėjamasis signalas ir kaitvietėje pasirodo **0.0**, o laiko programavimo funkcijos vaizdiniame indikatoriuje 10-čiai sekundžių pasirodo **00**.

Paspaudus simbolį , nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Įspėjamasis laikrodis

Įspėjamasis laikrodis leidžia programuoti laiką iki 99 minučių. Jis nepriklauso nuo kitų nustatymų. Ši funkcija automatiškai neišjunga kaitvietės.

Kaip programuoti

1. Paspauskite simbolį . Užsižiebia indikatorius . Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia **00**.
2. Nustatykite pageidaujamą laiką naudodami simbolius nuo **1** iki **9**.

Po kelių sekundžių laikas ima eiti.

Laikui pasibaigus

Laikui pasibaigus nuskamba signalas. Vaizdiniame laiko programavimo indikatoriuje pasirodo **00** ir . Paspaudus simbolį indikatoriai išsijungia.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Paspauskite simbolį , indikatorius užsižiebs.

Simboliais nuo **1** iki **9** pakeiskite laiką arba paspauskite **0**, kad atšauktumėte laiką.

Apsaugos valant funkcija

Valydami valdymo skydelį tuomet, kai kaitlentė yra įjungta, galite netyčia pakeisti nustatymus.

Siekiant to išvengti kaitlentėje įrengta apsaugos valant funkcija. Paspauskite simbolį . Pasigirs signalas. Valdymo skydelis

užblokuojamas 35 sekundėms. Dabar galima valyti valdymo skydelį nerizikuojant pakeisti nustatymų.

Pastaba: Blokavimas neveikia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galima išjungti kada panorėjus.

Automatinis laiko apribojimas

Jei kaitinimo zona veikia ilgą laiką ir neatliekami jokie nustatymų pakeitimai, įsijungia automatinio laiko apribojimo funkcija.

Kaitvietė nustoja kaitinti. Kaitvietės vaizdiniame indikatoriuje paeiliui mirksi **F8** ir likutinės šilumos indikatorius **H/H**.

Paspaudus bet kurį simbolį, indikatorius užgesa. Dabar galima vėl nustatyti kaitvietę.

Įsijungus automatiniam ribojimui, jis valdomas priklausomai nuo pasirinktos kaitinimo padėties (nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nustatymų. Šie nustatymai gali būti pritaikyti naudotojo poreikiams.

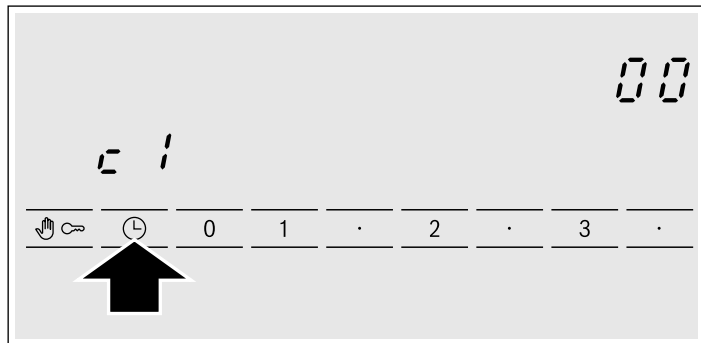
Indikatorius	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c 2	Garsiniai signalai 0 Patvirtinimo ir klaidos signalai išjungti. 1 Išjungtas tik patvirtinimo signalas. 2 Visi signalai įjungti.*
c 5	Kaitinimo laiko automatinis programavimas 0 Išjungtas.* 1-99 Automatinio išsijungimo laikas.
c 6	Išpėjamojo laiko programavimo funkcijos signalo trukmė 1 10 sekundžių*. 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	Maitinimo valdymo funkcija 0 = Išjungta.* 1 = 1000 W minimalus galingumas. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 arba 9. = maksimalus kaitlentės galingumas.
c 9	Kaitlentės pasirinkimo laikas 0 Neribotas: lieka pasirinkta paskutinė suprogramuota kaitvietė.* 1 Ribotas: kaitvietė liks pasirinkta tik 10 sekundės.
c 0	Atkurti numatytuosius nustatymus 0 Asmeniniai nustatymai.* 1 Atkurti gamyklinius nustatymus.

*Gamyklinis nustatymas

Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

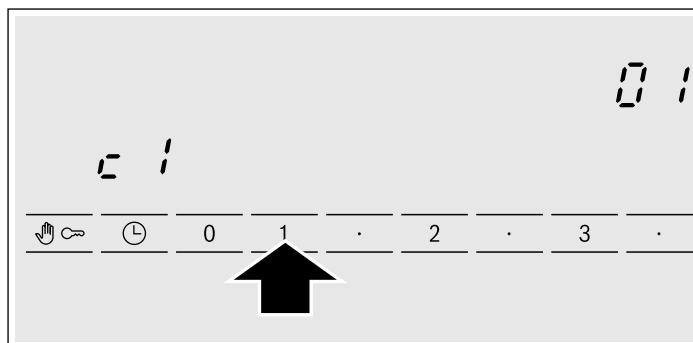
1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes.



Ekrano kairėje pasirodo **c 1**, o dešinėje – **0**.

3. Lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.

4. Po to nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.



5. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes. Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Priežiūra ir valymas

Šiame skyriuje pateikiami patarimai ir įspėjimai, skirti padėti palaikyti švarą ir optimalią kaitlentės priežiūrą

Kaitlentė

Valymas

Nuvalykite kaitvietę kiekvieną kartą pavirę. Tuomet nepridegs prilipę likučiai. Nevalykite kaitlentės, kol ji pakankamai neatvės.

Naudokite tik kaitvietėms pritaikytas plovimo priemones. Laikykitės nurodymų, pateiktų ant gaminio pakuotės.

Niekada nenaudokite:

- indaplovių nepraskalavę;
- indaplovių valiklių;
- abrazyvių medžiagų;
- korozinių priemonių, tokių kaip purkštuvai krosnims ar valikliai
- braižančių kempinių;
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų valymo mašinų;

Geriausias būdas pašalinti likusius nešvarumus yra grandikliu stiklui. Laikykitės gamintojo nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių galima gauti iš techninės pagalbos tarnybos arba mūsų internetinėje svetainėje.

Kaitlentės rėmas

Siekiant išvengti kaitlentės rėmo sugadinimo, atsižvelkite į šiuos nurodymus:

- Naudokite tik karštą vandenį su nedideliu kiekiu muilo
- Niekada nenaudokite aštrių arba abrazyvinių produktų
- Nenaudokite priemonės dėmėms nuo stiklų pašalinti

Gedimų taisymas

Paprastai gedimai atsiranda dėl smulkmenų. Prieš informuodami techninės pagalbos tarnybą, turite atsižvelgti į šiuos patarimus ir įspėjimus.

Indikatorius	Gedimas	Priemonė
Joks	Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Prietaisas prijungtas nesilaikant sujungimų schemos. Gedimas elektroninėje sistemoje.	Naudodami kitus elektrinius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros energijos tiekimas. Patikrinkite, ar prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimų schemą. Jei išvardyti patikrinimai neišsprendžia gedimo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
E mirksi	Valdymo skydelis yra drėgnas arba ant jo uždėtas koks nors daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
E_r + numeris / d + numeris / e + numeris	Gedimas elektroninėje sistemoje.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo.*
FQ / $F9$	Įvyko vidinė veikimo klaida.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo.*
$F2$ / $F5$	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė atitinkamą kaitvietę.	Palaukite, kol elektronikos sistema pakankamai atvės. Paskui paspauskite kurį nors simbolį kaitlentėje.*
$F4$	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė visas kaitvietes.	
$U1$	Srovės įtampa netinkama, viršija įprastines veikimo ribas.	Kreipkitės į elektros tiekimo tinklo operatorių.
$U2$ / $U3$	Kaitvietė perkaito ir atsijungė, kad apsaugotų viryklę.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės ir įjunkite ją iš naujo.

* Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.

Nestatykite jokio karšto indo ant valdymo skydelio.

Įprastas triukšmas prietaisui veikiant

Indukcinio kaitinimo technologija remiasi elektromagnetinių laukų sukūrimu, tokiu būdu karščiui susidarant tiesiogiai ties puodo dugnu. Jie, priklausomai nuo puodo konstrukcijos, gali sukelti tam tikrus garsus ar vibracijas, kaip aprašyta žemiau:

Gilų zvimbimą, kaip transformatorius

Šis triukšmas skleidžiamas, kai gaminant nustatytas didelis galingumo lygis. To priežastis yra didelis kiekis energijos, kuri perduodama iš kaitvietės į indą. Šis triukšmas išnyksta arba susilpnėja, kai sumažinamas galingumas.

Silpnas švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai indas yra tuščias. Šis triukšmas išnyks, kai į puodą įpilsite vandens arba įdėsite maisto produktų.

Traškėjimas

Šis triukšmas girdimas induose, kuriuos sudaro skirtingos viena ant kitos uždėtos medžiagos. Šis triukšmas atsiranda dėl

vibracijų, kurios atsiranda jungiamuosiuose skirtingų viena ant kitos esančių medžiagų sluoksnių paviršiuose. Šis triukšmas sklinda iš indo. Dėl maisto produktų kiekio ir ruošimo būdo gali kilti skirtingas triukšmas.

Stiprus švilpimas

Visų pirma triukšmas atsiranda induose, pagamintuose iš įvairių vienas ant kito sudėtų medžiagų, kai tik įjungiamas didžiausias šildymo galingumo lygis tuo pat metu ant dviejų kaitviečių. Šis švilpimas išnyks arba susilpnės sumažinus galingumo lygį.

Ventiliatoriaus triukšmas

Tam, kad elektroninė sistema būtų naudojama tinkamai, kaitlentės veikimo temperatūra turi būti kontroliuojama. Dėl to kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius taip pat gali veikti iš inercijos išjungus kaitlentę, jei nustatyta temperatūra vis dar yra aukšta.

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms.

El. numeris ir FD numeris

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. 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.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Išbandyti patiekalai

Ši lentelė parengta įvertinimo įstaigoms, kad joms būtų lengviau vykdyti mūsų prietaisų kontrolę.

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumuliatorius, skirtas indukciniai kaitlentei HEZ 390042), kurių matmenys:

- Prikaistuvis Ø16 cm, 1,2 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø16 cm, 1,7 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø22 cm, 4,2 l, skirtas Ø18 cm kaitvietėms
- Keptuvė Ø24 cm, skirta Ø18 cm kaitvietėms

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas		Virimas		
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Galin-gumo lygis	Dangtis
Šokolado tirpinimas						
Indas: prikaistuvis						
Šokolado danga (pvz., „Dr. Oetker“ prekės žen-klas, juodas, 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ne
Įkaitinti ir laikyti karštą lęšių sriubą						
Indas: puodas						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
Lęšių sriuba*						
Kiekis – 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 nemišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 nemišant	Taip	1.	Taip
Konservuota lęšių sriuba, pvz., lęšiai su „Erasco“ dešra						
Kiekis – 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip
Kiekis – 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas		Dangtis	Virimas	
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)		Galin-gumo lygis	Dangtis
Paruošti Bešamelio padažą						
Indas: prikaistuvis						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Sudedamosios dalys: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos	Ø 14,5 cm					
1. Ištirpinti sviestą, išmaišyti tešlą su druska bei viską pašildyti		1	maždaug 3:00	Ne		
2. Įpilti pieno ir nuolat maišant užvirinti padažą		7	maždaug 5:20	Ne		
3. Užvirus Bešamelio padažui, virinti dar 2 minutes nuolat maišant					1	Ne
Išvirti ryžius su pienu						
Indas: puodas						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Šildyti pieną, kol jis ims kilti. Pakeisti rekomenduojamą virimo lygį ir į pieną supilti ryžius, cukrų ir druską.						
Sudedamosios dalys: 190 g apvalių grūdų ryžių, 23 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos	Ø 14,5 cm	8.	maždaug 6:30	Ne	2 pamaišyti po maždaug 10:00	Taip
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 30 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos	Ø 18 cm					
Išvirti ryžius*						
Indas: puodas						
Vandens temperatūra – 20 °C						
Sudedamosios dalys: 125 g apvalių grūdų ryžių, 300 g vandens ir šiek tiek druskos	Ø 14,5 cm	9	maždaug 2:30	Taip	2	Taip
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 600 g vandens ir šiek tiek druskos	Ø 18 cm	9	maždaug 2:30	Taip	2.	Taip
Pakepinti kiaulienos išpjovą						
Indas: keptuvė						
Pradinė išpjovos temperatūra: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
2 išpjovų gabalėliai (bendras svoris – maždaug 200 g, 1 cm storio)						
Iškepti blynus**						
Indas: keptuvė	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
55 ml blynų tešlos						
Iškepti šaldytas bulvytes						
Indas: puodas						
Sudedamosios dalys: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus, skirto kepti: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Ø 18 cm	9	Kol aliejaus temperatūra pasieks 180 °C	Ne	9	Ne

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Drošības noteikumi	31
Bojājumu iemesli.....	32
Vides aizsardzība	33
Videi draudzīga utilizācija.....	33
Padomi enerģijas taupīšanai	33
Gatavošana ar indukciju	33
Priekšrocības, gatavojot ar indukciju	33
Trauki.....	33
Informācija par ierīci	34
Vadības panelis.....	34
Sildriņķi	34
Atlikušā karstuma indikators.....	35
Sildvirsmas programmēšana	35
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	35
Sildriņķa regulēšana.....	35
Ēdienu gatavošanas tabula.....	35
Cepšanas funkcija	37
Cepšanas funkcijai paredzētās cepešpannas	37
Temperatūras līmeņi.....	37
Iestatīšana	37
Tabula	38
Cepšanas programmas.....	39
Bērnu aizsardzības sistēma	39
Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana.....	39
Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma.....	39

„Powerboost” funkcija.....	39
Lietošanas ierobežojumi.....	39
Ieslēgšana	39
Izslēgšana	39
Laika uzstādīšanas funkcija	40
Automātiska sildriņķa izslēgšana.....	40
Taimeris	40
Tīrīšanas aizsardzības funkcija.....	40
Laika automātiskā ierobežošana	40
Standarta iestatījumi	41
Pieklūve pamatiestatījumiem	41
Kopšana un tīrīšana	42
Sildvirsmas	42
Sildvirsmas rāmis.....	42
Bojājumu novēršana	42
Parasts troksnis ierīces darbības laikā	43
Klientu serviss	43
Pārbaudīti ēdieni	43

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

⚠ Drošības noteikumi

Rūpīgi izlasiet šo pamācību. Uzglabājiēt lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai tālāk nākamajam īpašniekam.

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās mājāsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

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

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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 spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas.

Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

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.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- 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

Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu.

S tarp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

Savainojuma draudi!

- Gatavojot ūdeni, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- S tarp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

Vispārīgi

Turpmāk redzamajā tabulā ir norādīti biežāk sastopamie bojājumi.

Bojājumi	Iemesls	Pasākums
Traipi	Izšķakstīties ēdiens	Nekavējoties notīriet izšķakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.
	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmi.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu kā paplāti vai virtuves virsmu.
	Trauku nelīdzenās pamatnes skrāpē keramisko stiklu	Pārbaudiet traukus.
Krāsas zaudēšana	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmi.
	Trauku radīti skrāpējumi	Pārvietojot katlus un cepešpannas, paceliet tos.
Atslāpošanās	Cukurs, vielas ar augstu cukura saturu	Nekavējoties notīriet izšķakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

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.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.

- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biežām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavojot ar indukciju

Gatavošana ar indukciju paredz tradicionālā sildīšanas veida būtiskas izmaiņas, jo karstums rodas tieši traukā. Tādēļ ir vairākas priekšrocības

- Var ietaupīt vārīšanas un cepšanas laiku, karsējot tieši traukā.
- Var ietaupīt enerģiju.
- Viegļāk uzturēt un kopt. Pārtikas produkti, kas pārplūduši pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg.
- Karstuma kontrole un drošība; virsma padod vai atslēdz enerģiju uzreiz pēc vadības pogas pagriešanas. Kad noņem trauku, indukcijas veida sildriņķis pārtrauc padot jaudu, pat ja tas iepriekš nav izslēgts.

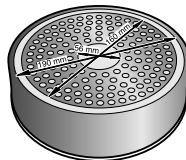
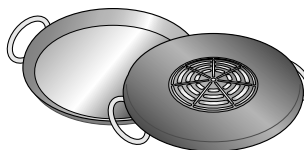
Trauki

Gatavošanai ar indukcijas metodi ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki, un tie var būt izgatavoti no šādiem materiāliem:

- emaljēts tērauds;
- čuguns;
- nerūsējošais tērauds īpašs indukcijas metodei paredzētiem traukiem.

Lai uzzinātu, vai trauki ir piemēroti, pārbaudiet, vai trauka pamatne pievelk magnētu.

Ir pieejami citi trauki, kas ir piemēroti indukcijas metodei un kuriem visa pamatne nav feromagnētiska.



Izmantojot lielus traukus ar mazāka diametra feromagnētisku laukumu, tiek sildīta tikai feromagnētiskā zona; tādā veidā siltuma sadalījums var būt nevienmērīgs.

Trauki ar to pamatnē iestrādātām alumīnija zonām samazina feromagnētisko laukumu, tāpēc pievadītā jauda var būt mazāka vai var būt grūtības noteikt trauka parametrus, vai pat vispār to uztvert.

Lai iegūtu labus gatavošanas rezultātus, trauka feromagnētiskā laukuma diametram vajadzētu atbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek uztverts, pamēģiniet to novietot uz nākamā – mazāka diametra – sildriņķa.

Nepiemēroti trauki

Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

Trauku pamatņu īpašības var ietekmēt pagatavotā ēdiena viendabīgumu. Trauki, kas izgatavoti no materiāliem, kuri palīdz izplatīt karstumu, piemēram, „sviestmaizes” veida trauki no nerūsējošā tērauda, karstumu sadala vienmērīgi, ietaupot laiku un enerģiju.

Ja trauks nav novietots uz izvēlēta sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstoša izmēra, iemirgosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirisma ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirisma nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Katram sildriņķim ir trauka noteikšanas minimālais ierobežojums, kas atšķiras atkarībā no izmantojamā trauka materiāla. Tādēļ ir jāizmanto tas sildriņķis, kas vislabāk atbilst trauka diametram.

Par jerīces izmēriem un sildrinku iaudu lasiet 2. lappusē.

Indikatori	
<i>1-9</i>	Jaudas līmeņi
<i>D</i>	Darbības gatavība
<i>H/h</i>	Atlikušais karstums
<i>b</i>	Funkcija „Powerboost”
<i>00</i>	Laika uzstādīšanas funkcija
	Taimeris
	Bērnu drošības sistēma
	Tīrīšanas drošība
	Automātiskā izslēgšanās
<i>R</i>	Cepšanas funkcija
	Cepšanas funkcijas temperatūra
min, low, med, max	Temperatūras līmeņi

Nospiežot simbolu, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījums: Vienmēr rūpējieties, lai vadības virsmas būtu sausas. Mitrums var ietekmēt to darbību.

Sildriņķis		
	Vienkārsšais sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra trauku.
	Cepšanas zona	Šī zona ieslēdzas automātiski, ja izmantojat trauku, kura pamatnei ir tāds pats izmērs kā ārējai zonai.
Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti gatavošanai ar indukcijas metodi. Skatīt sadaļu „Piemēroti trauki”.		

Atlikušā karstuma indikators

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

Kaut gan sildvirsmas būs izslēgtas, indikators **h** vai **H**, paliks izgaismots, kamēr sildriņķis būs karsts.

Ņemot trauku pirms sildriņķa izslēgšanas, pārmaiņus parādīsies indikators **h** vai **H** un izvēlētais jaudas līmenis.

Sildvirsmas programmēšana

Šajā nodaļā ir parādīts, kā pielāgot sildvirsmu. Tabulā ir attēloti jaudas līmeņi un dažādu ēdienu gatavošanas laiki.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: nospiediet simbolu **I**. Iedegas galvenā slēdža indikators un sildriņķu indikatori **O**. Sildvirsmas ir gatavas darbībai.

Izslēgšana: nospiediet simbolu **II**. Galvenā slēdža indikators un sildriņķu indikatori **O** izslēdzas. Sildvirsmas ir izslēgtas. Atlikušā karstuma indikators paliek ieslēgts, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījums: Sildvirsmas izslēdzas automātiski, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 15 sekundēm.

Sildriņķa regulēšana

Izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni, izmantojot simbolus no 1 līdz 9.

1. jaudas līmenis = minimālā jauda

9. jaudas līmenis = maksimālā jauda

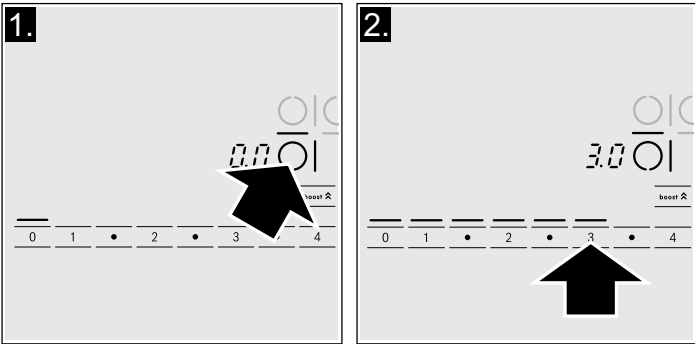
Katram jaudas līmenim ir vidējais līmenis. Šis līmenis programmēšanas zonā ir atzīmēts simbolu **o**.

Jaudas līmeņa izvēle

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet attiecīgā sildriņķa simbolu **O**. Iedegas indikators **0.0**.

2. Nospiediet vajadzīgā jaudas līmeņa simbolu.



3. Jaudas līmeņa maiņa: izvēlieties sildriņķi un nospiediet vajadzīgā jaudas līmeņa simbolu. Lai izvēlētos vidējo līmeni, nospiediet simbolu **o**, kas atrodas starp jaudas līmeņa simboliem.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un tad nospiediet jaudas līmeņa simbolu 0.

Norādījums: Ja uz indukcijas veida sildriņķa nav uzlikts trauks, mirgo izvēlētais jaudas līmenis. Pēc kāda laika sildvirsmas izslēdzas.

Ēdienu gatavošanas tabula

Šajā tabulā ir minēti vairāki piemēri.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no jaudas līmeņa un ēdiena veida, svāra un kvalitātes. Šī iemesla dēļ gatavošana atšķiras.

Sildot biežputras, krēmus un biežās mērces, ik pa brīdim tās apmaisiet.

Lai sāktu gatavot, izmantojiet 9. jaudas līmeni.

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
Kausēšana		
Šokolāde, šokolādes glazūra	1-1.5	–
Sviests, medus, želatīns	1-2	–
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Putra (piem., lēcu)	1.5-2	–
Piens**	1.5-2.5	–
Ūdenī sildīti cīsiņi**	3-4	–
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3-4	15–25 min.
Saldēts gulašs	3-4	30–40 min.
Gatavošana uz lēnas uguns, vārīšana uz lēnas uguns		
Kartupeļu bumbiņas*	4.5-5.5	20–30 min.
Zivis*	4-5	10–15 min.
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1-2	3–6 min.
Sakultās mērces, piem., Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.

* Gatavošana bez vāka

** Bez vāka

*** Bieži apmaisiet

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
Vārīšana, tvaicēšana, cepšana uz lēnas uguns		
Rīsi (divkāršā ūdens daudzumā)	2-3	15–30 min.
Rīsi ar pienu	2-3	30–40 min.
Nemizoti kartupeļi	4-5	25–30 min.
Mizoti kartupeļi ar sāli	4-5	15–25 min.
Makaroni*	6-7	6–10 min.
Sautējums, zupas	3.5-4.5	15–60 min.
Dārzeņi	2.5-3.5	10–20 min.
Dārzeņi, saldēti	3.5-4.5	7–20 min.
Gatavošana ātrvārtājā	4.5-5.5	–
Sautēt		
Gaļas rituļi	4-5	50–60 min.
Sautējums	4-5	60–100 min.
Gulašs	3-4	50–60 min.
Apcepšana/cepšana nelielā eļļas daudzumā**		
Filejas, dabīgā veidā vai panētas	6-7	6–10 min.
Saldētas filejas	6-7	8–12 min.
Karbonādes – 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.
Krūtiņa, saldēta***	5-6	10–30 min.
Hamburgeru gaļas plāksnes/gaļas bumbiņas (3 cm biezas)***	4.5-5.5	30–40 min.
Zivis un zivju filejas dabīgā veidā	5-6	8–20 min.
Panētas zivis un zivju filejas	6-7	8–20 min.
Saldētas panētas zivis, piem., zivju pirkstiņi	6-7	8–12 min.
Lielās un mazās garneles	7-8	4–10 min.
Saldēti ēdieni, piem., sautējumi	6-7	6–10 min.
Pankūkas	6-7	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Omlete	3.5-4.5	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Ceptas olas	5-6	3–6 min.
Cepšana** (150–200 g vienā porcijā ar 1–2 l eļļas)		
Saldēti produkti, piem., frī kartupeļi, vistas gaļas gabaliņi	8-9	cept vienu porciju pēc otras
Saldētas kroketes	7-8	
Gaļa, piem., vistas gabaliņi	6-7	
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6-7	
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus mīklā, piem., šampinjoni	6-7	
Konditorejas izstrādājumi, piem., virtuļi, augļi alus mīklā	4-5	

* Gatavošana bez vāka

** Bez vāka

*** Bieži apmaisiet

Cepšanas funkcija

Šī funkcija atļauj cept uz priekšējiem sildriņķiem, regulējot cepešpannas temperatūru.

Cepšanas priekšrocības

Sildriņķis uzsilst tikai tad, kad tas ir nepieciešams. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija. Eļļa un tauki nepārkarst.

Norādījumi

- Nekad nekarsējiet eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības!
- Novietojiet cepešpannu sildriņķa centrā. Pārliecinieties, vai cepešpannas pamatnes diametrs ir atbilstošs.
- Nelieciet uz cepešpannas vāku! Pretējā gadījumā automātiskā regulēšana nefunkcionēs. Var izmantot aizsargājošu sietveida vāku – šajā gadījumā automātiskā regulēšana darbosies.
- Cepšanai izmantojiet tikai piemērotu eļļu. Ja izmantojat sviestu, margarīnu, olīveļļu vai cūku taukus, izvēlieties temperatūras līmeni **min**.

Temperatūras līmeņi

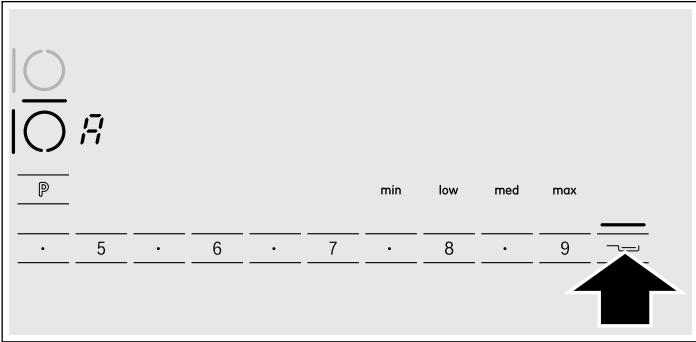
Jaudas līmenis	Temperatūra	Piemērotie ēdieni
max	augsta	piem., kartupeļu uzkodas, cepti kartupeļi un viegli apcepts bifšteks.
med	vidēja–augsta	piem., tādi cepti ēdieni kā saldēti panēti izstrādājumi, eskalopi, ragū, dārzeņi.
low	vidēja–zema	piem., tādi trekni cepti ēdieni kā hamburgeru kotlete un desiņas, zivs.
min	zema	piem., sviestā, olīveļļā vai margarīnā cepta omlete

Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet uz sildriņķa pannu.

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Atlasiet sildriņķi – Pieskarieties simbolam . Rādījumā redzams **R**. Iestatījumu zonā parādās iespējamie cepšanas līmeņi.



Cepšanas funkcijai paredzētās cepešpannas

Ir pieejamas šai funkcijai piemērotas cepešpannas, kuras var iegādāties vēlāk kā papildu piederumu specializētās tirdzniecības vietās vai mūsu tehniskās palīdzības dienestā. Vienmēr norādiet atbilstošo atsauci.

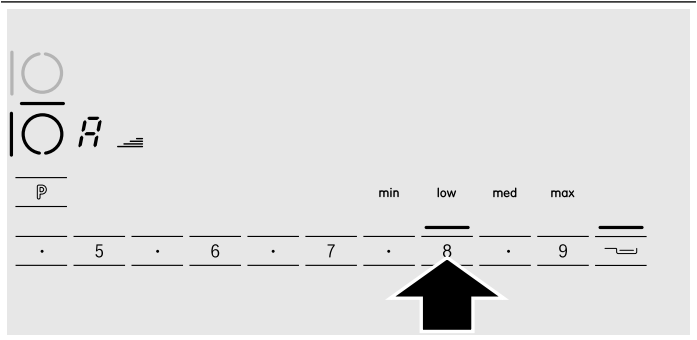
- **HEZ390210** mazs trauks (15 cm diametrs).
- **HEZ390220** vidējs trauks (19 cm)
- **HEZ390230** liels trauks (21 cm)

Cepešpannām ir pretpiedegšanas pārklājums. Ir arī iespējams cept ēdienus ar nelielu daudzumu eļļas.

Norādījumi

- Cepšanas funkcija ir īpaši pielāgota šī veida cepešpannām.
- Lietojot cita veida cepešpannas, temperatūra var tikt pielāgota zemāka vai augstāka par izvēlēto līmeni. Vispirms izmēģiniet zemāku temperatūras līmeni; ja vajadzīgs, mainiet to. Šīs cepešpannas var pārkarst.

2. Turpmākajās 10 sekundēs iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni. (Skat. attēlu) cepšanas sensora ir aktivizēta.



Temperatūras simbols ir izgaismots tik ilgi, līdz sasniegta cepšanas temperatūra.

3. Lieciet pannā taukvielu un gatavojamos produktus. Kā ierasts, apgroziet ēdienu pannā, lai tas nepiedegtu.

Cepšanas funkcijas izslēgšana

Nospiediet simbolu .

Tabula

Tabulā norādīts, kāds temperatūras līmenis ir piemērots katram ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes dēļ.

Izvēlētais jaudas līmenis mainās – tas atkarīgs no izmantotās pannas veida.

		Temperatūras līmenis	Gatavošanas ilgums pēc skaņas signāla
Gaļa	Eskalops ar vai bez panējuma	med	6–10 min.
	Fileja	med	6–10 min.
	Ribiņas	low	10–17 min.
	"Cordon bleu"	low	15–20 min.
	Viegli apcepts bifšteks (3 cm biezs)	max	6–8 min.
	Vidēji vai kārtīgi apcepts bifšteks (3 cm biezs)	med	8–12 min.
	Vistas fileja (2 cm bieža)	low	10–20 min.
	Ceptas vai svaigas desiņas	low	8–20 min.
	Hamburgeru gaļas plāksnes/"krievu filejas"	low	6–30 min.
	Aknas	min	6–9 min.
	Ragū, giross	med	7–12 min.
	Maltā gaļa	med	6–10 min.
	Žāvēts speķis	min	5–8 min.
Zivis	Cepta zivs	low	10–20 min.
	Zivs fileja, ar vai bez panējuma	low/med	10–20 min.
	Tīģergarneles/garneles	med	4–8 min.
Ar olu pagatavoti ēdieni	Pankūkas	med	cept vienu pēc otra (citu pēc cita)
	Omletes	min	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
	Ceptas olas	min/med	2–6 min.
	Samīcīta olu masa ar piedevām	min	2–4 min.
	"Kaiserschmarm"	low	10–15 min.
	Apcepta baltmaize/tostermaizes	low	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Kartupeļi	Cepti kartupeļi, kas gatavoti no nemizotiem vārītiem kartupeļiem	max	6–12 min.
	Cepti kartupeļi, kas gatavoti no zaļiem kartupeļiem*	low	15–25 min.
	Kartupeļu uzkodas	max	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
	Glazēti kartupeļi	med	10–15 min.
Dārzeni	Ķiploki, sīpoli	min	2–10 min.
	Kabači, baklažāni	low	4–12 min.
	Paprika, sparģeļi	low	4–15 min.
	Sēnes	med	10–15 min.
	Glazēti dārzeni	med	6–10 min.
Saldēti produkti	Eskalops	med	15–20 min.
	"Cordon bleu"	low	10–30 min.
	Vistas fileja	min	10–30 min.
	"Nuggets"	med	10–15 min.
	Giross, kebabs	med	10–15 min.
	Zivs fileja, ar vai bez panējuma	low	10–20 min.
	Zivju nūjiņas	med	8–12 min.
	Cepti kartupeļi	med/max	4–6 min.
	Pannā cepti produkti un dārzeni	min	8–15 min.
	"Rollitos de primavera"	low	10–30 min.
	"Camembert"/siers	low	10–15 min.
Citi	"Camembert"/siers	low	7–10 min.
	Pusfabrikāti, kurus pagatavo, pievienojot ūdeni, piem., pannā gatavoti makaroni	min	4–6 min.
	Grauzdiņi	low	6–10 min.
	Mandeles/rieksti/zemesrieksti*	min	3–7 min.

* Uz neuzkarsētas pannas.

Cepšanas programmas

Šīs programmas izmantojiet tikai ar tādām pannām, kas rekomendētas izmantošanai ar cepšanas funkciju.

Ar šīm programmām varat pagatavot dažādus ēdienus.

Programma Ēdiens	
P1	Eskalops
P2	Putna krūtiņa, "cordon bleu"
P3	Viegli apcepts bifšteks
P4	Vidēji vai kārtīgi apcepts bifšteks
P5	Zivis
P6	Saldēti, uz pannas pagatavojami ēdieni un dārzeņi
P7	Cepeškrāsns – saldēti frī kartupeļi
P8	Pankūkas
P9	Omletes, olas

Vajadzīgās programmas izvēle

Izvēlieties sildriņķi.

1. Nospiediet simbolu **P**. Sildriņķa vizuālajā norādē iedegas indikators **PQ**.
2. Turpmāko 10 sekunžu laikā izvēlieties vajadzīgo programmu, izmantojot simbolus no **1** līdz **9**.

Programma ir izvēlēta.

Temperatūras simbols paliek ieslēgts, līdz tiek sasniegta attiecīgā temperatūra. Kad tā ir sasniegta, atskan signāls un temperatūras simbols izslēdzas.

Uz pannas uzlejiet eļļu vai uzlieciet taukus un pēc tam produktus. Kā ierasts, apmaisiet produktus, lai tie nepiedegtu.

Programmas izslēgšana

Nospiediet simbolu **P**.

Bērnu aizsardzības sistēma

Sildvirsmu var aizsargāt pret nejaušu ieslēgšanu, lai nepieļautu, ka bērni ieslēdz sildriņķus.

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: apmēram 4 sekundes turiet nospiestu simbolu  . Uz 4 sekundēm iedegas simbols . Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: apmēram 4 sekundes turiet nospiestu simbolu  . Bloķēšana ir atslēgta.

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.

Ieslēgšana un izslēgšana

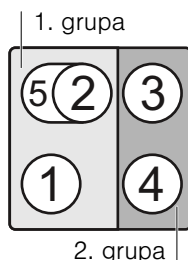
Sadalā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko bērnu aizsardzības sistēmu.

„Powerboost” funkcija

Ar „Powerboost” funkciju lielos ūdens tilpumus var uzsildīt ātrāk nekā, lietojot jaudas līmeni **9**.

Lietošanas ierobežojumi

Šī funkcija ir pieejama visos sildriņķos, ja vien nav ieslēgts cits tās pašas grupas sildriņķis (skat. attēlu). Citādi izvēlēta sildriņķa vizuālajā norādē mirgos simboli **b** un **9**; pēc tam tiks automātiski noregulēts jaudas līmenis **9**.



Ieslēgšana

1. Izvēlieties kādu sildriņķi.
2. Nospiediet simbolu **boost** . Iedegas indikators **b**.

Funkcija būs ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties kādu sildriņķi.
2. Nospiediet simbolu **boost** . Indikators **b** vairs nav redzams, un tiek atjaunots sildriņķa jaudas līmenis **9**.

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Atsevišķos gadījumos funkcija „Powerboost” var izslēgties automātiski, lai aizsargātu virsmas iekšējās elektroniskās detaļas.

Laika uzstādīšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot divos dažādos veidos:

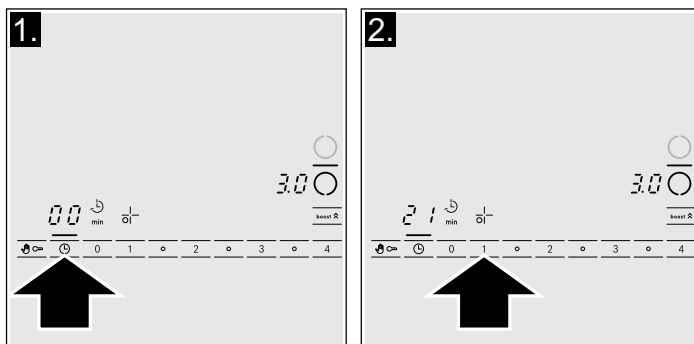
- lai automātiski izslēgtu kādu sildriņķi;
- kā taimeru.

Automātiska sildriņķa izslēgšana

Ievadiet darbības laiku attiecīgajam sildriņķim. Kad laiks ir pagājis, sildriņķis izslēdzas automātiski.

Uzstādīšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi un jaudas līmeni.
2. Divas reizes nospiediet simbolu . Laika uzstādīšanas funkcijas indikatorā iedegas un .
3. Turpmāko 10 sekunžu laikā uzstādiet vēlamu laiku, izmantojot simbolus no **1** līdz **9**.



Sāk skaitīt gatavošanas laiku.

Norādījums: Visiem sildriņķiem ir iespējams automātiski iestatīt to pašu gatavošanas laiku. Iestatītais laiks katram sildriņķim rītes atsevišķi.

Sadaļā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko gatavošanas ilguma iestatīšanu.

Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un pēc tam divas reizes nospiediet simbolu .

Parādās indikatori un .

Mainiet gatavošanas laiku ar simboliem no **1** līdz **9** vai nospiediet **0**, lai atceltu laiku.

Norādījumi

- Ja ir uzstādīts gatavošanas laiks, vizuālajā norādē vienmēr tiek rādīts šīs funkcijas laiks. Lai apskatītu sildriņķa atlikušo gatavošanas laiku, izvēlieties sildriņķi un divas reizes nospiediet simbolu .
- Ja ir uzstādīts gatavošanas ilgums vairākiem sildriņķiem, vienmēr tiek parādīts izvēlētais sildriņķa ilgums.
- Gatavošanas laiku var uzstādīt līdz 99 minūtēm.

Sildriņķa automātiskā izslēgšanās ar cepšanas funkciju

Gatavojot ar cepšanas funkciju, uzstādītā laika atskaite sākas, kad izvēlētajā zonā ir sasniegta izvēlēta temperatūra.

Kad laiks ir pagājis

Kad laiks ir pagājis, sildriņķis izslēdzas. Atskan brīdinājuma signāls, sildriņķī parādās , un laika programmēšanas funkcijas vizuālajā norādē uz 10 sekundēm parādās .

Nospiežot simbolu , norādes izslēdzas, un skaņas signāls beidz skanēt.

Taimeris

Virtuves taimeris ļauj uzstādīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas nav atkarīgs no citiem regulējumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

Uzstādīšana

1. Nospiediet simbolu . Iedegas indikators . Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas .
2. Uzstādiet vēlamu laiku ar simboliem no **1** līdz **9**.

Pēc dažām sekundēm sākas gatavošanas laika skaitīšana.

Kad laiks ir pagājis

Kad šis laiks ir pagājis, atskan signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas un . Nospiežot simbolu , norādes izslēdzas.

Laika maiņa vai atcelšana

Nospiediet simbolu - iedegas indikators .

Mainiet laiku ar simboliem no **1** līdz **9** vai nospiediet **0**, lai atceltu laiku.

Tīrīšanas aizsardzības funkcija

Ja vadības paneli tīra sildvirsmas darbības laikā, var mainīties tā uzstādījumi.

Lai to novērstu, sildvirsmas ir tīrīšanas aizsardzības funkcija. Nospiediet simbolu . Atskan signāls. Vadības panelis tiek

bloķēts aptuveni 35 sekundes. Tagad varat tīrīt vadības paneļa virsmu, nebaudoties mainīt uzstādījumus.

Norādījums: Bloķēšana neietekmē galveno slēdzi. Sildvirsmu var izslēgt jebkurā brīdī.

Laika automātiskā ierobežošana

Ja sildriņķis darbojas ilgu laika posmu un to nekādi neregulē, tiek aktivizēts laika automātiskais ierobežojums.

Sildriņķis beidz sildīt. Sildriņķa vizuālajā norādē pārmaiņus mirgo un atlikušā karstuma indikators .

Ja tiek nospiests jebkurš simbols, indikators izslēdzas. Tagad varat atgriezties pie sildriņķa uzstādīšanas.

Kad tiek aktivizēts laika automātiskais ierobežojums, tas tiek noteikts atkarībā no izvēlētajā jaudas līmeņa (no 1 līdz 10 stundām).

Standarta iestatījumi

Ierīcei ir dažādi standarta iestatījumi. Šos iestatījumus lietotājs var pielāgot savām vajadzībām.

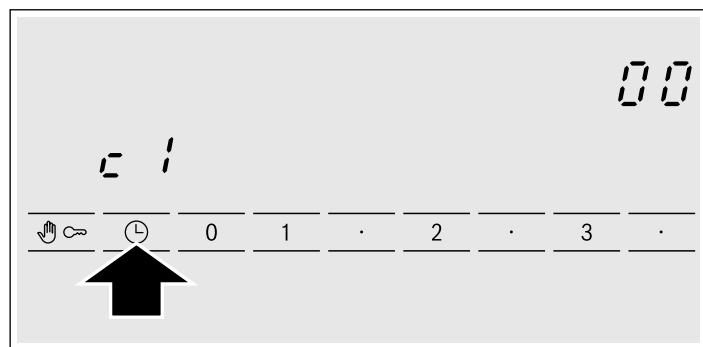
Indikators	Funkcija
c 1	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma Izslēgta.* Ieslēgta.
c 2	Skaņas signāli Apstiprinājuma signāls un kļūdas signāls ir izslēgts. Tikai apstiprinājuma signāls ir izslēgts. Visi signāli ir ieslēgti.*
c 5	Automātiska gatavošanas ilguma iestatīšana Izslēgts.* 1-99 Automātiskās izslēgšanās laiks.
c 6	Laika uzstādīšanas funkcijas paziņojuma signāla ilgums 10 sekundes*. 30 sekundes. 1 minūte.
c 7	„Power-Management” funkcija = izslēgta.* = 1000 W minimālā jauda. = 1500 W. = 2000 W. ... vai = sildvirsmas maksimālā jauda.
c 9	Sildriņķa izvēles laiks Ierobežots: saglabājas izvēlētais pēdējais ieprogrammētais sildriņķis.* Ierobežota: sildriņķis būs aktivizēts tikai 10 sekundes.
c 0	Atjaunot iestatījumus kļūdas dēļ Personiskie iestatījumi.* Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.

*Rūpnīcas iestatījums

Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

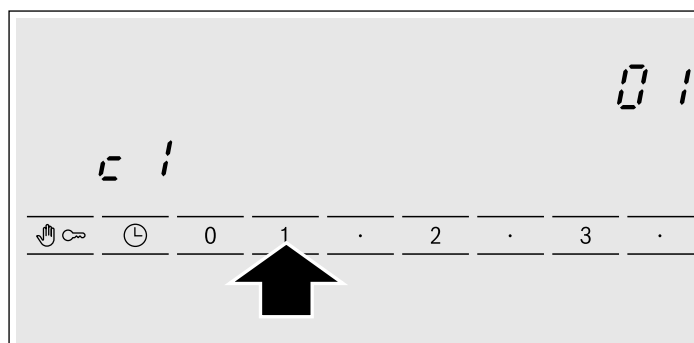
1. Ar galveno slēdzi ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam uz 4 sekundēm.



Displeja kreisajā pusē tiek attēlots **c 1** un labajā pusē – .

3. Pieskarieties simbolam tik bieži, līdz redzama vajadzīgā funkcija.

4. Tad iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



5. Turiet simbolu nospiestu vismaz 4 sekundes. Iestatījumi ir saglabāti.

Iziešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Kopšana un tīrīšana

Šajā nodaļā minētie padomi un brīdinājumi ir paredzēti, lai palīdzētu nodrošināt sildvirsmas optimālu tīrīšanu un uzturēšanu.

Sildvirsmas

Tīrīšana

Tīriet virsmu pēc katras gatavošanas reizes. Šādi tiks novērsta pielīpušo ēdiena palieku piedegšana. Netīriet sildvirsmu, kamēr tā nav pietiekami atdzisusi.

Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmām. Ņemiet vērā norādes, kas redzamas uz produkta iepakojuma.

Nekad nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu trauku mazgājamo līdzekli
- tīrīšanas līdzekli trauku mazgājamajām mašīnām
- abrazīvus izstrādājumus
- produktus, kas rada rūsas, kā cepeškrāsnīm paredzētus smidzinātājus vai traipu tīrītājus
- sūkļus, kas rada skrāpējumus
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika tīrīšanas iekārtas

Labākais veids, kā likvidēt noturīgus netīrumus, ir izmantot stiklam paredzētu skrāpi. Ievērojiet ražotāja norādījumus.

Stiklam piemērotus skrāpjus var iegādāties Tehniskās palīdzības dienestā vai mūsu internetveikalā.

Sildvirsmas rāmis

Lai novērstu sildvirsmas rāmja bojājumus, ņemiet vērā tālāk minētās norādes.

- Izmantojiet tikai siltu ūdeni ar nelielu daudzumu ziepju
- Nekad neizmantojiet asus vai abrazīvus priekšmetus
- Neizmantojiet stikla skrāpi

Bojājumu novēršana

Parasti bojājumi rodas sīku kļūdu dēļ. Pirms informējat Tehniskā atbalsta dienestu, ņemiet vērā turpmāk uzskaitītos ieteikumus un brīdinājumus.

Indikators	Bojājumi	Pasākums
nekāds	Ir pārtraukta elektrības padeve. Ierīce nav pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu. Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektriskās strāvas padeve. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu. Ja, veicot iepriekš minētās pārbaudes, bojājums netiek novērsts, informējiet Tehniskā atbalsta dienestu.
$\mathcal{E}$ mirgo	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā ir novietots kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneļa zonu vai noņemiet attiecīgo priekšmetu.
$\mathcal{E}_r$ + skaitlis / $\mathcal{d}$ + skaitlis / $\mathcal{E}$ + skaitlis	Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet kādas 30 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
$FQ / F9$	Ir radusies iekšējas darbības kļūda.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet kādas 30 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
$F2 / F5$	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi un atslēgusi attiecīgo sildriņķi.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam nospiediet jebkuru sildvirsmas simbolu.*
$F4$	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi un ir atslēgušies visi sildriņķi.	
$U1$	Nepareizs barošanas spriegums, kas ir ārpus normālas darbības robežām.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
$U2 / U3$	Sildriņķis ir pārkarsis un izslēdzies, lai aizsargātu tā virsmu.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un atkal to ieslēdziet.

* Ja norāde joprojām ir redzama, sazinieties ar Tehniskā atbalsta dienestu.

Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa.

Parasts troksnis ierīces darbības laikā

Sildīšanas tehnoloģija ar indukciju ir balstīta uz elektromagnētiskā lauka radīšanu, kā rezultātā siltums tiek ģenerēts tieši zem trauka pamatnes. Atkarībā no trauka konstrukcijas tas var radīt dažādas skaņas vai vibrācijas, piemēram, tādas, kas ir aprakstītas turpinājumā.

Dziļa dūkoņa kā transformatorā

Šis troksnis rodas, gatavojot ar lielu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kas tiek pārnesta no sildvirsmas uz trauku. Šis troksnis izzūd vai kļūst klusāks, samazinot jaudas līmeni.

Zemas frekvences svilpšana

Minētais troksnis rodas, ja trauks ir tukšs. Šis troksnis izzūd, traukā ielejot ūdeni vai ieliekot pārtiku.

Krakšķēšana

Šādu troksni rada trauki, ko veido dažādi cits virs cita novietoti materiāli. Šo troksni izraisa vibrācijas, kas rodas atšķirīgo

materiālu savienojumu vietās. Šo troksni rada trauks. Daudzums un ēdienu gatavošanas veids var mainīt trokšņa stiprumu.

Augstas frekvences svilpšana

Šādi trokšņi galvenokārt rodas traukos, ko veido dažādi cits virs cita novietoti materiāli, kad šajos traukos gatavo, izmantojot vislielāko sildīšanas jaudu, un kad gatavošana notiek vienlaikus uz diviem sildriņķiem. Šie svilpieni izzūd vai kļūst retāki, tiklīdz ir samazināta jauda.

Ventilatora troksnis

Lai elektronisko sistēmu izmantotu pareizi, sildvirsmai jādarbojas noteiktā temperatūras režīmā. Šī iemesla dēļ sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas iedarbojas, kad noteiktā temperatūra ir paaugstinājusies. Ventilators pēc inerces turpina darboties arī pēc tam, kad sildvirsmā ir izslēgta, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Aprakstītie trokšņi ir ierasta parādība – tie ir daļa no indukcijas tehnoloģijas un nenorāda uz bojājumiem.

Klientu serviss

Ja jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs jums palīdzēt.

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 pasēs.

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet 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.

Pārbaudīti ēdieni

Šī tabula ir izveidota novērtēšanas institūtiem ar mērķi atvieglot mūsu ierīču kontroli.

Tabulā norādītie dati attiecas uz mūsu piederumu traukiem «Schulte-Ufer» (virtuves komplekts no 4 vienībām, kas paredzētas indukcijas plītij HEZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- Kastrolis ar Ø 16 cm, 1,2 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 16 cm, 1,7 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 22 cm, 4,2 l sildriņķiem ar Ø 18 cm
- Panna ar Ø 24 cm, sildriņķiem ar Ø 18 cm

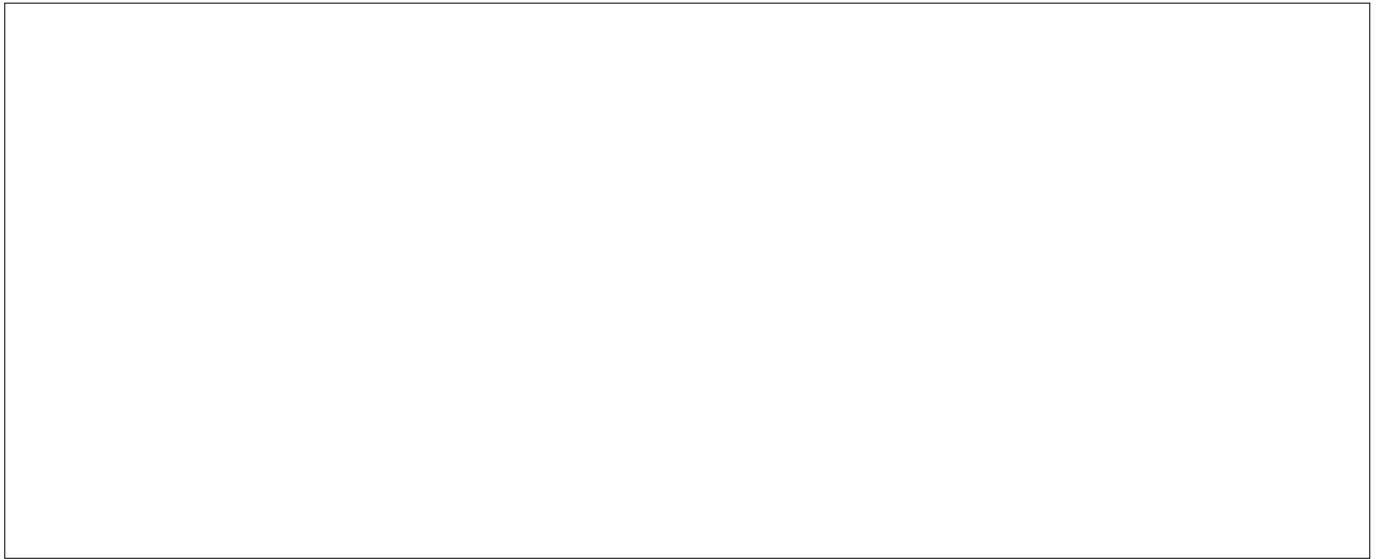
Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana						
Trauks: kastrolis						
Šokolādes glazūra (piem., «Dr. Oetker» melnā 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1-1.	Nē
Uzsildīt un saglabāt siltu lēcu putru						
Trauks: katls						
Sākotnējā temperatūra 20 °C						
Lēcu putra*						
Daudzums 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Lēcu putras konservi, piem. , lēcas ar «Erasco» chorizo desu						
Daudzums 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, apmaisīt apmēram pēc 1:00	Jā	1.	Jā
Daudzums 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, apmaisīt apmēram pēc 1:00	Jā	1.	Jā

*Recepte pēc DIN 44550
**Recepte pēc DIN EN 60350-2

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
Bešamela mērces pagatavošana						
Trauks: kastrolis						
Piena temperatūra: 7 °C						
Sastāvdaļas: 40 g sviests, 40 g milti, 0,5 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm					
1. Izkausējiet sviestu, samaisiet miltus un sāli un visu uzsildiet		1	apmēram 3:00	Nē		
2. Pievienojiet pienu un ļaujiet mērcei uzburbuļot, bez maisīšanas		7	apmēram 5:20	Nē		
3. Kad Bešamela mērce sāk vārīties, pavāriet to vēl 2 minūtes, nepārtraukti maisot					1	Nē
Vārīt rīsus ar pienu						
Trauks: katls						
Piena temperatūra: 7 °C						
Karsējiet pienu, līdz tas sāk pacelties. Mainiet ieteikto gatavošanas līmeni un pievienojiet rīsus, cukuru un sāli						
Sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 23 g cukurs, 750 ml piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm	8.	apmēram 6:30	Nē	2, apmaisīt apmēram pēc 10:00	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 30 g cukurs, 1 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm					
Uzvārīt rīsus*						
Trauks: katls						
Ūdens temperatūra 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g apaļgraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm	9	apmēram 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm	9	apmēram 2:30	Jā	2.	Jā
Cept cūkgaļas fileju						
Trauks: panna						
Filejas sākotnējā temperatūra: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
2 filejas gabali (kopējais svars apmēram 200 g, 1 cm bieži)						
Cept pankūkas**						
Trauks: panna	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
55 ml mīklas uz katru pankūku						
Cept saldētus frī kartupeļus						
Trauks: katls						
Sastāvdaļas: 1,8 kg saulespuķu eļļa, katrā gatavošanas reizē: 200 g saldēti frī kartupeļi (piem. «McCain 123 Frites Original»)	Ø 18 cm	9	Līdz eļļas temperatūra sasniedz 180 °C	Nē	9	Nē

*Recepte pēc DIN 44550

**Recepte pēc DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000940820

00
931014