



**PIV3..N...
Pliidipaak
Kaitlentė
Sildvirsmas**

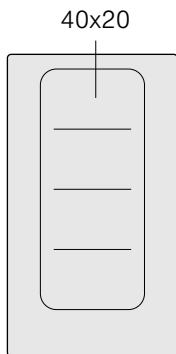


BOSCH

[et] Kasutusjuhend 3
[lt] Naudojimo instrukcija 15

[lv] Lietošanas instrukcija27

PIV3..N...



		g*	b*
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

* IEC 60335-2-6

Ohutusnõuded	3	Kasutuspiirangud	10
Rikete põhjused	4	Sisselülitamine.....	10
Keskkonnakaitse	5	Väljalülitamine.....	10
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	5	Taimer	10
Nõuanded energia säästmiseks	5	Keeduala automaatväljalülitus	10
Induktsiooniga toiduvalmistamine	5	Automaatne ajapiirang	11
Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised.....	5	Põhiseaded	11
Nõud.....	5	Põhiseadete vaatamine	11
Seadme tutvustus	6	Hooldus ja puhastamine	12
Juhtpaneel.....	6	Pliidiplaat	12
Keedualad	6	Toiduvalmistamise pinna piirded	12
Jääksoojuse näidik	6	Rikete kõrvaldamine	12
Toiduvalmistamise pinna programmeerimine	7	Normaalne müra seadme töötamise ajal	13
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	7	Klienditeenindus	13
Keeduala seadmine.....	7	Testitud road	13
Toitude valmistamise tabel	7		
Kohanduv keeduala	9		
Nõuanded nõude kasutamiseks	9		
Hoiatused	9		
Kahe eraldise keeduala kasutamine.....	9		
Ühtse keeduala kasutamine	9		
Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost	10		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiata 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 induktsioonplaadile 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 kuumi 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 kuumi 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 kuuma 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 suhkruisaldusega 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:

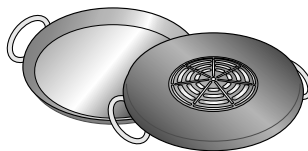
- emailitud terasest
- malmist
- induktsiooniga toiduvalmistamiseks mõeldud roostevabast terasest nõud.

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

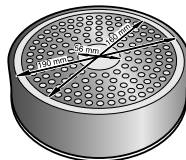
On olemas induktsioonplaadile ette nähtud teist tüüpi nõud, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.



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



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



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

Sobimatud anumad

Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

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

Anuma põhja omadused

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

Anuma puudumine või vale suurusega anum

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

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

Õhukese põhjaga tühjad anumad

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

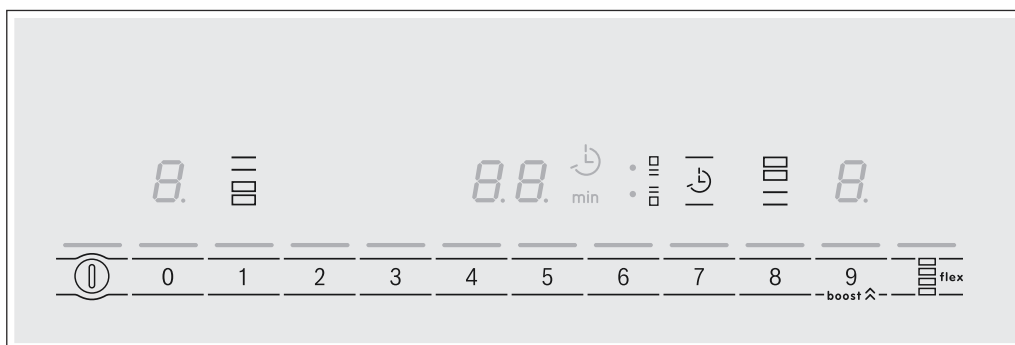
Anuma tajumine

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

Seadme tutvustus

Kasutusjuhend käib erinevate pliidiplaatide kohta. Leheküljelt 2 leiate ülevaate mudelitest koos mõõtmetega.

Juhtpaneel



Juhtpinnad	
ⓘ	Pealüliti
☰	Keeduala valimine
1 2 3...9	Programmeerimisala
boost ^	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
flex	Kohanduv keeduala
⌚	Taimer

Näidikud	
0	Tööseisund
00	Taimer
H/h	Järelsoojus
⌚	Automaatväljalülitus

Juhtpinnad

Tähisele vajutamine lülitab sisse sellele vastava funktsiooni.

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

Keedualad

Keeduala	Sisse- ja väljalülitamine
<input type="checkbox"/> Ühe suurusega keeduala	Kasutage sobiva suurusega nõusid
<input type="checkbox"/> Kohanduv keeduala	Vaadake peatükki "Kohanduv keeduala"

Kasutage ainult induktioonpliidile 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 tühik (ⓘ). Süttivad pealüliti näidik ja keedualade näidikud. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: vajutage tühik (ⓘ). Pealüliti 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 seadmine

Valige soovitud võimsustase tähistega 1 kuni 9.

Võimsustase 1 = miinimumvõimsus

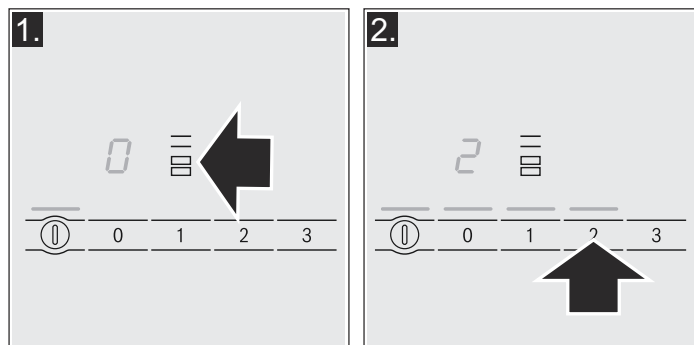
Võimsustase 9 = täisvõimsus

Võimsustaseme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Vajutage vastava keeduala tähist .
Süttib näidik .

2. Seejärel vajutage soovitud võimsustaseme tähist.



Võimsustase on seatud.

Võimsustaseme muutmine

valige keeduala ja seadke programmeerimisalal soovitud võimsustase.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala ja seejärel võimsustaseme tähtis 0.

Märkus: Juhul, kui asetate induktsiooniga toiduvalmistamise alale anuma, hakkab valitud võimsustaseme vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.

Toitude valmistamise tabel

Järgmises tabelis on mõned näited.

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

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

Toidu valmistamise alguses kasutage küpsetustaset 9.

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
Sulatamine		
Šokolaad, šokolaadiglasuur	1–2	-
Või, mesi, želatiin	1–2	-
Kuumutamine ja soojas hoidmine		
Hautis (näiteks läätsed)	1–2	-
Piim**	1–2	-
Vees kuumutatavad viinerid**	3–4	-
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	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

* Toidu valmistamine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Pöörake tihti

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
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	3–4	15–60 minutit
Köögiljad	3–4	10–20 minutit
Sügavkülmutatud köögiviljad	3–4	7–20 minutit
Ühepajatoit kiirkeetjas	4–5	-
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	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	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

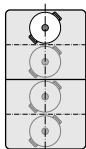
Seda võib kasutada ühe ühtse keedualana või kahe eraldi keedualana vastavalt hetke söögitegemisvajadustele.

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

Nõuanded nõude kasutamiseks

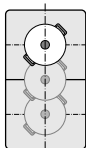
Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

Ühe ühtse keedualana kasutamine



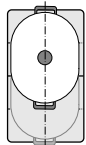
Läbimõõt kuni 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 4 asendist.



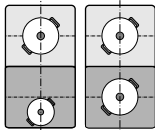
Läbimõõt üle 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 3 asendist.



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

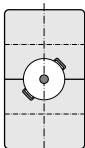
Kaks iseseisvat keeduala



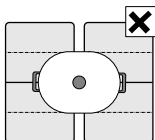
Eesmist ja tagumist keeduala, kumbki kahe induktoriga, saab kasutada iseseisvalt, reguleerides vajalikku võimsust kummagi puhul eraldi. Sellisel juhul on soovitatav kasutada kummaski alas ainult üht nõud..

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.

Kahe eraldise keeduala kasutamine

Kohanduv keeduala on vaikimisi seatud selle kasutamiseks kahe eraldise keedualana.

Sisselülitamine toimub järgmiselt:

Vaadake peatükki "Keeduala seadmine".

Ühtse keeduala kasutamine

Kasutage kogu keeduala, ühendades mõlemad alad.

Sisselülitamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Vajutage tähist . Süttivad mõlema keeduala näidikud ja näidik tähise kõrval.

Kohanduv keeduala on sisse lülitatud

2. Määrake võimsustase.

Mõlema keeduala võimsustaseme näidikud süttivad.

Kohanduv keeduala on sisse lülitatud.

Võimsustaseme muutmine

Muutke programmeerimisalal võimsustaset.

Uue nõu pliidile asetamine

Nõu tuvastamiseks vajutage tähist . Eelnevalt valitud võimsustase jääb kehtima.

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

Väljalülitamine

Seadke programmeerimisala peale.

Kahe keeduala tagasi seadmine

Valige üks kahest keedualast. Võimsustaseme väärtuseks saab .

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

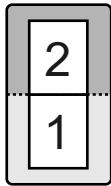
Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost

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

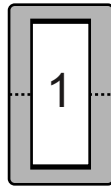
Kasutuspiirangud

Kahe eraldi keedualana: (mudel 1) kui seda funktsiooni soovitakse sisse lülitada keedualal 1, peab ala number 2 olema välja lülitatud, ja vastupidi. Vastasel juhul hakkavad keeduala näidikul vaheldumisi vilkuma täht **b** ja võimsustase **9**; seejärel naaseb seade funktsiooni sisse lülitamata võimsustasemele **9**.

Ühe ühtse keedualana: (mudel 2) kiirkuumutusfunktsiooni Powerboost saab aktiveerida terves keedualas. Sel juhul asetage nõu kohanduva keeduala keskele, nagu on näidatud peatükis *Kohanduv keeduala*.



Mudel 1



Mudel 2

Sisselülitamine

1. Valige võimsustase **9**.
2. Vajutage tähist **boost**. Süttib näidik **b**.

Funktsioon on nüüd sisse lülitatud.

Väljalülitamine

Valige mis tahes võimsustase peale **9**. Näidik **b** kustub. Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost on nüüd välja lülitatud.

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

Taimer

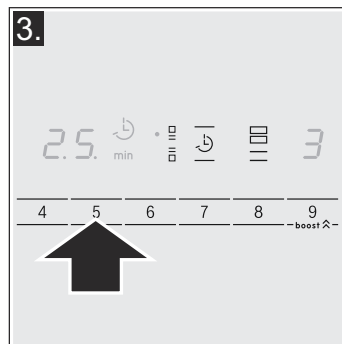
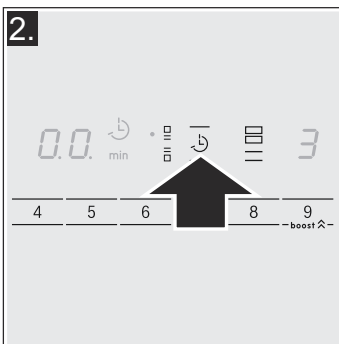
See funktsioon võimaldab keeduala automaatset väljalülitumist.

Keeduala automaatväljalülitus

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

Programmeerimine

1. Valige keeduala ja soovitud võimsustase.
2. Vajutage tähist **b**. Süttivad näidikud **min** ja **b** ning taimeri näidikutel süttib **00**.
3. Programmeerige järgneva 10 sekundi jooksul soovitud aeg tähistega **1** kuni **9**.



Näidik **b** kustub. Toiduvalmistusaeg hakkab jooksma.

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

Teavet toiduvalmistusaja automaatse programmeerimise kohta leiab peatükist *Põhiseaded*.

Aja muutmise või tühistamine

Vajutage tähist **b**. Süttib näidik **b**.

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

Kui aeg saab täis

Kui aeg saab täis, lülitub keeduala välja. Kostab hoiatussignaal ja 10 sekundiks ilmub keedualale **b** ning taimeri näidikule **00**.

Tähise **b** vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

Märkused

- Kui toiduvalmistusaja on valitud, on näidikul alati selle funktsiooni aeg. Keeduala järelejäänud toiduvalmistusaja vaatamiseks valige see keeduala.
- Kui toiduvalmistusaja on programmeeritud mitmel keedualal, ilmub näidikule alati valitud keeduala toiduvalmistusaja.
- Toiduvalmistusajaga saab seada kuni 99 minutini.

Automaatne ajapiirang

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

Keeduala lõpetab kuumutamise. Keeduala näidikul hakkavad vaheldumisi vilkuma **F**, **B** ja jääksoojuse näidik **h/H**.

Näidik kustub, kui vajutada suvalist tähist. Nüüd saab keeduala uuesti seada.

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.

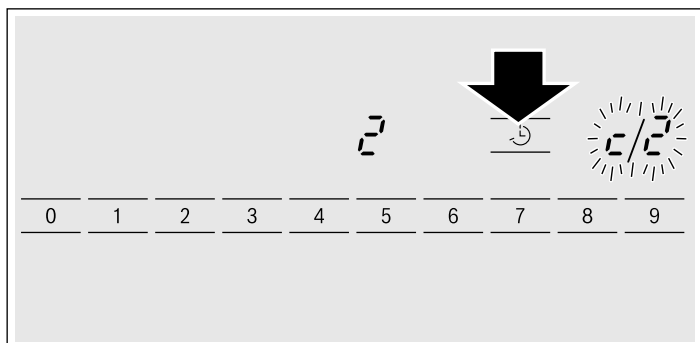
Näidik	Funktsioon
c2	Helisignaaliid □ Kinnitussignaali ja veasignaali on välja lülitatud. ! Ainult kinnitussignaali on välja lülitatud. 2 Kõik signaaliid on sisse lülitatud.*
c5	Toiduvalmistusaja automaatne programmeerimine □ Välja lülitatud.* 1:99 Automaatväljalülituse aeg.
c6	Taimeri hoiatussignaali kestus ! 10 sekundit*. 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c7	Funktsioon Power-Management (võimsuspiirang) □ = Välja lülitatud.* ! = 1000 W miinimumvõimsus. ! = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 või 9. = plaadi täisvõimsus.
c9	Keeduala valimise aeg □ Piiramatu: valituks jääb viimati programmeeritud keeduala.* ! Piiratud: keeduala jääb valituks ainult 10 sekundiks.
c0	Algseadete taastamine □ Isiklikud seaded.* ! Tehaseseadete taastamine.

*Tehaseseaded

Põhiseadete vaatamine

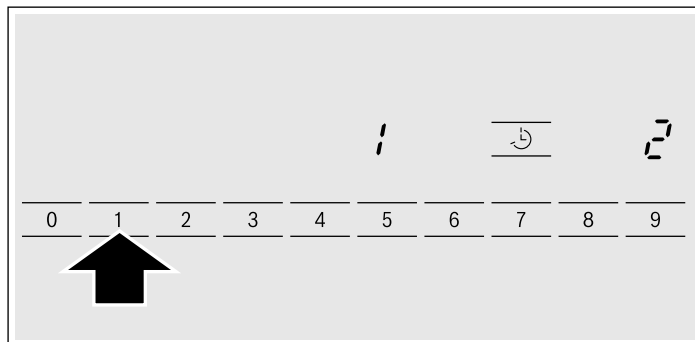
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

- Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
- Vajutage järgneva 10 sekundi jooksul tähist **↵** 4 sekundit.



Ekraani paremasse ossa ilmuvad vaheldumisi **c** ja **2** ning vasakusse ossa eelmääratud sättena **2**.

- Vajutage tähist **↵**, kuni ilmub soovitud funktsiooni näit.
- Seejärel valige tähistega **0** kuni **9** soovitud seade.



- Vajutage tähist **↵** kauem kui 4 sekundit. Seaded on nüüd õigesti 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 väldite 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 pesukäsnaid
- Tugeva survega või auruga töötavaid puhastusseadmeid

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

Sobivaid klaasikaabitsaid saab muretseda teenindusest või meie veebipoest.

Toiduvalmistamise pinna piirde

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 piasjad. Enne teenindusse pöördumist tuleb silmas pidada siin antud soovitusi ja hoiatusi.

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

* Kui näit püsib, pöörduge teenindusse.

Ärge asetage kuuma nõud juhtpaneelile.

Normaalne müra seadme töötamise ajal

Induktsiooniga kuumendamise tehnoloogia põhineb elektromagnetiliste väljade loomisel, mis juhivad 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 vile

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 vile kaob või esinevad harvemini, kui vähendatakse võimsustaset.

Õhuava müra

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

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

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

E-number ja FD-number:

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

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiata 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	Elkuumutus		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						
<i>Läätsehautis*</i>						
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
<i>Läätsehautise konserv, nt Erasco läätssed chorizo vorstiga</i>						
Kogus 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah
Kogus 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus			Keetmine	
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
Piimaga jahukastme valmistamine						
Nõu: kastrul						
Piima temperatuur: 7 °C						
Koostisosad: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
1. Sulatage või, lisage soolaga segatud jahu ja kuumutage		1	umbes 3:00	Ei		
2. Lisage piim ja laske kastmel pidevalt segades keema minna		7	umbes 5:20	Ei		
3. Kui kaste läheb keema, laske sel segamist katkestamata 2 minutit keeda					1	Ei
Magusa riisipudru valmistamine						
Nõu: pott						
Piima temperatuur: 7 °C						
Kuumutage piima, kuni see hakkab tõusma. Pange soovitud kuumutustase ja lisage piimale riis, suhkur ja sool						
Koostisosad: 190 g ümarateralist pudruriisi, 23 g suhkrut, 750 ml piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
Koostisosad: 250 g ümarateralist pudruriisi, 30 g suhkrut, 1 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	8.	umbes 6:30	Ei	2, segada ca 10:00 järel	Jah
Riisi keetmine*						
Nõu: pott						
Vee temperatuur 20 °C						
Koostisosad: 125 g ümarateralist riisi, 300 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm	9	umbes 2:30	Jah	2	Jah
Koostisosad: 250 g ümarateralist riisi, 600 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	9	umbes 2:30	Jah	2.	Jah
Sea seljatüki praadimine						
Nõu: pann						
Seljatüki algne temperatuur: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
2 seljafileed (kogukaal ca 200 g, 1 cm paksused)						
Kreppide, pannkookide praadimine**						
Nõu: pann						
55 ml pannkoogitainast	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
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	15
Gedimų priežastys	16
Aplinkos apsauga	17
Ekologiškas utilizavimas	17
Energijos taupymo patarimai	17
Indukcinis virimas	17
Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai	17
Indai	17
Susipažinkite su prietaisu	18
Valdymo skydelis	18
Kaitvietės	18
Likutinės šilumos indikatorius	18
Kaitlentės programavimas	19
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	19
Kaitvietės nustatymas	19
Kaitlentė	19
Lanksti zona	21
Indų naudojimo patarimai	21
Įspėjimai	21
Kaip dvi atskiros zonos	21
Kaip viena kaitvietė	21
Funkcija „Powerboost“	22

Naudojimo apribojimai	22
Įjungimas	22
Išjungimas	22
Laiko programavimo funkcija	22
Automatinis kaitvietės išjungimas	22
Automatinis laiko apribojimas	22
Pagrindiniai nustatymai	23
Prieiga prie pagrindinių nustatymų	23
Priežiūra ir valymas	24
Kaitlentė	24
Kaitlentės rėmas	24
Gedimų taisymas	24
Įprastas triukšmas prietaisui veikiant	25
Klientų aptarnavimo tarnyba	25
Išbandyti patiekalai	25

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 nepadarys prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

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

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

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

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

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

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

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin 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 vandeniui. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar 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 paviršiumi 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!

- Šturkštus 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 nenukėle.

- 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.

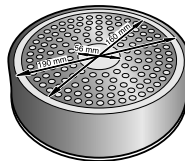
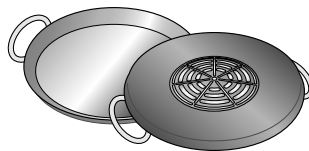
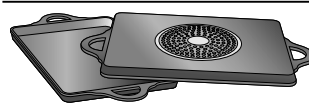
Indai

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

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

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

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



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

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

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

Netinkami indai

Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indų dugno charakteristikos

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

Nėra indo arba jo dydis netinkamas

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

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

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

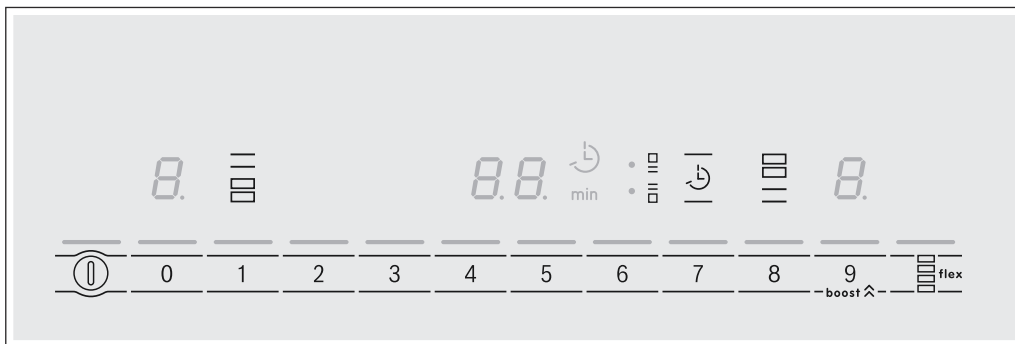
Puodo aptikimas

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

Naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms. 2 puslapyje pateikti prietaiso matmenys ir aprašymas.

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai

ⓘ	Pagrindinis jungiklis
☰	Pasirinkite kaitvietę
1 2 3...9	Programavimo zona
boost ^	Funkcija „Powerboost“
flex	Lanksčioji zona
⌚	Laiko programavimas

Indikatoriai

ⓘ	Veikimas
00	Laiko programavimo funkcija
H/h	Likutinė šiluma
⌚	Automatinis išsijungimas

Valdymo paviršiai

Paspaudus simbolį, įsijungia atitinkama funkcija.

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

Kaitvietės

Kaitvietė	Įjungimas ir išjungimas
☐ Įprasta kaitvietė	Naudokite atitinkamo dydžio puodą
☐ Lanksti zona	Žr. skyrių „Lanksti zona“

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

Likutinės šilumos indikatoriaus

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

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

Jei puodas nuimamas prieš išjungiant kaitvietę, paeiliui pasirodys indikatorius **h** arba **H** ir pasirinktas galingumo lygis.

Kaitlentės programavimas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama naudojant pagrindinį jungiklį.

Kaip įjungti: paspauskite simbolį ①. Užsižiebia pagrindinio jungiklio ir indikatorius ir kaitviečių indikatoriai. Kaitlentė parengta naudoti.

Kaip išjungti: paspauskite simbolį ①. Pagrindinio jungiklio indikatorius ir kaitviečių indikatoriai išsijungia. Kaitlentė išjungta. Likutinės šilumos indikatorius šviečia, kol kaitlentės pakankamai neatvėsta.

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

Kaitvietės nustatymas

Po to simboliu nuo 1 iki 9 pasirinkite pageidaujamą galingumo lygį.

1 galingumo lygis = mažiausias galingumas

9 galingumo lygis = didžiausias galingumas

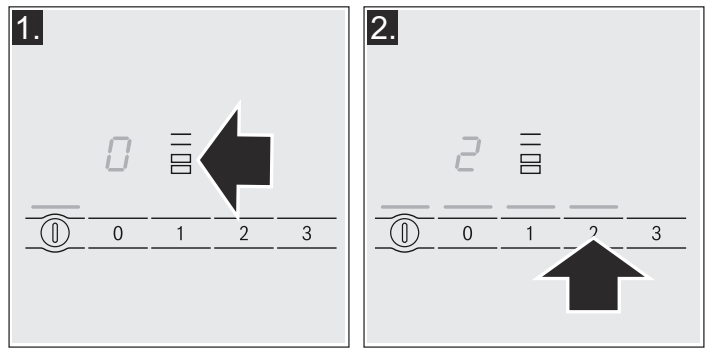
Galingumo lygio pasirinkimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Paspauskite atitinkamos kaitvietės simbolį ②.

Pasirodo indikatorius ②.

2. Paskui paspauskite pageidaujamo galingumo lygio simbolį.



Galingumo lygis nustatytas.

Keisti galingumo lygį

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite pageidaujamą galingumo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir paskui paspauskite galingumo lygio 0 simbolį.

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

Kaitlentė

Žemiau esančioje lentelėje pateikiami keli pavyzdžiai.

Kaitinimo laikas priklauso nuo galingumo lygio, maisto produktų tipo, svorio ir kokybės. Dėl to jis gali skirtis.

Kartkartėmis pamašykite šildomas tyres, kremus ir tirštus padažus.

Virimo pradžioje naudokite 9 kaitinimo lygį.

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

** Be dangčio

*** Nuolat pasukti

	Galingumo lygis	Virimo trukmė
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	3–4	15–60 min.
Daržovės	3–4	10–20 min.
Sušaldytos daržovės	3–4	7–20 min.
Greitas virimas aliejuje	4–5	-
Troškinti		
Mėsos suktinukai	4–5	50–60 min.
Troškinta mėsa	4–5	60–100 min.
Guliašas	3–4	50–60 min.
Kepti / kepinti nedideliame kiekyje aliejaus**		
Filė, natūrali arba apvoliota džiovėsėliuose	6–7	6–10 min.
Sušaldyta filė	6–7	8–12 min.
Kotletai, natūralūs arba apvolioti džiovėsėliuose***	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	30–40 min.
Žuvis ir natūrali žuvies filė	5–6	8–20 min.
Žuvis ir džiovėsėliuose apvoliota žuvies filė	6–7	8–20 min.
Džiovėsėliuose 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	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	
Džiovėsėliuose apvoliota žuvis arba žuvis aluje	6–7	
Žaliosios daržovės, grybai, apvolioti džiovėsėliuose arba aluje, pvz., šampinjonai	6–7	
Kepiniai, pvz., spurgos, vaisiai aluje	4–5	

* Virimas be dangčio

** Be dangčio

*** Nuolat pasukti

Lanksti zona

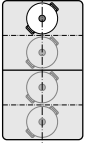
Gali būti naudojama kaip vienintelė zona arba kaip dvi nepriklausomos zonos, priklausomai nuo atitinkamų kulinariųjų poreikių.

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

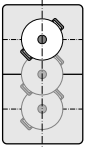
Indų naudojimo patarimai

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

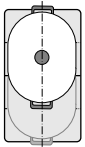
Kaip viena nepriklausoma kaitvietė



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

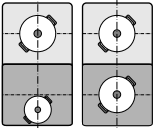


Didesnis kaip 13 cm skersmuo
Pastatykite indą vienoje iš 3 padėčių, parodytų paveikslėlyje.



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

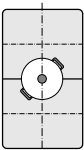
Kaip dvi atskiros kaitvietės



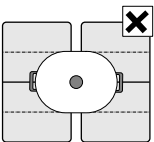
Priekinė ir užpakalinė zonos su dviem induktoriais kiekvienoje gali būti naudojamos atskirai, suderinus reikiamą kiekvienos iš jų galingumą. Šiuo atveju rekomenduojama naudoti tik po vieną indą kiekvienoje zonoje.

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 lanksčios zonos centre.



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

Kaip dvi atskiros zonos

Lanksti zona pagal numatytą nustatymą naudojama kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Įjungimas

Žr. skyrių „Kaitvietės nustatymas“.

Kaip viena kaitvietė

Naudojama visa kaitvietė, apjungiant abi zonas.

Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Paspauskite simbolį . Užsižiebė abiejų kaitviečių indikatoriai ir indikatorius, esantis šalia simbolio . Lanksti zona suaktyvinta.
2. Galingumo lygio nustatymas.
Abiejų kaitviečių indikatoriuose užsižiebė galingumo lygis. Lanksčioji zona yra įjungta.

Keisti galingumo lygį

Galingumo lygį keiskite programavimo zonoje.

Naujo puodo uždėjimas

Paspauskite simbolį , kad būtų aptiktas indas. Palaikomas anksčiau pasirinktas galingumo lygis.

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

Išjungimas

Programavimo zonoje nustatykite .

Kaip vėl naudoti kaip dvi kaitvietes

Pasirinkite vieną iš dviejų kaitviečių. Galingumo lygis nustatomas ties .

Pastaba: Kai kaitlentė išsijungia ir yra vėl įjungžiama, lanksti zona vėl bus naudojama kaip dvi kaitvietės.

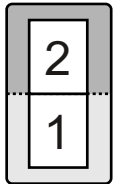
Funkcija „Powerboost“

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

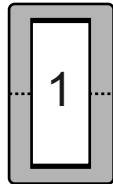
Naudojimo apribojimai

Kaip dvi atskiros kaitvietės: (1 pavyzdys) jei norite įjungti šią funkciją 1-oje kaitvietėje, 2-oji turi būti išjungta, ir atvirkščiai. Jei ji nėra išjungta, vaizdiniame kaitvietės indikatoriuje paeiliui mirksės raidė **b** ir galingumo lygis 9; paskui bus nustatytas prieš tai nustatytas galingumo lygis 9 neįjungiant funkcijos.

Kaip viena kaitvietė: (2 pavyzdys) funkcija „Powerboost“ gali būti aktyvuota bet kurioje kaitvietėje. Tokiu atveju padėkite indą į lanksčios zonos centrą, kaip parodyta skyriuje *Lanksči zona*.



1 modelis



2 modelis

Įjungimas

1. Pasirinkite galingumo lygį 9.
2. Paspauskite simbolį **boost**
- Užsižiebia indikatorius **b**.

Funkcija įjungta.

Išjungimas

Pasirinkite kitą nei 9 galingumo lygį. Indikatorius **b** neberodomas.

„Powerboost“ funkcija bus išjungta.

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

Laiko programavimo funkcija

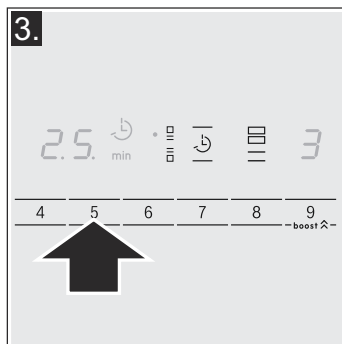
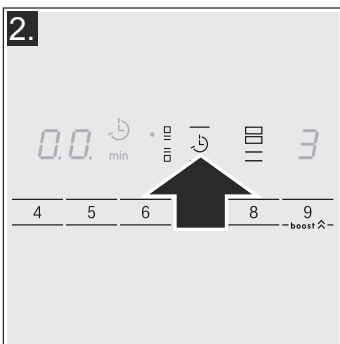
Ši funkcija leidžia automatiškai išjungti kaitvietę.

Automatinis kaitvietės išjungimas

Įveskite kaitvietės veikimo laiką. Praėjus šiam laikui pasirinkta kaitvietė išsijungs automatiškai.

Kaip programuoti

1. Kaitvietės ir norimo galingumo lygio pasirinkimas.
2. Paspauskite simbolį . Užsižiebia indikatoriai **min** ir ir laiko programavimo funkcijos indikatoriuose užsižiebia **00**.
3. Per 10 sekundžių simboliais nuo 1 iki 9 suprogramuokite pageidaujama laiką.



Indikatorius išsijungia. Kaitinimo laikas pradeda eiti.

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

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

Laiko keitimas arba atšaukimas

Paspauskite simbolį . Įsijiebia indikatorius .

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 **00**.

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 atitinkamą kaitvietę.
- Jei buvo suprogramuota kelių kaitviečių trukmė, visada rodoma pasirinktos kaitvietės trukmė.
- Galima nustatyti virimo laiką iki 99 minučių.

Automatinis laiko apribojimas

Jei kaitvietė veikia ilgą laiką ir neatliekami jokie nustatymų pakeitimai, įsijungia automatinė laiko apribojimo funkcija.

Kaitvietė nustoja kaisti. Kaitvietės vaizdiniame indikatoriuje paeiliui **F**, **B** ir likutinės šilumos indikatorius **h/H**.

Paspaudus bet kurį simbolį, indikatorius užgęsta. Dabar galima vėl pasirinkti 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.

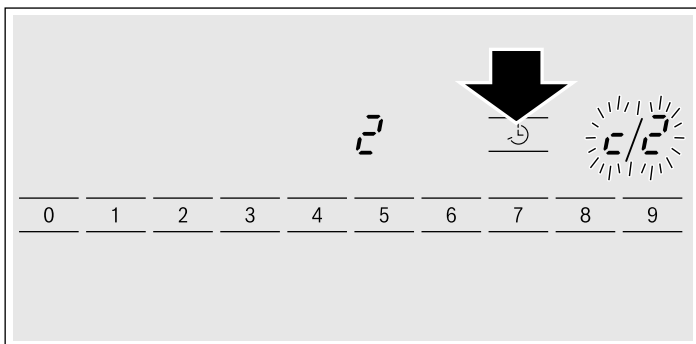
Indikatorius	Funkcija
$\mathcal{C}2$	Garsiniai signalai <input type="checkbox"/> Patvirtinimo ir klaidos signalai išjungti. / Išjungtas tik patvirtinimo signalas. \mathcal{C} Visi signalai įjungti.*
$\mathcal{C}5$	Kaitinimo laiko automatinis programavimas <input type="checkbox"/> Išjungtas.* 1-99 Automatinio išsijungimo laikas.
$\mathcal{C}6$	Ispėjamojo laiko programavimo funkcijos signalo trukmė / 10 sekundžių*. \mathcal{C} 30 sekundžių. \mathcal{C} 1 minutė.
$\mathcal{C}7$	Funkcija „Power-Management“ <input type="checkbox"/> = išjungta.* / = 1000 W minimalus galingumas. / = 1500 W. \mathcal{C} = 2000 W. ... \mathcal{C} arba \mathcal{C} = maksimalus kaitlentės galingumas.
$\mathcal{C}9$	Kaitvietės pasirinkimo laikas <input type="checkbox"/> Neribotas: lieka pasirinkta paskutinė suprogramuota kaitvietė.* / Ribotas: kaitvietė liks pasirinkta tik 10 sekundžių.
$\mathcal{C}0$	Atkurti numatytuosius nustatymus <input type="checkbox"/> Asmeniniai nustatymai.* / Atkurti gamyklinius nustatymus.

*Gamyklinis nustatymas

Prieiga prie pagrindinių nustatymų

Kaitlentė turi būti išjungta.

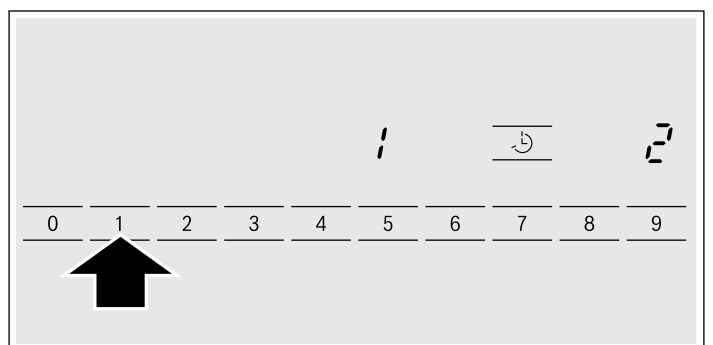
- Įjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.
- Per 10 sekundžių paspauskite simbolį \mathcal{C} ir palaikykite 4 sekundes.



Ekranu dešinėje paeilui rodoma \mathcal{C} ir \mathcal{C} , o kairėje – \mathcal{C} , tai yra išankstinis nustatymas.

- Spauskite simbolį \mathcal{C} , kol pasirodys pageidaujamos funkcijos indikatorius.

- Po to simboliais nuo 0 iki 9 pasirinkite pageidaujamą nustatymą.



- Spauskite simbolį \mathcal{C} ir palaikykite ilgiau kaip 4 sekundes. Nustatymai buvo išsaugoti tinkamai.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Priežiūra ir valymas

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

Kaitlentė

Valymas

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

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Kaitlentės rėmas

Siekiant išvengti kaitlentės rėmo sugadinimo, atsižvelkite į šiuos nurodymus:

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

Gedimų taisymas

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

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

* Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.

Nestatykite jokio karšto indo ant valdymo skydelio.

Įprastas triukšmas prietaisui veikiant

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

Gilų zvimbimą, kaip transformatorius

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

Silpnas švilpimas

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

Traškėjimas

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

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

Stiprus švilpimas

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

Ventiliatoriaus triukšmas

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

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms.

El. numeris ir FD numeris

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

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, išskvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Išbandyti patiekalai

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

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumuliatorius, skirtas indukciniai 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	Galingumo lygis	Dangtis
Šokolado tirpinimas						
Indas: prikaistuvis						
Šokolado danga (pvz., „Dr. Oetker“ prekės ženklas, juodas, 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ne
Įkaitinti ir laikyti karštą lęšių sriubą						
Indas: puodas						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
<i>Lęšių sriuba*</i>						
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
<i>Konservuota lęšių sriuba, pvz., lęšiai su „Erasco“ dešra</i>						
Kiekis – 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip
Kiekis – 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas			Virimas	
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Galingumo lygis	Dangtis
Paruošti Bešamelio padažą						
Indas: prikaistuvis						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Sudedamosios dalys: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm					
1. Ištirpinti sviestą, išmaišyti tešlą su druska bei viską pašildyti		1	maždaug 3:00	Ne		
2. Įpilti pieno ir nuolat maišant užvirinti padažą		7	maždaug 5:20	Ne		
3. Užvirus Bešamelio padažui, virinti dar 2 minutes nuolat maišant					1	Ne
Išvirti ryžius su pienu						
Indas: puodas						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Šildyti pieną, kol jis ims kilti. Pakeisti rekomenduojamą virimo lygį ir į pieną supilti ryžius, cukrų ir druską.						
Sudedamosios dalys: 190 g apvalių grūdų ryžių, 23 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm					
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 30 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos	Ø 18 cm	8.	maždaug 6:30	Ne	2 pamaišyti po maždaug 10:00	Taip
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						
2 išpjovų gabalėliai (bendras svoris – maždaug 200 g, 1 cm storio)						
	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
Iškepti blynus**						
Indas: keptuvė						
55 ml blynų tešlos						
	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
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

lv Satura rādītājs

Drošības noteikumi	27	Lietošanas ierobežojumi	34
Bojājumu iemesli.....	28	Ieslēgšana	34
Vides aizsardzība	29	Izslēgšana	34
Videi draudzīga utilizācija.....	29	Laika iestatīšanas funkcija	34
Padomi enerģijas taupīšanai	29	Sildriņķa automātiskā izslēgšanās.....	34
Gatavošana ar indukciju	29	Laika automātiskā ierobežošana	34
Priekšrocības, gatavojot ar indukciju	29	Standarta iestatījumi	35
Trauki.....	29	Pieklūve standarta iestatījumiem.....	35
Iepazīšanās ar ierīci	30	Kopšana un tīrīšana	36
Vadības panelis.....	30	Sildvirsmas	36
Sildriņķi	30	Sildvirsmas rāmis.....	36
Atlikušā karstuma indikators.....	30	Bojājumu novēršana	36
Sildvirsmas programmēšana	31	Parasts troksnis ierīces darbības laikā.....	37
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	31	Klientu serviss	37
Sildriņķa regulēšana.....	31	Pārbaudīti ēdieni	37
Ēdienu gatavošanas tabula.....	31		
Pielāgojamais sildriņķis	33		
Padomi trauku lietošanai.....	33		
Brīdinājumi	33		
Kā divi neatkarīgi sildriņķi	33		
Kā viens vienots sildriņķis.....	33		
„Powerboost” funkcija.....	34		

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. Uzglabājiet 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. Uzmanieties ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo 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.

Uzmanieties, 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.

Starp 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.
- Starp 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.

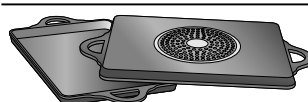
Trauki

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

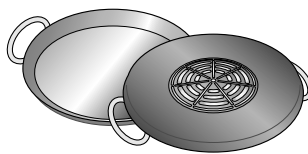
- emaljēts tērauds;
- čuguns;
- nerūsējošais tērauds īpašs indukcijas metodei paredzētiem traukiem.

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

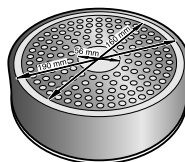
Ir pieejami citi trauki, kas ir piemēroti indukcijas metodei un kuriem visa pamatne nav feromagnētiska.



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.

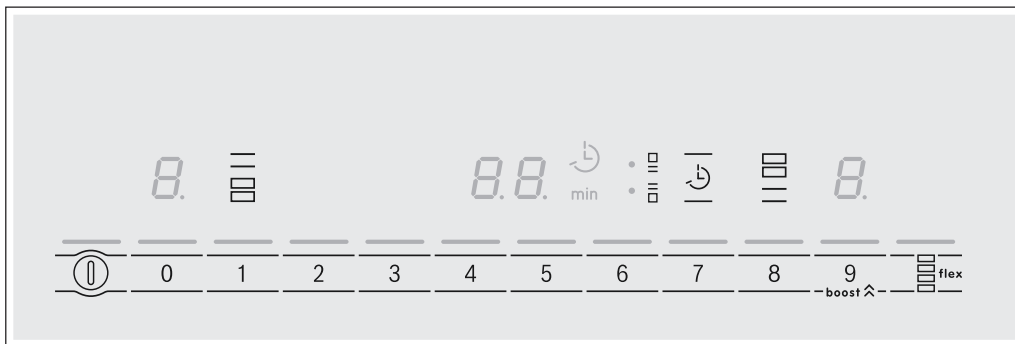
Trauka noteikšana

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

Iepazīšanās ar ierīci

Šī lietošanas pamācība attiecas uz dažādu modeļu sildvirsmām. 2. lappusē atradīsiet pārskatu par to veidiem un izmēriem.

Vadības panelis



Vadības virsmas	
ⓘ	Galvenais slēdzis
☰	Sildriņķa izvēle
1 2 3...9	Iestatīšanas zona
boost ⬆	Funkcija „Powerboost”
☰ flex	Pielāgojamais sildriņķis
⌚	Laika iestatīšana

Indikatori	
ⓘ	Darbības gatavība
88	Laika iestatīšanas funkcija
H/h	Atlikušais karstums
⌚	Automātiskā izslēgšanās

Vadības virsmas

Nošpiežot simbolu, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

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

Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
☐ Vienkāršais sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra trauku
☐ Pielāgojamais sildriņķis	Skatīt sadaļu „Pielāgojamais sildriņķis”

Izmantojiet tikai tādu traukus, kas ir piemēroti gatavošanai ar indukcijas metodi. Skatiet sadaļu „Piemēroti trauki”.

Atlikušā karstuma indikators

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

Kaut gan sildvirsmā būs izslēgta, 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 . Iedegas galvenā slēdža indikators un sildriņķu indikatori. Sildvirsmā ir gatava darbībai.

Izslēgšana: nospiediet simbolu . Galvenā slēdža indikators un sildriņķu indikatori izslēdzas. Sildvirsmā ir izslēgta. Atlikušā karstuma indikators paliek ieslēgts, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

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

Sildriņķa regulēšana

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

1. jaudas līmenis = minimālā jauda

9. jaudas līmenis = maksimālā jauda

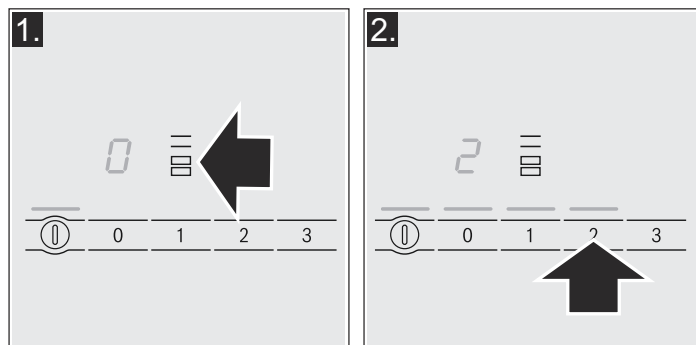
Jaudas līmeņa izvēle

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet attiecīgā sildriņķa simbolu .

Parādās indikators .

2. Pēc tam nospiediet vajadzīgā jaudas līmeņa simbolu.



Jaudas līmenis ir iestatīts.

Jaudas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiet vajadzīgo jaudas līmeni.

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 sildvirsmā izslēdzas.

Ēdienu gatavošanas tabula

Šajā tabulā ir minēti vairāki piemēri.

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

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

Gatavošanas sākumā izmantojiet 9. jaudas līmeni.

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

* Gatavošana bez vāka

** Bez vāka

*** Bieži apmaisiet

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
Vārīšana, tvaicēšana, cepšana uz lēnas uguns		
Rīsi (divkāršā ūdens daudzumā)	2-3	15–30 min.
Rīsi ar pienu	2-3	30–40 min.
Nemizoti kartupeļi	4-5	25–30 min.
Mizoti kartupeļi ar sāli	4-5	15–25 min.
Makaroni	6-7*	6–10 min.
Sautējums, zupas	3-4	15–60 min.
Dārzeņi	3-4	10–20 min.
Dārzeņi, saldēti	3-4	7–20 min.
Gatavošana ātrvārtējā	4-5	–
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	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 otra (citu pēc cita)
Omlete	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

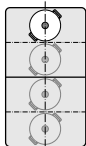
To var izmantot kā vienu vienotu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus atbilstīgi kulinārajām vajadzībām.

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

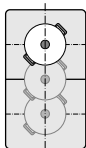
Padomi trauku lietošanai

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

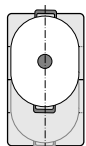
Kā viens sildriņķis



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

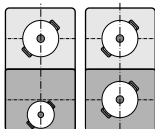


Diametrs lielāks par 13 cm
Novietojiet trauku vienā no 3 attēlā redzamajām pozīcijām.



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

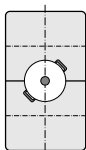
Kā divi neatkarīgi sildriņķi



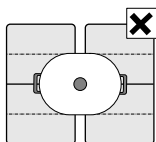
Priekšējo un aizmugurējo sildriņķi katru ar diviem induktoriem var izmantot atsevišķi, uzstādot vajadzīgo jaudas līmeni katram no tiem, šajā gadījumā iesakām izmantot tikai vienu trauku uz katra sildriņķa.

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 pielāgojamo sildriņķi nav ieteicams vienam traukam vienlaikus izmantot vairākus sildriņķus.

Kā divi neatkarīgi sildriņķi

Pielāgojamais sildriņķis standarta uzstādījumā ir noregulēts, lai to varētu izmantot kā divus neatkarīgus sildriņķus.

Ieslēgšana

Skatīt sadaļu “Sildriņķa uzstādīšana”.

Kā viens vienots sildriņķis

Izmantojiet pilnībā visu sildriņķi, savienojot abus sildriņķus.

Ieslēgšana

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet simbolu . Iedegas sildriņķu indikatori un indikators blakus simbolam .

Pielāgojamais sildriņķis ir aktivizēts

2. Jaudas līmeņa regulēšana.

Jaudas līmenis tiek izgaismots abu sildriņķu indikatoros.

Pielāgojamais sildriņķis ir ieslēgts.

Jaudas līmeņa maiņa


Jaudas līmeņa maiņa iestatīšanas zonā.

Jauna trauka pievienošana

Nospiediet simbolu , lai tiktu uztverts trauks. 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

Programmēšanas zonā atlasiet iestatījumu .

Varat atkal tos lietot kā divus neatkarīgus sildriņķus

Izvēlieties vienu no diviem sildriņķiem. Jaudas līmenis ir iestatīts uz .

Norādījums: Kad sildvirsmu izslēdz un atkal ieslēdz, pielāgojamo sildriņķi var atkal izmantot kā divus sildriņķus.

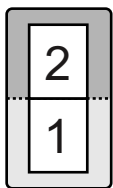
„Powerboost” funkcija

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

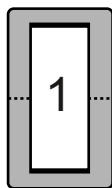
Lietošanas ierobežojumi

Kā divi atsevišķi sildriņķi: (1. paraugs) ja vēlaties 1. sildriņķim ieslēgt šo funkciju, tad 2. sildriņķim ir jābūt izslēgtam, un otrādi. Ja tas nav izslēgts, izvēlētā sildriņķa vizuālajā norādē pārmaiņus mirgos burts **b** un jaudas līmenis **9**; tiks atjaunots iepriekš izvēlētais jaudas līmenis **9**, neieslēdzot funkciju.

Kā viens sildriņķis: (2. paraugs) funkciju „Powerboost” var ieslēgt visā sildriņķī. Šajā gadījumā novietojiet trauku pielāgojamā sildriņķa vidū, kā tas norādīts sadaļā „Pielāgojamais sildriņķis”.



1. modelis



2. modelis

Ieslēgšana

1. Izvēlieties jaudas līmeni **9**.
2. Nospiediet simbolu **boost**. Iedegas indikators **b**.

Funkcija būs ieslēgta.

Izslēgšana

Izvēlieties atšķirīgu jaudas līmeni no **9**. Indikators **b** vairs nav redzams.

Funkcija „Powerboost” būs izslēgta.

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

Laika iestatīšanas funkcija

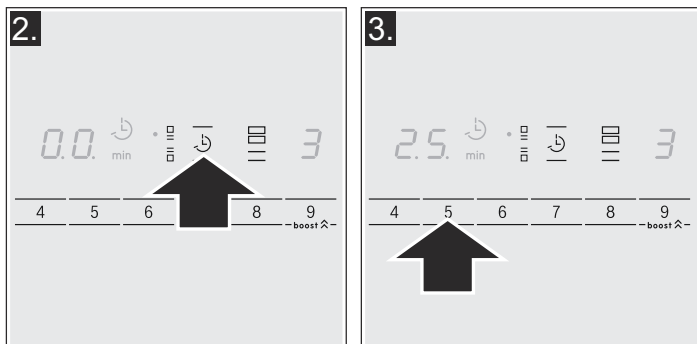
Funkcija automātiski izslēdz sildriņķi.

Sildriņķa automātiskā izslēgšanās

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

Uzstādīšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi un jaudas līmeni.
2. Nospiediet simbolu **⌚**. Iedegas indikatori **min** un **⌚** un laika uzstādīšanas funkcijas indikators **00**.
3. Turpmāko 10 sekunžu laikā uzstādi vēlamo laiku, izmantojot simbolus no **1** līdz **9**.



Indikators **⌚** izslēdzas. 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

Nospiediet simbolu **⌚**. Iedegas indikators **⌚**.

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 **00**.

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

Norādījumi

- Ja ir uzstādīts gatavošanas laiks, vizuālajā norādē vienmēr tiek rādīts šīs funkcijas laiks. Lai pārbaudītu atlikušo gatavošanas laiku kādam sildriņķim, izvēlieties attiecīgo sildriņķi.
- Ja ir uzstādīts gatavošanas ilgums vairākiem sildriņķiem, vienmēr tiek parādīts izvēlētā sildriņķa ilgums.
- Var iestatīt līdz 99 minūtēm ilgu gatavošanas laiku.

Laika automātiskā ierobežošana

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

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

Ja tiek nospiests jebkurš simbols, indikators izslēdzas. Tagad atkal var uzstādīt sildriņķi.

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

Standarta iestatījumi

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

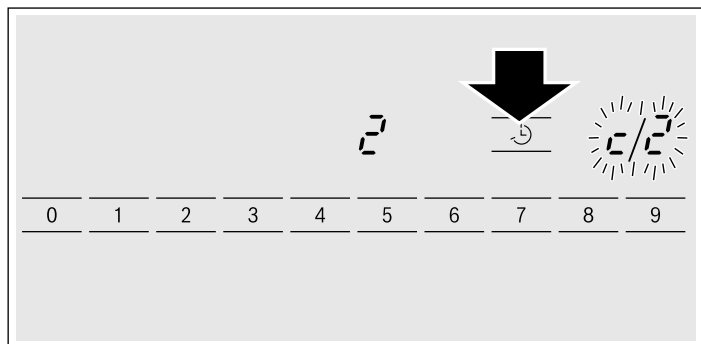
Indikators	Funkcija
	Skaņas signāli Apstiprinājuma signāls un kļūdas signāls ir izslēgti. Izslēgts ir tikai apstiprinājuma signāls. Visi signāli ir ieslēgti.*
	Gatavošanas laika automātiska iestatīšana Izslēgta.* Automātiskās izslēgšanās laiks.
	Laika iestatīšanas funkcijas paziņojuma signāla ilgums 10 sekundes*. 30 sekundes. 1 minūte.
	Funkcija „Power-Management” = izslēgta.* = 1000 W (minimālā jauda). = 1500 W. = 2000 W. ... vai = sildvirsmas maksimālā jauda.
	Sildriņķa izvēles laiks Neierobežots: saglabājas izvēlēts pēdējais iestatītais sildriņķis.* Ierobežots: sildriņķis būs ieslēgts tikai 10 sekundes.
	Atjaunot iestatījumus kļūdas dēļ Individuālie iestatījumi.* Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.

*Rūpnīcas iestatījums

Pieklūve standarta iestatījumiem

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

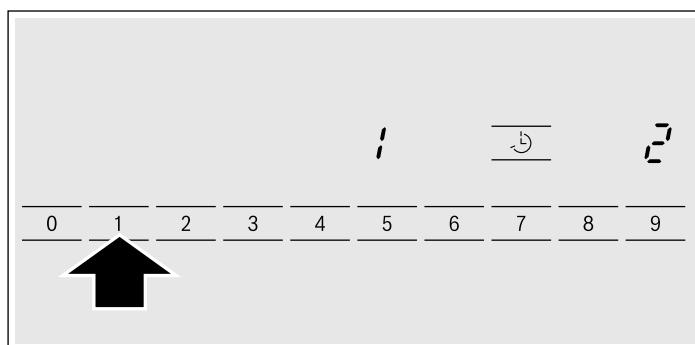
1. Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā turiet nospiestu simbolu 4 sekundes.



Ekrāna labajā pusē tiek parādīts un un kreisajā pusē (kā iepriekš noteikts iestatījums).

3. Spiediet simbolu , līdz ir redzams vajadzīgās funkcijas indikators.

4. Pēc tam izvēlieties vajadzīgo uzstādījumu ar simboliem no **0** līdz **9**.



5. Spiediet simbolu ilgāk par 4 sekundēm. Iestatījumi būs saglabāti pareizi.

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 pielīpušo ēdiena palieku piedegšana. Netīriet sildvirsmu, kamēr tā nav pietiekami atdzisusi.

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

Nekad nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu trauku mazgājamo līdzekli
- tīrīšanas līdzekli trauku mazgājamajām mašīnām
- abrazīvus izstrādājumus
- produktus, kas rada 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. Ierīce nav pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu. Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektriskās strāvas padeve. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu. Ja, veicot iepriekš minētās pārbaudes, bojājums netiek novērsts, informējiet Tehniskā atbalsta dienestu.
E mirgo	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā ir novietots kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneļa zonu vai noņemiet attiecīgo priekšmetu.
E_r + skaitlis / d + skaitlis / E + skaitlis	Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet kādas 30 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
$FQ / F9$	Ir radusies iekšējās 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.

Neievietojiet 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 pārnesti no sildvirsmas uz trauku. Šis troksnis izzūd vai kļūst klusāks, samazinot jaudas līmeni.

Zemas frekvences svilpšana

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

Krakšķēšana

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

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

Augstas frekvences svilpšana

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

Ventilatora troksnis

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

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

Klientu serviss

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

E numurs un FD numurs

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

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudīti ēdieni

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

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

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

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

*Recepte pēc DIN 44550

**Recepte pēc DIN EN 60350-2

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
Bešamela mērce 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 vārties, pavāriet to vēl 2 minūtes, nepārtraukti maisot					1	Nē
Vārit 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					
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 30 g cukurs, 1 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm	8.	apmēram 6:30	Nē	2, apmaisīt apmēram pēc 10:00	Jā
Uzvārit 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 biezi)						
Cept pankūkas**						
Trauks: panna						
55 ml mīklas uz katru pankūku	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
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



9000941218

00
931003