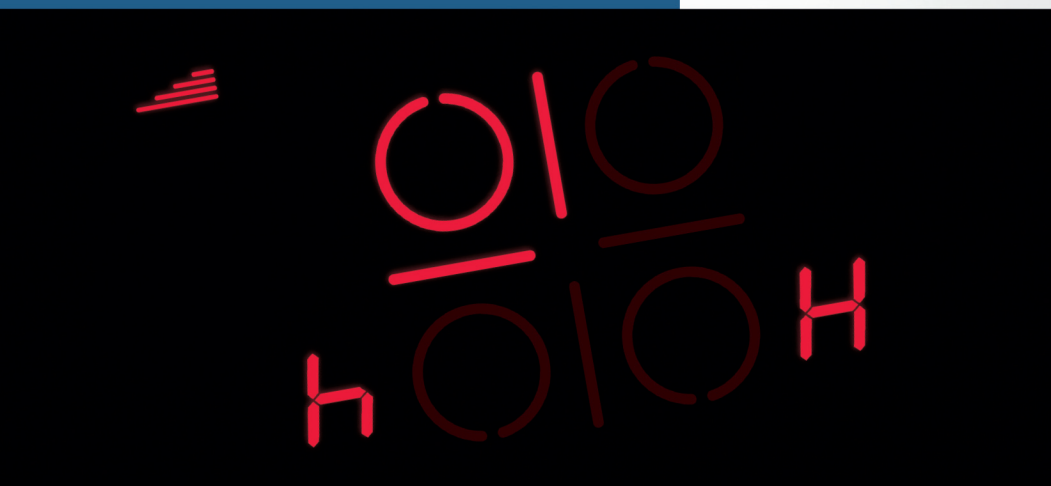




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



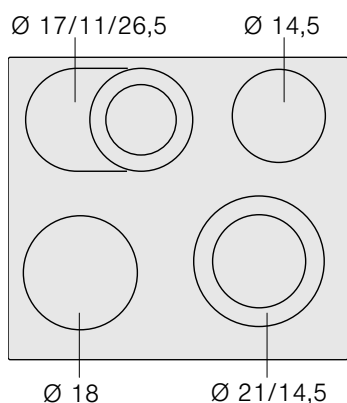
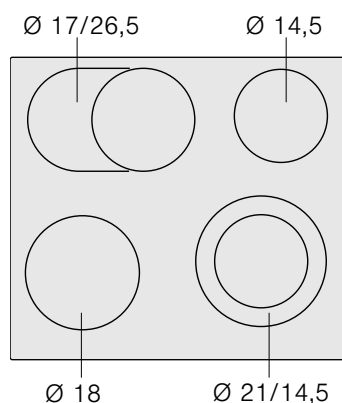
**Sildvirisma
 Kaitlente
 Pliidipaak
 Варильна поверхня
 PKC6..DP1., PKN6..DP1.**



BOSCH

[lv] Lietošanas instrukcija2
 [lt] Naudojimo instrukcija15

[et] Kasutusjuhend 28
 [uk] Інструкція з використання 41

PKC6..DP1.**PKN6..DP1.**

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	3
	Svarīgas drošības norādes	3
	Bojājumu iemesli	4
	Pārskats	4
	Vides aizsardzība	4
	Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju	4
	Videi draudzīga utilizācija	4
	Ierīces apraksts	5
	Vadības panelis	5
	Sildriņķi	5
	Paliekošā siltuma indikators	6
	Ierīces apkalpe	6
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	6
	Sildriņķa iestatīšana	6
	Gatavošanas tabula	6
	Funkcija „PowerBoost”	7
	Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana	7
	Funkcijas „Powerboost” izslēgšana	7
	Bērnu aizsardzības sistēma	8
	Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	8
	Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"	8
	Laika funkcijas	8
	Sildriņķim jāizslēdzas automātiski	8
	Automātiskais taimeris	8
	Virtuves taimeris	8
	Taimera funkcija	9
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	9
	Siltuma uzturēšanas funkcija	9
	Siltuma uzturēšanas funkcijas ieslēgšana	9
	Siltuma uzturēšanas funkcijas izslēgšana	9
	Tīrīšanas drošība	9
	Enerģijas patēriņa indikators	9
	Pamatiestatījumi	10
	Pamatiestatījumu maiņa	10
	Mazgāšana	10
	Stikla keramika	10
	Sildvirsmas rāmis	11
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	11
	E-paziņojumi rādījumos	11
	Servisa dienests	12
	E numurs un FD numurs	12
	Pārbaudes ēdieni	12

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

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

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

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

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

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

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

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

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.

- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabāiet 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
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Drīkst izmantot tikai mūsu atļautas aizsargierīces, piem., bērnu drošības aprikojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprikojums var izraisīt negadījumus.

Brīdinājums – 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

Brīdinājums – Traumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

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

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

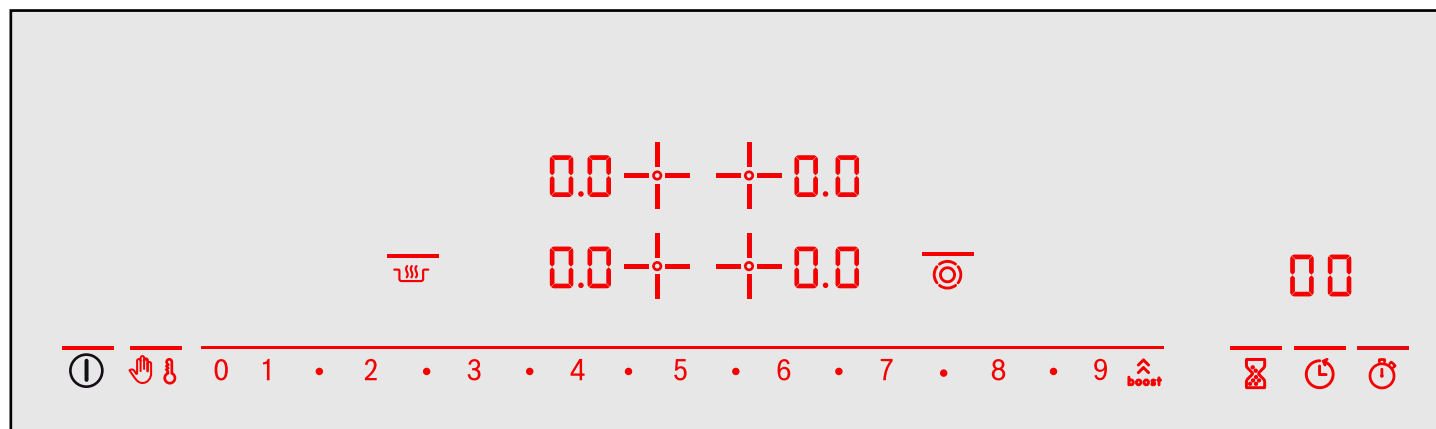


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

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

Vadības panelis



Indikatori	
1-9	Sildīšanas līmeņi
H/h	Paliekošais siltums
b	Funkcija „Powerboost”
Lo	Siltuma saglabāšanas funkcija
88	Taimeris

Vadības lauki ar izgaismotu joslu virs simboliem	
	Galvenais slēdzis
	Funkcija „Powerboost”
	Bērnu drošība
	Tīrīšanas drošība
1•2•3•4•	Iestatījumu diapazons
	Zonu ieslēgšana
	Siltuma saglabāšanas funkcija
	Virtuves taimeris
	Taimeris
	Hronometra funkcija

Vadības lauki bez izgaismotas joslas virs simboliem	
	Sildriņķa izvēle

Norādījumi

- Atkarībā no sildvirsmas darba režīma gaiši vai daļēji gaiši mirdz vadības lauki, kurus pašlaik var izvēlēties. Tiem pieskaroties, tiek veikta attiecīgā funkcija.
- Vadības lauki pašlaik nepieejamām funkcijām nemirdz.
- Vadības lauki vienmēr jābūt sausiem. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.

- Nenovietojiet katlus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
 Vienriņķa sildriņķis	
 Divriņķu sildriņķis	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam 
 Cepeštrauka zona	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam 
 Divriņķu sildriņķis ar cepeštrauka zonu	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties  , tiek ieslēgts 2. riņķis Vēlreiz pieskarieties simbolam  , tiek ieslēgta cepeštrauka zona

Sildriņķa ieslēgšana: mirdz atbilstīgais indikators

Norādījumi

- Tumšas zonas sildriņķa sildīšanas shēmā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
Tā, piemēram:
 - Jutīgas detaļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu
 - Iekārta tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi
 - Tiek sasniegti labāki gatavošanas rezultāti
- Vairākrīņu sildriņķiem iekšējo riņķu sildīšanu un papildsildīšanu var ieslēgt un izslēgt dažādos laikos.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

Ja indikatorā parādās **H**, sildriņķis vēl ir karsts. Tādējādi var, piemēram, nelielu porciju uzturēt siltu vai kausēt glazūru. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz **h**. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Ierīces apkalpe

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Mirdz izgaismota josla virs galvenā slēdža. Mirdz vadības lauku indikatori un sildīšanas līmeņa indikatori ②. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam ① tik reižu, līdz nodziest izgaismotā josla virs galvenā slēdža un indikatori. Visi sildriņķi ir izslēgti. Atlikušā siltuma indikators turpina mirdzēt, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi kādu laiku (10-60 sekundes) ir izslēgti.
- Iestatījumi saglabājas pirmās 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vajadzīgo sildīšanas līmeni.

1. sildīšanas līmenis = mazākā jauda

9. sildīšanas līmenis = lielākā jauda

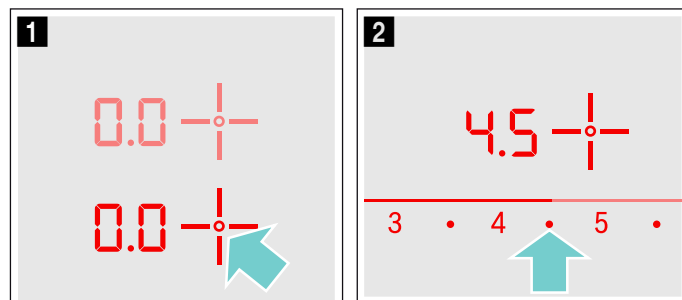
Katram sildīšanas līmenim ir papildu līmenis. Indikatorā tas redzams, piemēram, kā **4.5**

Sildīšanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties simbolam **+**, lai izvēlētos sildriņķi. Sildīšanas līmeņa indikatorā gaiši mirdz **0.0**.

2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.



Sildriņķis ir ieslēgts.

Sildīšanas līmeņa maiņa:

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Atlasiet sildriņķi. Iestatījumu zonā atlasiet 0. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma rādītājs.

Norādījums: Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi var iestatīt, to neizvēloties atkārtoti.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsi dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

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

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

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1-1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.5-2.5	-
Desiņu uzkaršēšana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.5-3.5	10-20 min.
Saldēts gulašs	2.5-3.5	20-30 min.

* Pastāvīga sildīšana bez vāka

** Bez vāka

*** Apgroziet biežāk

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Vārit, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4.5-5.5*	20–30 min.
Zivis	4-5*	10–15 min.
Baltās mērces, piemēram, Beša-mela mērce	1-2	3–6 min.
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15–30 min.
Piena rīsi	1.5-2.5	35–45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25–30 min.
Vārīti kartupeļi	4-5	15–25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6–10 min.
Sautējumi, zupas	3.5-4.5	15–60 min.
Dārzeņi	2.5-3.5	10–20 min.
Dārzeņi, saldēti	3.5-4.5	10–20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
Sutināšana		
Ruletes	4-5	50–60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60–100 min.
Gulašs	2.5-3.5	50–60 min.
Cepšana mazā eļļas daudzumā**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6–10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8–12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8–12 min.
Steiks (3 cm biezis)	7-8	8–12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezis)***	4.5-5.5	30–40 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10–20 min.
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10–30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8–20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8–20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8–12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4–10 min.
Dārzeņu sotē, svaigas sēnes	7-8	10–20 min.
Dārzeņi, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7.5-8.5	15–20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6–10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti

* Pastāvīga sildīšana bez vāka

** Bez vāka

*** Apgroziet biežāk

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Omlete	3.5-4.5	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3–6 min.
Fritēšana (150–200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1–2 l eļļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, fri kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtuļi/berlineri, augļi alus mīklā	4-5	-

* Pastāvīga sildīšana bez vāka

** Bez vāka

*** Apgroziet biežāk



Funkcija „PowerBoost”

Ar funkciju "Powerboost" lielu ūdens daudzumu var sakarsēt vēl ātrāk nekā ar 9. sildīšanas līmeni.

Funkcija "Powerboost" ir pieejama tikai sildvirsmām, kuras atzīmētas ar simboliem **boost** un **Δ**.

Divriņķu sildriņķiem lietošanai ar funkciju "Powerboost" jābūt ieslēgtam otram sildriņķim.

Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatījumu zonā pieskarieties simbolam **boost**. Mirdz indikator **b**.

Funkcija "Powerboost" ir ieslēgta.

Funkcijas „Powerboost” izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet jebkādu pastāvīgās sildīšanas līmeni. Indikators **b** nodziest.

Funkcija "Powerboost" ir izslēgta.

Norādījumi

- Ja neizslēdzat funkciju "Powerboost", pēc noteikta laikā tā izslēdzas automātiski. Sildriņķis pārslēdzas atpakaļ uz 9. sildīšanas līmeni.
- Ievērojiet, ka ar funkciju "Powerboost" eļļa un tauki sakarst ātri. Nekad neatstājiat gatavošanas procesu bez uzraudzības. Pārāk sakarsēta eļļa un tauki ātri uzliesmo, skat. nodaļu "Svarīgi drošības norādījumi". → 3 lpp.

Bēnu aizsardzības sistēma

Ar funkciju "Bēnu drošība" jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Bēnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: ar galveno slēdzi ① ieslēdziet sildvirsmu. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Indikators  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: ar galveno slēdzi ① ieslēdziet sildvirsmu. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Funkcija "Aizsardzība no bērniem" tiek automātiski aktivizēta ikreiz, kad jūs izslēdzat sildvirsmu.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsi nodaļā "Pamatiestatījumi". → 10 lpp.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir 3 dažādas laika funkcijas:

- Sildriņķim jāizslēdzas automātiski
- Virtuves taimeris
- Hronometrs

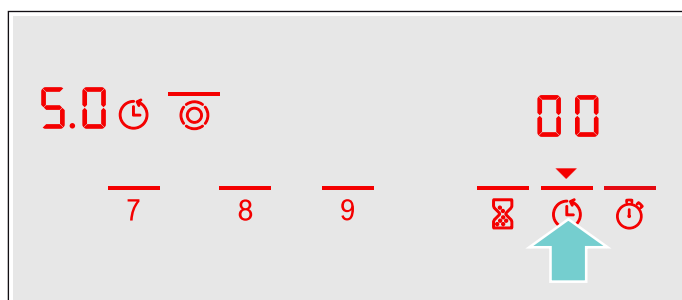
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

Ievadiet izvēlēto sildriņķa darbības ilgumu. Pēc iestatītā ilguma beigām sildriņķis automātiski izslēgsies.

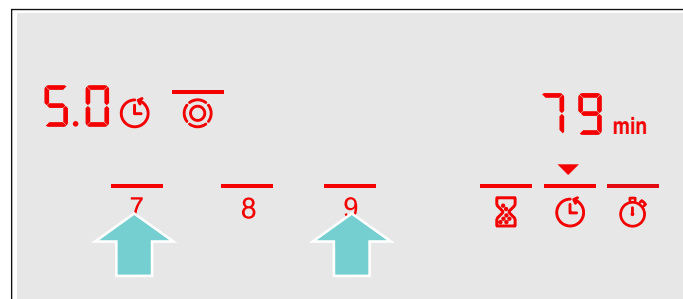
Ilguma iestatīšana

Sildriņķim jābūt ieslēgtam.

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Gaiši mirdz ▼ virs simbola  un vajadzīgā sildriņķa indikators . Taimera indikatorā mirdz 00.



3. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo ilgumu.



Sākas laika skaitīšana. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr ir redzams izvēlēto sildriņķa sildīšanas ilgums.

Pēc iestatītā laika beigām

Kad iestatītais ilgums beidzas, sildriņķis izslēdzas. Ir dzirdams signāls, un taimera indikatorā 10 sekundes mirgo 00. Mirgo ▼ virs simbola  un indikators . Pieskarieties jebkuram simbolam. Indikatori pazūd, un signāls beidzas.

Iestatītā ilguma koriģēšana vai dzēšana

Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Iestatījumu zonā mainiet iestatīto ilgumu vai iestatiet uz 00.

Norādījumi

- Ilgumu var iestatīt līdz 99 minūtēm.
- Kad beidzas iestatītā ilguma pēdējā minūte, taimera indikators no minūtēm pārslēdzas uz sekundēm.

Automātiskais taimeris

Ar šo funkciju varat iepriekš iestatīt visu sildriņķu darbības ilgumu. Katru reizi ieslēdzot sildriņķi, tas darbosies iepriekš iestatītā ilgumā. Sildriņķis pēc iestatītā ilguma beigām automātiski izslēdzas.

Kā ieslēgt automātisko taimeri, uzzināsi nodaļā "Pamatiestatījumi". → 10 lpp.

Norādījums: Var mainīt sildriņķa sildīšanas ilgumu vai izslēgt sildriņķa automātisko taimeri.

Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Iestatījumu zonā mainiet iestatīto ilgumu vai iestatiet uz 00.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas ir neatkarīgs no visiem citiem iestatījumiem. Lai aktivizētu, sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

Virtuves taimera iestatīšana

1. Pieskarieties simbolam . ▼ gaiši mirdz virs simbola . Taimera indikatorā mirdz 00.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Pēc iestatītā laika beigām

Pēc iestatītā laika beigām atskan signāls, un taimera indikatorā 10 sekundes mirgo . ▼ mirgo virs simbola . Pieskarieties jebkuram simbolam. Indikatori pazūd, un signāls beidzas.

Laika koriģēšana

Ar simbolu izvēlieties virtuves taimeri un iestatiet to no jauna.

Taimera funkcija

Taimera funkcija rāda laiku, kāds pagājis no funkcijas aktivizēšanas brīža.

Taimera funkcija darbojas tikai tad, ja sildvirsmas ir ieslēgtas. Ja sildvirsmas izslēdzas, arī taimera funkcija tiek izslēgta.

Taimera funkciju ieslēdz, pieskaroties simbolam . Taimera indikatorā redzams , un sākas laika uzņemšana. Pirmajā minūtē tiek rādītas sekundes, pēc tam minūtes.

Taimera funkcija tiek apturēta, pieskaroties simbolam . Vēlreiz pieskaroties simbolam , taimera funkcija tiek izslēgta. Taimera indikators nodziest.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis ilgu laiku ir ieslēgts, nemainot iestatījumu, tiek aktivizēts automātiskais laika ierobežojums.

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo simboli un atlikušā siltuma rādītājs .

Pieskaroties jebkurai vadības virsmai, rādījums pazūd. Var iestatīt jaunus datus.

Laika ierobežotāja aktivizēšanas brīdis ir atkarīgs no iestatītās sildīšanas pakāpes (1 līdz 10 stundas).

Siltuma uzturēšanas funkcija

Siltuma uzturēšanas funkcija ir paredzēta šokolādes vai piena kausēšanai, kā arī ēdienu un trauku uzsildīšanai.

Siltuma uzturēšanas funkcijas ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Sildīšanas līmeņa indikatorā mirdz .

Ir ieslēgta siltuma uzturēšanas funkcija.

Siltuma uzturēšanas funkcijas izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Sildīšanas līmeņa indikatorā mirdz .

Siltuma uzturēšanas funkcija ir izslēgta.

Tīrīšanas drošība

Tīrot vadības paneli laikā, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties.

Lai no tā izvairītos, sildvirsmas ir funkcija "Tīrīšanas drošība". Pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Indikators izgaismojas virs simbola . Vadības panelis ir bloķēts 30 sekundes. Vadības paneli var notīrīt, nemainot iestatījumus.

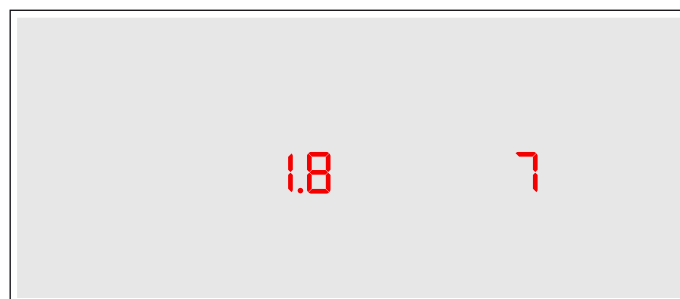
Norādījums: Funkcija "Tīrīšanas drošība" neattiecas uz galveno slēdzi. Jebkurā brīdī sildvirsmu var izslēgt.

Enerģijas patēriņa indikators

Ar šo funkciju jūs varat kontrolēt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanai.

Vēl aptuveni 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās, piemēram, 1,87 kWh.

Rādījumu precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 10 lpp.

Pamatiestatījumi

Iekārtai ir dažādi pamatiestatījumi. Šos iestatījumus var mainīt atbilstoši savām vajadzībām.

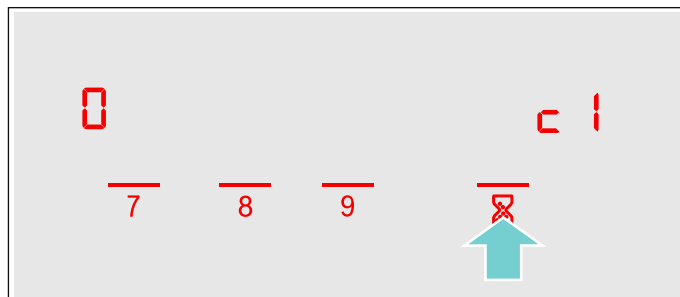
Indika-tors	Funkcija
c 1	Automātiska bērnu drošība
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.
2	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
c 2	Signāls
0	Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
1	Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls.
2	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
3	Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
c 3	Elektroenerģijas patēriņa indikators (elektrotīkla spriegumu noskaidrojiet pie elektroapgādes uzņēmuma)
0	Patēriņa indikators izslēgts.*
1	Patēriņa indikators ar 230 V tīkla spriegumu.
2	Patēriņa indikators ar 400 V tīkla spriegumu.
3	Patēriņa indikators ar 220 V tīkla spriegumu.
4	Patēriņa indikators ar 240 V tīkla spriegumu.
c 5	Automātiskais taimeris
00	Izslēgta*.
0 199	Laiks, pēc kura beigām sildriņķi izslēdzas.
c 6	Taimera beigu signāla ilgums
1	10 sekundes.*
2	30 sekundes.
3	1 minūte.
c 7	Sildelementu ieslēgšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.
2	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
c 0	Atiestate uz pamatiestatījumiem
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.

*Pamatiestatījums

Pamatiestatījumu maiņa

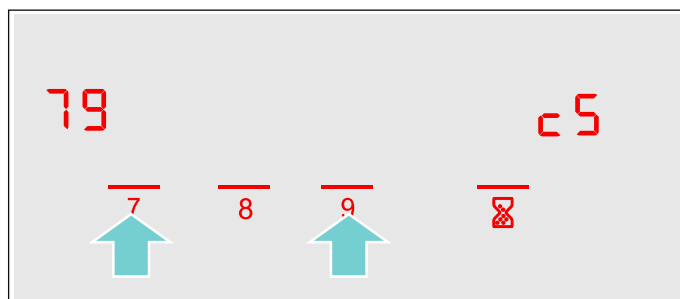
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

- Ieslēdziet sildvirsmu.
- Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam  4 sekundes



Parādās **1c** un sildriņķa indikatorā mirdz **0**.

- Pieskarieties simbolam  tikmēr, līdz parādās vajadzīgais indikators.
- Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo vērtību.



- Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

Izslēgšana

Lai izslēgtu pamatiestatījumu režīmu, ar galveno slēdzi izslēdziet sildriņķi un veiciet iestatījumus no jauna.



Mazgāšana

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

Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

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

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

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

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

Sildvirsmas rāmis

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

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

? Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms izsaukat klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.

Sildvirsmas elektronika atrodas zem vadības paneļa. Dažādu iemeslu dēļ temperatūra šajā ierīces daļā var ievērojami palielināties.

Lai elektronika nepārkarstu, sildriņķi automātiski izslēdzas, ja vajadzīgs. Pārmaiņus redzami rādījumi **F2**, **F4** vai **F5** un atlikušā siltuma rādījums **H** vai **h**.

Indikators	Kļūda	Rīcība
Ne viens no šiem	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Pārbaudiet ierīcei atbilstīgos mājas aizsardzības drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir pārtraukta.
Visi rādījumi mirgo.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Noslaukiet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
F2	Gatavošana notiek ilgāku laiku uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F2 vairs nav redzams, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Jūs varat turpināt gatavot.
F4	Lai gan sildriņķi bijuši automātiski izslēgti (F2), elektronika turpina uzkarst. Tāpēc visi sildriņķi ir izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F4 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F5 un sildīšanas pakāpes rādījumi pamišus mirgo. Atskan skaņas signāls.	Brīdinājums. Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Lūdzu, noņemiet katlu no tās. Pēc īsa brīža kļūmes rādījums vairs nav redzams. Jūs varat turpināt gatavot.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Lūdzu, noņemiet katlu no tās. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības laukumam. Kad rādījums F5 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F8	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.
DE nesildiet sildriņķus	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts	Demonstrācijas režīma izslēgšana: uz 30 sekundēm atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla (ar galveno drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Nākamajās 3 minūtēs pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Demonstrācijas režīms tiek izslēgts.

E-paziņojumi rādījumos

Ja displejā parādās kļūdas paziņojums ar "E", piemēram, E0111, izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja tas bija vienreizējs traucējums, rādījums nodziest. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, izsauciet klientu servisu un sniedziet precīzu kļūdas ziņojuma aprakstu.

Servisa dienests

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

E numurs un FD numurs

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

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudes ēdieni

Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu iekārtu pārbaudi.

Tabulā sniegtie dati attiecas uz mūsu piederumos iekļautajiem „Schulte-Ufer” traukiem (četrdaļīgu indukcijas katlu komplektu HEZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- katlu ar rokturi, Ø 16 cm, 1,2 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastrolī, Ø 16 cm, 1,7 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastrolī, Ø 22 cm, 4,2 l, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim;
- cepampannu, Ø 24 cm, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim.

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa	-	-	-	1.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Trauki: kastrolis					
Lēcu biezenzupa atbilstoši DIN 44550					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Lēcu biezenzupa konservētā veidā					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinjām:					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Vāks	Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)		Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks

Bešamela mērce karsēšana

Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	g ²	apmēram 5:20	Nē	1 ^{1,3}	Nē
				1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes	
		2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt			
				3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	

Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana ar vāku

Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	

Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana bez vāka

Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 8:00 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē
Rīsu vārīšana					
Trauki: kastrolis					
Ūdens temperatūra 20 °C					
Recepte atbilstoši DIN 44550:					
125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:48	Jā	2	Jā
Recepte atbilstoši DIN 44550:					
250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 3:15	Jā	2.	Jā
Cūkgaļas filejas steika cepšana					
Trauki: cepampanna					
Sākuma temperatūra filejas steikam: 7 °C					
Daudzums: 3 filejas steiki (kopējais svars apmēram 300 g, apmēram 1 cm biezas šķēles), 15 g saulespuķu eļļas, uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	7	Nē
Pankūku cepšana					
Trauki: cepampanna					
Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2					
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	6 vai 6. atkarībā no apbrūninājuma pakāpes	Nē
Saldētu fri kartupeļu cepšana					
Trauki: kastrolis					
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē

Ja mēģinājumus veic ar 18 cm Ø sildriņķi un 1500 W nominālo jaudu, uzkaršanas laiks pagarinās par apmēram 20% un pastāvīgās sildīšanas līmenis jāpaaugstina par vienu līmeni.

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	16
	Svarbūs saugos nurodymai	16
	Galimos gedimų priežastys	17
	Apžvalga	17
	Aplinkos apsauga	17
	Energijos taupymo patarimai	17
	Ekologiškas utilizavimas	17
	Susipažinkite su prietaisu	18
	Valdymo skydelis	18
	Kaitvietės	18
	Liekamosios šilumos rodmuo	19
	Prietaiso valdymas	19
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	19
	Kaitvietės nustatymas	19
	Ruošimo lentelė	19
	Funkcija „PowerBoost“	20
	Galios didinimo funkcijos įjungimas	20
	Galios didinimo funkcijos išjungimas	21
	Apsauga nuo vaikų	21
	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas .	21
	Automatinė apsauga nuo vaikų	21
	Laiko funkcijos	21
	Kaitvietė turi išsijungti automatiškai	21
	Automatinis laikmatis	21
	Virtuvinis laikmatis	22
	Chronometro funkcija	22
	Automatinis apsauginis išjungimas	22
	Laikymo šiltai funkcija	22
	Laikymo šiltai funkcijos įjungimas	22
	Laikymo šiltai funkcijos išjungimas	22
	Apsauga valant	22
	Energijos sąnaudų rodmuo	22
	Pagrindiniai nustatymai	23
	Pagrindinių nuostatų keitimas	23
	Valymas	23
	Stiklo keramikos kaitlentė	23
	Kaitlentės rėmas	24

	Gedimas – ką daryti?	24
	„E“ pranešimas indikatoriuose	24
	Klientų aptarnavimo tarnyba	25
	E ir FD numeriai	25
	Bandomieji patiekalai	25

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

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

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

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 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Įspėjimas – 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.
- Galima naudoti tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius, pvz., vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai arba vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

Aplinkos apsauga

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

Energijos taupymo patarimai

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

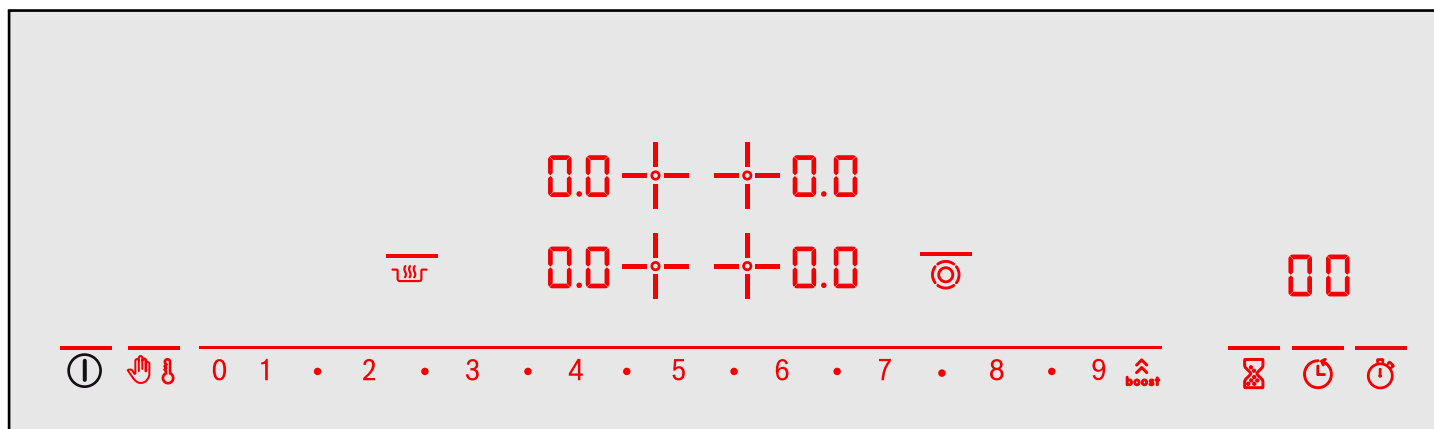


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

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

Valdymo skydelis



Rodmenys	
I-9	Kaitinimo pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija
Lo	Laikymo šiltai funkcija
88	Laikmatis

Valdymo paviršiai su šviesos juostelėmis virš simbolių	
	Pagrindinis jungiklis
	Galios didinimo funkcija
	Apsauga nuo vaikų Apsauga valant
1•2•3•4•	Nustatymo sritis
	Zonų prijungimas
	Laikymo šiltai funkcija
	Virtuvinis laikmatis
	Laikmatis
	Chronometro funkcija

Valdymo paviršiai be šviesos juostelės virš simbolių	
	Kaitvietės parinktis

Pastabos

- Priklausomai nuo darbinės kaitlentės būsenos tuo metu galimi parinkti valdymo paviršiai šviečia pritemdytai arba švisiai. Juos palietus, įjungiama atitinkama funkcija.
- Funkcijų, kurių tuo metu parinkti negalima, valdymo paviršiai nešviečia.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.

- Puodų nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

Kaitvietė	įjungimas ir išjungimas
	Vienguba kaitvietė
	Dviguba kaitvietė Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį  .
	Keptuvo zona Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį  .
	Dviguba kaitvietė su keptuvo zona Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį  , prijungiamas 2-as kaitinimo kontūras. Dar kartą palieskite simbolį  , prijungiama keptuvo zona

Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas rodmuo

Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos sąlygotos technikos. Jos jokios įtakos kaitvietės veikimui neturi.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungiama ir išjungiama net parinkus didžiausią galią. Taip, pvz.:
 - nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys
 - prietaisas saugomas nuo elektrinės perkrovos
 - pasiekiami geresni virimo rezultatai
- Kelių kontūrų kaitvietėse vidinių kontūrų kaitinimo elementai ir papildomai prijungiami kaitinimo elementai gali būti įjungiami ir išjungiami skirtingu laiku.

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmę.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, reiškia, kad kaitvietė dar karšta. Jūs galite, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų. Kaitvietei auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgesa kaitvietei visiškai atvėsus.



Prietaiso valdymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas

Palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Virš pagrindinio jungiklio šviečia šviesos juostelė. Valdymo paviršių rodmens ir kaitinimo pakopų rodmens **0** šviečia. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas

Tol lieskite simbolį ①, kol užges šviečianti juostelė virš pagrindinio jungiklio ir rodmens. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos rodmuo šviečia toliau, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, kai visos kaitvietės kurį laiką (10–60 sekundžių) prabūna išjungtos.
- Išjungus nuostatos išsaugomos dar 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungs, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite pageidaujamą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausia galia

9 kaitinimo pakopa = didžiausia galia

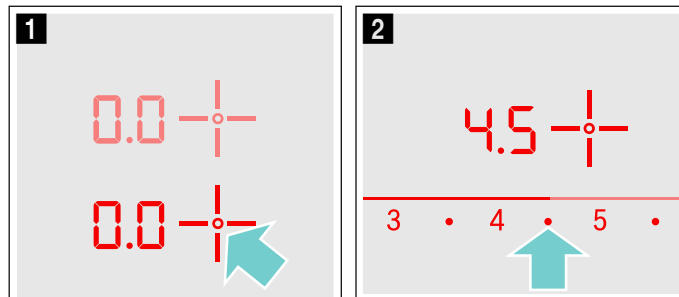
Kiekvienoje kaitinimo pakopoje yra tarpinė padėtis. Ji pasirodo, pvz., kaip rodmuo **4.5**.

Kaitinimo pakopos nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite simbolį **+**, norėdami pasirinkti kaitvietę. Kaitinimo pakopų rodmuo **0** šviečia šviesiai.

2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.



Kaitvietė įjungta.

Kaitinimo pakopos pakeitimas:

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę. Nustatymo srityje nustatykite 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos indikatorius.

Pastaba. Lieka aktyvinta paskutinį kartą nustatyta kaitvietė. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

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

Patarimų, kaip gaminti taupant energiją, rasite skyriuje apie aplinkosaugą. → 17 psl.

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Tiršta sriuba (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1.5-2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3-4	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2.5-3.5	10–20 min
Užšaldytas guliašas	2.5-3.5	20–30 min
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulviniai, miltiniai kukuliai	4.5-5.5*	20–30 min
Žuvis	4-5*	10–15 min
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3–6 min
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3-4	8–12 min
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15–30 min
Ryžių košė su pienu	1.5-2.5	35–45 min
Bulvės su lupenomis	4-5	25–30 min
Virtos bulvės	4-5	15–25 min
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai	6-7*	6–10 min
Tiršta sriuba, sriubos	3.5-4.5	15–60 min
Daržovės	2.5-3.5	10–20 min
Daržovės, šaldytos	3.5-4.5	10–20 min
Gaminimas greitpuodyje	4-5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2.5-3.5	50–60 min
Kepimas su mažai riebalų**		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6-7	6–10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8–12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose***	6-7	8–12 min
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8–12 min
Mėsainis, kotletai (3 cm storio)***	4.5-5.5	30–40 min.
Paukšties krūtinėlė (2 cm storio)***	5-6	10–20 min
Paukšties krūtinėlė, užšaldyta***	5-6	10–30 min
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6-7	8–20 min

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu
 ** neuždengus dangčiu
 *** dažnai apversti

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8–12 min
Norvegiški omarai ir krevetės	7-8	4–10 min
Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas	7-8	10–20 min
Daržovių, mėsos juostelės azijietiška	7.5-8.5	15–20 min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6–10 min
Lietiniai blynai	6-7	nuolat stebėti
Omletas	3.5-4.5	nuolat stebėti
Kiaušiniene	5-6	3–6 min
Gruzdinimas (150–200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1–2 l aliejaus**)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	5-6	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su jdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu
 ** neuždengus dangčiu
 *** dažnai apversti



Funkcija „PowerBoost“

Galios didinimo funkcija dėl kiek vandens galite užkaitinti dar greičiau nei 9 kaitinimo pakopa.

Galios didinimo funkcija yra tik kaitvietėse, pažymėtose simboliais **boost** ir

Norint su galios didinimo funkcija naudoti dvigubą kaitvietę, reikia įjungti antrąją kaitinimo žiedą.

Galios didinimo funkcijos įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatymo srityje palieskite simbolį ^{boost}. Pradeda šviesti rodmuo ^b.

Galios didinimo funkcija įjungta.

Galios didinimo funkcijos išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatykite bet kokią tolesnio virimo pakopą.
Rodmuo **b** užgęsta.
Galios didinimo funkcija išjungta.

Pastabos

- Jeigu galios didinimo funkcijos neišjungsitė, po kurio laiko ji bus išjungta automatiškai. Kaitvietė automatiškai perjungiamą atgal į 9 kaitinimo lygį.
- Atkreipkite dėmesį, kad su galios didinimo funkcija greitai įkaista alyva ir riebalai. Niekada nepalikite gaminamo maisto be priežiūros. Perkaitusi alyva ir riebalai greitai užsidega, žr. skyrių su svarbiomis nuorodomis. → 16 psl.

Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: pagrindiniu jungikliu  įjunkite kaitlentę. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Rodmuo  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: pagrindiniu jungikliu  išjunkite kaitlentę. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją, apsauga nuo vaikų aktyvinama automatiškai, kai kaitlentė išjungiamą.

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 23 psl.

Laiko funkcijos

Yra 3 skirtingos laiko funkcijos.

- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmatis

Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

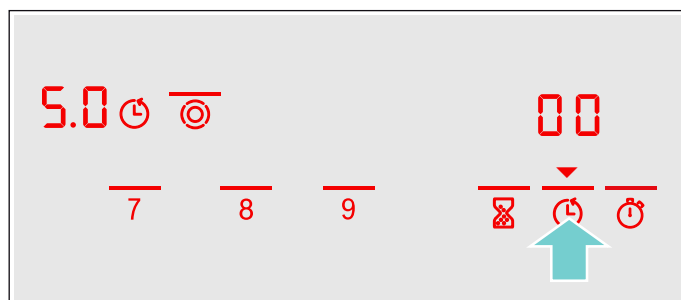
Nustatykite pasirinktos kaitvietės veikimo trukmę. Praėjus nustatytam laikui, kaitvietė išsijungs automatiškai.

Trukmės nustatymas

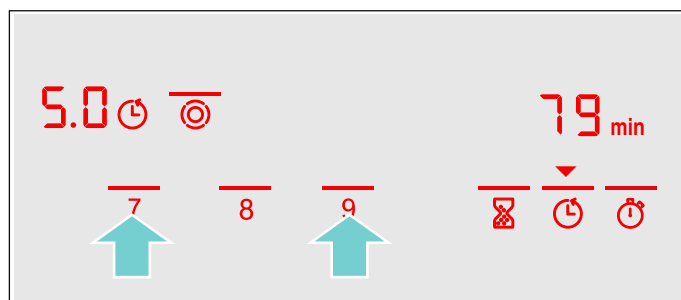
Kaitvietė turi būti įjungta.

1. Pasirinkite kaitvietę.

2. Palieskite simbolį . Šviečia  virš simbolio  ir šviesiai šviečia pageidaujamos kaitvietės rodmuo . Laikmačio rodmenyje šviečia **00**.



3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą trukmę.



Skaiciuojama trukmė. Jei trukmę nustatėte kelioms kaitvietėms, visada bus rodoma parinktos kaitvietės trukmė.

Pasibaigus laikui

Kai pasibaigia trukmė, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir laikmačio rodmenyje 10 sekundžių mirksi **00**.  virš simbolio  ir rodmuo  mirksi. Palieskite bet kurį simbolį. Rodmenys užgęsta ir garsinis signalas nutyla.

Trukmės keitimas arba panaikinimas

Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties **00**.

Pastabos

- Galite nustatyti daugiausiai 99 minučių trukmę.
- Baigiantis paskutinei trukmės minutei, laikmačio rodmenyje minutės pasikeičia į sekundes.

Automatinis laikmatis

Naudojantis šia funkcija, galima nustatyti trukmę visoms kaitvietėms. Kiekvieną kartą įjungus kaitvietę, pradedama skaičiuoti nustatyta trukmė. Kaitvietė automatiškai išsijungs pasibaigus įvestai trukmei.

Kaip įjungti automatinį laikmatį, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 23 psl.

Pastaba. Galite pakeisti kaitviete nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį.

Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties **00**.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti laiką iki 99 minučių. Jo nuostata nepriklauso nuo visų kitų nuostatų. Aktyvinimui kaitlentė turi būti įjungta.

Virtuvinio laikmačio nustatymas

1. Palieskite simbolį . ▼ virš simbolio  šviečia šviesiai. Laikmačio rodmenyje šviečia .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui pasigirsta signalas ir 10 sekundžių mirksi laikmačio rodmuo . ▼ virš simbolio  mirksi. Palieskite bet kurį simbolį. Rodmenys užgesa ir garsinis signalas nutyla.

Laiko koregavimas

Simboliu  parinkite ir iš naujo nustatykite virtuvinį laikmatį.

Chronometro funkcija

Chronometro funkcija rodomas laikas, praėjęs po funkcijos aktyvinimo.

Chronometro funkcija veikia tik tada, kai kaitlentė įjungta. Kai kaitlentė išjungiamą, kartu išsijungia ir chronometro funkcija.

Chronometro funkcija įjungiamą paliečiant simbolį . Laikmačio rodmenyje pasirodo  ir pradedamas skaičiuoti laikas. Per pirmą minutę rodomos sekundės, vėliau minutės.

Chronometro funkcija sustabdomą, paliečiant simbolį . Dar kartą palietus simbolį , chronometro funkcija išjungiamą. Laikmačio rodmuo užgesa.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė veikia ilgai nepakeičiant nustatymo, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių indikatoriuje pakaitomis blyksi **F**  ir liekamosios šilumos indikatorius **H/h**.

Indikatorius užges, jei paliesite bet kurią valdymo srities dalį. Galite nustatyti iš naujo.

Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatytos kaitinimo pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).



Laikymo šiltai funkcija

Laikymo šiltai funkcija tinka šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

Laikymo šiltai funkcijos įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Kaitinimo pakopos rodmenyje šviečia .

Laikymo šiltai funkcija įjungta.

Laikymo šiltai funkcijos išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Kaitinimo pakopos rodmenyje šviečia .

Laikymo šiltai funkcija išjungta.



Apsauga valant

Jeį valydami perbrauksite per valdymo zoną, kai kaitlentė įjungta, galite pakeisti nuostatas.

Kad taip neįvyktų, kaitlentėje yra apsaugos valant funkcija. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Rodmuo  virš simbolio  šviečia. Valdymo zona užblokuota 30 sekundžių. Galite valyti valdymo zoną nebijodami, kad nuostatos pasikeis.

Pastaba. Apsaugos valant funkcija neišjungia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

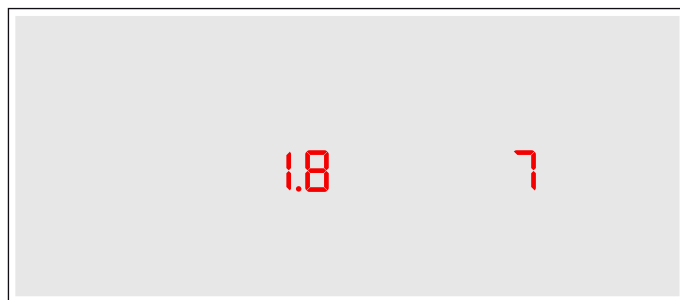


Energijos sąnaudų rodmuo

Naudodami šią funkciją, galite peržiūrėti visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,87 kWh.

Indikatoriaus tikslumas priklauso ir nuo srovės tinklo tiekiamos įtampos kokybės.



Indikatorius nesuaktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ sužinosite, kaip aktyvinti indikatorių. → 23 psl.

Pagrindiniai nustatymai

Jūsų prietaisui parinktos įvairios pagrindinės nuostatos. Šias nuostatas galite pritaikyti pagal savo įpročius.

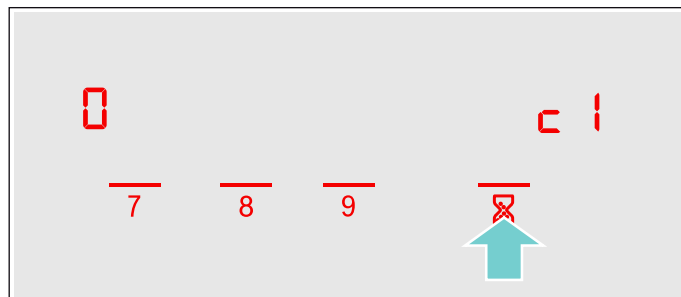
Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų
0	Išjungta.*
1	Ijungta.
2	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
c 2	Garsinis signalas
0	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas).
1	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
2	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
3	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.*
c 3	Energijos sąnaudų rodmuo (el. tinklo įtampos teiraukitės savo elektros energijos tiekėjo)
0	Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.*
1	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 230 V.
2	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 400 V.
3	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 220 V.
4	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 240 V.
c 5	Automatinis laikmatis
00	Išjungta.*
0 1:59	Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs.
c 6	Laikmačio veikimo pabaigos signalo trukmė
1	10 sekundžių.*
2	30 sekundžių
3	1 minutė.
c 7	Šildytuvo įjungimas
0	Išjungta.
1	Ijungta.
2	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
c 0	Pagrindinių nuostatų atkūrimas
0	Išjungta.*
1	Ijungta.

*Pagrindinė nuostata

Pagrindinių nuostatų keitimas

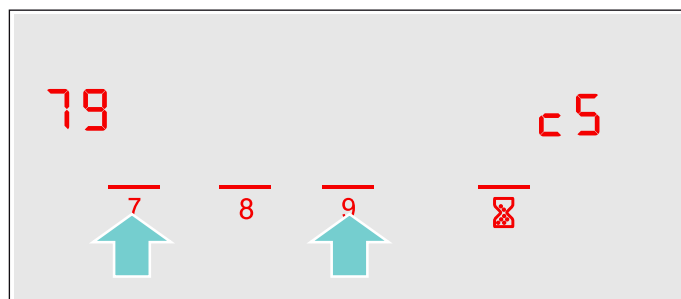
Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes.



Pasirodo **c 1** ir kaitvietės rodmenyje šviečia **0**.

3. Simbolį  lieskite tiek kartų, kol ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Nustatymo srityje nustatykite norimą vertę.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nuostata aktyvinta.

Išjungimas

Norėdami išeiti iš pagrindinių nustatymų, kaitvietę išjunkite pagrindiniu jungikliu ir nustatykite iš naujo.

Valymas

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

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekš.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

? Gedimas – ką daryti?

Trikčių priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas pastabas.

Kaitlentės elektroninė sistema yra po valdymo pultu. Dėl įvairių priežasčių temperatūra šioje srityje gali labai pakilti.

Kad neperkaistų elektroninė sistema, kaitvietės, jei reikia, išjungiamos automatiškai. Indikatorius **F2**, **F4** arba **F5** atsiranda pakaitomis su liekamosios šilumos indikatoriumi **H** arba **h**.

Rodmuo	Triktis	Priemonės
Nėra	Srovės tiekimas nutrauktas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas.
Blyksi visi indikatoriai	Šlapia valdymo sritis arba ant jos yra daiktas.	Nusausinkite valdymo sritį arba nuimkite daiktą.
F2	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką veikė didžiausiu galingumu. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F2 užges, elektroninė sistema pakankamai atvėso. Galite ruošti toliau.
F4	Nors buvo išjungta naudojant F2 , elektroninė sistema kaista toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F4 užges, galite ruošti toliau.
F5 ir kaitinimo pakopa blyksi pakaitomis. Suskamba garsinis signalas.	Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F5 užges, galite ruošti toliau.
F8	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.
de kaitvietės nekaista	Įjungtas demonstracinis režimas	Demonstracinio režimo išjungimas: prietaisą atjunkite nuo tinklo 30 sekundžių (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Per 3 minutes palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Demonstracinis režimas išjungiama.

„E“ pranešimas indikatoriuose

Jei indikatoriuje rodomas klaidos pranešimas su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite.

Jei tai tik vienkartinė triktis, rodmuo užges. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir tiksliai nurodykite klaidos pranešimą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

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

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Bandomieji patiekalai

Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

Lentelės duomenys taikomi mūsų priedams – „Schulte-Ufer“ indams (4 indukcinio puodų rinkinys HEZ 390042), kurių matmenys yra tokie:

- 16 cm Ø, 1,2 l puodas ilga rankena, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė

- 16 cm Ø, 1,7 l puodas, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė
- 22 cm Ø, 4,2 l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei
- 24 cm Ø, l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Šokolado lydymas					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai					
Indas: puodas					
<i>Tiršta lęšių sriuba pagal 44550</i>					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemiašant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemiašant	Taip	1.	Taip
<i>Tiršta lęšių sriuba iš konservų</i>					
pvz., lęšių troškiny su „Erasco“ dešrelėmis:					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip

Bandomieji patiekalai		Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant					
Indas: puodas ilga rankena					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9 ²	apie 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
				1 Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.	
		2 Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.			
				3 Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.	
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas su dangčiu					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutes	Ne	2	Taip
				Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.	
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutes	Ne	2	Taip
				Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.	
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas be dangčio					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 8:00 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne
Ryžių virimas					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550:					
125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
Receptas pagal DIN 44550:					
250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip
Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas					
Indas: keptuvė					
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
Lietinių kepimas					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-a, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g užšaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

Jei bandant naudojama 18 cm Ø kaitvietė ir nustatoma 1500 W vardinė galia, užvirimo laikas pailgėja apie 20 % ir reikia viena pakopa didesnės tolesnio virimo pakopos.

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	29
	Olulised ohutusnõuded	29
	Kahjustuste põhjused	30
	Ülevaade	30
	Keskkonnakaitse	30
	Soovitusi energia säästmiseks	30
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	30
	Seadmega tutvumine	31
	Juhtpaneel	31
	Keedualad	31
	Jääksoojuse näit	32
	Seadme kasutamine	32
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	32
	Keeduala seadistamine	32
	Toiduvalmistustabel	32
	PowerBoost-funktsioon	33
	Powerboost-funktsiooni sisselülitamine	33
	Powerboost-funktsiooni väljalülitamine	33
	Lapselukk	34
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	34
	Automaatne lapselukk	34
	Ajafunktsioonid	34
	Keeduala peab automaatselt välja lülituma	34
	Automaatne taimer	34
	Signaalkell	34
	Stopperi funktsioon	35
	Automaatne väljalülitus	35
	Soojana hoidmise funktsioon	35
	Soojana hoidmise funktsiooni sisselülitamine	35
	Soojana hoidmise funktsiooni väljalülitamine	35
	Pühkimiskaitse	35
	Energiatarbimise näit	35
	Põhiseaded	36
	Põhiseadistuste muutmine	36
	Puhastamine	36
	Klaaskeraamiline pind	36
	Pliidiplaadi raam	37

	Mida teha tõrgete korral?	37
	E-teade näidikutel	37
	Klienditeenindus	38
	E-number ja FD-number	38
	Kontrollroad	38

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

Ettenähtud kasutamine

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

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

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

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

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

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 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmetest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.

- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Hoiatus – 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.
- Tohib kasutada ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid nagu nt lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

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

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused.

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

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

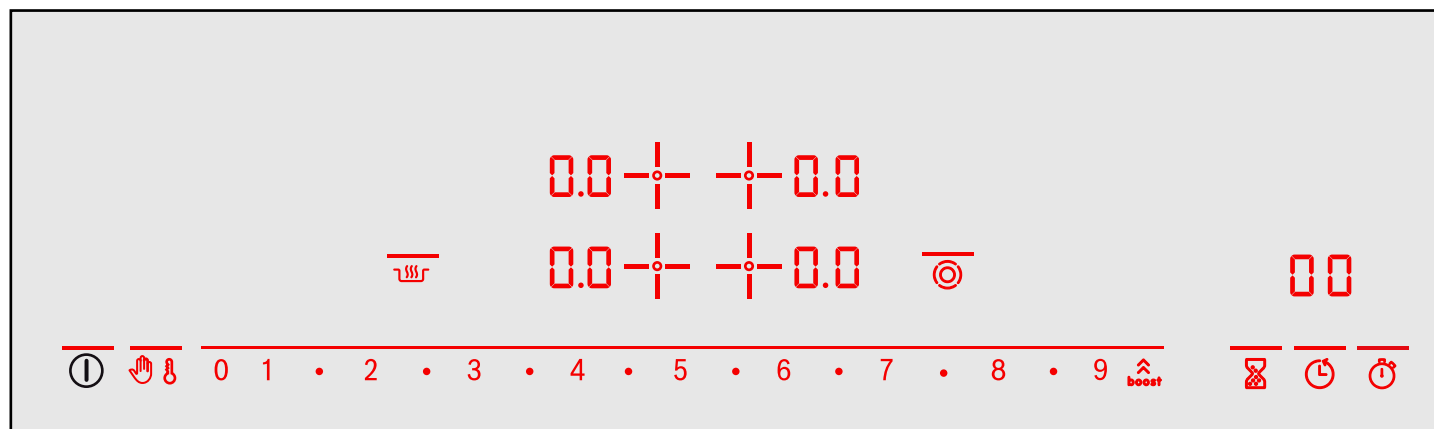


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

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

Juhtpaneel



Näidikud	
19	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
b	Powerboost-funktsioon
Lo	Soojana hoidmise funktsioon
88	Taimer

Sensorlülitid koos valgustulpadega sümbolite kohal	
	Pealüliti
	Powerboost-funktsioon
	Lapselukk
	Pühkimiskaitse
	Reguleerimisala
	Täiendavate kuumutusringide sisselülitamine
	Soojana hoidmise funktsioon
	Signaalkell
	Taimer
	Stopperi funktsioon

Sensorlülitid ilma valgustulpadeta sümbolite kohal	
	Keeduala valik

Märkused

- Olenevalt pliidiplaadi töörežiimist süttivad juhtpinnad, mida saab aktuaalselt valida, poolheledalt või heledalt.
- Aktuaalselt mittevalitavate funktsioonide sensorlülitid ei sütti.
- Hoidke sensorlülitid alati puhtad. Niiskuse mõjutab nende toimivust.

- Ärge tõmmake potte näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
	Üheringiline keeduala
	Kaheringiline keeduala Valige keeduala, puudutage sümbolit
	Ovaaltsoon Valige keeduala, puudutage sümbolit
	Kaheringiline keeduala koos ovaaltsooniga Valige keeduala, puudutage sümbolit , 2. kuumutusring lülitatakse sisse Puudutage uuesti sümbolit , ovaaltsoon lülitatakse sisse

Keeduala sisselülitamine: vastav näidik süttib

Märkused

- Keeduala hõõgpildil olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusel. Sellega nt:
 - Kaitstakse tundlikke komponente ülekuumenemise eest
 - Kaitstakse seadet elektrilise ülekoormuse eest
 - Saavutatakse paremaid keetmistulemusi
- Mitmeringilistel keedualadel võivad sisemiste kuumutusringide soojendused ja sisselülitatavad soojendused erinevatel aegadel sisse ja välja lülituda.

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikeses koguses rooga veel soojana või sulatada glasuuri. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahe.



Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine

Puudutage sümbolit ①. Kõlab signaal. Valgustulp pealülitil kohal süttib. Näidikud sensorlülititel ja võimsusastmete näidikud  süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine

Puudutage sümbolit ① kuni valgustulp pealülitil kohal ja näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääksoojuse näidik põleb seni edasi, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud mõnda aega (10-60 sekundit) välja lülitatud.
- Seadistused jäävad esimeseks 4 sekundiks pärast väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadistustega.

Keeduala seadistamine

Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus

Võimsusaste 9 = suurim võimsus

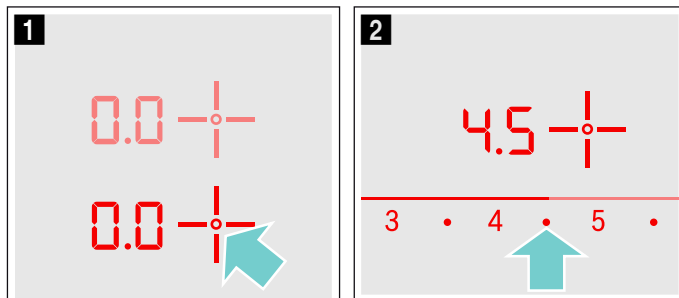
Igal võimsusastmel on vaheaste. See ilmub näidikul nt **4.5**.

Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage keeduala valimiseks sümbolit . Võimsusastme näidikul süttib  heledalt.

2. Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.



Keeduala on sisse lülitatud.

Võimsusastme muutmine:

Valige keeduala ja seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala. Seadistusala valige väärtus 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääksoojuse näit.

Märkus: Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada ilma uuesti valimata.

Toiduvalmistustabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

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

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millel tuleb praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige kõige paremini väikestes portsjonites.

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → *lehekülg 30*

	Võimsusaste edasikeetmi- sel	Edasikeetmi- se kestus mi- nutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1-1,5	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojas hoidmine		
Supp, (nt läätsesupp)	1-2	-
Piim**	1,5-2,5	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	2,5-3,5	10-20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2,5-3,5	20-30 min

* Edasikeetmine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Segage sageli***

	Võimsusaste edasikeetmi- sel	Edasikeetmi- se kestus mi- nutites
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4,5-5,5*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel- kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béar- naise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
Keetmine, aurutamine, hautami- ne		
Riis (kahekordne veekogus)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1,5-2,5	35-45 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoit, supid	3,5-4,5	15-60 min
Köögivil	2,5-3,5	10-20 min
Köögivil, sügavkülmutatud	3,5-4,5	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2,5-3,5	50-60 min
Praadimine vähese õliga**		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või panee- ritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbi- mõõduga)***	4,5-5,5	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnufilee, sügavkülmutatud***	5-6	10 – 30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabiid ja krevetid	7-8	4-10 min
Köögiviljade, värskete seente pas- seerimine	7-8	10-20 min
Köögivil, liha ribadena aasia moodi	7,5-8,5	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3,5-4,5	üksteise järel

* Edasikeetmine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Segage sageli***

	Võimsusaste edasikeetmi- sel	Edasikeetmi- se kestus mi- nutites
Härjasilmad	5-6	3-6 min
Frittimine (150–200 g ühe ports- joni kohta frittida järjest 1-2 liit- ris õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikar- tulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-
Köögivil, seemed, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		



PowerBoost-funktsioon

Powerboost-funktsiooniga saate te suuremaid koguseid vett kuumutada veel kiiremini kui võimsusastmega 9.

Powerboost-funktsioon on kasutatav ainult neil keedualadel, mis on tähistatud sümbolitega **boost** ja

Kaheringilistel keedualadel tuleb Powerboost-funktsiooni kasutamiseks lülitada sisse teine kuumutusring.

Powerboost-funktsiooni sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage reguleerimisalal sümbolit Näidik süttib.

Powerboost-funktsioon on sisse lülitatud.

Powerboost-funktsiooni väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Seadistage suvaline edasikeetmise võimsusaste. Näit kustub.

Powerboost-funktsioon on välja lülitatud.

Märkused

- Kui te ei lülita Powerboost-funktsiooni välja, lülitatakse see teatud kindla aja järel automaatselt välja. Keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- Arvestage, et õli ja rasv soojenevad Powerboost-funktsiooniga kiiresti. Ärge jätke keetmist mitte kunagi ilma järelevalveta. Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad kiiresti, vt peatükk Tähtsad ohutusjuhised. → lehekülg 29

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaad peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: lülitage pliidiplaad pealülitiga ① sisse. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Näidik süttib 10 sekundiks. Pliidiplaad on lukustatud.

Väljalülitamine: lülitage pliidiplaad pealülitiga ① sisse. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Lukustus on maha võetud.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 36*

Ajafunktsioonid

Seadmel on 3 erinevat ajafunktsiooni.

- Keeduala peab automaatselt välja lülituma
- Signaalkell
- Stopper

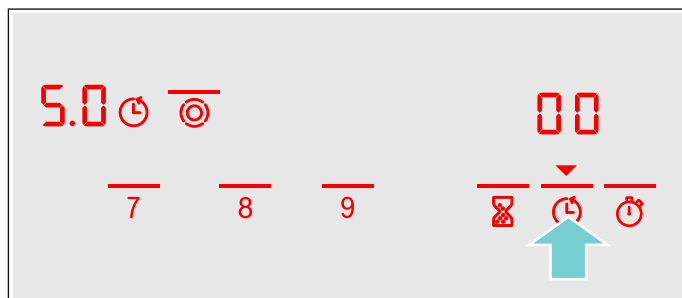
Keeduala peab automaatselt välja lülituma

Sisestage soovitud keeduala jaoks aeg. Pärast aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

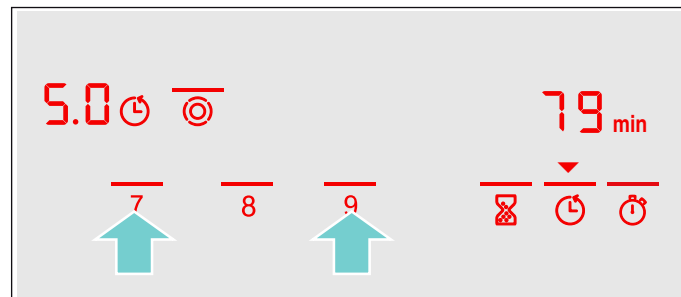
Kestuse seadistamine

Keeduala peab olema sisse lülitatud.

1. Valige keeduala.
2. Puudutage sümbolit . ▼ sümboli kohal ja soovitud keedukoha näidik süttivad heledalt. Taimeri näidikul süttib .



3. Järgmise 10 sekundi jooksul reguleerige reguleerimisalal välja soovitud kestus.



Aeg hakkab jooksmas. Kui olete seadnud kestuse mitme keeduala jaoks, siis kuvatakse alati viimati valitud keeduala kestus.

Pärast aja möödumist

Kui aeg on möödunud, lülitub keeduala välja. Kuulete signaali ja taimeri näidikul vilgub 10 sekundit . ▼ sümboli kohal ja näidik vilguvad. Puudutage suvalist sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

Kestuse korrigeerimine või kustutamine

Valige keeduala ja puudutage sümbolit . Muutke reguleerimisalal kestust või seadke see .

Märkused

- Kestuseks saate seada kuni 99 minutit.
- Kui kestuse viimane minut jookseb, vahetub taimeri näidik minutitelt sekunditele.

Automaatne taimer

Selle funktsiooniga saate seadistada kestust kõikide keedualade jaoks. Pärast iga keeduala sisselülitamist hakkab valitud aeg jooksmas. Keeduala lülitub pärast aja lõppemist automaatselt välja.

Kuidas automaatset taimerit sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 36*

Märkus: Te saate muuta keeduala kestust või lülitada keeduala jaoks seatud automaatse taimeri välja: Valige keeduala ja puudutage sümbolit . Muutke reguleerimisalal kestust või seadke see .

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest. Aktiveerimiseks peab pliidiplaad olema sisse lülitatud.

Signaalkella seadistamine

1. Puudutage sümbolit . ▼ sümboli kohal süttib heledalt. Taimeri näidikul süttib .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kuulete signaali ja taimeri näidikul vilgub 10 sekundit . ▼ sümboli kohal vilgub. Puudutage suvalist sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Aja korrigeerimine

Sümboliga valige signaalkell ja seadistage see uuesti.

Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab funktsiooni aktiveerimisest möödunud aega.

Stopperi funktsioon töötab ainult siis, kui pliidiplaat on sisse lülitatud. Kui pliidiplaat lülitub välja, siis lülitatakse ka stopperi funktsioon koos sellega välja.

Stopperi funktsioon lülitatakse sümboli puudutamisega sisse. Taimeri näidikule ilmub ja aja arvestus algab. Esimese minuti jooksul kuvatakse sekundid, seejärel minutid.

Sümboli puudutamisega stopperi funktsioon peatatakse. Sümboli järgmise puudutamisega lülitatakse stopperi funktsioon välja. Taimeri näidik kustub.

Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikka aega sisse lülitatud ja seadistust ei muudeta, aktiveerub automaatne ajapiirang.

Keeduala kuumenemine katkeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi sümbolid **F** ja **B** ning jääkkuumuse näit **H/h**.

Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

Automaatse ajapiirangu aktiveerumise aeg oleneb seadistatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi).

Soojana hoidmise funktsioon

Soojana hoidmise funktsioon sobib šokolaadi ja või sulatamiseks ning roogade ja nõude soojana hoidmiseks.

Soojana hoidmise funktsiooni sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Võimsusastme näidikul süttib .

Soojana hoidmise funktsioon on sisse lülitatud.

Soojana hoidmise funktsiooni väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Võimsusastme näidikul süttib .

Soojana hoidmise funktsioon on välja lülitatud.



Pühkimiskaitse

Juhtpaneeli pühkimisel ajal, kui pliidiplaat on sisse lülitatud, võivad seadistused muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaat varustatud pühkimiskaitse funktsiooniga. Puudutage sümbolit . Kõlab signaal. Näidik sümboli kohal põleb. Juhtpaneel on 30 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pühkida, ilma et seadistused muutuksid.

Märkus: Pühkimiskaitse funktsioon ei laiene pealülitile. Pliidiplaadi saate te alati välja lülitada.

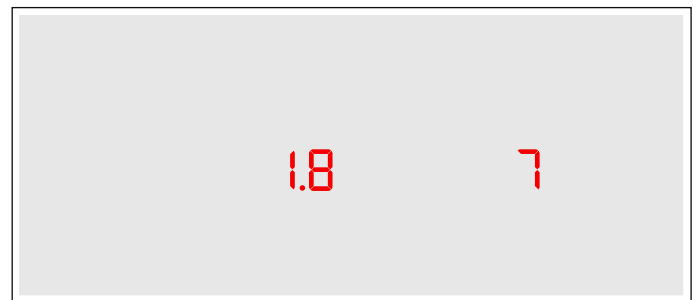


Energiatarbimise näit

Selle funktsiooniga saate kuvada pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahelisel ajal tarbitud elektrienergia näitu.

Pärast väljalülitamist ilmub 10 sekundiks ekraanile tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides (nt 1,87kWh).

Näidu täpsus oleneb muuhulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülj 36*

Põhiseaded

Teie seadmel on erinevad põhiseadistused. Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

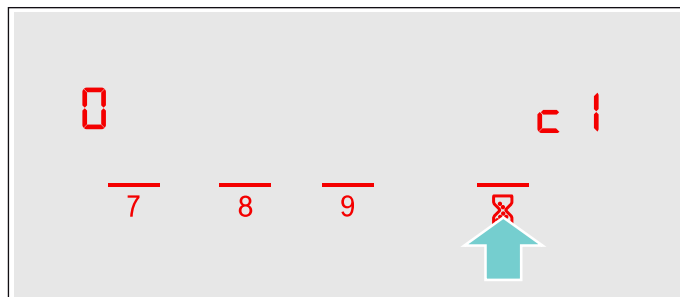
Näidik	Funktsioon
c 1	Automaatne lapselukk
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.
2	Käsitsi ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
c 2	Helisignaali
0	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaal on välja lülitatud (pealüliti signaal on alati sisse lülitatud).
1	Ainult vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.
2	Ainult kinnitussignaali sisse lülitatud.
3	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.*
c 3	Energiakulu näidik (võrgupinge küsige oma energia-varustuse ettevõttelt)
0	Tarbitud elektrienergia näidik on välja lülitatud.*
1	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 230V.
2	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 400V.
3	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 220V.
4	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 240V.
c 5	Automaatne taimer
00	Välja lülitatud.*
0 1-99	Kestus, mille möödudes lülituvad keedualad välja.
c 6	Taimeri aja möödumise signaali kestus
1	10 sekundit.*
2	30 sekundit
3	1 minut.
c 7	Küttekehade sisselülitamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.
2	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
c 0	Lähtestamine põhiseadistusele
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.

*Põhiseadistus

Põhiseadistuste muutmine

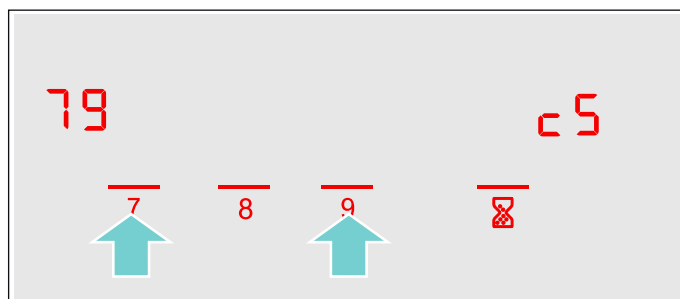
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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



c 1 ilmub ja keeduala näidikul süttib 0.

3. Puudutage sümbolit  seni, kuni näidikule ilmub soovitud näit.
4. Seadistage reguleerimisalal soovitud väärtus.



5. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.



Puhastamine

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

Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

Sobiva klaasist kaabitsa leiata ka meie müügiesindusest, hooldustöökojast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

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

? Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on sageli tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmisele tabelile.

Pliidiplaadi elektroonika paikneb juhtpaneeli all. Selles piirkonnas võib temperatuur mitmesugustel põhjustel väga kõrgele tõusta.

Et elektroonika üle ei kuumeneks, lülituvad keedualad vajaduse korral automaatselt välja. Näitu **F2**, **F4** või **F5** kuvatakse vaheldumisi jääkkuumuse näiduga **H** või **h**.

Näit	Viga	Abinõu
Puudub.	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige hoone elektrikilpi ja kaitsmeid. Tehke teiste elektriseadmetega kindlaks, kas tegemist on voolukatkestusega.
Kõik näidud vilguvad.	Tööala on niiske või sellele on asetatud mingi ese.	Kuivatage tööala või eemaldage ese.
F2	Mitut keeduala kasutati pikka aega samal ajal suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F2 kustub, on elektroonika piisavalt jahtunud. Võite toiduvalmistamist jätkata.
F4	Hoolimata sümboli F2 väljalülitumisest jätkas elektroonika kuumenemist. Seepärast lülitisid kõik keedualad välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F4 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol F5 ja võimsuste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaali.	Hoiatus: tööalal on kuum pott. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Võtke pott ära. Veanäidik kustub veidi pärast seda. Võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol F5 ja helisignaali.	Tööalal on kuum pott. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Võtke pott ära. Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F5 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
F8	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.
dE Keedualad ei kuumene	Demorežiim on sisse lülitatud.	Demorežiimi väljalülitamine: lahutage seade 30 sekundiks vooluvõrgust (lülitage vool või kaitselüliti elektrikilbist välja). Järgmise 3 minuti jooksul puudutage mis tahes tööala. Demorežiim lülitatakse välja.

E-teade näidikutel

Kui näidikutel ilmub veateade tähega E (nt E0111) lülitage seade välja ja uuesti sisse.

Kui see oli ühekordne tõrge, siis teade kustub. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja edastage täpne veateade.



Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

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

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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



Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinade katsetamist.

Tabelis toodud andmed on esitatud järgmiste mõõtmetega Schulte-Uferi keedunõude kohta (4osaline induksioonpliidiplaadi pottide komplekt HEZ 390042):

- kastrul Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks

- keedupott Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks
- keedupott Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks
- praepann Ø 24 cm, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine			Edasikeetmine	
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Šokolaadi sulatamine					
Nõu: kastrul					
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetker poolmõru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine					
Nõu: keedupott					
Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 450 g 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Läätsesupp konservsupina					
nt Erasco läätsesupp viineritega:					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 500 g 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	Jah	1.	Jah
Kogus: 1000 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	Jah	1.	Jah

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas

Bechameli kastme valmistamine

Nõu: kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja veidi soola, 14,5 cm Ø keedualal	g ²	ca 5:20	Ei	1 ^{1,3}	Ei
				1 Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta 3 minutit kuumeneda	
		2 Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni			
				3 Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, seejuures pidevalt segada	

Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega

Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 6:45 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 7:20 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	

Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta

Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 7:30 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 8:00 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei
Riisi keetmine					
Nõu: keedupott					
Veetemperatuur 20 °C					
Retsept vastavalt standardile DIN 44550:					
125 g pikateralist riisi 300 g vett ja pisut soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:48	Jah	2	Jah
Retsept vastavalt standardile DIN 44550:					
250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 3:15	Jah	2.	Jah
Seafilee praadimine					
Nõu: praepann					
Seafilee algtemperatuur: 7 °C					
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, umbes 1 cm paksused) 15 g päevalilleõli 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	7	Ei
Pannkookide praadimine					
Nõu: praepann					
Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2					
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	6 või 6. olenevalt pruunistusastmest	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite fritimine					
Nõu: keedupott					
Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original), 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	Kuni õli kuumeneb temperatuurile 180 °C	Ei	9	Ei

Kui katseid tehakse 18 cm Ø keedualal nimivõimsusega 1500 W, pikeneb kuumenemisaeg umbes 20% ja võimsusaste edasikeetmisel on ühe astme võrra kõrgem.

Зміст

	Використання за призначенням	42
	Важливі настанови з безпеки	42
	Причини несправностей	43
	Огляд	43
	Захист навколишнього середовища	43
	Поради щодо заощадження енергії.	43
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	44
	Знайомство з приладом	44
	Панель управління	44
	Конфорки	45
	Індикатор залишкового тепла	45
	Управління приладу	45
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.	45
	Регулювання конфорки	45
	Таблиця тривалості готування	46
	Функція PowerBoost	47
	Увімкніть функцію «Powerboost».	47
	Вимкнення функції «Powerboost»	47
	Функція “Захист від дітей”	47
	Увімкнення та вимкнення функції «Захист від доступу дітей».	47
	Автоматична функція "Захист від дітей"	47
	Установки таймера	47
	Автоматичне вимкнення конфорки	47
	Автоматичний таймер.	48
	Кухонний таймер	48
	Функція секундоміра	48
	Автоматичне запобіжне вимкнення	48
	Функція підтримання страв у гарячому стані .48	
	Увімкнення функції підтримання страв у теплому стані	48
	Вимкнення функції підтримання страв у теплому стані	49
	Захист від витирання	49
	Індикатор споживання електроенергії	49
	Основні установки	49
	Зміна основних налаштувань.	50
	Очищення	50
	Склокераміка	50
	Рама варильної поверхні	50

	Що робити у випадку несправності?	51
	Повідомлення E в індикації	51
	Служба сервісу	52
	Номери E та FD	52
	Тестові страви	53

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**



Використання за призначенням

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

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

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

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

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

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.



Важливі настанови з безпеки



Попередження – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Не можна використовувати кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.



Попередження – Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої, наприклад решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Попередження – Небезпека травмування!

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

Причини несправностей

Увага!

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

Огляд

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

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



Захист навколишнього середовища

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

Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.

- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витрачатиметься зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



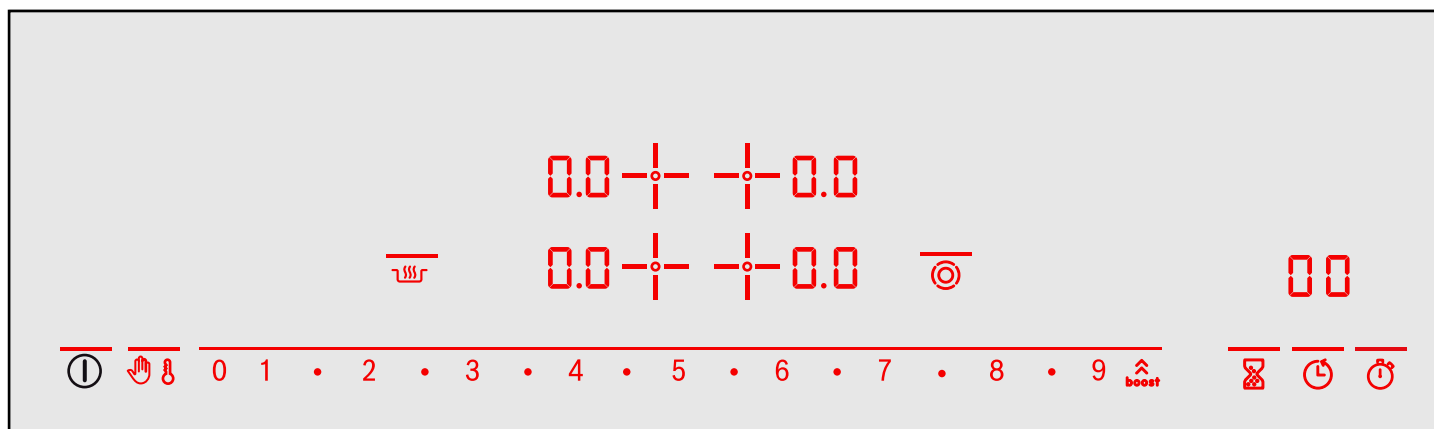
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знайомство з приладом

Інструкція з експлуатації дійсна для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь указано в огляді моделей. → *Сторінка 2*

Панель управління



Індикація	
I-S	Рівні нагрівання
H/H	Залишкове тепло
b	Функція «Powerboost»
Lo	Функція підтримання страв у гарячому стані
88	Таймер

Кнопки зі світловими індикаторами над символами	
I	Головний вимикач
boost	Функція Powerboost
hand lock	Блокування від доступу дітей Захист від витирання
1•2•3•4•	Зона регулювання параметрів
zone	Підключення зон
wavy lines	Функція підтримання страв у гарячому стані
hourglass	Кухонний таймер

Кнопки зі світловими індикаторами над символами	
clock	Таймер
timer	Функція секундоміра

Кнопки без світлових індикаторів над символами	
+/-	Вибір конфорки

Вказівки

- Залежно від режиму роботи варильної поверхні кнопки керування, які у даний момент можна вибрати, світяться тьмаво або яскраво. У випадку торкання до них вибирається відповідна функція.
- Кнопки керування, які у даний момент не можна вибрати, не світяться.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися система електроніки.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
◎ Двоконтурна конфорка	Виберіть конфорку та натисніть символ ◎
○ Овальна зона розширення	Виберіть конфорку та натисніть символ ◎
◎ Двоконтурна конфорка з овальною зоною розширення	Виберіть конфорку та натисніть символ ◎, щоб підключити другий нагрівальний контур. Знову натисніть символ ◎, щоб підключити овальну зону розширення

Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор

Вказівки

- Дещо темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.
- Робота конфорки регулюється автоматичним увімкненням і вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатися й вимикатися навіть на максимальній потужності.
Це, наприклад, забезпечує:
 - захист чутливих деталей від перегріву,
 - захист приладу від електричного перевантаження,
 - покращення результатів готування.
- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатися і вимикатися у різний час.

Індикатор залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.



Управління приладу

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

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення

Натисніть символ ①. Пролунає сигнал. Над головним вимикачем загоряється індикаторна смужка. Увімкнеться підсвічування кнопок керування та засвітяться індикатори рівнів нагрівання ②. Варильна поверхня готова до роботи.

Вимкнення

Доторкніться до символу ① і тримайте, поки індикаторна смужка над головним вимикачем та індикатори не згаснуть. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки конфорки не охолонуть достатньою мірою.

Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені протягом деякого часу (10-60 секунд).
- Налаштування зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення. Якщо впродовж цього часу знову увімкнути варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми установками.

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів можна задавати бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

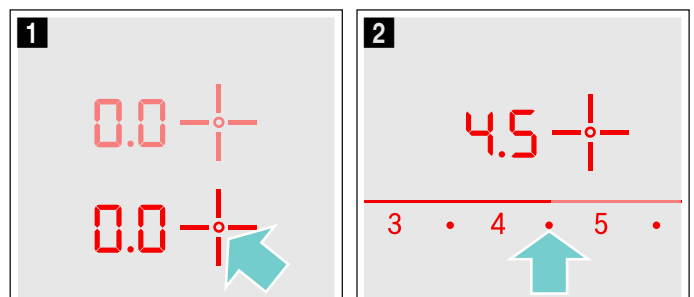
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Він відображається на дисплеї, наприклад, як **4.5**.

Установлення рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Натисніть символ +, щоб вибрати конфорку. На індикаторі рівня нагрівання яскраво засвітиться символ 0.0.
2. Установіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень нагрівання.



Конфорка увімкнена.

Зміна рівня нагрівання:
Виберіть конфорку та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

Вимкнення конфорки

Виберіть конфорку. Установіть 0 у зоні регулювання параметрів. Приблизно через 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

Вказівка: Активною залишається конфорка, налаштована останнього разу. Її можна відрегулювати або обрати іншу.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

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

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

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

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 43*

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, глазур,	1-1.5	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевичею)	1-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Розігрівання ковбасок у воді**	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2.5-3.5	10-20 хв
Гуляш глибокого замороження	2.5-3.5	20-30 хв
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнелі, галушки	4.5-5.5*	20-30 хв
Риба	4-5*	10-15 хв
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3-6 хв
Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський	3-4	8-12 хв
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Варіння, приготування на парі, тушування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв
Рис, зварений на молоці	1.5-2.5	35-45 хв
Картопля «в мундірі»	4-5	25-30 хв
Варена картопля	4-5	15-25 хв
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв
Рагу, супи	3.5-4.5	15-60 хв
Овочі	2.5-3.5	10-20 хв
Овочі глибокого замороження	3.5-4.5	10-20 хв
Готування у скороварці	4-5	-
Тушування		
Голубці	4-5	50-60 хв
Печеня	4-5	60-100 хв
Гуляш	2.5-3.5	50-60 хв
Смаження на невеликій кількості олії**		
Шніцелі, паніровані або непаніровані	6-7	6-10 хв
Шніцелі глибокого замороження	6-7	8-12 хв
Котлети, паніровані або непаніровані***	6-7	8-12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	7-8	8-12 хв
Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)***	4.5-5.5	30-40 хв
Філе птиці (товщиною 2 см)***	5-6	10-20 хв
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10-30 хв
Риба та рибне філе непаніровані	5-6	8-20 хв
Риба та рибне філе паніровані	6-7	8-20 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	6-7	8-12 хв
Креветки	7-8	4-10 хв
Приготування соте зі свіжих овочів та грибів	7-8	10-20 хв
Овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7.5-8.5	15-20 хв
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10 хв
Млинці	6-7	Без перерви
Омлет	3.5-4.5	Без перерви
Яєчня	5-6	3-6 хв
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Готування у фритюрі (порції по 150–200 г без перерв у 1–2 л олії**)		
Заморожені продукти, наприклад картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети, глибокого замороження	7-8	-
М'ясо, наприклад порційні шматки курчати	6-7	-
Риба, панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти в клярі	4-5	-
* Подальше нагрівання без кришки ** Без кришки *** Часто перевертати		

Функція PowerBoost

За допомогою функції «Powerboost» ви можете нагрівати великі об'єми води ще швидше, ніж на рівні нагрівання 9.

Функція «Powerboost» доступна тільки для конфорок, позначених символами **boost** і .

Для двоконтурних конфорок для роботи з функцією «Powerboost» необхідно увімкнути другий нагрівальний контур.

Увімкніть функцію «Powerboost»

1. Виберіть конфорку.
2. Доторкніться до символу  в зоні регулювання параметрів. Засвітиться індикатор .

Функція «Powerboost» увімкнена.

Вимкнення функції «Powerboost»

1. Виберіть конфорку.
2. Установіть будь-який рівень подальшого нагрівання. Індикація  згасає.

Функція «Powerboost» вимкнена.

Вказівки

- Якщо ви не вимикаєте функцію «Powerboost», то через певний час вона вимикається автоматично. Конфорка перемикається назад на рівень 9.
- Майте на увазі, що в разі використання функції «Powerboost» олія та жир швидко нагріваються. Ніколи не залишайте процес варіння без нагляду. Перегріті олія та жир швидко загоряються, див. розділ «Важливі настанови з безпеки».→ *Сторінка 42*

Функція «Захист від дітей»

Функція «Захист від доступу дітей» дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

Увімкнення та вимкнення функції «Захист від доступу дітей»

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: увімкніть варильну поверхню головним вимикачем . Натисніть і 4 секунди втримуйте символ . Індикатор  світиться впродовж 10 секунд. Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: вимкніть варильну поверхню головним вимикачем . Натисніть і 4 секунди втримуйте символ . Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

За допомогою цієї установки функція "Захист від дітей" завжди автоматично включатиметься після того, як Ви вимкнули варильну поверхню.

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», описано в розділі «Основні установки».→ *Сторінка 49*

Установки таймера

Існує три установки таймера:

- Автоматичне вимкнення конфорки
- Кухонний таймер
- Секундомір

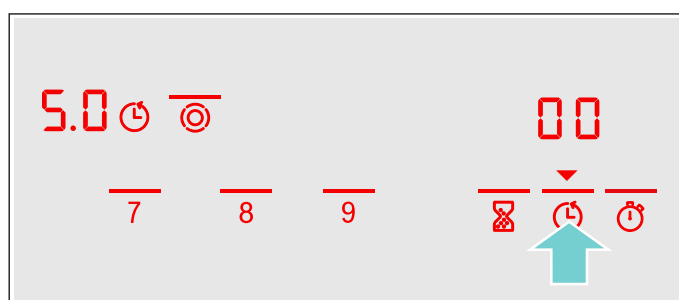
Автоматичне вимкнення конфорки

Задайте тривалість роботи бажаної конфорки. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

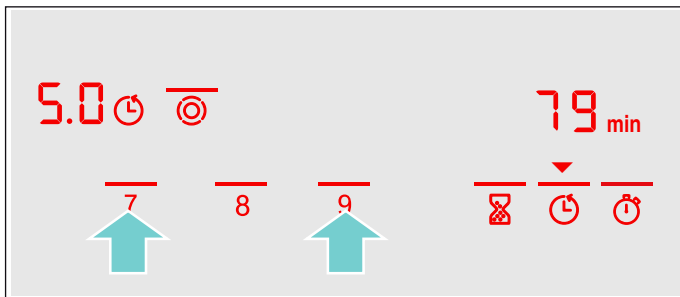
Установлення тривалості

Конфорка має бути вимкнена.

1. Оберіть конфорку.
2. Натисніть символ . Яскраво засвічуються  над символом  та індикатор  бажаної конфорки. На індикаторі таймера світиться .



3. Протягом наступних 10 секунд установіть потрібну тривалість у зоні регулювання параметрів.



Тривалість відраховується у зворотному порядку. Якщо встановлено час роботи для кількох конфорок, завжди відображатиметься тривалість для вибраної конфорки.

Після спливу часу

Коли час сплив, конфорка вимикається. Лунає сигнал, а на індикаторі таймера впродовж 10 секунд блимає символ **00**. ▼ над символом **00** і блимає індикатор **00**. Натисніть будь-який символ. Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.

Зміна або скасування тривалості

Оберіть конфорку та доторкніться до символу **00**. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на **00**.

Вказівки

- Можна встановлювати тривалість до 99 хвилин.
- Коли спливає остання хвилина тривалості, на індикаторі таймера замість хвилин відображаються секунди.

Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції можна задавати час роботи всіх конфорок. Після кожного ввімкнення однієї з конфорок починається відлік установленого часу. Після того як заданий час сплине, конфорка вимкнеться автоматично.

Як увімкнути автоматичний таймер, описано в розділі «Основні установки».→ Сторінка 49

Вказівка: Можна змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер:

Оберіть конфорку та доторкніться до символу **00**. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на **00**.

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера можна встановлювати час до 99 хвилин. Він не залежить від жодних інших установок. Для активації варильна поверхня повинна бути ввімкненою.

Установлення кухонного таймера

1. Натисніть символ **00**. Яскраво засвічується ▼ над символом **00**. На індикаторі таймера світиться **00**.
 2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.
- За кілька секунд почнеться зворотний відлік часу.

Після спливу часу

Після спливу часу лунає сигнал, а на індикаторі таймера впродовж 10 секунд блимає символ **00**. Блимає ▼ над символом **00**. Натисніть будь-який символ. Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.

Зміна часу

Оберіть кухонний таймер за допомогою символу **00** та задайте нові налаштування.

Функція секундоміра

Ця функція показує час, що сплив з моменту ввімкнення секундоміра.

Функція секундоміра працює тільки в тому випадку, якщо варильну поверхню ввімкнено. Якщо вимикається варильна поверхня, то разом з нею вимикається й функція секундоміра.

Щоб увімкнути секундомір, натисніть символ **00**. На індикаторі таймера з'явиться індикація **00**, і почнеться відлік часу. На першій хвилині відображаються секунди, потім хвилини.

Щоб призупинити секундомір, натисніть символ **00**. Щоб вимкнути секундомір, ще раз натисніть символ **00**. Індикація таймера згасне.



Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка тривалий час працює без зміни режиму, автоматично вмикається функція обмеження часу.

Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі блимають символи **F 8** та індикація залишкового тепла **H/h**.

Якщо натиснути будь-яку кнопку керування, індикатор погасне. Можна задати параметри заново.

Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до вибраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).



Функція підтримання страв у гарячому стані

Ця функція підходить для розтоплення шоколаду або вершкового масла та для підтримання страв і посуду в теплом стані.

Увімкнення функції підтримання страв у теплом стані

1. Виберіть конфорку.
 2. Натисніть символ **00**. На індикаторі рівня нагрівання засвітиться **00**.
- Функція підтримання страв у теплом стані ввімкнена.

Вимкнення функції підтримання страв у теплому стані

1. Виберіть конфорку.
2. Натисніть символ . На індикаторі рівня нагрівання засвітиться .

Функцію підтримання страв у теплому стані вимкнено.



Захист від витирання

Якщо протирати панель керування, коли варильна поверхня ввімкнена, можуть змінитися задані установки.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна ввімкнути функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу . Пролунає сигнал. Засвітиться індикація  над символом . Панель керування буде заблокована на 30 секунд. Можна протирати панель керування без ризику змінити установки.

Вказівка: На головний вимикач ця функція не діє. Варильну поверхню можна вимкнути в будь-який момент.

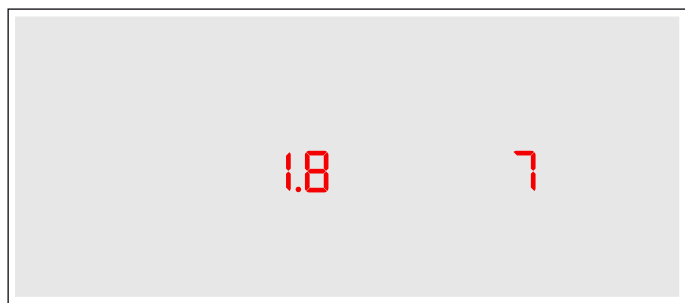


Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна виводити на дисплей індикацію загальної витрати електроенергії між увімкненням та вимкненням варильної поверхні.

Після вимкнення на 10 секунд відображається спожита електроенергія в кіловат-годинах, наприклад 1,87 кВт-год.

Точність індикації залежить, зокрема, від якості напруги в електромережі.



Індикатор не ввімкнено. Як увімкнути індикатор, описано в розділі «Основні установки».→ Сторінка 49



Основні установки

Ваш прилад має різноманітні основні установки. Їх можна змінювати залежно від Ваших потреб.

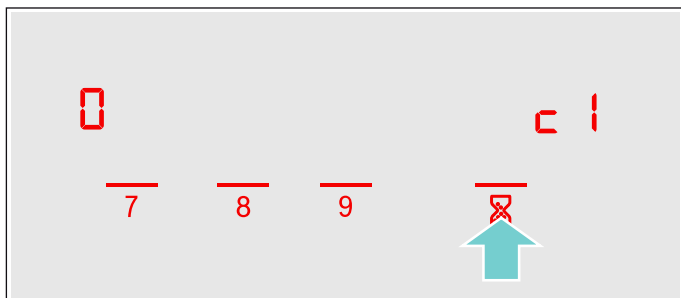
Індикація	Функція
	Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»
	Вимкнено.*
	Увімкнено.
	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнено.
	Акустичний сигнал
	Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені (сигнал головного вимикача завжди залишається).
	Увімкнений лише сигнал несправності.
	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал несправності.*
	Індикація енергоспоживання (щоб дізнатися напругу в мережі, зверніться до місцевого енергопостачального підприємства)
	Індикація енергоспоживання вимкнена.*
	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 230 В.
	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 400 В.
	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 220 В.
	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 240 В.
	Автоматичний таймер
	Вимкнено.*
	Тривалість, після якої конфорки вимикаються.
	Тривалість сигналу завершення роботи таймера
	10 секунд.*
	30 секунд.
	1 хвилина.
	Підключення нагрівальних елементів
	Вимкнено.
	Увімкнено.
	Остання установка перед вимкненням конфорки.*
	Повернення до основної установки
	Вимкнено.*
	Увімкнено.

*Основна установка

Зміна основних налаштувань

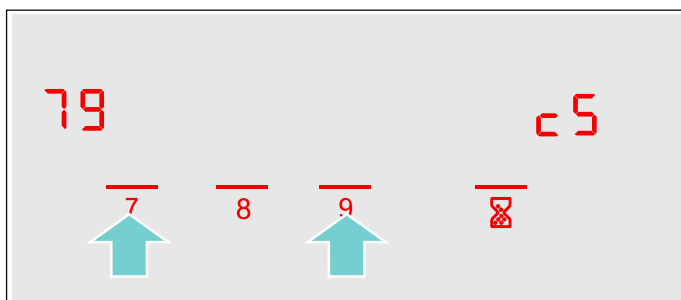
Варильна поверхня має бути вимкненою.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть символ  та втримуйте його 4 секунди.



З'являється **C 1** і на індикаторі конфорки світиться .

3. Натискайте символ , доки не з'явиться бажана індикація.
4. У зоні регулювання параметрів установіть бажане значення.



5. Натисніть і 4 секунди втримуйте . Налаштування активоване.

Вимкнення

Щоб вийти з основних установок, вимкніть конфорку за допомогою головного вимикача та задайте нові параметри.

Очищення

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

Склокераміка

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

Застосовуйте лише миючі засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

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

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

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

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

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

? Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

Електронний блок варильної поверхні знаходиться під панеллю керування. З різних причин температура в цій області може значно підвищуватися.

Щоб електронний блок не перегрівався, конфорки за необхідності вимикаються автоматично. Індикація **F2**, **F4**, або **F5** відображається по черзі з індикацією залишкового тепла **H** або **h**.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блимають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель керування чи приберіть з неї сторонній предмет.
F2	Кілька конфорок працювали тривалий час в режимі високої потужності. Для захисту електронного блоку від перегріву конфорку вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Згасання символу F2 свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
F4	Попри відключення за допомогою F2 електронний блок продовжував нагріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ F4 , можна продовжити готування.
Почергово блимають символ F5 і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Для захисту електронного блоку від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ F5 , можна продовжити готування.
F8	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
DE , конфорки не нагріваються	Увімкнено режим демонстрації (Demo).	Щоб вимкнути режим демонстрації (Demo), на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку керування. Режим демонстрації (Demo) буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову увімкніть прилад.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.



Служба сервісу

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

Номери E та FD

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

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Тестові страви

Таблиці були створені для випробувальних лабораторій, щоб полегшити випробування наших приладів.

Дані з таблиці чинні для готування на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструль з 4 елементів HEZ 390042) з такими габаритами:

- Каструля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки 18 або 17 см Ø

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Розтопити шоколад					
Посуд: каструля з рукояткою					
Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см	-	-	-	1.	Ні
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею					
Посуд: каструля					
Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 450 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
Кількість: 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
Густий суп з чечевицею з консервної банки					
Наприклад, миска супу з чечевиці з ковбасками Erasco:					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 500 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:30 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Соус бешамель, повільне кип'ятіння					
Посуд: каструля з рукояткою					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9 ²	Прибл. 5:20	Ні	1 ^{1,3}	Ні
				¹ Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин	
		² Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи			
				³ Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати	

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка

Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою

Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 6:45 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 7:20 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	

Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки

Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 7:30 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 8:00 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні

Варіння рису

Посуд: каструля					
Температура води: 20 °C					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:48	Так	2	Так
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 3:15	Так	2.	Так

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка

Смаження стейків зі свинячого філе

Посуд: сковорода					
Початкова температура стейків з філе: 7 °C					
Кількість: 3 стейки з філе (загальна вага – прибіл. 300 г, товщина прибіл. 1 см), 15 г соняшникової олії, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	7	Ні

Смаження млинців

Посуд: сковорода					
Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2					
Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	6 або 6. залежно від рівня підсмажування	Ні

Готування картоплі фрі глибокого замороження

Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (наприклад, McCain 123 Frites Original), готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні

Якщо ви готуєте цю страву на конфорці діаметром 18 см з номінальною потужністю 1500 Вт, тривалість закипання збільшується приблизно на 20 %, а рівень подальшого нагрівання потрібно збільшити на один.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9000995894
970601