



PIV...N...
Pliidipaak
Kaitlentè
Sildvirsma



BOSCH

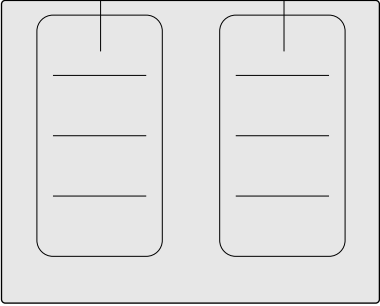
[et] Kasutusjuhend 3
[It] Naudojimo instrukcija 16

[lv] Lietošanas instrukcija29

PIV...N...

40x24

40x24



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

*

 IEC 60335-2-6

Ohutusnõuded	3
Rikete põhjused	4
Keskkonnakaitse	5
Keskkonnasäästlik jäätmekäitus	5
Nõuanded energia säästmiseks	5
Induktsiooniga toiduvalmistamine	5
Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised	5
Nõud	5
Seadme tutvustus	6
Juhtpaneel	6
Keedualad	7
Jääksoojuse näidik	7
Toiduvalmistamise pinna programmeerimine	7
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	7
Keeduala seadistamine	7
Toitude valmistamise tabel	7
Kohanduv keeduala	9
Nõuanded nõude kasutamiseks	9
Hoiatused	9
Ühe ühtse keedualana kasutamine	9
Kaks keeduala	9
Lapselukk	10
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	10
Automaatne lapselukk	10

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost	10
Kasutuspiirang	10
Sisselülitamine	10
Väljalülitamine	10
Aja programmeerimise funktsioon	10
Keeduala peab automaatselt välja lülituma	10
Signaalkell	11
Puhastuskaitsefunktsioon	11
Automaatne ajapiirang	11
Põhiseaded	11
Ligipääs põhiseadistustele	12
Hooldus ja puhastamine	12
Pliidiplaat	12
Toiduvalmistamise pinna piirded	12
Rikete kõrvaldamine	13
Normaalne müra seadme töötamise ajal	13
Klienditeenindus	14
Testitud road	14

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. Parandustöid 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 vähese 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.

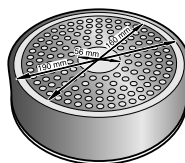
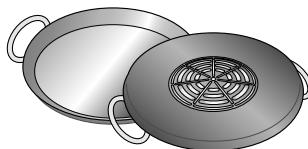
Nõud

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 õhukest 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 anumat 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 anumat ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

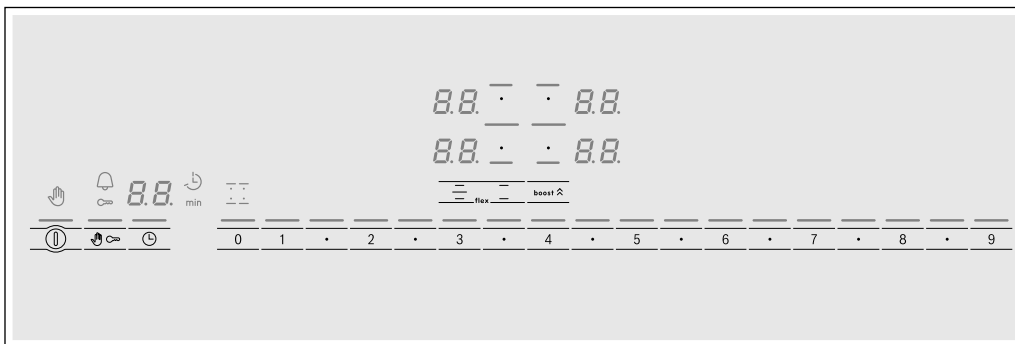
Anuma tajumine

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

Seadme tutvustus

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

Juhtpaneel



Juhtpinnad	
①	Pealüliti
⏻ / ○	Keeduala valimine
1•2•...8•9	Programmeerimisala
✋	Puhastuskaitse
🔒	Lapselukk
🕒	Taimer
≡ / ▢	Kohanduv keeduala
boost⬆	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost

Näidikud	
1-9	Võimsustasemed
0	Tööseisund
00	Taimer
H/h	Järeloojus
b	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
🔔	Signaalkell
🔒	Lapselukk
✋	Puhastuskaitse
↻	Automaatväljalülitus
≡	Kohanduv keeduala

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.
☐ Kohanduv keeduala	Vaadake peatükki "Kohanduv keeduala"
Kasutage ainult induktsoonpliidile 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 **ⓘ**. Süttivad pealülitid näidik ja keedualade valiku näidikud. Pliidiplaat on töövalmis.
Väljalülitamine: vajutage tähist **ⓘ**. Pealülitid näidik ja keedualade näidikud kustuvad. Pliidiplaat on välja lülitatud. Jääksoojuse näidik jääb põlema, kuni keedualad on piisavalt maha jahtunud.
Märkus: Kui kõik keedualad on välja lülitatud kauem kui 15 sekundit, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

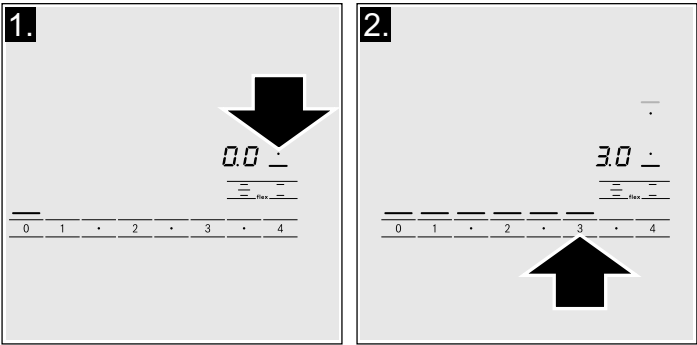
Keeduala seadistamine

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

Võimsustaseme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.
1. Vajutage vastava keeduala tähist **▢** või **○**.
Süttib näidik **0.0**.

2. Seejärel vajutage soovitud võimsustaseme tähist.



Võimsustase on seatud.

Võimsustaseme muutmine

Valige keeduala, seejärel vajutage soovitud võimsustaseme tähist. Vahepealse taseme valimiseks vajutage tähist **●**, mis on võimsustaset märkivate tähistega vahel.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala ja seejärel võimsustaseme tähis 0.
Märkus: Juhul, kui asetate induktsooniga toiduvalmistamise alale anuma, hakkab valitud võimsustase 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.
Püreede, 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	-

* Toidu valmistamine ilma kaaneta
** Ilma kaaneta
*** Pöörake tihti

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
Sügavkülmutatud toiduainete sulatamine ja kuumutamine		
Sügavkülmutatud spinat	3-4	15–25 minutit
Sügavkülmutatud guljašš	3-4	30–40 minutit
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, seemed, näiteks šampinjonid	6–7	
Maiustused, näiteks täidisega sõõrikud, puuviljad õlletainas	4–5	

* Toidu valmistamine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Pöörake tihti

Kohanduv keeduala

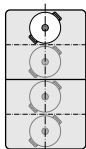
Seda võib kasutada ühe ühtse keedualana või kahe eraldi keedualana vastavalt hetke söögitegemisvajadustele.

See koosneb 4 induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui kohanduv keeduala töötab, aktiveerub ainult nõu alune ala.

Nõuanded nõude kasutamiseks

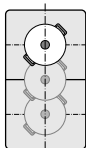
Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

Ühe ühtse keedualana kasutamine



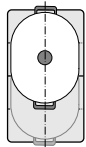
Läbimõõt kuni 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 4 asendist.



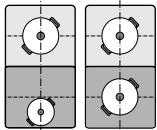
Läbimõõt üle 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 3 asendist.



Kui nõu ulatub mitmele keedualale, asetage see kohanduva keeduala ülemise või alumise serva juurde.

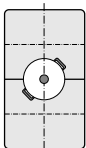
Kaks iseseisvat keeduala



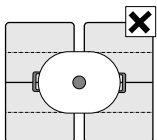
Eesmist ja tagumist keeduala, kumbki kahe induktoriga, saab kasutada iseseisvalt, reguleerides vajalikku võimsust kummagi puhul eraldi. Sellisel juhul on soovitatav kasutada kummaski alas ainult üht nõud..

Hoiatused

Kahe eri suurusega või erinevast materjalist nõu kasutamine võib tekitada müra või vibratsiooni, mis ei mõjuta kuidagi keeduala tööd.



Maksimaalse võimsuse saavutamiseks kiirkuumutusfunktsiooniga Powerboost, kui seda kasutatakse ühe ühtse keedualana, asetage nõu kohanduva keeduala keskele.



Mitme kohanduva keedualaga plaatide puhul on soovitatav ühe nõu jaoks korraga kasutada ainult üht keeduala.

Ühe ühtse keedualana kasutamine

Kohanduv keeduala on vaikimisi seatud selle kasutamiseks ühe ühtse keedualana.

Sisselülitamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige kohanduv keeduala tähisega või . Näidik süttib.
2. Valige programmeerimisalal soovitud võimsustase. Kohanduv keeduala on sisse lülitatud.

Võimsustaseme muutmine

Muutke programmeerimisalal võimsustaset.

Uue nõu pliidiile asetamine

Valige kohanduv keeduala ja vajutage nõu tuvastamiseks tähist . Eelnevalt valitud võimsustase jääb kehtima.

Märkus: Kui nõusid töötaval keedualal liigutatakse või üles tõstetakse, tehakse pliidiplaadil automaatotsing ja säilitatakse eelnevalt valitud võimsustase.

Väljalülitamine toimub nii.

Valige keeduala ja vajutage tähist 0.

Kaks keeduala

Kohaldatavat keeduala saab kasutada kahe eraldi keedualana.

Sisselülitamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige kohanduv keeduala ja vajutage tähist . Tähiste ja vahel süttib näidik .
2. Valige üks kohanduvale keedualale vastav keeduala. Näidik süttib.
3. Valige programmeerimisalal soovitud võimsustase.

Väljalülitamine

Valige keeduala ja vajutage tähist 0. Keeduala lülitub välja.

Märkus: Kui pliidiplaat lülitub välja ja uuesti sisse, saab kohanduvat keeduala kasutada taas ühe ühtse keedualana.

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 tühik  umbes 4 sekundi jooksul. Näit  on näha 4 sekundi jooksul. Pliidiplaat on blokeeritud.

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

Automaatne lapselukk

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

Sisse- ja väljalülitamine

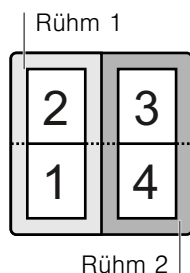
Peatükis *Põhiseaded* on automaatse lapselukuga seotud teave.

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost

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

Kasutuspiirang

Seda funktsiooni saab keeduala puhul aktiveerida alati siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös. (Vt joonist). Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul  ja ; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste , ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



Märkus: Kohanduva keeduala suurima võimsuse saavutamiseks asetage üks nõu keeduala keskele, nagu on näidatud peatükis *Kohanduv keeduala*.

Sisselülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Vajutage tühik **Boost** .
- Süttib näidik .

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost on nüüd sisse lülitatud.

Väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Vajutage tühik **Boost** .
- Näidik  kustub ja keeduala lülitub uuesti võimsustasemele .

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost on nüüd 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 automaatseks väljalülitamiseks.
- alarmkellana.

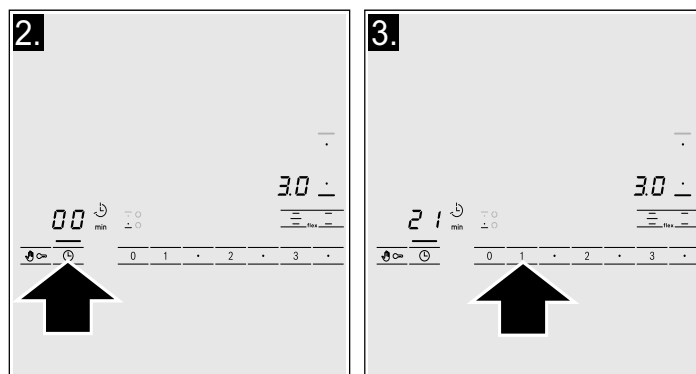
Keeduala peab automaatselt välja lülituma.

Seadke oma roa jaoks keeduaeg. Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadmine käib nii

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit  kaks korda. Taimeri näidikul süttivad  ja .

3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.



Keeduaeg 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 muutmise 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.

Kui aeg saab täis

Kui aeg saab täis, lülitub keeduala välja. Kostab hoiatussignaali ja keedualale ilmub 10 sekundiks  ja taimer näidikule . Tähist  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaali lõpeb.

Märkused

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

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 helisignaali. Taimeri näidikul süttivad  ja . Pärast tähistele  vajutamist näidud kustuvad.

Aja muutmise 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 signaali. 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 **F8** ja järeldusnäit **h/H**.

Suvalise tähist 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.

*Tehaseseaded

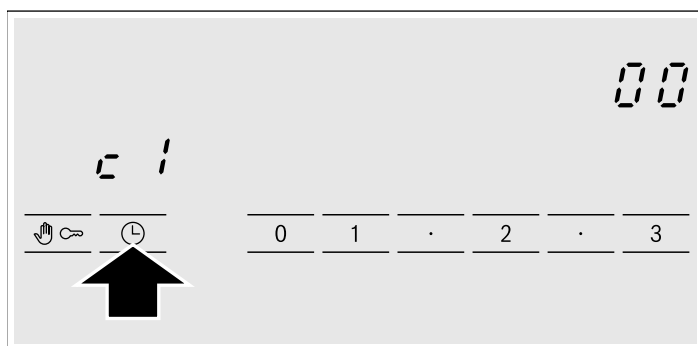
Näidik	Funktsioon
	Funktsioon Power-Management = Välja lülitatud.* = 1000 W miinimumvõimsus. = 1500 W = 2000 W ... või = plaadi täisvõimsus.
	Keeduala valimise aeg Piiratu: valituks jääb viimati programmeeritud keeduala.* Piiratud: keeduala jääb valituks ainult 10 sekundiks.
	Algseadistuste taastamine Isiklikud seaded.* Tehaseseadete taastamine.

*Tehaseseaded

Ligipääs põhiseadistustele

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

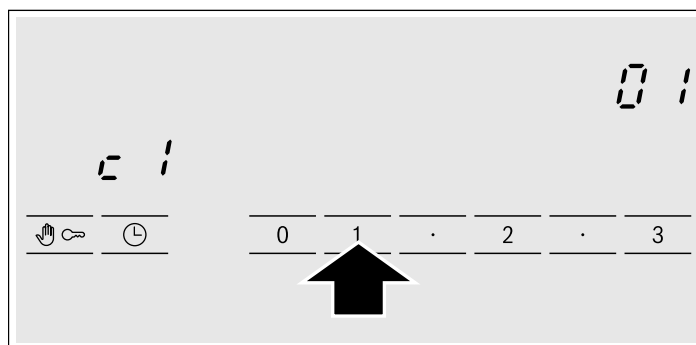
1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit 4 sekundit.



Ekraani vasakul poolel kuvatakse ja paremal poolel .

3. Puudutage sümbolit seni, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.

4. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



5. 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
- nõudepesumasinale mõeldud puhastusvahendit
- abrasiivseid puhastusvahendeid
- söövitavaid tooteid nagu ahjupuhastuseks mõeldud pihusti või plekieemaldaja
- kriimustavaid pesukäsnasid
- 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 pisi-asjad. Enne teenindusse pöördumist tuleb silmas pidada siin antud soovitusi ja hoiatusi.

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

Kirjeldatud 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 vales käsitsest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

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 läätсед 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
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

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus		Keetmine		
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
Magusa riisipudru valmistamine						
Nõu: pott						
Piima temperatuur: 7 °C						
Kuumutage piima, kuni see hakkab tõusma. Pange soovitatud 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 2 seljafileed (kogukaal ca 200 g, 1 cm paksused)	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
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	16	Funkcija „Powerboost“	23
Gedimų priežastys	17	Naudojimo apribojimai	23
Aplinkos apsauga	18	Ijungimas	23
Ekologiškas utilizavimas	18	Išjungimas	23
Energijos taupymo patarimai	18	Laiko programavimo funkcija	23
Indukcinis virimas	18	Kaitvietė turi išsijungti automatiškai.....	23
Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai	18	Ispėjamas laikrodis	24
Indai	18	Apsaugos valant funkcija	24
Susipažinkite su prietaisu	19	Automatinis laiko apribojimas	24
Valdymo skydelis	19	Pagrindiniai nustatymai	24
Kaitvietės	20	Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	25
Likutinės šilumos indikatorius	20	Priežiūra ir valymas	25
Kaitlentės programavimas	20	Kaitlentė	25
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	20	Kaitlentės rėmas	25
Kaitvietės nustatymas	20	Gedimų taisymas	26
Kaitlentė	20	Iprastas triukšmas prietaisui veikiant	26
Lanksti zona	22	Klientų aptarnavimo tarnyba	27
Indų naudojimo patarimai.....	22	Išbandyti patiekalai	27
Ispėjimai.....	22		
Kaip viena kaitvietė.....	22		
Kaip dvi kaitvietės	22		
Apsauga nuo vaikų	23		
Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas	23		
Automatinė apsauga nuo vaikų	23		

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 patalpoje.

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 atsargiai naudodami veikiančias indukcinės kaitlentės 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!

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

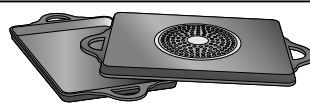
Indai

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

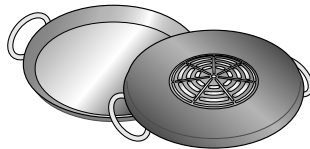
- emaliuoto plieno
- plieno lydinio
- specialūs nerūdijančio plieno indai, skirti ruošti maistą indukcinio būdu.

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

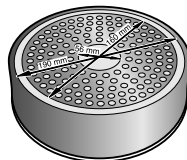
Yra kito tipo indukcinėms kaitlentėms skirti indai, kurių visas dugnas nėra feromagnetinis.



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 indikatoriuje.

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 nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitvietei atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

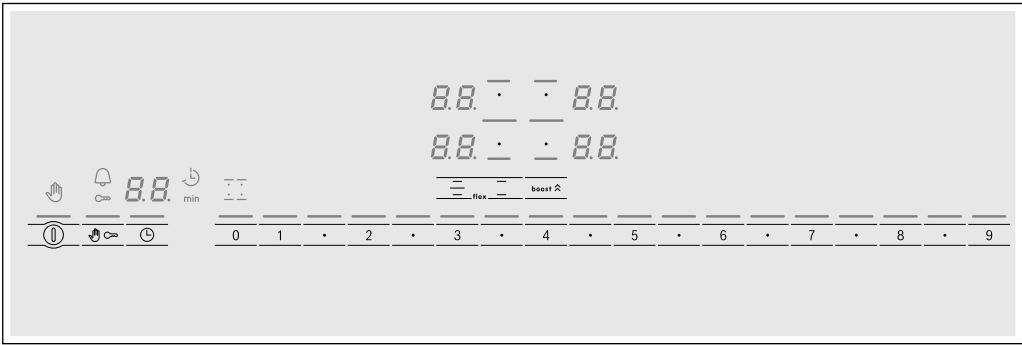
Puodo aptikimas

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
🕒	Laiko programavimas
≡ / ▢	Lanksčioji zona
boost 🔥	Funkcija „Powerboost“

Indikatoriai	
1-9	Galingumo lygiai
0	Veikimas
00	Laiko programavimo funkcija
H/h	Likutinė šiluma
b	Funkcija „Powerboost“
🔔	Įspėjamasis laikrodis
🔒	Apsauga nuo vaikų
👤	Valymo apsauga
🕒	Automatinis išsijungimas
≡	Lanksčioji zona

Valdymo paviršiai

Paspaudus simbolį, įsijungia atitinkama funkcija.

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

Kaitvietės

Kaitvietė

☐ Paprasta kaitvietė

Naudokite atitinkamo dydžio puodą.

☐ Lanksti zona

Žr. skyrių „Lanksti zona“

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

Jeigu 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 indikatorius ir kaitviečių pasirinkimo 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

Simboliais nuo 1 iki 9 pasirinkite pageidaujama galingumo lygį.

1 galingumo lygis = mažiausias galingumas

9 galingumo lygis = didžiausias galingumas

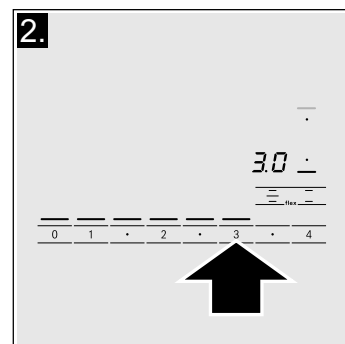
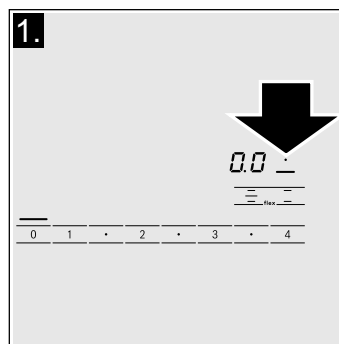
Kiekviename galingumo lygyje yra tarpinis lygis. Šis lygis programavimo zonoje pažymėtas simboliu .

Galingumo lygio pasirinkimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Paspauskite atitinkamos kaitvietės simbolį  arba . Pasirodo indikatorius .

2. Paskui paspauskite pageidaujamo galingumo lygio simbolį.



Galingumo lygis nustatytas.

Keisti galingumo lygį

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 pamaišykite 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

Lanksti zona

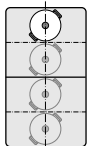
Gali būti naudojama kaip vienintelė zona arba kaip dvi nepriklausomos zonos, priklausomai nuo atitinkamų kulinariųjų poreikių.

Ją sudaro 4 nepriklausomai veikiantys induktoriai. Kai lanksti zona veikia, įsijungia tik ta sritis, ant kurios stovi indas.

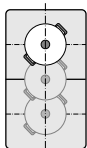
Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

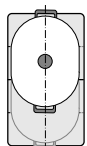
Kaip viena nepriklausoma kaitvietė



Skersmuo mažesnis arba lygus 13 cm
Pastatykite indą vienoje iš 4 padėčių, parodytų paveikslėlyje.

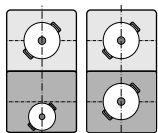


Didesnis kaip 13 cm skersmuo
Pastatykite indą vienoje iš 3 padėčių, parodytų paveikslėlyje.



Jei indas užima daugiau kaip vieną kaitvietę, pastatykite jį ties viršutiniu arba apatiniu lankščios zonos kraštu.

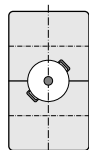
Kaip dvi atskiros kaitvietės



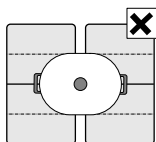
Priekinė ir užpakalinė zonos su dviem induktoriais kiekvienoje gali būti naudojamos atskirai, sudėrinus reikiamą kiekvienos iš jų galingumą. Šiuo atveju rekomenduojama naudoti tik po vieną indą kiekvienoje zonoje.

Įspėjimai

Naudojant skirtingo dydžio arba iš skirtingų medžiagų pagamintus indus, gali atsirasti tam tikri triukšmai arba vibracijos, kurios visiškai neveikia tinkamo zonos veikimo.



Norint išgauti didžiausią galingumą naudojant funkciją „Powerboost“, kai naudojama kaip viena nepriklausoma kaitvietė, pastatykite indą lankščios zonos centre.



Jei kaitlentėse yra daugiau kaip viena lanksti, rekomenduojama vienu metu nenaudoti skirtingų zonų vienam indui.

Kaip viena kaitvietė

Lanksti zona pagal numatytą nustatymą naudojama kaip viena nepriklausoma kaitvietė.

Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Pasirinkite lankščią zoną simboliu  arba . Indikatorius  užsižiebia.
2. Programavimo zonoje pasirinkite galingumo lygį. Lankščioji zona yra įjungta.

Keisti galingumo lygį

Galingumo lygį keiskite programavimo zonoje.

Naujo puodo uždėjimas

Pasirinkite lankščią zoną ir po to paspauskite simbolį , kad indas būtų aptiktas. Palaikomas anksčiau pasirinktas galingumo lygis.

Pastaba: Jei nuo veikiančios kaitvietės puodas paslenkamas arba nukeliamas, kaitlentė atlieka automatinę paiešką ir palaiko anksčiau pasirinktą galingumo lygį.

Funkcijos išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir paspauskite simbolį 0.

Kaip dvi kaitvietės

Lanksti zona gali būti naudojama kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Pasirinkite lankščią zoną, paskui paspauskite simbolį . Indikatorius  užsižiebia tarp simbolių  ir .
2. Pasirinkite vieną iš lankščios zonos kaitviečių. Indikatorius  užsižiebia.
3. Programavimo zonoje pasirinkite galingumo lygį.

Išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir paspauskite simbolį 0. Kaitvietė išsijungia.

Pastaba: Kai kaitlentė išsijungia ir yra vėl įjungiama, lanksti zona vėl bus naudojama kaip viena kaitvietė.

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.

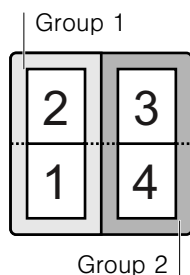
Išjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Užblokavimas išsijungia.

Funkcija „Powerboost“

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

Naudojimo apribojimai

Šią funkciją vienai kaitvietai galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė. (Žr. paveikslėlį). Antraip kaitinimo lygių indikatoriuje blyksės  ir ; paskui bus automatiškai nustatytas kaitinimo lygis , tačiau funkcija nebus aktyvinta.



Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Įjungimas ir išjungimas

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

Pastaba: Didžiausias į lanksčiąją zoną tiekiamas galingumas pasiekiamas uždėjus vieną indą zonos centre, kaip ir nurodyta skyriuje *Lanksčioji zona*.

Įjungimas

1. Pasirinkite kurią nors kaitvietę.

2. Paspauskite simbolį **boost** .

Užsižiebia indikatorius .

Funkcija „Powerboost“ įjungta.

Išjungimas

1. Pasirinkite kurią nors kaitvietę.

2. Paspauskite simbolį **boost** .

Išsijungs indikatorius  ir kaitvietėje vėl įsijungia galingumo lygis .

„Powerboost“ funkcija bus 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.

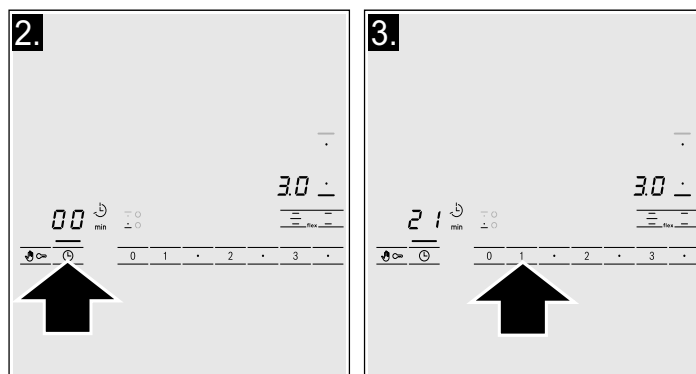
Kaitvietė turi išsijungti automatiškai.

Įveskite patiekalo ruošimo trukmę. Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir pageidaujamą kaitinimo lygį.
2. Du kartus palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia  ir .

3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą ruošimo laiką.



Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

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

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.

Laikui pasibaigus

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

Paspaudus simbolį , nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos

- Jei buvo užprogramuotas kaitinimo laikas, vaizdiniame indikatoriuje visada rodomas šios funkcijos laikas. Norėdami pasižiūrėti 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.

Įspėjamasis laikrodis

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

Kaip programuoti

1. Paspauskite simbolį . Užsižiebia indikatorius .
Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia .
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  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
	Automatinė apsauga nuo vaikų  Išjungta.*  Įjungta.
	Garsiniai signalai  Patvirtinimo ir klaidos signalai išjungti.  Išjungtas tik patvirtinimo signalas.  Visi signalai įjungti.*
	Kaitinimo laiko automatinis programavimas  Išjungtas.*  Automatinio išsijungimo laikas.

*Gamyklinis nustatymas

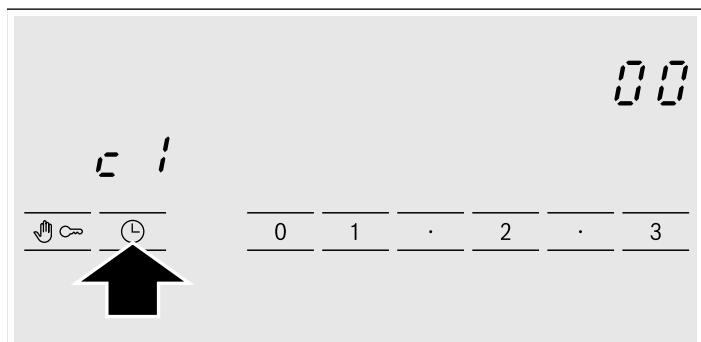
Indikatorius	Funkcija
⌚	Išpėjamojo laiko programavimo funkcijos signalo trukmė 1 10 sekundžių*. 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
⌚	Maitinimo valdymo funkcija 0 = Išjungta.* 1 = 1000 W minimalus galingumas. 2 = 1500 W. 3 = 2000 W. ... 9 arba 9. = maksimalus kaitlentės galingumas.
⌚	Kaitlentės pasirinkimo laikas 0 Neribotas: lieka pasirinkta paskutinė suprogramuota kaitvietė.* 1 Ribotas: kaitvietė liks pasirinkta tik 10 sekundės.
⌚	Atkurti numatytuosius nustatymus 0 Asmeniniai nustatymai.* 1 Atkurti gamyklinius nustatymus.

*Gamyklinis nustatymas

Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

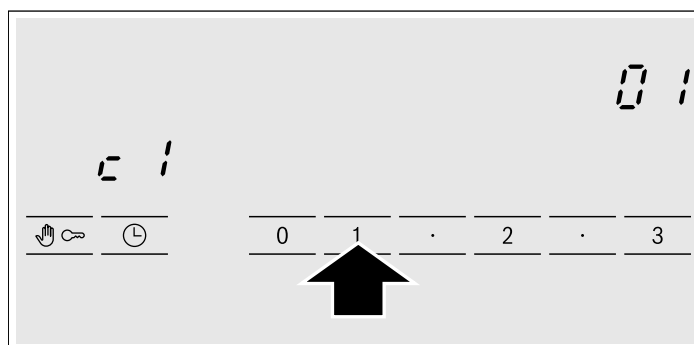
1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį ⌚ lieskite 4 sekundes.



Ekrano kairėje pasirodo ⌚ 1, o dešinėje – 00.

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 stiklo 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.
$\bar{E}$ mirksi	Valdymo skydelis yra drėgnas arba ant jo uždėtas koks nors daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
$\bar{E}r$ + numeris / $\bar{d}$ + numeris / $\bar{P}$ + 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 kaitviete.	
$U1$	Srovės įtampa netinkama, viršija įprastinės 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, iškvietus 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 sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite 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 kaitlentėi 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 nemaišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 nemaišant	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
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

*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
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	29
Bojājumu iemesli.....	30
Vides aizsardzība	31
Videi draudzīga utilizācija.....	31
Padomi enerģijas taupīšanai	31
Gatavošana ar indukciju	31
Priekšrocības, gatavojot ar indukciju	31
Trauki.....	31
Informācija par ierīci	32
Vadības panelis.....	32
Sildriņķi	33
Atlikušā karstuma indikators.....	33
Sildvirsmas programmēšana	33
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	33
Sildriņķa regulēšana.....	33
Ēdienu gatavošanas tabula.....	33
Pielāgojamais sildriņķis.....	35
Padomi trauku lietošanai.....	35
Brīdinājumi	35
Kā viens sildriņķis	35
Kā divi sildriņķi	35
Bērnu aizsardzības sistēma	36
Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana.....	36
Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma.....	36

„Powerboost” funkcija.....	36
Lietošanas ierobežojums.....	36
Ieslēgšana	36
Izslēgšana	36
Laika uzstādīšanas funkcija	36
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski.	36
Taimeris	37
Tīrīšanas aizsardzības funkcija.....	37
Laika automātiskā ierobežošana	37
Standarta iestatījumi	37
Piekluve pamatiestatījumiem	38
Kopšana un tīrīšana	38
Sildvirsmas	38
Sildvirsmas rāmis.....	38
Bojājumu novēršana	39
Parasts troksnis ierīces darbības laikā	39
Klientu serviss	40
Pārbaudīti ēdieni	40

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 zaudēsiet 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 pārseklus. 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 taimeru 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 spēlēt 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	Izšļakstīties ēdiens	Nekavējoties notīriet izšļakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.
	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmai.
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 sildvirsmai.
	Trauku radīti skrāpējumi	Pārvietojot katlus un cepešpannas, paceliet tos.
Atslāņošanās	Cukurs, vielas ar augstu cukura saturu	Nekavējoties notīriet izšļakstījušos 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 biezām 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.
- Vieglāk 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.

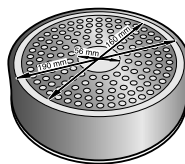
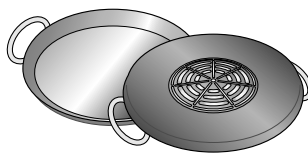
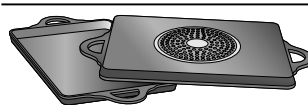
Trauki

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.

Trauka pamatnes īpašības

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.

Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlētajā 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.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā 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 sildvirsmā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

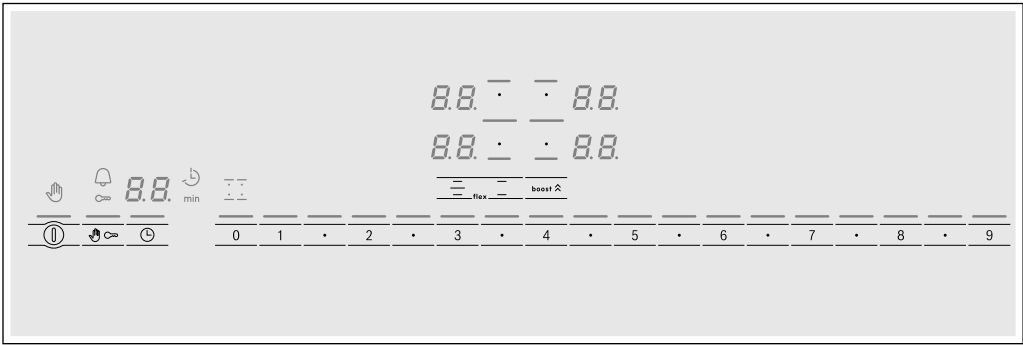
Trauka noteikšana

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

Informācija par ierīci

Par ierīces izmēriem un sildriņķu jaudu lasiet 2. lappusē .

Vadības panelis



Vadības virsmas	
①	Galvenais slēdzis
⏏ / ○	Sildriņķa izvēle
1●2●...8●9	Iestatīšanas zona
👤	Tīrīšanas aizsardzība
🔒	Bērnu drošības sistēma
🕒	Laika iestatīšana
≡ / ≡	Pielāgojamais sildriņķis
boost⬆	Funkcija „Powerboost”

Indikatori	
1-9	Jaudas līmeņi
0	Darbības gatavība
00	Laika iestatīšanas funkcija
H/h	Atlikušais karstums
b	Funkcija „Powerboost”
🔔	Taimeris
🔒	Bērnu drošības sistēma
👤	Tīrīšanas aizsardzība
⏏	Automātiskā izslēgšanās
≡	Pielāgojamais sildriņķis

Vadības virsmas

Nospiežot simbolu, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

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

Sildriņķi

Sildriņķis		
☐	Vienkāršais sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra trauku.
☐	Pielāgojamais sildriņķis	Skatīt sadaļu „Pielāgojamais sildriņķis”
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.
Noņemot 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 ①. Iedegas galvenā slēdža indikators un izvēles sildriņķu indikatori. Sildvirsmas ir gatavas darbam.
Izslēgšana: nospiediet simbolu ①. Galvenā slēdža indikators un sildriņķu indikatori 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

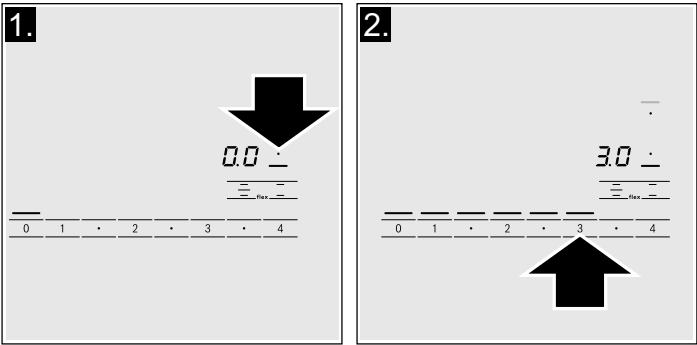
Izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni, izmantojot simbolus 0 līdz 9.
1. jaudas līmenis = minimālā jauda
9. jaudas līmenis = maksimālā jauda
Katram jaudas līmenim ir vidējais līmenis. Šis līmenis iestatīšanas zonā ir atzīmēts ar simbolu ●.

Jaudas līmeņa izvēle

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet simbolu vai vajadzīgajā sildriņķī.
Iedegas indikators 0.0.

2. Nospiediet vajadzīgā jaudas līmeņa simbolu.



Jaudas līmenis ir iestatīts.

Jaudas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet vajadzīgā jaudas līmeņa simbolu. Lai izvēlētos vidējo līmeni, pieskarieties simbolam ●, 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, svara 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	–

* Gatavošana bez vāka
** Bez vāka
*** Bieži apmaisiet

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
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.
Vārīšana, tvaicēšana, cepšana uz lēnas uguns		
Rīsi (divkārsā 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 ātrvārītājā	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

Pielāgojamais sildriņķis

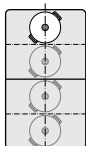
To var izmantot kā vienu vienotu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus atbilstīgi kulinārajām vajadzībām.

To veido 4 induktori, kas darbojas patstāvīgi. Pielāgojamā sildriņķa darbības laikā aktīva ir tikai tā daļa, kas ir nosepta ar trauka pamatni.

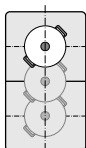
Padomi trauku lietošanai

Lai nodrošinātu optimālu siltuma noteikšanu un izplatīšanu, trauku iesaka novietot precīzi centrā:

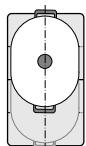
Kā viens sildriņķis



Diametrs mazāks par vai vienāds ar 13 cm
Novietojiet trauku vienā no 4 attēlā redzamajām pozīcijām.

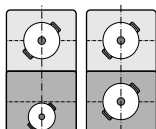


Diametrs lielāks par 13 cm
Novietojiet trauku vienā no 3 attēlā redzamajām pozīcijām.



Ja trauks aizņem vairāk par vienu sildriņķi, novietojiet to pie pielāgojamā sildriņķa garākās vai īsākās malas.

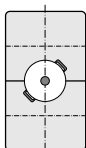
Kā divi neatkarīgi sildriņķi



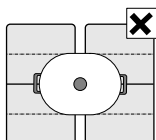
Priekšējo un aiz mugurējo sildriņķi katru ar diviem induktoriem var izmantot atsevišķi, uzstādot vajadzīgo jaudas līmeni katram no tiem, šajā gadījumā iesakām izmantot tikai vienu trauku uz katra sildriņķa.

Brīdinājumi

Izmantojot divus dažāda izmēra traukus vai traukus, kas nav izgatavoti no viena materiāla, var rasties noteikti trokšņi vai vibrācijas. Tas nekādi neietekmē sildriņķa pareizu darbību.



Lai maksimāli izmantotu funkciju „Powerboost”, kad sildriņķis tiek izmantots kā vienots sildriņķis, novietojiet trauku pielāgojamā sildriņķa centrā.



Sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamu sildriņķi nav ieteicams vienam traukam vienlaikus izmantot vairākus sildriņķus.

Kā viens sildriņķis

Pielāgojamais sildriņķis standarta uzstādījumā ir noregulēts, lai to varētu izmantot kā vienu veselu sildriņķi.

Ieslēgšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties pielāgojamā sildriņķi ar simbolu vai .
Indikators izgaismojas.

2. Iestatīšanas zonā izvēlieties jaudas līmeni.

Pielāgojamais sildriņķis ir ieslēgts.

Jaudas līmeņa maiņa

Jaudas līmeņa maiņa iestatīšanas zonā.

Jauna trauka pievienošana

Izvēlieties pielāgojamā sildriņķi un pēc tam, lai trauks tiktu uztverts, nospiediet simbolu . Saglabājas iepriekš izvēlētais jaudas līmenis.

Norādījums: Ja trauks no darbībā esoša sildriņķa tiek pārvietots vai pacelts, plīts virsma veiks automātisku meklēšanu un saglabās iepriekš izvēlēto jaudas līmeni.

Izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu 0.

Kā divi sildriņķi

Pielāgojamā sildriņķi var izmantot kā divus neatkarīgus sildriņķus.

Ieslēgšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties pielāgojamā sildriņķi un tad nospiediet simbolu .
Indikators iedegas starp simboliem un .

2. Izvēlieties vienu no pielāgojamā sildriņķa sildriņķiem.
Indikators izgaismojas.

3. Iestatīšanas zonā izvēlieties jaudas līmeni.

Izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu 0. Sildriņķis izslēdzas.

Norādījums: Kad sildvirsmu izslēdz un tad atkal ieslēdz, pielāgojamā sildriņķi var atkal izmantot kā vienu veselu sildriņķi.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: apmēram 4 sekundes turiet nospiestu simbolu . Uz 4 sekundēm iedegas simbols . Sildvirsmā ir bloķēta.

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

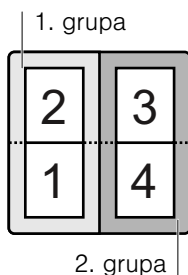
Sadaļā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko bērnu aizsardzības sistēmu.

„Powerboost” funkcija

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

Lietošanas ierobežojums

Šo funkciju vienmēr var aktivizēt vienam sildriņķim, ja nelieto vēl kādu tās pašas grupas sildriņķi. (Skatiet attēlu.) Pretējā gadījumā mirgo gatavošanas līmeņa rādījumi **b** un **9**; pēc tam automātiski iestata gatavošanas līmeni **9**, un funkciju neaktivizē.



Norādījums: Lielāko jaudu pielāgojamajā sildriņķī iegūst, novietojot vienu trauku zonas centrā, kā norādīts sadaļā „Pielāgojamais sildriņķis”.

Ieslēgšana

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

Funkcija „Powerboost” būs ieslēgta.

Izslēgšana

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

Funkcija „Powerboost” būs 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 taimeri.

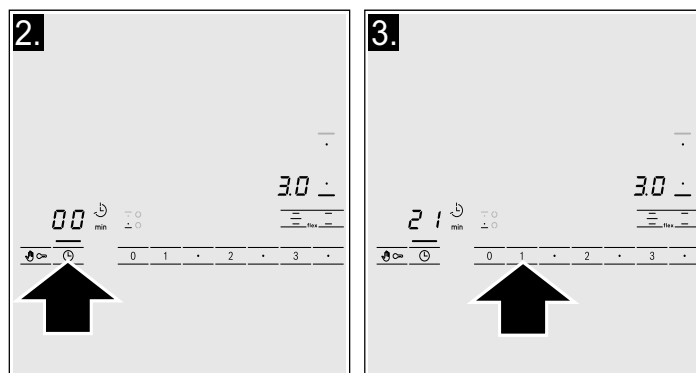
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski.

Ievadiet ēdiena gatavošanas laiku. Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Atlasiet sildriņķi un iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Divreiz pieskarieties simbolam . Taimera displejā izgaismojas **00** un **__**.

3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas laiku.



Sākas gatavošanas laika atskaite.

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

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.

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 izvēlētajā sildriņķa ilgums.
- Gatavošanas laiku var uzstādīt līdz 99 minūtēm.

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 vēlamo 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, sildvirsmai ir tīrīšanas aizsardzības funkcija. Nospiediet simbolu . Atskan signāls. Vadības panelis tiek

bloķēts aptuveni 35 sekundes. Tagad varat tīrīt vadības paneļa virsmu, nebaidoties 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
 	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma  Izslēgta.*  Ieslēgta.
 	Skaņas signāli  Apstiprinājuma signāls un kļūdas signāls ir izslēgts.  Tikai apstiprinājuma signāls ir izslēgts.  Visi signāli ir ieslēgti.*
 	Automātiska gatavošanas ilguma iestatīšana  Izslēgts.*   Automātiskās izslēgšanās laiks.

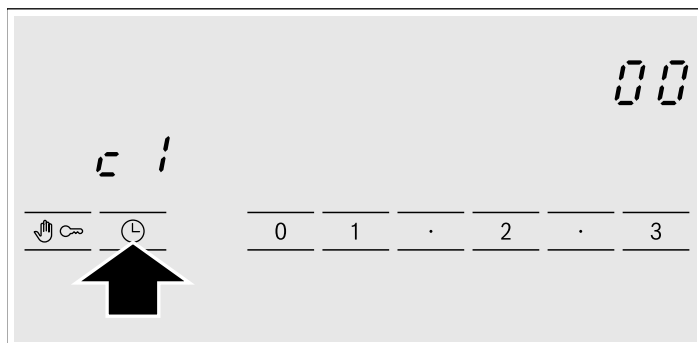
*Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Funkcija
c 6	Laika uzstādīšanas funkcijas paziņojuma signāla ilgums 1 10 sekundes*. 2 30 sekundes. 3 1 minūte.
c 7	„Power-Management” funkcija 0 = izslēgta.* 1 = 1000 W minimālā jauda. 2 = 1500 W. 3 = 2000 W. ... 9 vai 9. = sildvirsmas maksimālā jauda.
c 8	Sildriņķa izvēles laiks 0 Ierobežots: saglabājas izvēlētais pēdējais ieprogrammētais sildriņķis.* 1 Ierobežota: sildriņķis būs aktivizēts tikai 10 sekundes.
c 0	Atjaunot iestatījumus kļūdas dēļ 0 Personiskie iestatījumi.* 1 Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.
*Rūpnīcas iestatījums	

Pieklūve pamatiestatījumiem

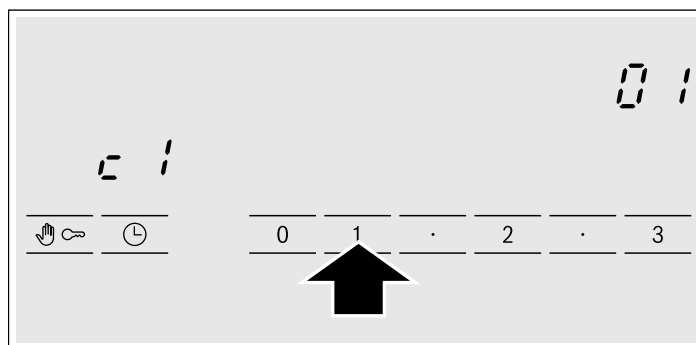
Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

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 – **00**.

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.

Izešana 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 pielipušo 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 rūsu, 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.	Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektriskās strāvas padeve.
	Ierīce nav pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu.
	Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	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 / $\mathcal{P}$ + skaitlis	Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet kādas 30 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
FQ / Fg	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 pārnests 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 pases.

Nemiet 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
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

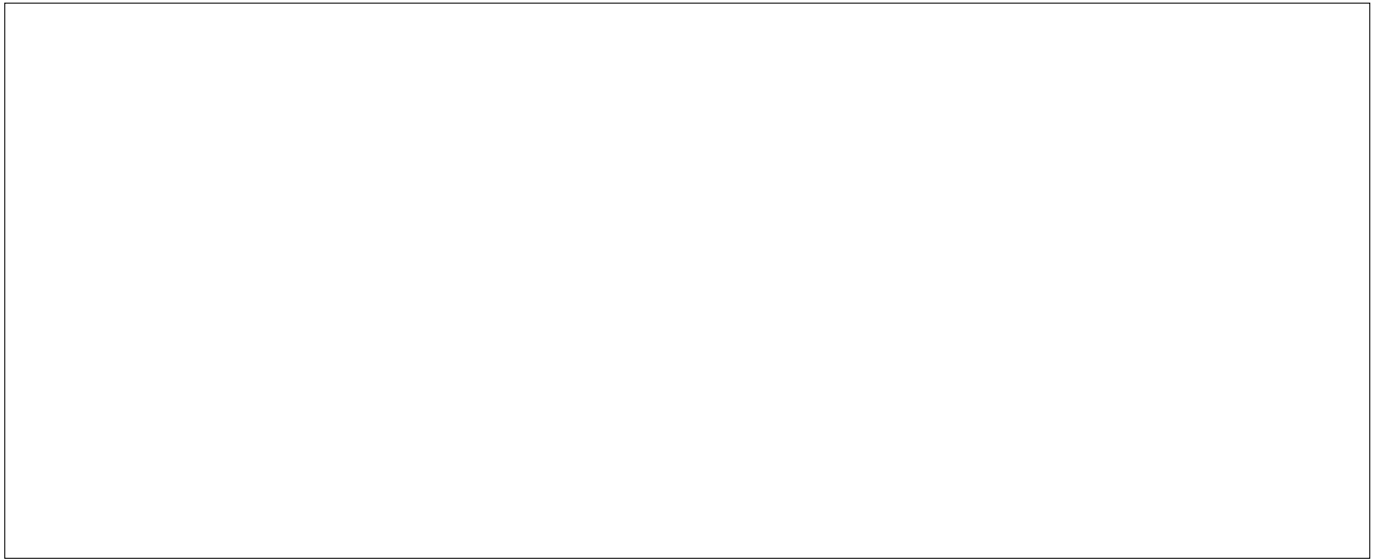
*Recepte pēc DIN 44550

**Recepte pēc DIN EN 60350-2

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
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 fri kartupeļus						
Trauks: katls						
Sastāvdaļas: 1,8 kg saulespuķu eļļa, katrā gatavošanas reizē: 200 g saldēti fri 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



9000940821

00
931010