



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)

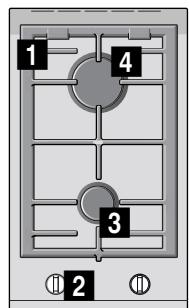
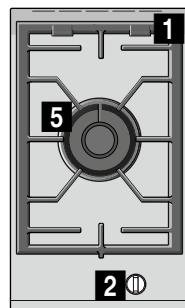


Gas hob

PRA3A....., PRB3A.....

[et]	Kasutusjuhend
[lt]	Naudojimo instrukcija
[lv]	Lietošanas instrukcija
[uk]	Інструкція з використання

Gaasiplaat	3
Dujiné kaitlentē	13
Gāzes sildvirsmā	23
Газова варильна поверхня	33

PRB3A.D7..**PRA3A.D7..****1** Restid**2** Juhtseadmed**3** Tavapõleti võimsusega kuni 1,9 kW**1** Atraminés grotelés indams**2** Reguliatimo rankenélés**3** Iprastas degiklis, iki 1,9 kW**4** Kiirpõleti võimsusega kuni 2,8 kW**5** Topelt-vokkpõleti kuni 6,1 kW**1** Restes**2** Vadības slēdži**3** Parastais deglis ar jaudu līdz 1,9 kW**4** Galingas degiklis, iki 2,8 kW**5** Dvigubas degiklis kiniškoms keptuvēms, kurio galia yra iki 6,1 kW**1** Решітки**2** Ручки управління**3** Звичайна конфорка до 1,9 кВт**4** Потужна конфорка до 2,8 кВт**5** Конфорка Dual-Wok до 6,1 кВт

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	3
	Olulised ohutusnõuded	4
	Seadmega tutvumine	5
	Juhetelemendid ja põletid	5
	Jääkkuumuse näit	6
	Tarvikud	6
	Gaasipõletid	7
	Kätsitsi sisselülitamine	7
	Automaatne süüde	7
	Ohutussüsteem	7
	Põleti väljalülitamine	7
	Hoiatused	7
	Tabelid ja soovitused	7
	Sobivad nõud	7
	Kasutuseeskirjad	7
	Toiduvalmistustabel	8
	Puhastamine ja hooldamine	10
	Puhastamine	10
	Hooldamine	10
	Mida teha tõrgeate korral?	11
	Hooldekeskus	12
	Garantiitutingimused	12
	Keskonnakaitse	12
	Keskonnasäästlik jäätmekätlus	12

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane kasutamine

Lugege need juhised tähelepanelikult läbi. Alles seejärel saate seadet kasutada tõhusalt ja turvaliselt. Hoidke alles seadme paigaldus- ja kasutusjuhendid ning andke need seadme omaniku vahetumisel seadmega kaasa.

Selle juhendi ettekirjutuste täitmata jätmise korral ei võta tootja endale mingit vastutust.

Käesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.

Ärge võtke seadet enne paigaldamist kaitsepakendist välja. Kui märkate seadme juures mis tahes kahjustust, ärge seadet ühendage. Võtke ühendust meie klienditeenindusega.

See seade kuulub vastavalt gaasiseadmete standardile EN 30-1-1 klassi 3: mööblisse sisseehitatud seade.

Enne oma uue pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et paigaldamisel järgitaks kokkupanemisjuhendit.

See seade ei sobi paigaldamiseks jahtidele ega haagissuvilatesse.

See seade on kasutamiseks ainult piisava ventilatsiooniga kohtades.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Kõik paigaldus-, ühendus- ja reguleerimistööd ning teisele gaasitüübile kohandamised peab tegema volitatud tehnik, järgides kehtivaid norme ja seadusi ning kohalike elektri- ja gaasiettevõtete ettekirjutusi. Erilist tähelepanu tuleb pöörata ventilatsiooni kohta käivatele eeskirjadele.

See seade väljub tehastest sobilikuna kasutamiseks gaasitüübiga, mis on kirjas andmeplaadil. Kui on vaja gaasitüüpi muuta, lugege kokkupanekujuhendit. Seadme kohandamiseks teisele gaasitüübile soovitame võtta ühendust meie klienditeenindusega.

See seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Selle professionaalne või ärieesmärkidel kasutamine ei ole lubatud. Kasutage seadet ainult toiduvalmistamiseks, mitte küttekehana. Garantii kehtib üksnes tingimusel, et seadet kasutatakse ettenähtud otstarbel.

Seadet tohib kasutada kõrguse sel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

Ärge kasutage selliseid laste ohutust tagavaid turvapiirdeid ja -kaasi, mida pliidiplaadi tootja ei ole soovitanud. Need võivad põhjustada õnnetusi nt ülekuumenemise, süttimise või materjalist eralduvate tükikeste töltu.

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 käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmost 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 seadmost ja ühendusuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Süttimisoht!

Põlemata gaasi kogunemine suletud ruumis toob kaasa süttimisohu. Ärge jätke seadet tõmbetuule kätte. Põletid võivad kustuda. Lugege hoolikalt läbi gaasipõletite töö kohta käivad juhised ja hoiatused.

Hoiatus – Mürgistusoht!

Gaasiga töötava kuumtöötlusseadme kasutamine tekitab seadme paigalduskohas soojust, niiskust ja põlemissaadusi. Tagage köögi hea ventilatsioon, eelkõige pliidiplaadi töö ajal: hoidke loomuliku õhutuse avad avatud või paigaldage sundventilatsioon (pliidikumm). Seadme sagedasel ja pikaajalisel kasutamisel võib vajalik olla täiendav või tõhusam ventilatsioon: avage aken või suurendage sundventilatsiooni võimsust.

Hoiatus – Põletusoht!

- Keedualad ja nende ümbrus lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puutuge kuuma pinda. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmost eemal.
- Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeke. Seadme osad võivad kahjustada saada ja aja jooksul võib kaduda nende hermeetilisus, mis võib kaasa tuua gaasilekke. Selle tagajärvel võib tekkida tulekahju. Veenduge, et vedelgaasiballoonid on alati püstiasendis.

Hoiatus – Tuleoht!

- Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge asetage pliidiplaadile kergsüttivaid esemeid. Ärge hoidke asju pliidiplaadil.
- Ärge hoidke ega kasutage selle kodumasina all ega läheduses korrodeeriva toimega keemilisi aineid, aurusid, kergsüttivaid aineid ega toiduks mittekasutatavaid aineid.
- Ülekuumenenud rasv ja õli süttivad kergesti. Ärge rasva või õli kuumutamise ajal seadme juurest lahkuge. Kui rasv või õli süttivad, ärge kasutage kustutamiseks vett. Katke nõu kaanega, et tuli lämmatada. Lülitage vastav keeduala välja.

- Kui põleti töötab liiga kõrgel võimsusastmel, tekivad väga kõrged temperatuurid. Tuleohtlikud materjalid võivad süttida. Ekraanil kuvatav võimsusaste võib juhnupust välja reguleeritud võimsusastmest erineda. Ekraanil kuvatav võimsusaste on vaid täiendav info. Reguleerige võimsusaste alati välja juhnupul olevate sümbolite järgi.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Klaasplaadis olevad praoed on ohtlikud. Lülitage kõik põletid ja elektrilised kütteelementid viivitamatult välja. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Sulgege gaasikraan. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Kahjustatud või ebasobiva suurusega, üle pliidiplaadi serva ulatuvad või plaadile valesti asetatud nõud võivad tekitada tõsiseid kahjustusi. Järgige toiduvalmistusnõude kohta käivaid nõuandeid ja hoiatusi.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool, sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Kui juhnuppu ei saa keerata või kui see on lahti, ei tohi seda enam kasutada. Pöörduge kohe hooldekeskusse ja laske juhnupparandada või välja vahetada.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögioht!

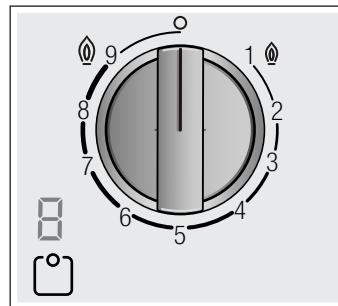
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid.
- Praod klaasplaadis võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusse.

Seadmega tutvumine

Mudelite ülevaatest leiate seadme ja põletite võimsused. → *Lehekülg 2*

Juhtelemendid ja põletid

Igale juhnupule on märgitud selle juurde kuuluv põleti. Juhnuppude viimisega eri asenditesse saate välja reguleerida soovitud võimsuse alates maksimumvõimsusest kuni miinimumvõimsuseni. Ärge püükke keerata nuppu asendist 0 otse asendisse 1 või asendist 1 asendisse 0.



Näidikud

□ Juhnupust reguleeritav põleti

○ Väljalülitatud põleti

∅ 9 Kõrgeim võimsusaste ja elektriline süüde

1 □ Madalaim võimsusaste

Ekraani näidud

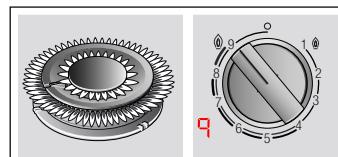
↖ Elektriline süüde

∅ - I Võimsusastmed

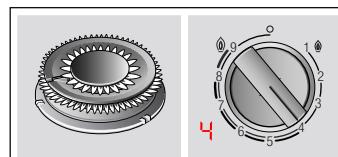
○ Väljalülitatud põleti

↗ Jääkkuumus

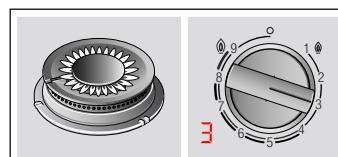
Kahepoolse topeltpõleti sisemisi ja välimisi leek saab reguleerida üksteisest sõltumatult. Võimalikud võimsusastmed:



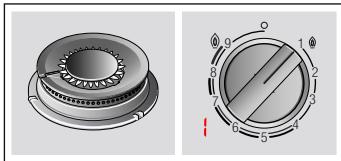
Välimine ja sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Välimine leek minimaalsel, sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



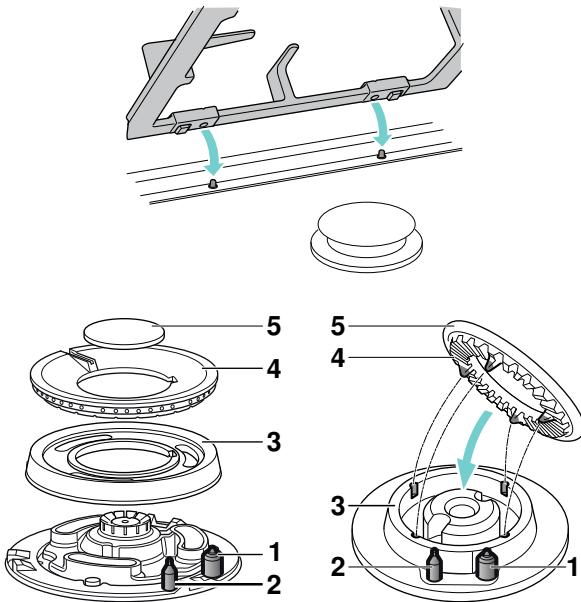
Sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Sisemine leek minimaalsel võimsusel.

Seadme korraliku töö tagamiseks peavad restid ja kõik põletite osad olema õigesti paigaldatud. Ärge pange ühe põleti kaant teisele põletile.

Eemaldage restid alati ettevaatlikult. Ühe rosti nihutamisega võib paigast nihutada ka selle kõrval olevad restid.



Elementid

1	Süüteküünal
2	Termoelement
3	Põleti röngas
4	Põleti kroon
5	Põleti kate

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaatil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit, mis viitab kuumadele või soojadele keedualadele.

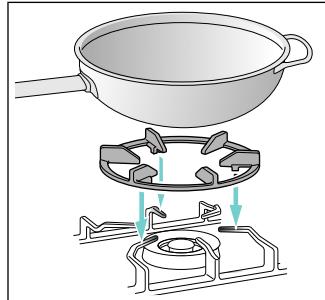
Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahtunud. Kui näit põleb, siis ärge keeduala puudutage.

6

Tarvikud

Sõltuvalt mudelist võivad pliidi juurde kuuluda järgmised lisatarvikud. Neid lisatarvikuid saab osta ka tehnilisest teenistusest.

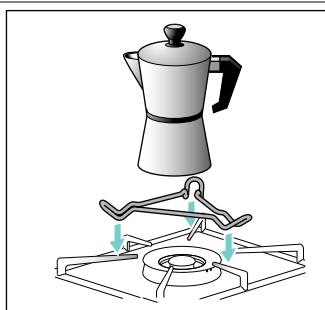
Neid seadmeid võib kombineerida omavahel ja/või sama marki tavaliste pliidiplaatidega, kasutades ühendustarvikuid. Vaadake kataloogist.



Voki lisarest

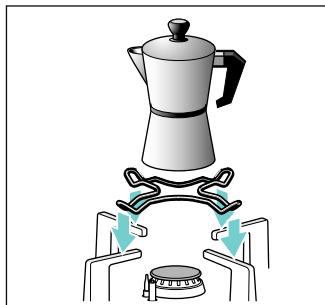
Sobiv kasutamiseks ainult vokkpõletitel. Kasutage kumera põhjaga keedunõusid.

Seadme eluea pikendamiseks on soovitav kasutada voki lisaresti.



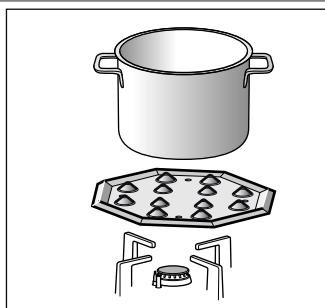
Espresso-kannu lisarest

Kasutamiseks vaid vokkpõleti sisemisel leegil. Kasutage alla 22 cm läbimõõduga keedunõud.



Espresso-kannu lisarest

Sobiv kasutamiseks ainult väikemal põletil. Kasutage alla 12 cm läbimõõduga keedunõud.



Madadal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat

See lisatarvik on ette nähtud ainult madadal temperatuuril keetmiseks. Seda võib kasutada säastupõletil või normaalpõletil. Kui pliidiplaatil on mitu tavapõletit, on soovitav asetada plaat parempoolsele eesmissele või tagumissele tavapõletile.

Asetage plaat kandurile nii, et väljaulatuvad osad on suunatud üles, ärge asetage platti otse põletile.

Kood

HEZ233720 Voki lisarest

HEZ298113 Espresso-kannu lisarest vokkpõletile

HEZ298114 Espresso-kannu lisarest väikseimale põletile

HEZ298105 Madadal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat

Tootja ei võta endale vastutust eelpool nimetatud tarvikute mittekasutamise või valesti kasutamise eest.

Gaasipõletid

Kätsitsi sisselülitamine

- Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vasakule kõrgeimale võimsusastmele.
- Hoidke põleti vastas süütajat või tuleleeki (välgumihkel, tuletikku vm).

Automaatne süüde

Kui pliidiplaadil on automaatne süüde (süüteküünlad):

- Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vasakule kõrgeimale võimsusastmele. Seni kuni juhtnuppu hoitakse all, tekitavad kõik põletid sädemeid ja ekraanile ilmub sümbol . Leek süttib. Oodake mõni sekund.
- Vabastage juhtnupp.
- Keerake juhtnupp soovitud asendisse.

Kui süüdet ei toimu, lülitage põleti välja ja korrae eespool kirjeldatud samme. Hoidke seekord juhtnuppu kauem all (kuni 10 sekundit).

Hoiatus – Gaasi kogunemise oht!

Kui leek 10 sekundi pärast ei sütti, lülitage põleti välja ja avage ruumi uks või aken. Oodake vähemalt üks minut, enne kui põleti uuesti sisse lülitate.

Märkus: Tagage täielik puhtus. Kui süüteküünlad on määrdunud, võib süütes tekkida tõrge. Puhastage süüteküünlad korrapäraselt väikese, mittemetallilise harjaga. Veenduge, et süüteküünaldele ei avalduks tugevaid lõöke.

Ohutussüsteem

Pliidiplat on varustatud ohutussüsteemiga (termopaar), mis takistab gaasi läbivoolu, kui põletid kustuvad kogemata.

Selleks et tagada, et see seade oleks aktiivne:

- Lülitage põleti sisse nagu tavaliselt.
- Hoidke juhtseadet pärast leegi süütamist lahti laskmata kindlalt sisse vajutatult 4 sekundit.

Põleti väljalülitamine

Keerake juhtnupp paremale asendisse 0. Ekraanile ilmub sümbol ja mõne sekundi pärast süttib jäälkuumuse näit.

Mõne sekundi jooksul pärast põleti väljalülitamist kostab põletist heli (nörk mütsatus). See pole midagi ebanormaalset, vaid tähindab, et turvasüsteem on välja lülitunud.

Hoiatused

Põleti töötamise ajal on normaalne kuulda nörka vilinat.

Esimestel kasutuskordadel on normaalne, et seade eritab lõhnu. See ei tähenda mingit ohtu ega riket. Ajapikku lõhnad kaovad.

Oranži värv leek on normaalne. Leegi värvus tuleneb õhus sisalduvast tolmust, vedelikupritsmetest jm.

Kui põleti leegid kogemata kustuvad, keerake vastava põleti juhtseade nulli ja ärge üritage põletit vähemalt 1 minuti jooksul uuesti süüdata.

Tabelid ja soovitused

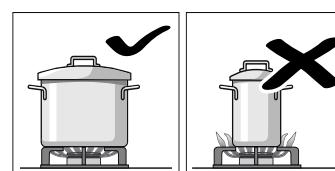
Sobivad nõud

Põleti	Keedunõu põhja minimaalne läbimõõt	Keedunõu põhja maksimaalne läbimõõt
Topelt-vokkpõleti	22 cm	30 cm
Kiirpõleti	20 cm	26 cm
Tavapõleti	12 cm	22 cm

Nõu ei või ulatuda üle pliidiplaadi serva.

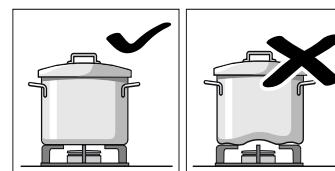
Kasutuseeskirjad

Järgmised nõuanded aitavad teil energiat säästa ja vältida nõude kahjustamist:

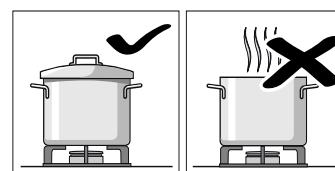


Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid.

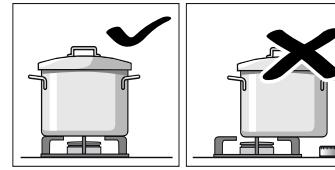
Ärge kasutage välkeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi piudutada nõu külgi.



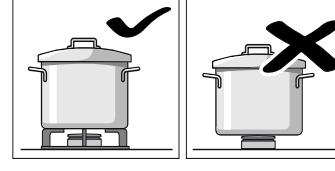
Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püs. Nõud võivad ümber minna. Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.



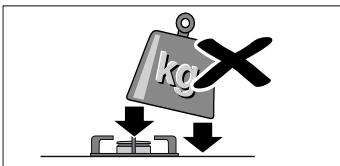
Ärge keetke ilma kaaneta või paigalt nihkunud kaanega. Osa energiast läheb kaduma.



Asetage nõu korralikult keset põletit. Vastasel juhul võib nõu ümber minna. Ärge asetage suuri nõusid juhtseadmete lähedal asuvatele põletitele. Kõrge temperatuur võib juhtseadmeid kahjustada.



Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põletile. Enne pliidi kasutamist kontrollige, et põletite restid ja kaaned oleks korralikult paigas.



Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult. Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.

Toiduvalmistustabel

Järgmine tabel sisaldb optimaalseid võimsusastmeid ja keeduaegu mitmesuguste roogade jaoks. Andmed on toodud ligikaudu nelja portsoni kohta.

Valmistusajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja omadustest ning kasutatud gaasi liigist ja keedunõu materjalist. Nende roogade valmistamiseks kasutati peamiselt roostevabast terasest keedunõusid.

Kasutage alati sobiva suurusega nõud ja asetage see põletile tsentreeritudt. Tutvuge keedunõu läbimõõdu kohta käiva infoga.→ "Sobivad nõud"

Teave tabeli kohta

Iga roa valmistamine koosneb ühest või kahest etapist. Iga etapp sisaldb järgmisi infot:

- keetmismeetod
- võimsusaste
- kestus minutites

Tabelis esitatud keetmismeetodid

- Keetmine
- Keetmise jätkamine
- Surve suurendamine kirkeedupotis
- Surve hoidmine kirkeedupotis
- Tugevalt pruunistamine
- Kergelt pruunistamine
- Sulatamine
- * ilma kaaneta
- ** pidevalt segada

Märkus: Sümboleid ei kuvata seadmel. Need on ette nähtud eri keetmismeetodite tähistamiseks.

Kuvatakse andmeid roogade valmistamiseks eri põletitel. Soovitav on kasutada esimesena nimetatud põletit. Mudeli ülevaates kirjeldatakse pliidiplaadi kõiki põleteid.→ lehekülg 2

Näide:

Roog Põleti	Aeg kokku, minuti- tes	Etapp 1			Etapp 2		

Supid, püreesupid

Kalasupp							
Kiirpõleti	12-17		8	7-9		1	5-8
Tavapõleti	17-22		8	11-13		1	6-9
Vokkpõleti	10-15		9	6-8		4	4-7

See näide kirjeldab kalasupi valmistamist kiirpõletil, tavapõletil ja vokkpõletil.

Kiirpõletit kasutades (soovituslik) kestab keetmine kokku 12 kuni 17 minutit.

- Etapp 1: keemiseni kuumutamine. 7-9 minutiks reguleerige välja võimsusaste 8.
- Etapp 2: keetmise jätkamine. 5-8 minutiks reguleerige välja võimsusaste 1.

Andmed käivad ka teiste soovitatud põletite kohta.

Roog Põleti	Aeg kok- ku, minu- ties	Etapp 1			Etapp 2		

Supid, püreesupid

Kalasupp							
Kiirpõleti	12-17		8	7-9		1	5-8
Tavapõleti	17-22		8	11-13		1	6-9
Vokkpõleti	10-15		9	6-8		4	4-7
Körviitsapüreesupp, borš							
Kiirpõleti	30-35		9	10-12		5	20-23
Tavapõleti	45-50		9	15-17		6	30-33
Vokkpõleti	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (köögiviljasupp)							
Kiirpõleti	47-52		9	10-12		5	37-40
Tavapõleti	57-62		9	10-12		6	47-50
Vokkpõleti	45-50		7	8-10		4	37-40

Nuudlid ja riis

Spaghetti								
Kiirpõleti	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Tavapõleti	20-24		*	9	10-12		7	10-12
Vokkpõleti	18-22		*	8	8-10		6	10-12

Riis

Kiirpõleti	17-22		9	5-7		2	12-15
Tavapõleti	18-23		9	7-9		6	11-14
Vokkpõleti	13-18		8	4-6		4	9-12

Ravioolid

Kiirpõleti	9-14		9	4-6		6	5-8
Tavapõleti	17-22		8	12-14		8	5-8
Vokkpõleti	10-15		8	4-6		8	6-9

Köögivilji ja kaunviljad

Keedetud kartulid (kartlipüree, kartulisalat)							
Kiirpõleti	23-28		9	8-10		5	15-18
Tavapõleti	25-30		9	10-12		6	15-18
Vokkpõleti	25-30		7	11-13		5	14-17

Hummus (püreeritud kikerherned)

Kiirpõleti	50-55		9	10-12		4	40-43
Tavapõleti	52-57		9	12-14		5	40-43
Vokkpõleti	47-52		7	10-12		5	37-40

Läätsed

Kiirpõleti	40-45		9	8-10		8	32-35
Tavapõleti	50-55		9	18-20		6	32-35
Vokkpõleti	45-50		9	7-9		4	38-41

Roog Põleti	Aeg kokku, minu- tites	Etapp 1			Etapp 2		
Köögivili tempuratainas							
Kiirpõleti	12-17		*	7	6-8		*
Tavapõleti	15-20		*	8	8-10		*
Vokkpõleti	10-15		*	7	5-7		*
Vokitut värske köögivilili**							
Vokkpõleti	5-7		*	9	5-7		
Kiirpõleti	6-8		*	9	6-8		
Friikartulid							
Vokkpõleti	12-17		*	7	12-17		
Kiirpõleti	15-20		*	9	15-20		
Tavapõleti	25-30		*	9	25-30		
Munad							
Türgipärane munaroog paprikaga							
Tavapõleti	15-20		9	10-12		4	5-8
Kiirpõleti	13-18		8	7-9		3	6-9
Vokkpõleti	15-20		6	11-13		4	4-7
Omlett (1 portsjon)							
Tavapõleti	3-5		*	8	3-5		
Kiirpõleti	2-4		*	9	2-4		
Vokkpõleti	2-4		*	5	2-4		
Hispaaniapärane omlett							
Kiirpõleti	25-30		*	9	25-30		
Vokkpõleti	18-23		*	7	18-23		
Kastmed							
Béchameli kaste**							
Tavapõleti	10-15		*	5	2-4		*
Vokkpõleti	3-8		*	5	1-2		*
Kiirpõleti	3-8		*	5	1-2		*
Sinihallitusjuustuga kaste**							
Tavapõleti	3-5		*	7	3-5		
Kiirpõleti	3-5		*	5	3-5		
Vokkpõleti	4-6		*	3	4-6		
Napoli kaste							
Tavapõleti	18-23		*	6	2-4		*
Kiirpõleti	15-20		*	8	1-3		*
Vokkpõleti	12-17		*	7	2-4		*
Carbonara-kaste							
Tavapõleti	10-15		*	6	5-7		*
Kiirpõleti	8-13		*	5	4-6		*
Vokkpõleti	10-15		*	3	10-15		
Kala							
Paneeritud merluus							
Kiirpõleti	5-10		*	8	5-10		
Tavapõleti	8-13		*	9	8-13		
Vokkpõleti	4-9		*	9	1-3		

Roog Põleti	Aeg kokku, minu- tites	Etapp 1			Etapp 2		
Küpsetatud lõhe							
Kiirpõleti	5-10		*	7	2-4		1
Tavapõleti	5-10		*	8	2-4		1
Vokkpõleti	7-12		*	6	2-4		1
Merekarbid							
Kiirpõleti	5-7		9	5-7			
Vokkpõleti	4-6		9	4-6			
Tavapõleti	10-12		9	10-12			
Liha							
Pardirind (1 tk)							
Tavapõleti	6-8		*	7	6-8		
Kiirpõleti	9-11		*	7	9-11		
Vokkpõleti	6-8		*	5	6-8		
Veisestrooganov							
Kiirpõleti	8-13		*	9	8-13		
Vokkpõleti	5-10		*	7	5-10		
Tavapõleti	12-17		*	9	12-17		
Kanašnitslid (8 kanafileed)							
Kiirpõleti	7-12		*	9	2-4		*
Vokkpõleti	7-12		*	9	2-4		*
Tavapõleti	7-12		*	9	7-12		
Hakkliha							
Kiirpõleti	15-20		*	8	15-20		
Tavapõleti	20-25		*	9	20-25		
Vokkpõleti	15-20		*	6	15-20		
Valmistrooted							
Külmutatud kroketid (16 tk)							
Külmutatud kalapulgad (12 tk)							
Kiirpõleti	6-10		8	6-10			
Tavapõleti	8-12		8	8-12			
Vokkpõleti	6-10		9	3-5		4	3-5
Praevorstd (12 tk)							
Kiirpõleti	5-10		*	9	1-3		7
Tavapõleti	7-12		*	9	7-12		
Vokkpõleti	5-10		*	9	1-3		5
Viinerid (12 tk)							
Tavapõleti	8-13		9	8-13			
Vokkpõleti	9-14		4	9-14			
Kiirpõleti	7-12		7	7-12			
Veiselihakotlett (4 tk, 1 cm paksune, 110 g)							
Kiirpõleti	4-9		*	9	1-3		7
Vokkpõleti	4-9		*	7	1-3		6
Tavapõleti	5-10		*	9	1-3		8
Ubade soojendamine tomatikastmes (kasutada madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plati)							
Tavapõleti	20-22		6	5-7		1	15

Roog Põleti	Aeg kok- ku, minu- tites	Etapp 1					Etapp 2			
Pitsa (läbimõõduga 20 cm)										
Vokkpõleti	4-8		4	4-8						
Kiirpõleti	16-20		1	16-20						
Tavapõleti	20-25		1	20-25						
Desserdid										
Riisipuder vastavalt standardile Din 3360-12* (kasutada madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plati)										
Tavapõleti	62-67		**	8	27-32		2	35		
Riisipuder**										
Tavapõleti	30-35		*	8	9-11		4	21-24		
Vokkpõleti	23-28		*	6	8-10		*	4	15-18	
Šokolaadi sulatamine vastavalt standardile EN 60350-2 (kasutada madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plati)										
Tavapõleti	20-24		*	1	20-24					
Pannkoogid (8 tk)										
Tavapõleti	17-22		*	8	3-5		*	5	50 s/ üks külg	
Kiirpõleti	20-25		*	6	4-6		*	4	60 s/ üks külg	
Saiavorm (veevannis)										
Kiirpõleti	25-30			9	10-12		6	15-18		
Vokkpõleti	23-28			9	8-10		7	15-18		
Tavapõleti	27-32			9	10-12		7	17-20		
Hispaaniapärane puding**										
Kiirpõleti	3-8		*	5	3-8					
Tavapõleti	8-13		*	5	8-13					
Vokkpõleti	3-8		*	3	3-8					
Biskviit (veevannis)										
Kiirpõleti	35-40			9	35-40					
Vokkpõleti	40-45			9	40-45					
Tavapõleti	45-50			9	45-50					

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesuppite valmistamiseks ja kaunviljade hautamiseks kasutage kiirkeedupotti. Keeduaeg lüheneb märkimisväärselt. Kiirkeedupoti kasutamisel järgige tootja juhiseid. Asetage kõik toiduained potti kohe alguses.
- Kartulite ja riisi keetmisel pange potile alati kaas peale. Nii lüheneb keeduaeg märkimisväärselt. Enne nuudlite, riisi või kartulite sissepanekut laske veel keema tõusta. Keetmise jätkamiseks reguleerige välja sobiv võimsusaste.
- Panniroogade puhul laske õil kõigepaalt kuumeneda. Pärast praadimise alustamist hoidke temperatuuri ühtlasena, selleks reguleerige võimsusastet vajaduse korral. Mitme portsonji valmistamise korral oodake, kuni keetmistemperatuur on taas vajalikul tasemel. Segage roogi korrapäraselt.
- Kui valmistate suppe, püreesuppe, läätsesid või kikerherneid, lisage kõik komponendid keedunöösse ühekorraga.



Puhastamine ja hooldamine

Puhastamine

Kui seade on maha jahtunud, puhastage seda käsna, vee ja puhastusvahendiga.

Iga kasutuskorra järel puhastage päraast pliidil mahajahtumist kasutatud põleti pliidiosade pinnad. Olgugi pliidil vähe jäänuseid (toidujääke, õlipritsmeid jm), kõrbevad need pliidi pinnale ning neid on hiljem raskem eemaldada. Korraliku leegi jaoks peavad augud ja vaod olema puhtad.

Mõne nõu liigutamisel võivad restidele jääda metallijäägid.

Puhastage põleteid ja reste puhastusvahendit sisaldava veega ja hõõruge mittemetalse harjaga.

Teise võimalusena võib reste pesta nõudepesumasinas. Kasutage nõudepesumasina tootja soovitatud pesuvahendit. Kui restid on eriti mustad, on soovitatav need enne nõudepesumasinasse panekut puhastada.

Põletite kaasi ärge nõudepesumasinas peske.

Kui restide küljes on kummitoed, olge nende puhastamisel ettevaatlak. Kummosad võivad lahti tulla ja rest võib pliidiplaati kriimustada.

Kuivatage põletid ja restid alati täielikult ära. Veepritsmed ja niisked kohad võivad toiduvalmistamise alguses emaili kahjustada.

Pärast põletite puhastamist ja kuivatamist veenduge, et siirdmiku kaaned oleks korralikult paigas.

Tähelepanu!

- Ärge eemaldage seadme puhastamisel selle juhtseadiseid. Sissetungiv niiskus võib seadet kahjustada.
- Ärge kasutage aurupuhasteid. Need võivad pliidiplaati kahjustada.
- Ärge kunagi kasutage pliidiplaadilt kõvastunud toidujäätmete eemaldamiseks abrasiivseid tooteid, teraskäsna, teravaid esemeid, juga jm.
- Ärge kasutage juga, kaabitsat või sarnast eset klaasi ja põletite iluliistude, metallprofiilide ega klaaspaneelide või, kui on olemas, alumiiniumpaneelide vaheliste ühenduskohtade puhastamiseks.

Hooldamine

Pühkige pliidile valgunud vedelik kohe ära. Nii vältite toidujäätmete kinnistumist ja säästate asjatut vaeva.

Ärge libistage nõusid klaasi peal, sest see võib klaasi kriimustada. Samamoodi vältige kõvade või teravate esemete kukkumist klaasi peale. Ärge lõoge pliidiplaadi äärte vastu.

Liivaterad (näiteks köögivilja ja aedvilja puhastamisest) kriimustavad klaasi pinda.

Pliidile valgunud sulatatud suhkur või suure suhkrusisaldusega toiduained tuleb keedualalt kohe klaasikaabisaga eemaldada.

?

Mida teha tõrgete korral?

Tekkinud tõrkeid on teatavatel juhtudel võimalik ise lihtsalt kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist järgige alltoodud juhiseid:

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi
Üldine elektriline viga.	Kaitse on defektne.	Kontrollige elektrikilbist, kas kaitse on töökoras ja vajaduse korral vahetage see välja.
	Rakendunud on automaatne kaitsekork või rikkevoolu-kaitselülit.	Kontrollige juhtpaneelilt, kas automaatne kaitse või rikkevoolukaitselülit on defektne.
Automaatne süüde ei toimi.	Süüteküünalde ja põletite vahele võib olla sattunud toidu-jääke või puhastusvahendite jääke.	Süüteküünalde ja põletite vaheline ala peab olema puhas.
	Põletid on niisked.	Kuivatage põletite katted hoolikalt.
	Põletite katted ei ole korrektelt peal.	Veenduge, et katted on nõuetekohaselt peale asetatud.
	Seade ei ole maandatud, seade on vooluvõrku valesti ühendatud või maanduskaabel on defektne.	Võtke ühendust elektrikuga.
Automaatne süüde ei toimi ja ekraanile ilmub sümbol F1 või F2 .	Elektroonika on üle kuumenenud.	Lülitage põletid välja või seni, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud, kasutage üksnes madalaimat võimsusastet.
Põleti leek põleb ebaühitlaselt.	Põleti osad ei ole korrektelt kohale asetatud.	Asetage põleti osad vastavale põletile õigesti.
	Põleti avad on määrdunud.	Puhastage põleti avad.
Gaasi pealetulek on takistatud või ei toimi üldse.	Gaasi pealetulekut taksitavad suletud ventiilid.	Avage ventiilid.
	Kui kasutate gaasiballooni, siis veenduge, et balloon ei ole tühi.	Vahetage gaasiballoon välja.
Köögis on tunda gaasilöhna.	Gaasikraan on avatud.	Sulgege gaasiballoon.
	Gaasiballoon on valesti ühendatud.	Veenduge, et gaasiballoon oleks ühendatud nõuetekohaselt.
	Võimalik gaasi eraldumine.	Sulgege gaasikraan, õhutage ruumi ja kutsuge kohe ajamise kvalifikatsiooniga tehnik, kes kontrollib gaasiühenduse üle ja väljastab installeerimissertifikaadi. Ärge kasutage seadet enne, kui olete veendunud, et ei sead mest ega gaasiballoonist ei eraldu gaasi.
Põleti lülitub välja kohe, kui juhtnupp vabastatakse.	Te ei ole hoidnud juhtnuppu piisavalt kaua all.	Kui põleti on sisse lülitatud, hoidke juhtnuppu all mõni sekund kauem.
	Põleti avad on määrdunud.	Puhastage põleti avad.
Ekraanile ilmub F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Tõrge elektroonika töös.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake paar sekundit ja ühendage see siis uuesti vooluvõrguga. Kui näit põleb endiselt, pöörduge hooldekeskusse.
Ekraanil olev võimsusastme näit erineb pidevalt juhtnupuga valitud võimsusastmest.	Elektroonika puudulikult kalibreeritud.	Teostage kalibreerimine vastavalt paigaldusjuhendile.

Hooldekeskus

Meie tehnilise teenistuse poole pöördudes läheb teil vaja seadme tootenumbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD). Need numbrid leiate pliidiplaadi all asuvalt andmeplaadilt ja kasutusjuhendi etiketilt.

Lähima hooldeeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldeeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevald asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Garantiitingimused

Kui vastupidiselt meie ootustele ilmneb seadme juures mõni kahjustus või ei täida seade ettenähtud kvaliteedinõudeid, palume teil meid sellest võimalikult kiiresti teavitada. Garantii kehtimiseks ei tohi seade olla rikutud ega väärkasutatud.

Kehtivad need garantiitingimused, mille on sätestanud meie ettevõtte selle riigi esindus, kust seade on ostetud. Lisateavet võite küsida müügiesindustest. Garantii kasutamiseks on vaja esitada ostutõend.

Ettevõte jätab endale õiguse seadet muuta.

Keskkonnakaitse

Kui seadme andmesildil on sümbol , järgige järgmisi juhiseid.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

Seadme pakend on valmistatud seadet transpordi ajal tõhusalt kaitsvatest materjalidest. Pakendi materjalid on täielikult taaskasutatavad, vähendades nii mõju keskkonnale. Kutsume ka teid andma oma panust keskkonnahoídu, järgides allpool toodud nõuandeid:

- visake pakend selle jaoks möeldud pakendikonteinerisse,
- enne kasutuselt kõrvaldatud seadme äraviskamist, muutke see kasutuskõlbmatuks. Hankige kohalikult omavalitsuselt lähima kasusjäätmete kogumiskeskuse aadress ja viige seade sinna,
- ärge kallake kasutatud öli kraanikausist alla. Hoidke seda suletud nõus ja viige vastavasse kogumispunkti või vajadusel prügikonteinerisse (kust see satub kontrollitud prügilasse, mis pole tõenäoliselt parim lahendus, kuid aitab vältida vee saastamist).

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	13
	Svarbūs saugos nurodymai	14
	Susipažinkite su prietaisu	15
	Valdymo elementai ir degikliai	15
	Liekamosios šilumos indikatorius	16
	Priedai	16
	Dujų degikliai	17
	Ijungimas ranka	17
	Automatinis paleidimas	17
	Saugos sistema	17
	Vieno degiklio išjungimas.	17
	Ispėjimai.	17
	Lentelės ir patarimai	17
	Tinkami indai	17
	Ispėjimai dėl naudojimo	17
	Ruošimo lentelė	18
	Valymas ir techninė priežiūra	21
	Švara	21
	Priežiūra	21
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	21
	Klientų aptarnavimo tarnyba	22
	Garantijos sąlygos	22
	Aplinkosauga	22
	Ekologiškas utilizavimas.	22

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

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Tik po to galėsite naudotis šiuo prietaisu efektyviai ir saugiai.Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukcijas ir perduokite jas kartu su prietaisu, jei keičiasi jo savininkas.

Gamintojas atsisako bet kokios atsakomybės, jei nesilaikoma šiose instrukcijose pateiktų nurodymų.

Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.

Nenuimkite nuo prietaiso apsauginės pakuotės iki montavimo momento. Jei pastebimas koks nors prietaiso gedimas, jo nejunkite. Kreipkitės į mūsų techninės priežiūros skyrių.

Šis prietaisas atitinka 3 klasę pagal normą EN 30-1-1 dėl dujinių prietaisų: į baldą įmontuojamas prietaisas.

Prieš įrengdami savo naująją kaitlentę įsitikinkite, kad montavimas atliekamas pagal montavimo instrukcijas.

Prietaiso negalima įrengti jachtose ar kemperiouose.

Šį aparatą galima naudoti tik gerai vėdinamose patalpose.

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksplotuoti su išoriniu jungikliu su laikrodžio mechanizmu arba nuotoliniu valdikliu.

Visus įrengimo, reguliavimo ir pritaikymo kito tipo dujoms darbus turi atlikti įgaliotasios montuotojas, laikydamas visų taikomų normų, įstatymų ir vietinių dujotiekio ir elektros tiekimo kompanijų nurodymų. Ypač atkreipkite dėmesį į nuostatas dėl vėdinimo.

Gamykloje šis prietaisas yra pritaikytas duju rūšiai, kuri nurodyta duomenų plokštéléje. Jei reikėtų ją pakeisti, žr. montavimo instrukcijas. Norint prijungti prie kito tipo duju rekomenduojama iškvesti mūsų techninės priežiūros skyriaus darbuotoją.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje, draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais arba profesionaliai. Naudokite prietaisą tik maistui gaminti, niekada – šildytis. Garantija galios tik tuo atveju, jei prietaisas bus naudojamas tuo tikslu, kuriam jis buvo sukurtas.

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Naudokite tik kaitlentės gamintojo rekomenduojamus dangtelius ar apsaugines užkardas vaikams. Gali ivykti nelaimingi atsitikimai, pvz., dėl medžiagų dalių perkaitinimo, užsidegimo arba atsiklijavimo.

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 priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laidų.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

Uždaroje patalpoje susikaupusios dujos gali sukelti sprogimo pavojų. Prietaiso neturi veikti skersvėjai. Degikliai gali užgessti. Atidžiai perskaitykite instrukcijas ir įspėjimus, susijusius su dujų degiklių veikimu.

Įspėjimas – Intoksikacijos pavojus!

Naudojant dujomis kaitinamą prietaisą patalpoje, kurioje jis yra įrengtas, gaminasi karštis, drėgmė ir degimo produktai. Užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą, ypač tuo metu, kai kaitlentė veikia: palikite atviras natūralaus vėdinimo angas arba sumontuokite mechaninį ventiliatorių (garų surinktuvą). Naudojant prietaisą intensyviai ir ilgai gali prieikti papildomo arba veiksmingesnio vėdinimo: atverti langą arba padidinti mechaninės ventiliacijos galią.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir gretimos sritys labai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Laikykite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau.
- Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to pro degiklius gali prasiveržti dideli liepsnos blyksniai. Gali būti pažeistos dalys ir ilgainiui tapti nesandarios – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos. Abiem atvejais galimi nudegimai. Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikalioje padėtyje.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti.
- Kaitvietės labai įkaista. Nedékite ant kaitlentės degių daiktų. Nelaikykite daiktų po kaitlente.
- Nelaikykite ir nenaudokite ésdinančiu cheminių produktų, garų, degių medžiagų ir nemaistinių produktų po šiuo elektriniu buitiniu prietaisu arba šalia jo.
- Perkaitę riebalai arba aliejus lengvai užsidega. Neišeikite, kai kaitinate riebalus arba aliejų. Jei jie užsidega, negesinkite liepsnos vandeniu. Uždenkite indą dangteliu, kad nuslopintumėte liepsną, ir išjunkite kaitvietę.

- Jei degiklis naudojamas nustačius per didelę galią, jis gali labai ikaisti. Gali užsiliepsnoti degios medžiagos. Ekrane rodomas galios lygio rodmuo gali neatitinkti rankenėle nustatyto galios lygio. Ekrane rodomas galios lygio rodmuo suteikia tik papildomos informacijos. Galios lygį visada nustatykite pagal įspaudus ant rankenėlės.

⚠ Ispėjimas – Pavojus susižeisti!

- Stiklo plokštės įtrūkimai ir lūžimai yra pavojingi. Nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Užsukite tiekiamas dujas. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Apgadinti, netinkamo dydžio, viršijantys kaitlentės dydį arba netinkamai pastatyti indai gali stipriai sužaloti. Laikykites patarimų ir įspėjimų dėl gaminimo indu.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir duju tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Jei valdymo galvutės pasukti negalima arba ji atsilaisvino, toliau jos naudoti negalima. Nedelsdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą, kad jie valdymo galvutę suremontuotų arba pakeistų.

⚠ Ispėjimas – Elektros iškrovos pavojus!

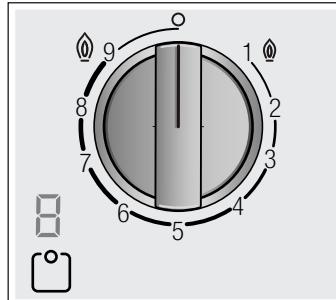
- Prietaisui valyti nenaudokite garų valymo mašinų.
- Dėl stiklo plokštėje atsiradusių įtrūkimų arba lūžių gali kilti elektros srovės smūgio pavojus. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklius. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Susipažinkite su prietaisu

Modelio apžvalgoje pavaizduotas prietaisas su nurodyta degiklių galia. → 2 psl.

Valdymo elementai ir degikliai

Prie kiekvienos valdymo rankenėlės nurodytas susijęs degiklis. Valdymo rankenėlės pasukė į atitinkamas padėtis, galite nustatyti reikiama galia nuo didžiausios iki mažiausios. Niekada nesukite iš 0 padėties tiesiogiai į 1 padėtį arba iš 1 padėties į 0 padėtį.



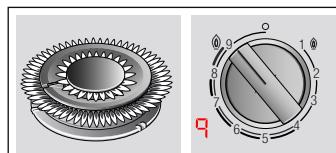
Rodmenys

	Valdymo rankenėle valdomas degiklis
	Išjungtas degiklis
	Didžiausias galios lygis ir uždegimas elektra
	Mažiausias galios lygis

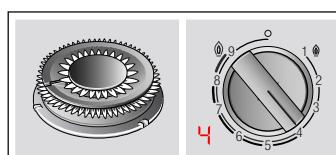
Ekrano rodmenys

	Uždegimas elektra
	Kaitinimo lygiai
	Išjungtas degiklis
	Liekamoji šiluma

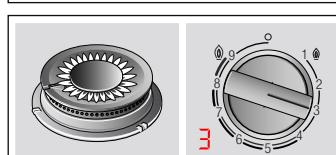
Dvigubo degiklio vidines ir išorines liepsnas galima reguliuoti atskirai. Toliau nurodyti galimi galios lygiai.



Išorinės ir vidinės liepsnos didžiausia galia.

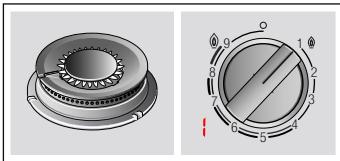


Išorinės liepsnos mažiausia galia ir vidinės liepsnos didžiausia galia.



Vidinės liepsnos didžiausia galia.

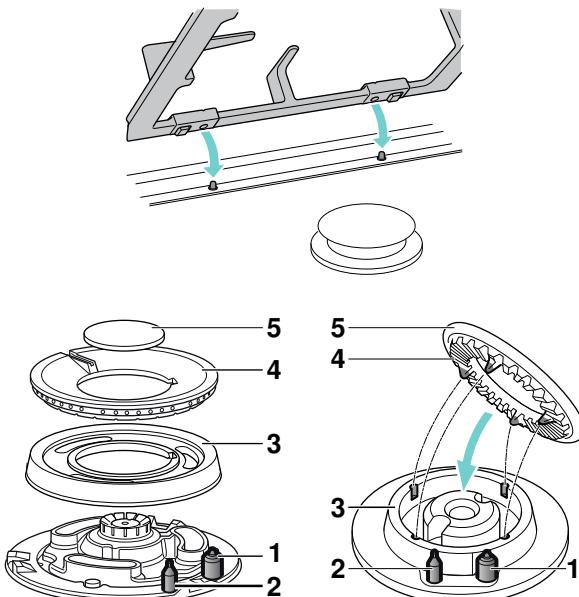
It Susipažinkite su prietaisu



Vidinės liepsnos mažiausia galia.

Tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, būtina įsitikinti, kad atraminės grotelės indams ir visi degikliai yra tinkamai sumontuoti. Nesukeiskite degiklių dangtelius.

Groteles visada nuimkite atsargiai. Stumiant groteles gali persistumti ir šalia esančios grotelės.



Elementai

1	Uždegimo žvakė
2	Šiluminis elementas
3	Degiklio žiedas
4	Degiklio korpusas
5	Degiklio dangtelis

Liekamosios šilumos indikatorius

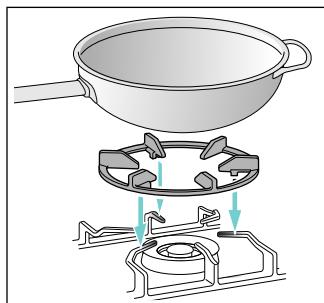
Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius, kuris parodo karštas arba šiltas kaitvietes.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, vadinasi, kaitvietė dar karšta. Kaitvietei auštant, vietoje rodmens rodoma **h**. Rodmuo užgėsta kaitvietei visiškai atvésus. Nelieskite kaitvietės, jei rodomas šis rodmuo.

Priedai

Priklasomai nuo modelio kaitlentėje gali būti toliau išvardyti priedai. Juos taip pat galima įsigyti mūsų techninės priežiūros skyriuje.

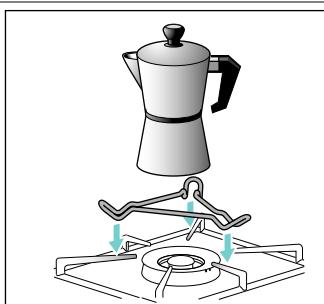
Šie prietaisai gali būti derinami tarpusavyje ir (arba) su įprastinėmis to paties gamintojo kaitlentėmis naudojant jungiamajį priedą. Žr. katalogą.



Papildomos grotelės kiniškoms keptuvėms

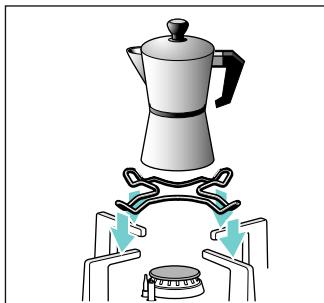
Tinka dėti tik ant kiniškoms keptuvėms skirtų degiklių. Naudokite maisto ruošimo indą išgaubtu dugnu.

Kad prietaisą galėtumėte naujoti ilgiau, rekomenduojama naudoti papildomas grotelės kiniškoms keptuvėms.



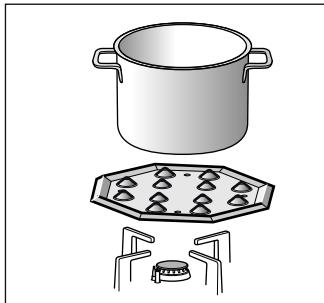
Papildomos grotelės espresso kavinukui

Tinka dėti tik ant degiklio kiniškoms keptuvėms vidinės liepsnos. Naudokite maisto ruošimo indą, kurio dugno skersmuo yra mažesnis nei 22 cm.



Papildomos grotelės espresso kavinukui

Tinka dėti tik ant mažiausio degiklio. Naudokite maisto ruošimo indą, kurio dugno skersmuo yra mažesnis nei 12 cm.



Lėto virimo plokštė

Šis priedas naudojamas, norint maistą ruošti žemoje temperatūroje. Jį galima dėti ant ekonomiško arba įprasto degiklio. Jei Jūsų kaitlentėje yra keli įprasti degikliai, lėto virimo plokštę rekomenduojama dėti ant galiūnio arba priekinio dešiniojo įprasto degiklio.

Priedą išlinkiais j viršu uždékite ant laikiklio ir niekada nedékite tiesiogiai ant degiklio.

Kodas

HEZ233720 Papildomos grotelės kiniškoms keptuvėms
HEZ298113 Papildomos grotelės espresso kavinukui,
dedamos ant degiklio kiniškai keptuvei
HEZ298114 Papildomos grotelės espresso kavinukui,
dedamos ant mažiausio degiklio
HEZ298105 Lėto virimo plokštė

Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei šie priedai nenaudojami arba naudojami netinkamai.

Duju degikliai

Ijungimas ranka

- Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenélę ir pasukite kairén iki didžiausio galios lygio.
- Laikykite uždegiklį arba liepsną (žiebtuvėlį, degtuką ar pan.) prie degiklio.

Automatinis paleidimas

Jei Jūsų kaitlentėje yra automatinio uždegimo funkcija (uždegimo žvakės), atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenélę ir pasukite kairén iki didžiausio galios lygio.
Kol valdymo rankenélę laikysite nuspaustą, visi degikliai skleis kibirkštis, o ekrane atsiras simbolis .
Ugnis užsiliepsnos. Palaukite kelias sekundes.
- Atleiskite valdymo rankenélę.
- Pasukite valdymo rankenélę į norimą padėtį.

Jei neužsidega, išjunkite degiklį ir pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. Dabar valdymo rankenélę spauskite ilgiau (iki 10 sekundžių).

⚠ Ispėjimas – Gali susidaryti duju pliūpsnis!

Jeigu neužsiliepsnoja ir po 10 sekundžių, degiklį išjunkite ir atidarykite patalpos duris arba langą. Palaukite ne mažiau kaip vieną minutę, tik paskui vėl bandykite ijjungti degiklį.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad jis būtų švarus. Jei uždegimo žvakės užterštos, gali užsidegti netinkamai. Uždegimo žvakes reguliariai nuvalykite mažu nemetaliniu šepeteliu. Atminkite, kad uždegimo žvakių negalima smarkiai trankytis.

Saugos sistema

Jūsų kaitlentėje yra saugos sistema (šiluminis elementas), kuris nutraukia duju tiekimą, jei degikliai atsitiktinai išsijungia.

Užtikrindami, kad ši priemonė yra aktyvi:

- uždekitė degiklį įprastai;
- ir, neištraukdami reguliavimo rankenèles, palaikykite tvirtai nuspaudę 4 sekundes po to, kai užgesinsite liepsną.

Vieno degiklio išjungimas

Sukite valdymo rankenélę dešinėn į 0 padėtį. Ekrane pasirodo simbolis ir po kelių sekundžių pasirodo liekamosios šilumos rodmuo.

Išjungus degiklį po kelių sekundžių pasigirsta garsas (sausas smūgis). Tai néra veikimo sutrikimas, tai reiškia, kad išsijungė apsauga.

Ispėjimai

Normalu, kad degikliui veikiant, girdimas nestiprus švilpimas.

Normalu, kad naudojant pirmus kartus, jaučiami kvapai. Tai nekelia jokio pavojaus ir nerodo veikimo sutrikimų. Po kiek laiko jie pranyks.

Oranžinės spalvos liepsna yra normalus reiškinys. Taip yra dėl ore esančių dulkių, išpiltų skysčių ir pan.

Jei degiklio liepsna atsитiktinai užgesta, užsukite degiklio veikimą reguliuojančią rankenélę ir jo neuždekitė bent 1 minutę.

Lentelės ir patarimai

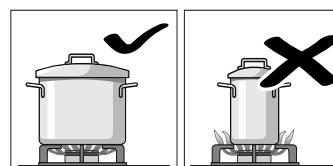
Tinkami indai

Degiklis	Mažiausias indo dugno skersmuo	Didžiausias indo dugno skersmuo
Dvigubas degiklis kiniškoms keptuvėms	22 cm	30 cm
Galingas degiklis	20 cm	26 cm
Įprastas degiklis	12 cm	22 cm

Indas neturi užėiti už kaitlentės krašto.

⚠ Ispėjimai dėl naudojimo

Toliau pateikti patarimai padės jums suauputi energijos ir išvengti indų sugadinimo:



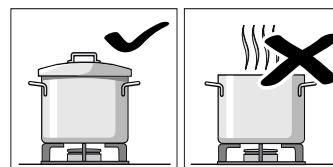
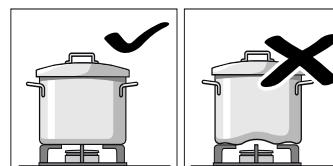
Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus.

Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.

Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti.

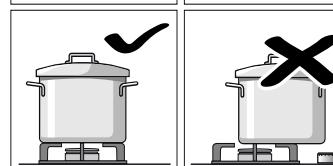
Naudokite tik lygaus ir sunkaus pagrindo indus.

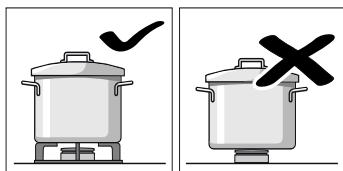
Nevirkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip pradandama dalis energijos.



Inda dékite tiesiai virš degiklio, o ne ant vieno jo krašto. Priešingu atveju jis gali nuvirsti.

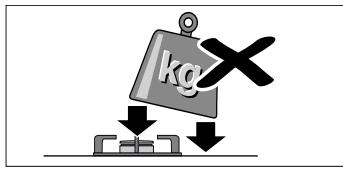
Nestatykite didelių indų ant degiklių, esančių šalia reguliavimo rankenelių. Dėl per aukštos temperatūros jie gali būti sugadinti.





Statykite indus ant atraminių grotelių, niekada nestatykite ant degiklio. Prieš naudodamiesi virykle, atkreipkite dėmesį, kad būtų tinkamai uždėtos atraminės grotelės indams ir degiklių dangteliai.

Atsargiai elkitės su ant kaitlentės pastatytais indais. Nedaužykite kaitlentės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.



Ruošimo lentelė

Toliau pateikoje lentelėje nurodyti optimalūs kaitinimo lygiai ir įvairių patiekalų ruošimo laikas. Laikantis nurodytų duomenų pagaminamos keturių porcijos.

Ruošimo laikas ir kaitinimo lygiai priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio ir kokybės, nuo naudojamų duju rūšies bei nuo maisto ruošimo indo medžiagos. Šiem patiekalamams ruošti buvo naudotas maisto ruošimo indas iš nerūdijančiojo plieno.

Visada naudokite atitinkamo dydžio maisto ruošimo indą ir jį uždékite ant degiklio vidurio. Informacijos apie maisto ruošimo indo skersmenį pateikta. → "Tinkami indai"

Informacija apie lentelę

Kiekvieno patiekalo ruošimo procesą sudaro vienas arba du žingsniai. Kiekviename žingsnyje pateikiama tokia informacija:

- Ruošimo metodas
- Kaitinimo pakopa
- Trukmė (min.)

Lentelėje nurodyti ruošimo metodai

- Užvirinimas
- Tolesnis virimas
- Slégio didinimas greitpuodyje
- Slégio išlaikymas greitpuodyje
- Apkepinimas stipriai
- Lėtas apkepinimas
- Lydymas, tirpinimas
- * Be dangčio
- ** Nuolat maišyti

Pastaba. Simboliai prietaise nerodomis. Jie skirti tik padėti ruošiant skirtinges ruošimo metodais.

Pateikti duomenys apie patiekalų ruošimą naudojant skirtinges degiklius. Visada rekomenduojama rinktis pirmajį nurodytą degiklį. Modelio apžvalgoje aprašyti visi kaitlentės degikliai. → 2 psl.

Pavyzdys:

Patiukas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis	2 žingsnis

Sriubos, trintos sriubos

Žuvienė

Galingas degiklis	12-17		8	7-9		1	5-8
Įprastas degiklis	17-22		8	11-13		1	6-9
Degiklis kiniškai keptuvei	10-15		9	6-8		4	4-7

Pavyzdyme parodytas žuvienės ruošimas, naudojant galingą degiklį, įprastą degiklį ir kiniškoms keptuvėms skirtą degiklį.

Naudojant galingą degiklį (rekomenduojama parinktis) bendras ruošimo laikas yra nuo 12 iki 17 minučių.

- 1 žingsnis: užvirinimas. 7–9 minutėms nustatykite 8 kaitinimo lygi.
- 2 žingsnis: tolesnis virimas. 5–8 minutėms perjunkite 1 kaitinimo lygi.

Duomenys galioja ruošiant ant toliau rekomenduojamo degiklio.

Patiukas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis	2 žingsnis

Sriubos, trintos sriubos

Žuvienė

Galingas d.	12-17		8	7-9		1	5-8
Įprastas d.	17-22		8	11-13		1	6-9
D. kiniškai keptuvei	10-15		9	4-6		4	6-9

Tiršta moliūgų sriuba, barščiai

Galingas d.	30-35		9	10-12		5	20-23
Įprastas d.	45-50		9	15-17		6	30-33
D. kiniškai keptuvei	25-30		9	7-9		4	18-21

Minestrone (itališka daržovienė)

Galingas d.	47-52		9	10-12		5	37-40
Įprastas d.	57-62		9	10-12		6	47-50
D. kiniškai keptuvei	45-50		7	8-10		4	37-40

Makaronai ir ryžiai

Spagečiai

Galingas d.	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Įprastas d.	20-24		*	9	10-12		7	10-12
D. kiniškai keptuvei	18-22		*	8	8-10		6	10-12

Ryžiai

Galingas d.	17-22		*	9	5-7		2	12-15
Įprastas d.	18-23		*	9	7-9		6	11-14
D. kiniškai keptuvei	13-18		*	8	4-6		4	9-12

Patiukas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis				
Itališki virtinukai									
Galingas d.	9-14		9	4-6		6	5-8		
Iprastas d.	17-22		8	12-14		8	5-8		
D. kiniškai keptuvei	10-15		8	4-6		8	6-9		
Daržovės ir ankštiniai									
Virtos bulvės (košė, bulvių salotos)									
Galingas d.	23-28		9	8-10		5	15-18		
Iprastas d.	25-30		9	10-12		6	15-18		
D. kiniškai keptuvei	25-30		7	11-13		5	14-17		
Humusas (avinžirnių užtepas)									
Galingas d.	50-55		9	10-12		4	40-43		
Iprastas d.	52-57		9	12-14		5	40-43		
D. kiniškai keptuvei	47-52		7	10-12		5	37-40		
Kalininiai lęšiai									
Galingas d.	40-45		9	8-10		8	32-35		
Iprastas d.	50-55		9	18-20		6	32-35		
D. kiniškai keptuvei	45-50		9	7-9		4	38-41		
Daržovės traškioje tešloje									
Galingas d.	12-17		*	7	6-8		*	6	6-9
Iprastas d.	15-20		*	8	8-10		*	7	7-10
D. kiniškai keptuvei	10-15		*	7	5-7		*	5	5-8
Greitai apkepintos šviežios daržovės**									
D. kiniškai keptuvei	5-7		*	9	5-7				
Galingas d.	6-8		*	9	6-8				
Gruzdintos bulvytės									
D. kiniškai keptuvei	12-17		*	7	12-17				
Galingas d.	15-20		*	9	15-20				
Iprastas d.	25-30		*	9	25-30				
Kiaušiniai									
Šakšuka, menemen (turkiška kiaušinienė)									
Iprastas d.	15-20		9	10-12		4	5-8		
Galingas d.	13-18		8	7-9		3	6-9		
D. kiniškai keptuvei	15-20		6	11-13		4	4-7		
Omletas (1 porc.)									
Iprastas d.	3-5		*	8	3-5				
Galingas d.	2-4		*	9	2-4				
D. kiniškai keptuvei	2-4		*	5	2-4				
Ispaniška tortilia									
Galingas d.	25-30		*	9	25-30				

Patiukas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis				
D. kiniškai keptuvei	18-23		*	7	18-23				
Padažai									
Bešamelio padažas**									
Iprastas d.	10-15		*	5	2-4		*	5	8-11
D. kiniškai keptuvei	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6
Galingas d.	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6
Padažas su mėlynuojų pelėsių sūriu**									
Iprastas d.	3-5		*	7	3-5				
Galingas d.	3-5		*	5	3-5				
D. kiniškai keptuvei	4-6		*	3	4-6				
Neapolio padažas									
Iprastas d.	18-23		*	6	2-4		*	4	16-19
Galingas d.	15-20		*	8	1-3		*	6	14-17
D. kiniškai keptuvei	12-17		*	7	2-4		*	5	10-13
Karbonariškas padažas									
Iprastas d.	10-15		*	6	5-7		*	3	5-8
Galingas d.	8-13		*	5	4-6		*	3	4-7
D. kiniškai keptuvei	10-15		*	3	10-15				
Žuvis									
Lydekinė menkė, apvoliota džiūvėsėliuose									
Galingas d.	5-10		*	8	5-10				
Iprastas d.	8-13		*	9	8-13				
D. kiniškai keptuvei	4-9		*	9	1-3		4	3-6	
Kepta lašiša									
Galingas d.	5-10		*	7	2-4		1	3-6	
Iprastas d.	5-10		*	8	2-4		1	3-6	
D. kiniškai keptuvei	7-12		*	6	2-4		1	5-8	
Midijos									
Galingas d.	5-7			9	5-7				
D. kiniškai keptuvei	4-6			9	4-6				
Iprastas d.	10-12			9	10-12				
Mėsa									
Anties krūtinėlė (1 vnt.)									
Iprastas d.	6-8		*	7	6-8				
Galingas d.	9-11		*	7	9-11				
D. kiniškai keptuvei	6-8		*	5	6-8				
Jautienos filé troškinys									
Galingas d.	8-13		*	9	8-13				

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis	2 žingsnis					
D. kiniškai keptuvei	5-10		*	7	5-10			
Iprastas d.	12-17		*	9	12-17			
Vištienos šnicelis (8 vištienos krūtinėlės filė)								
Galingas d.	7-12		*	9	2-4		*	6 5-8
D. kiniškai keptuvei	7-12		*	9	2-4		*	5 5-8
Iprastas d.	7-12		*	9	7-12			
Faršas								
Galingas d.	15-20		*	8	15-20			
Iprastas d.	20-25		*	9	20-25			
D. kiniškai keptuvei	15-20		*	6	15-20			
Pusgaminiai								
Užšaldyti kroketai (16 vnt.)		Užšaldyti žuvies piršteliai (12 vnt.)						
Galingas d.	6-10			8	6-10			
Iprastas d.	8-12			8	8-12			
D. kiniškai keptuvei	6-10			9	3-5			4 3-5
Dešrelės (12 vnt.)								
Galingas d.	5-10			9	1-3			7 4-7
Iprastas d.	7-12			9	7-12			
D. kiniškai keptuvei	5-10			9	1-3			5 4-7
Verdamoji dešra (12 vnt.)								
Iprastas d.	8-13			9	8-13			
D. kiniškai keptuvei	9-14			4	9-14			
Galingas d.	7-12			7	7-12			
Mėsainis iš jautienos (4 vnt., 1 cm storio, 110 g)								
Galingas d.	4-9		*	9	1-3		*	7 3-6
D. kiniškai keptuvei	4-9		*	7	1-3		*	6 3-6
Iprastas d.	5-10		*	9	1-3		*	8 4-7
Pukeles pašildykite pomidorų padaže ir laikykite šiltai (naudoti lėto virimo plokštę)								
Iprastas d.	20-22			6	5-7			1 15
Pica (20 cm skersmens)								
D. kiniškai keptuvei	4-8			4	4-8			
Galingas d.	16-20			1	16-20			
Iprastas d.	20-25			1	20-25			
Desertai								
Ryžiai su pienu pagal DIN 3360-12* (naudoti lėto virimo plokštę)								
Iprastas d.	62-67		**	8	27-32			2 35
Ryžiai su pienu**								
Iprastas d.	30-35		*	8	9-11		*	4 21-24

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis	2 žingsnis					
D. kiniškai keptuvei	23-28		*	6	8-10		*	4 15-18
Šokolado lydymas pagal EN 60350-2 (naudoti lėto virimo plokštę)								
Iprastas d.	20-24		*	1	20-24			
Lietiniai blynai (8 vnt.)								
Iprastas d.	17-22		*	8	3-5		*	5 50 sek. / pusei
Galingas d.	20-25		*	6	4-6		*	4 60 sek. / pusei
Duonos pudingas (vandens vonelėje)								
Galingas d.	25-30			9	10-12			6 15-18
D. kiniškai keptuvei	23-28			9	8-10			7 15-18
Iprastas d.	27-32			9	10-12			7 17-20
Ispaniškas pudingas**								
Galingas d.	3-8		*	5	3-8			
Iprastas d.	8-13		*	5	8-13			
D. kiniškai keptuvei	3-8		*	3	3-8			
Biskvitas (vandens vonelėje)								
Galingas d.	35-40			9	35-40			
D. kiniškai keptuvei	40-45			9	40-45			
Iprastas d.	45-50			9	45-50			

Ruošimo patarimai

- Trintas sriubas ir ankštines daržoves ruoškite greitpuodyje. Tuomet ruošimo laikas bus daug trumpesnis. Jei ruošite greitpuodyje, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktas instrukcijas. Visus priedus sudékite pradedami ruošti maistą.
- Virdami bulves ir ryžius visada uždékite dangtį. Taip išvirs daug greičiau. Prieš sudédami makaronus, ryžius ir bulves palaukite, kol vanduo pradės virti. Toliau virkite nustatę reikiama kaitinimo lygi.
- Patiukalus ruošdami keptuvėje, pirmiausia įkaitinkite aliejų. Pradėjė kepti nustatykite reikiama kaitinimo lygi, kad išlaikytumėte vienodą temperatūrą. Ruošdami kelias porcijas palaukite, kol vėl bus pasiekta reikiama temperatūra. Reguliariai apverskite patiekala.
- Ruošdami sriubas, trintas sriubas, lęšius ar avinžirnių užtepą, visus priedus į maisto ruošimo indą sudékite vienu metu.



Valymas ir techninė priežiūra

Švara

Prietaisui ataušus nuvalykite jį naudodami kempinę, vandenį ir muilą.

Kaskart po naudojimo nuvalykite atitinkamų degiklio elementų, jiems atvésus, paviršių. Jei yra likučių (pridegusių maisto likučių, riebalų lašų ir pan.), net jei jų yra nedaug, jie prilips prie paviršiaus ir bus daug sunkiau pašalinami. Būtina, kad visos angos ir išpjovos būtų švarūs, kad liepsna būtų tinkama.

Judinant indus po atraminėmis grotelėmis indams galima pribyrėti metalo likučių.

Nuplaukite degiklius ir atramines groteles indams muilinu vandeniu ir nušluostykite nemetaliniu šepečiu.

Kaip alternatyvą, atramines groteles indams galima dėti į indaploves. Naudokite indaplovės gamintojo rekomenduojamą ploviklį. Jei yra labai daug nešvarumų, rekomenduojama prieš tai nuvalyti atramines groteles indams.

Nedékite degiklių dangtelį į indaplovę.

Jei ant ataminių grotelių indams yra guminiai atramu, pasirūpinkite, kad jos būtų švarios. Atramos gali išslysti ir grotelės subraižys kaitlentę.

Visada iki galio nusausinkite degiklius ir atramines groteles indams. Vandens lašai arba drėgnos sritys pradedant kaitinti gali sugadinti emalį.

Nuplovę ir sausai nuvalę degiklius, jų dangtelius tinkamai uždékite ant liepsnos difuzorių.

Dėmesio!

- Valydami prietaisą nenuimkite valdymo elementų. Prasiskverbusi drégmė gali pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite garų valymo mašinų. Galite sugadinti kaitlentę.
- Sukietėjusiems maisto likučiams šalinti nuo kaitlentės niekada nenaudokite abrazyvių medžiagų, plieninių kempinių, pjaujančių daiktų, peilių ir pan.
- Peiliais, šveistuvais ar kitais panašiais daiktais nevalykite ten, kur stiklas liečiasi su degiklių apvadu ar metalinių profilių arba stiklo ar aluminio skydų, jei yra.

Priežiūra

Iš karto nuvalykite išsilieesus skysčius. Tokiu atveju maisto likučiai neprilips ir išvengsite nereikalingų pastangų.

Niekuomet nestumdykite indo stiklo paviršiumi, nes galite jį subraižyti. Taip pat stenkite, kad ant stiklo neužkristų sunkūs ar aštrūs daiktais. Niekuomet nedaužykite né vienos kaitlentės dalies.

Smėlio grūdeliai (atsiradę, pavyzdžiui, plaunant salotų lapus ar daržoves) subraižo stiklo paviršių.

Išsiplės lydytas cukrus arba maisto produktai, kuriuose yra didelis kiekis cukraus, turi būti nedelsiant pašalinti nuo kaitvietės naudojant stiklo šveistuvą.

?

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Kai kuriais atvejais atsiradusias triktis galite lengvai pašalinti patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į pateiktus nurodymus.

Triktis	Galima priežastis	Pagalba
Sutriko bendras elektros rezimo veikimas.	Sugedo saugiklis.	Pažiūrėkite saugiklių dėžutėje, ar nesugedo saugiklis ir, prieikus, pakeiskite.
Neveikia automatinio uždegimo funkcija.	Suveikė automatinis saugiklis arba automatinis apsauginis išjungiklis.	Valdymo skydelyje patikrinkite, ar nesugedo automatinis saugiklis arba gedimo srovės apsauginis jungiklis.
Perkaito elektronika.	Tarp uždegimo žvakų ir degiklių gali būti maisto ar valymo priemonių likučių.	Tarpinė sritis tarp uždegimo žvakės ir degiklio turi būti švari.
Degiklio liepsna dega netolygiai.	Degikliai drégnai.	Atsargiai nusausinkite degiklio dangtelį.
Gali būti, kad netinkamai tiekiamas dujų srautas arba neišleidžiamos dujos.	Neteisingai uždėti degiklių dangteliai.	Įsitikinkite, kad tinkamai uždėjote dangtelius.
Perkaito elektronika.	Prietaisas neįžemintas, netinkamai prijungtas arba sugadintas įžeminimo laidas.	Susiekiite su elektros įrangos montuotoju.
Degiklio liepsna dega netolygiai.	Neteisingai uždėtos degiklių dalys.	Ant atitinkamų degiklių tinkamai uždékite degiklių dalis.
Gali būti, kad netinkamai tiekiamas dujų srautas arba neišleidžiamos dujos.	Užterštū degiklio tarpeliai.	Išvalykite degiklio tarpelius.
Dujų tiekimą blokuoja tarpiniai vožtuvai.	Dujų tiekimą blokuoja tarpiniai vožtuvai.	Atidarykite tarpinius vožtuvus.
Jei dujos tiekiamos iš dujų baliono, įsitikinkite, kad dujų balionas neišstūtėjo.	Jei dujos tiekiamos iš dujų baliono, įsitikinkite, kad dujų balionas neišstūtėjo.	Pakeiskite dujų balioną.

Triktis	Galima priežastis	Pagalba
Virtuvėje pasklido dujų kvapas.	Atsuktas dujų čiaupas. Dujų čiaupas prijungtas netinkamai. Gali pasklisti dujos.	Užsukite dujų čiaupus. Įsitikinkite, kad dujų čiaupas prijungtas tinkamai. Užsukite centrinių dujų vamzdyno čiaupą, išvėdinkite patalpą ir nedelsdami kreipkitės į igaliotajį elektriką, kad jis patikrintų dujų tiekimo sistemą ir išduotų įrengimo sertifikatą. Nenaudokite prietaiso, kol nebūsite tikri, kad iš įrangos ir iš prietaiso nesklinda dujos.
Degiklis išsijungia, kai tik atleidžiama valdymo rankenélė.	Valdymo rankenélė buvo spaudžiama nepakankamai ilgai.	Ijunge degiklį, valdymo rankenélę spauskite keliomis sekundėmis ilgiau.
Ekrane pasirodo F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Elektronikos kлаida.	Išvalykite degiklio tarpelius.
Kaitinimo lygių rodmuo ekrane ir vėl skiriasi nuo valdymo rankenėle parinkto kaitinimo lygio.	Neteisingai sukalibruota elektronika.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite keletą sekundžių ir prijunkite iš naujo. Jei rodmuo šviečia toliau, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Kreipiantis į techninės priežiūros skyrių reikia nurodyti prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir gamybos numerį (FD). Ši informacija pateikiama techninių duomenų lentelėje, esančioje apatinėje kaitlentės dalyje, ir naudojimo instrukcijų etiketėje.

Artimiausią visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše.

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

Garantijos sąlygos

jei nepaisant mūsų lūkesčių prietaisas yra sugedęs arba neatitinka numatyto kokybės reikalavimų, prašome mums apie tai pranešti kiek galima greičiau. Tam, kad galiočią garantiją, prietaisas neturės būti jokiais būdais, o ypač netinkamai, naudotas.

Šiam prietaisui yra taikomos tokios garantijos sąlygos, kurias nustatė tiekėjas, atstovaujantis mūsų kompaniją prietaiso pirkimo šalyje. Išsamios informacijos galite teirauti pardavimo vietose. Norint pasinaudoti garantija reikia pateikti pirkimo įrodymą.

Pasiliekame teisę be atskiro įspėjimo atliliki pakeitimus.

Aplinkosauga

Jei prietaisų specifikacijų lentelėje yra simbolis , atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sajungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Prietaiso pakuotę buvo pagaminta naudojant medžiagas, būtinas užtikrinti veiksmingą apsaugą gabenant. Šios medžiagos yra visiškai perdirbamos, taip sumažinamas poveikis aplinkai. Kviečiame Jus taip pat prisidėti prie aplinkos saugojimo laikantis šių patarimų:

- Išmeskite pakuotę į tinkamą perdirbamų atlieku konteinerį.
- Prieš išmesdami prietaisą, padarykite jį nenaudojamu. Pasiteiraukite savo vietinėje valdymo institucijoje, kur yra artimiausias perdirbamų medžiagų surinkimo punktas ir nugabenkite ten savo prietaisą.
- Nepilkite panaudoto aliejaus į kriauklę. Laikykite jį uždarame inde ir nugabenkite į surinkimo vietą arba, jei tokios nėra, į atliekų konteinerį (galiausiai jis bus supiltas į kontroliuojamą vandentiekį; galbūt tai nėra geriausias sprendimas, tačiau išvengsime vandens užteršimo).

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	23
	Svarīgi drošības norādījumi	24
	Ierīces apraksts	25
Vadības elementi un degļi	25	
Paliekošā siltuma indikators	26	
Piederumi	26	
	Gāzes degļi	27
Manuāla ieslēgšana	27	
Automātiskā aizdegšana	27	
Drošības sistēma	27	
Degļa izslēgšana	27	
Brīdinājumi	27	
	Tabulas un ieteikumi	27
Piemēroti trauki	27	
Lietošanas brīdinājumi	27	
Gatavošanas tabula	28	
	Tirišana un apkope	30
Tirišana	30	
Apkope	31	
	Traucējumi. Kā rīkoties?	31
	Klientu apkalpošanas dienests	32
Garantijas noteikumi	32	
	Vides aizsardzība	32
Videi nekaitīga utilizācija	32	

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas. Tikai tad varēsiet efektīvi un droši strādāt ar šo ierīci. Saglabājet lietošanas un uzstādīšanas instrukcijas un, ja mainās īpašnieks, nododiet tās kopā ar ierīci.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja netiek ievēroti šīs rokasgrāmatas noteikumi.

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

Neizņemiet ierīci no aizsargiepakojuma līdz iebūvēšanas brīdim. Ja ievērojat kādu bojājumu ierīcei, neieslēdziet to. Sazinieties ar mūsu tehnisko dienestu.

Saskaņā ar standartu EN 30-1-1 šī ierīce atbilst gāzes ierīču 3. klasei: mēbelē iebūvēta ierīce.

Pirms jūsu jaunās plīts virsmas uzstādīšanas nodrošiniet, lai uzstādīšana tiek veikta, ievērojot montāžas instrukcijas.

Šo ierīci nedrīkst uzstādīt jahtās vai autofurgonos.

Šo ierīci drīkst izmantot tikai pietiekami ventilētās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

Visi uzstādīšanas, pievienošanas, regulēšanas un pielāgošanas darbi cita tipa gāzei jāveic pilnvarotam tehnikim, ievērojot piemērojamos noteikumus un tiesību aktus, kā arī vietējo elektroenerģijas un gāzes piegādes uzņēmumu norādes. Pievērsiet īpašu uzmanību noteikumiem, kas attiecas uz ventilāciju.

Šī ierīce ir ražota izmantošanai ar tādu gāzes tipu, kas norādīts uz datu plāksnītes. Ja tas jāmaina, izlasiet montāžas instrukcijas. Lai ierīci pielāgotu cita tipa gāzei, ir ieteicams zvanīt mūsu tehniskajam dienestam.

Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājsaimniecībā, un to nav atlauts lietot rūpnieciskām vai profesionālām vajadzībām. Izmantojiet ierīci ēdienu gatavošanai, nevis telpu apsildīšanai. Garantija būs spēkā tikai tad, ja šī ierīce tiks izmantota paredzētajam mērķim.

Šo iekārtu ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem virs jūras līmeņa.

Neizmantojet bērnu aizsardzībai pārsegus vai aizsargbarjeras, ko nav ieteicis plīts virsmas ražotājs. Tas var izraisīt negadījumus, kas rodas, piem., pārkaršanas, uzliesmošanas vai materiāla daļu atdalīšanās dēļ.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasniegusi 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Uzliesmošanas risks!

Nesadegušas gāzes uzkrāšanās slēgtā telpā rada uzliesmošanas risku. Nenovietojiet ierīci caurvējā. Var nodzist degļi. Uzmanīgi izlasiet instrukcijas un brīdinājumus, kas attiecas uz gāzes degļu darbību.

Brīdinājums – Saindēšanās risks!

Ierīce īdienu gatavošanai ar gāzi rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kur ierīce uzstādīta. Nodrošiniet, lai virtuvē būtu laba ventilācija, jo īpaši plīts virsmas darbības laikā: turiet atvērtas dabīgās ventilācijas atveres vai ierīkojiet mehānisku ventilācijas ierīci (tvaiku nosūcēju). Ja ierīce tiek izmantota intensīvi un ilgi, iespējams, ir vajadzīga papildu vai efektīvāka ventilācija: atveriet logu vai palieliniet mehāniskās ventilācijas jaudu.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un to apkārtnē stipri sakarst. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstajām virsmām. Nepieļaujiet, ka plīts virsmām pieklūst bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Ja sašķidrinātas gāzes baloni nav novietoti vertikāli, sašķidrinātais propāns/butāns var izplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt valīgas, tāpēc iespējama gāzes izplūde. Tas var radīt apdegumus. Izmantojet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga.
- Sildriņķi stipri sakarst. Nenovietojiet viegli uzliesmojošus priekšmetus uz plīts virsmas. Neuzglabājiet priekšmetus uz plīts virsmas.
- Neuzglabājiet un neizmantojet kodīgus ķīmiskus produktus, tvaikus, uzliesmojošus materiālus un pārtikas produktus zem šīs elektriskās sadzīves tehnikas vai tās tuvumā.
- Pārkarsēti tauki vai eļļa viegli uzliesmo. Neatstājiet plīti bez uzraudzības tauku vai eļļas uzkaršanas laikā. Uzliesmošanas gadījumā nedzēsiet tos ar ūdeni. Uzlieciet traukam vāku, lai noslāpētu liesmas, un izslēdziet sildriņķi.

- Ja deglis tiek darbināts ar lielu jaudu, veidojas augstas temperatūras. Ugunsnedroši materiāli var aizdegties. Displejā redzamais jaudas līmenis var atšķirties no jaudas līmeņa, kas iestatīts ar sprūdu. Jaudas līmeņa rādījums displejā ir tikai papildinformācija. Jaudas līmeni vienmēr iestatiet atbilstīgi atzīmēm uz sprūda.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ieplaisājusi vai salūzusi stikla plāksne var radīt ievainojumus. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskos sildelementus. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu. Nepieskarieties ierīces virsmai. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- Trauki, kas ir bojāti, neatbilst pēc lieluma, pārsniedz plīts virsmas malas vai ir nepareizi novietoti, var radīt nopietnas traumas. Nemiet vērā padomus un brīdinājumus par ēdienu gatavošanas traukiem.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontēt un nomainīt bojātus pieslēguma vadus drīkst tikai mūsu apmācīts kvalificēts Klientu servisa tehnikās. Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja kādu vadības pogu nevar pagriezt vai tā ir valīga, to vairs nedrīkst izmantot. Nekavējoties vērsieties klientu apkalpošanas dienestā, lai saremontētu vai nomainītu vadības pogu.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciņa risks!

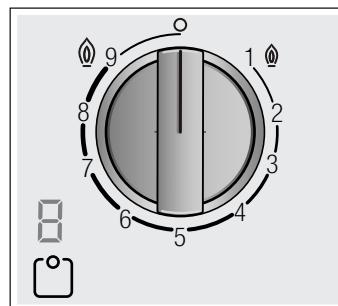
- Neizmantojet tvaika tīrišanas iekārtas, lai tīrītu ierīci.
- Stikla virsmā izveidojušās plāsas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Drošinātāju kastē izslēdziet attiecīgo drošinātāju! Sazinieties ar Klientu servisu.

Ierīces apraksts

Modeļu aprakstā atradīsiet savas ierīces degļu jaudu.
→ 2 lpp.

Vadības elementi un degļi

Uz katras vadības sprūda ir atzīme par attiecīgo degļi. Izmantojot vadības sprūdus, iespējams atbilstīgi dažādajām pozīcijām iestatīt nepieciešamo jaudu no minimālās līdz maksimālajai vērtībai. Nekad nemēģiniet no 0. pozīcijas iestatīt uzreiz 1. pozīciju vai no 1. pozīcijas uz 0. pozīciju.



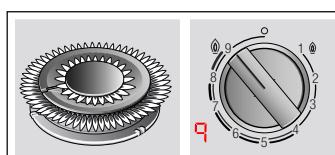
Indikatori

	Ar vadības slēdzi regulēts deglis
	Izslēgtais deglis
	Augstākais jaudas līmenis un elektriskā aizdegšana
	Zemākais jaudas līmenis

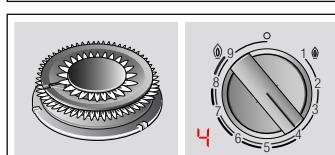
Displeja indikatori

	Elektriskā aizdegšana
	Gatavošanas līmeni
	Izslēgtais deglis
	Atlikušais siltums

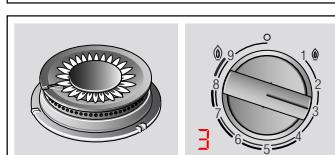
Dubultajiem degļiem iespējams regulēt ārējo liesmu neatkarīgi no iekšējās liesmas. Pieejamie jaudas līmeņi



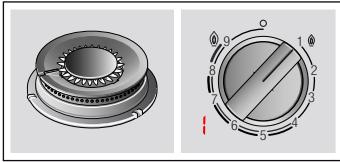
Maksimālā jauda iekšējai un ārējai liesmai.



Minimālā jauda ārējai liesmai, maksimālā jauda iekšējai liesmai.



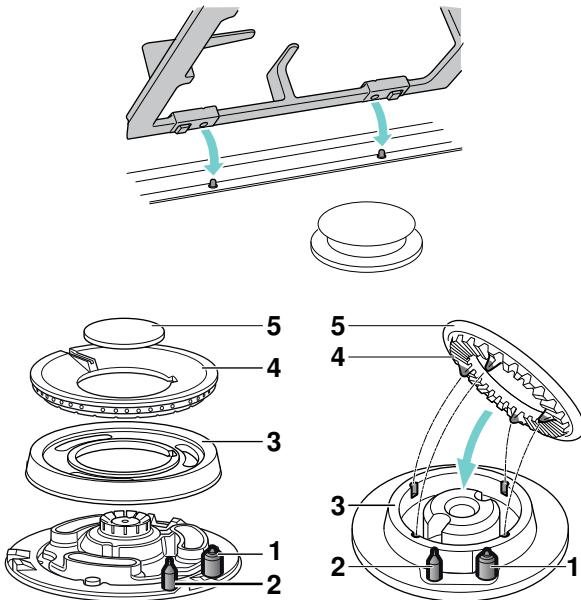
Maksimālā jauda iekšējai liesmai.



Minimālā jauda iekšejai liesmai.

Lai ierīce darbotos pareizi, ir jānodrošina, lai restes un visas degļu daļas būtu pareizi novietotas. Nemainiet vietām degļu vākus.

Vienmēr uzmanīgi noņemiet režģus. Pabīdot vienu režģi, var pabīdīties arī blakus režģi.



Daļas

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Aizdedzes svece |
| 2 | Termoelements |
| 3 | Degļa gredzens |
| 4 | Degļa kauss |
| 5 | Degļa vāciņš |

Paliekošā siltuma indikators

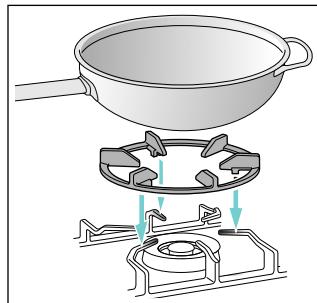
Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators, kas norāda uz karstiem vai siltiem sildriņķiem.

Ja redzams *H*, sildriņķis vēl ir karsts. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz *h*. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzis. Ja indikators izgaismojas, nepieskarieties sildriņķim.

Piederumi

Atkarībā no modeļa plīts virsmas var iekļaut turpmāk uzskaitītos piederumus. Tos arī var iegādāties, sazinoties ar tehnisko dienestu.

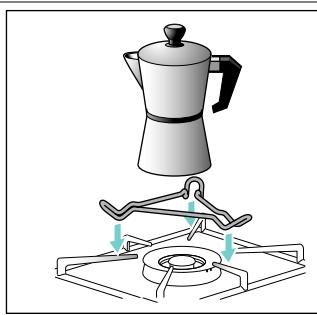
Šīs ierīces var savstarpēji kombinēt un/vai ar tādas pašas markas parastajām plītēm virsmām, izmantojot savienojuma piederumu. Skatiet katalogu.



Vokdegļa papildrežģis

Piemērots lietošanai tikai uz vokdegļiem. Izmantojet tādus gatavošanas traukus, kam ir izliepta pamatne.

Lai ierīce kalpotu ilgāk, ieteicams izmantot vokdegļa papildrežģi.



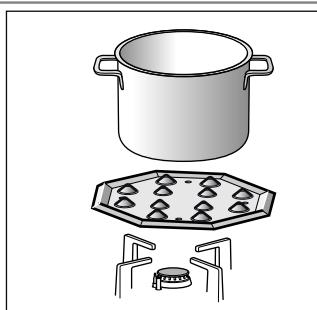
Espresso gatavošanas papildrežģis

Piemērots lietošanai tikai uz vokdegļa iekšējās liesmas. Izmantojet tādus gatavošanas traukus, kuru diametrs ir mazāks par 22 cm.



Espresso gatavošanas papildrežģis

Piemērots lietošanai tikai uz mazākā degļa. Izmantojet tādus gatavošanas traukus, kuru diametrs ir mazāks par 12 cm.



Lēnās vārišanas plāksne

Šīs piederums ir piemērots tikai gatavošanai zemā temperatūrā. To var izmantot uz ekonomiskā degļa vai parastā degļa. Ja sildvirsmai ir vairāki parastie degļi, lēnās vārišanas plāksni ieteicams novietot uz aizmugurējo vai priekšējo parasto degļu labajā pusē.

Novietojiet piederumu uz paliktņa tā, lai izvirzījumi būtu vērsti uz augšu; nekad nenovietojiet piederumu tieši uz degļa.

Kods

HEZ233720 Vokdegļa papildrežģis

HEZ298113 Vokdegļiem paredzēts espresso gatavošanas papildrežģis

HEZ298114 Mazākajam deglim paredzēts espresso gatavošanas papildrežģis

HEZ298105 Lēnās vārišanas plāksne

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja šie piederumi netiek izmantoti vai ja tos izmanto nepareizi.

Gāzes degļi

Manuāla ieslēgšana

- Nospiediet izvēlētā degļa vadības sprūdu un grieziet uz kreiso pusī līdz augstākajam jaudas līmenim.
- Turiet pie degļa iedegli vai liesmu (šķiltavas, sērkociņš u. c.).

Automātiskā aizdegšana

Ja sildvirsmai ir automātiskā aizdegšana (aizdedzes sveces):

- Nospiediet izvēlētā degļa vadības slēdzi un grieziet uz kreiso pusī līdz augstākajam jaudas līmenim. Kamēr vadības slēdzis ir nospiests, visi degļi veido dzirksteles un displejā parādās simbols . Liesma aizdegas. Pagaidiet dažas sekundes.
- Atlaidiet vadības slēdzi.
- Pagrieziet vadības slēdzi vajadzīgajā pozīcijā.

Ja nenotiek aizdegšanās, izslēdziet degļi un atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības. Šoreiz turiet vadības slēdzi ilgāk nospiestu (līdz 10 sekundēm).

Brīdinājums – Uzliesmošanas risks!

Ja liesma pēc 10 sekundēm neaizdegas, degļi izslēdziet un atveriet telpas durvis vai logu. Pirms degļis tiek ieslēgts no jauna, pagaidiet vismaz vienu minūti.

Norādījums: Nodrošiniet maksimālu tīrību. Ja aizdedzes sveces ir netīras, aizdegšana var notikt nepareizi. Regulāri tīriet aizdedzes sveces ar mazu nemetālisku suku. Raugieties, lai aizdedzes sveces netiku pakļautas spēcīgiem triecieniem.

Drošības sistēma

Jūsu plīts virsmai ir drošības sistēma (termopāris), kas neļauj izplūst gāzei, ja degļi nejauši nodziest.

Lai garantētu, ka šī ierīce darbojas:

- Aizdedzīniet degļi kā parasti.
- Neatlaižot slēdzi, turiet to stingri nospiestu 4 sekundes pēc tam, kad parādījusies liesma.

Deģla izslēgšana

Pagrieziet vadības sprūdu 0. pozīcijā, displejā parādās simbols un pēc dažām sekundēm izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Dažas sekundes pēc degļa izslēgšanas atskanēs klusa skaņa (būkšķis). Tas nav defekts - skaņa norāda, ka ir izslēgusies drošības sistēma.

Brīdinājumi

Deģla darbības laikā parasti ir dzirdama klusa svilpšana.

Iz normāli, ka pirmajās lietošanas reizēs gaisā izdalās smakas. Tas nerada nekādu risku un nenorāda uz defektu. Smakas pazudīs.

Oranžā liesmas krāsa ir normāla. To rada gaisā esoši putekļi, izšķakstījies šķidrums u.c.

Ja tiek nejauši nodzēstas degļa liesmas, izslēdziet degļa ieslēgšanas slēdzi un nemēģiniet to atkārtoti ieslēgt vismaz 1 minūti.

Tabulas un ieteikumi

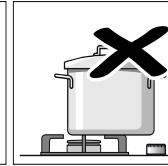
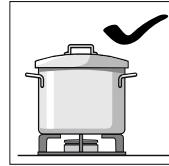
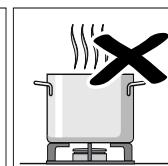
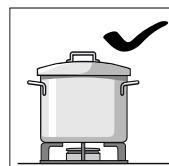
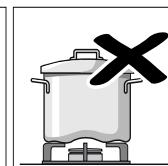
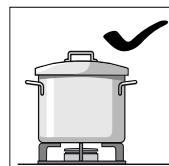
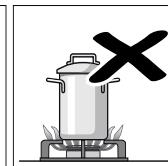
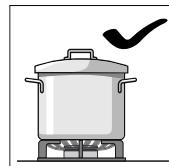
Piemēroti trauki

Deglis	Gatavošanas trauka pamatnes minimālais diametrs	Gatavošanas trauka pamatnes maksimālais diametrs
Dubultais vokdeglis	22 cm	30 cm
Intensīvais deglis	20 cm	26 cm
Parastais deglis	12 cm	22 cm

Trauks nedrīkst būt izvirzīts pāri sildvirsmas malai.

Lietošanas brīdinājumi

Turpmāk uzskaitītie padomi jums palīdzēs ietaupīt energiju un izvairīties no trauku bojājumiem.



Izmantojiet katram deglim piemēota izmēra traukus. Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.

Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties.

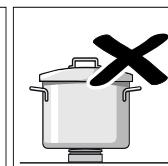
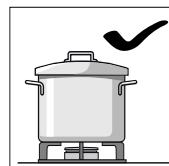
Izmantojiet traukus tikai ar plakanu un biezu pamatni. Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta energija.

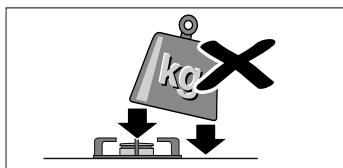
Novietojiet trauku virs degļa centra. Pretējā gadījumā tas var apgāzties.

Nelieciņiet lielus traukus uz degļiem, kas atrodas vadības slēžu tuvumā. Paaugstinātas temperatūras dēļ slēžiem var rasties bojājumi.

Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciņiet tos tieši uz degļa.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.





Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi. Nesiet pa plīts virsmu un nenovietojiet uz tās smagus priekšmetus.

Gatavošanas tabula

Tabulā norādīti dažādu ēdienu piemērotākie gatavošanas līmeņi un gatavošanas laiki. Norādītā informācija ir orientējošas vērtības četru porciiju pagatavošanai.

Norādītie gatavošanas līmeņi un laiks ir atkarīgi no ēdienu veida, svara un kvalitātes, no izmantotā gāzes veida, kā arī no gatavošanas trauka materiāla. Šo ēdienu gatavošanai pamatā tika izmantoti no nerūsējošā tērauda izgatavoti gatavošanas trauki.

Vienmēr izmantojiet atbilstoša lieluma gatavošanas trauku un novietojiet to uz degļa pa vidu. Informāciju par gatavošanas trauka diametru skatiet sadaļā → "Piemēroti trauki".

Informācija par tabulu

Katra ēdienu gatavošana sastāv no viena vai diviem darbības soljiem. Katrā darbības solī norādīta šāda informācija:

- Gatavošanas veids
- Gatavošanas līmenis
- Laiks (min.)

Tabulā norādītais gatavošanas veids

- Uzvārišana
- Gatavošanas turpināšana
- Spiediena palielināšana ātrvārāmajā katlā
- Spiediena uzturēšana ātrvārāmajā katlā
- Intensiva apcepšana
- Viegla apcepšana
- Kausēšana, atkausēšana
- * Bez vāka
- ** Pastāvīga apmaisīšana

Norādījums: Šie simboli netiek rādīti ierīces displejā. Tie ir paredzēti kā ieteikumi par dažādiem gatavošanas veidiem.

Tiek norādīta informācija par dažādu ēdienu pagatavošanu uz atšķirīgiem degļiem. Ieteikums ir izmantot pirmo norādīto degli. Modeļa pārskatā aprakstīti visi sildvirsmas degļi. → 2 lpp.

Piemērs:

Ēdiens Deglis	Kopē- jais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība

Zupas, krēmzupas

Zivju zupa	Intensīvais deglis	12-17		8	7-9		1	5-8
	Parastais deglis	17-22		8	11-13		1	6-9
	Vokdeglis	10-15		9	4-6		4	6-9

Šajā piemērā aprakstīta zivju zupas gatavošana uz intensīvā degļa, parastā degļa un vokdegļa.

Ja tiek izmantots intensīvais deglis (ieteicams), kopējais gatavošanas laiks ir no 12 līdz 17 minūtēm.

- 1. darbība: uzvārišana Uz 7–9 minūtēm iestatiet 8. gatavošanas līmeni.
- 2. darbība: gatavošanas turpināšana Uz 5–8 minūtēm pārslēdziet 1. gatavošanas līmeni.

Norādītās vērtības attiecas arī uz gatavošanu uz citiem ieteiktajiem degļiem.

Ēdiens Deglis	Kopē- jais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība

Zupas, krēmzupas

Zivju zupa	Intensīvais deglis	12-17		8	7-9		1	5-8
	Parastais deglis	17-22		8	11-13		1	6-9
	Vokdeglis	10-15		9	4-6		4	6-9
Ķirbju krēmzupa, borščs								
	Intensīvais deglis	30-35		9	10-12		5	20-23
	Parastais deglis	45-50		9	15-17		6	30-33
	Vokdeglis	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (dārzenēju zupa)								
	Intensīvais deglis	47-52		9	10-12		5	37-40
	Parastais deglis	57-62		9	10-12		6	47-50
	Vokdeglis	45-50		7	8-10		4	37-40

Nūdeles un rīsi

Spagetī	Intensīvais deglis	18-22		*	9	8-10		6	10-12
	Parastais deglis	20-24		*	9	10-12		7	10-12
	Vokdeglis	18-22		*	8	8-10		6	10-12

Rīsi

Ravioli	Intensīvais deglis	17-22		9	5-7		2	12-15
	Parastais deglis	18-23		9	7-9		6	11-14
	Vokdeglis	13-18		8	4-6		4	9-12
Intensīvais deglis	9-14		9	4-6		6	5-8	
	Parastais deglis	17-22		8	12-14		8	5-8
	Vokdeglis	10-15		8	4-6		8	6-9

Dārzeni un pākšaugi

Vārīti kartupeļi (kartupeļu biezenis, kartupeļu salāti)	Intensīvais deglis	23-28		9	8-10		5	15-18
	Parastais deglis	25-30		9	10-12		6	15-18
	Vokdeglis	25-30		7	11-13		5	14-17
Humuss (turku zirņu biezenis)	Intensīvais deglis	50-55		9	10-12		4	40-43
	Parastais deglis	52-57		9	12-14		5	40-43
	Vokdeglis	47-52		7	10-12		5	37-40

Ēdiens Deglis	Kopē- jais laiks minūtēs	1. darbība		2. darbība			

Kalnu lēcas

Intensīvais deglis	40-45		9	8-10		8	32-35		
Parastais Deglis	50-55		9	18-20		6	32-35		
Vokdeglis	45-50		9	7-9		4	38-41		
Dārzeni tempuras mīklā									
Intensīvais deglis	12-17		*	7	6-8		*	6	6-9
Parastais deglis	15-20		*	8	8-10		*	7	7-10
Vokdeglis	10-15		*	7	5-7		*	5	5-8
Sautēti svaigi dārzeni**									
Vokdeglis	5-7		*	9	5-7				
Intensīvais deglis	6-8		*	9	6-8				
Fri kartupeļi									
Vokdeglis	12-17		*	7	12-17				
Intensīvais deglis	15-20		*	9	15-20				
Parastais deglis	25-30		*	9	25-30				

Olas

Olas „Šakšuka”, menemens							
Parastais deglis	15-20		9	10-12		4	5-8
Intensīvais deglis	13-18		8	7-9		3	6-9
Vokdeglis	15-20		6	11-13		4	4-7
Omlete (1 gab.)							
Parastais deglis	3-5		*	8	3-5		
Intensīvais deglis	2-4		*	9	2-4		
Vokdeglis	2-4		*	5	2-4		
Spāņu tortilja							
Intensīvais deglis	25-30		*	9	25-30		
Vokdeglis	18-23		*	7	18-23		

Mērces

Bešamela mērce**									
Parastais deglis	10-15		*	5	2-4		*	5	8-11
Vokdeglis	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6
Intensīvais deglis	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6
Zilā siera mērce**									
Parastais deglis	3-5		*	7	3-5				
Intensīvais deglis	3-5		*	5	3-5				
Vokdeglis	4-6		*	3	4-6				
Neapoles mērce									
Parastais deglis	18-23		*	6	2-4		*	4	16-19
Intensīvais deglis	15-20		*	8	1-3		*	6	14-17
Vokdeglis	12-17		*	7	2-4		*	5	10-13
Mērce „Carbonara”									
Parastais deglis	10-15		*	6	5-7		*	3	5-8
Intensīvais deglis	8-13		*	5	4-6		*	3	4-7
Vokdeglis	10-15		*	3	10-15				

Ēdiens Deglis	Kopē- jais laiks minūtēs	1. darbība		2. darbība			

Zivs

Panēts heks							
Intensīvais deglis	5-10		*	8	5-10		
Parastais deglis	8-13		*	9	8-13		
Vokdeglis	4-9		*	9	1-3		4
Ceptas lasis							
Intensīvais deglis	5-10		*	7	2-4		1
Parastais deglis	5-10		*	8	2-4		1
Vokdeglis	7-12		*	6	2-4		1
Gliemenes							
Intensīvais deglis	5-7			9	5-7		
Vokdeglis	4-6			9	4-6		
Parastais deglis	10-12			9	10-12		

Gaļa

Piles krūtiņa (1 gab.)							
Parastais deglis	6-8		*	7	6-8		
Intensīvais deglis	9-11		*	7	9-11		
Vokdeglis	6-8		*	5	6-8		
Lielopus filejas stroganovs							
Intensīvais deglis	8-13		*	9	8-13		
Vokdeglis	5-10		*	7	5-10		
Parastais deglis	12-17		*	9	12-17		
Vistas šnicelle (8 vistas krūtiņas filejas)							
Intensīvais deglis	7-12		*	9	2-4		*
Vokdeglis	7-12		*	9	2-4		*
Parastais deglis	7-12		*	9	7-12		
Maltā gaļa							
Intensīvais deglis	15-20		*	8	15-20		
Parastais deglis	20-25		*	9	20-25		
Vokdeglis	15-20		*	6	15-20		

Gatavie produkti

Saldētas kroketes (16 gab.)							
Parastais deglis	6-10			8	6-10		
Parastais deglis	8-12			8	8-12		
Vokdeglis	6-10			9	3-5		4
Cepamās desīnās (12 gab.)							
Intensīvais deglis	5-10			9	1-3		7
Parastais deglis	7-12			9	7-12		
Vokdeglis	5-10			9	1-3		5
Vāritās desas (12 gab.)							
Parastais deglis	8-13			9	8-13		
Vokdeglis	9-14			4	9-14		
Intensīvais deglis	7-12			7	7-12		

Ēdiens Deglis	Kopē- jais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība						
Hamburgera maltās gaļas kotlete no liellopu gaļas (4 gab., 1 cm bieza, 110 g)									
Intensīvais deglis 4-9									
			*	9	1-3		*	7	3-6
Vokdeglis	4-9		*	7	1-3		*	6	3-6
Parastais deglis	5-10		*	9	1-3		*	8	4-7
Pupiņu tomātu mērcē uzsildīšana un sildīšana (izmantojiet lēnās vārīšanas plāksni)									
Parastais deglis	20-22			6	5-7			1	15
Pica (20 cm diametrs)									
Vokdeglis	4-8			4	4-8				
Intensīvais deglis	16-20			1	16-20				
Parastais deglis	20-25			1	20-25				
Deserti									
Rīsu pudīņš saskanā ar DIN 3360-12* (izmantojiet lēnās vārīšanas plāksni)									
Parastais deglis	62-67		**	8	27-32			2	35
Rīsu pudīņš**									
Parastais deglis	30-35		*	8	9-11		*	4	21-24
Vokdeglis	23-28		*	6	8-10		*	4	15-18
Šokolādes kausēšana saskanā ar EN 60350-2 (izmantojiet lēnās vārīšanas plāksni)									
Parastais deglis	20-24		*	1	20-24				
Pankūkas (8 gab.)									
Parastais deglis	17-22		*	8	3-5		*	5	50 s/ katra pusē
Intensīvais deglis	20-25		*	6	4-6		*	4	60 s/ katra pusē
Maizes pudīņš (ūdens peldē)									
Intensīvais deglis	25-30			9	10-12			6	15-18
Vokdeglis	23-28			9	8-10			7	15-18
Parastais deglis	27-32			9	10-12			7	17-20
Pudiņš „Natilla Espanola”**									
Intensīvais deglis	3-8		*	5	3-8				
Parastais deglis	8-13		*	5	8-13				
Vokdeglis	3-8		*	3	3-8				
Biskvīts (ūdens peldē)									
Intensīvais deglis	35-40			9	35-40				
Vokdeglis	40-45			9	40-45				
Parastais deglis	45-50			9	45-50				

Gatavošanas padomi

- Gatavojot krēmzupas un pākšaugus, izmantojiet ātrvārāmo katlu. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts. Ja izmantojat ātrvārāmo katlu, ievērojiet ražotāja norādījumus. Visas sastāvdaļas ievietojiet uzreiz pašā sākumā.
- Vārot kartupeļus un rīsus, vienmēr uzlieciet vāku. Gatavošanas laiks tādējādi tiek ievērojami samazināts. Nūdeles, rīsi un kartupeļi jāliek verdošā ūdenī. Pēc tam pielāgojiet gatavošanas līmeni, lai turpinātu vāršanu.
- Pirms ēdienu gatavošanas uz pannas sakarsējiet eļļu. Tiklīdz sākat cept, raugiet, lai temperatūra būtu nemainīga, pielāgojot gatavošanas līmeni, ja nepieciešams. Gatavojot vairākas porcijas, pagaidiet, līdz atkal sasniegta gatavošanas temperatūra. Regulāri apgroziet ēdienu.
- Ja gatavojat zupu, krēmzupu, lēcas vai turku zirņus, visas sastāvdaļas ievietojiet gatavošanas traukā vienlaicīgi.

Tīrīšana un apkope

Tīrīšana

Kad ierīce ir atdzisusi, tīriet to ar sūkli, ūdeni un ziepēm. Pēc katras lietošanas reizes, kad degļi ir atdzisusi, notīriet attiecīgo elementu virsmas. Ja pārpalikumi tiks atstāti (piededzis ēdiens, tauku pilītes u.c.), lai cik niecīgi būtu, tie iespiedīsies virsmā un vēlāk tos būs grūti likvidēt. Lai liesma būtu pareiza, degļa caurumiem un spraugām ir jābūt tīrām.

Pārvietojot dažus traukus, uz restēm var palikt metāliskas paliekas.

Tīriet degļus un restes ar ziepjūdeni un berziet tos ar birsti, kuras sari nav no metāla..

Pārmaiņas pēc restes var ielikt trauku mazgājamajā mašīnā. Izmantojiet tīrīšanas līdzekļi, ko iesaka trauku mazgājamās mašīnas ražotājs. Sevišķi lielas netīrības gadījumā ir ieteicams restes vispirms notīrīt.

Nelieciņi degļu vākus trauku mazgājamajā mašīnā.

Ja restēm ir gumijas uzgaļi, tīriet tās uzmanīgi. Uzgaļi var nomaukties un restes var saskrāpēt plīts virsmu.

Vienmēr pilnībā nosusiniet degļus un restes. Ūdens pilieni vai mitras vietas, sākot gatavot, var sabojāt emalju.

Pēc degļu tīrīšanas un žāvēšanas pārliecinieties, vai vāciņi ir kārtīgi novietoti uz degļa liesmu difuzora.

Uzmanību!

- Lai notīritu ierīci, nenοnemiet vadības elementus. Tajos var iekļūt mitrums, tādējādi sabojājot ierīci.
- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas. Tās var sabojāt plīts virsmu.
- Nekad neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, dzelzs beržamās sukas, asus priekšmetus, nažus u.c., lai no plīts virsmas nonemtu sakaltušas ēdienu paliekas.

- Neizmantojet nažus, skrāpjus vai līdzīgus priekšmetus, lai iztīritu stikla savienojuma vietas ar deglu dekoratīvajām apmalēm, tīriņu metāla profilus, kā arī stikla vai alumīnija paneļus, ja tādi ir.

Apkope

Uzreiz notīriet izšķakstījušos šķidrumus. Šādi novērsīsiet ēdienu pārpalikumu pielipšanu un ietaupīsiet nevajadzīgus pūliņus.

Nevelciet traukus pa stiklu, jūs varat to saskrāpēt. Tāpat nepielaujiet, ka uz stikla nokrīt cieti vai asi priekšmeti. Nedauziet ne pa vienu plīts virsmas daļu.

Smilšu graudi (kas radušies, piemēram, tīrot dārzenus), skrāpē stikla virsmu.

Izkusis cukurs vai izlijuši pārtikas produkti ar augstu cukura saturu ir nekavējoties jānotīra no sildriņķa ar stiklam paredzētu skrāpi.

?

Traucējumi. Kā rīkoties?

Dažos gadījumos radušos traucējumus iespējams viegli novērst. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ievērojet tālāk minētās norādes.

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājums
Vispārīgi strāvas padeves traucējumi.	Bojāts drošinātājs. Ieslēdzies automātiskais drošinātājs vai strāvas pārtraucējs.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs nav bojāts, un nomainiet to. Vadības panelī pārbaudiet, vai nav automātiskā drošinātāja vai strāvas pārtraucēja atteices.
Automātiskā aizdegšana nedarbojas.	Starp aizdedzes svecēm un degliem, iespējams, atrodas ēdienu atliekas vai tīrišanas līdzekļu paliekas. Degli ir mitri. Degļa vāciņi nav pareizi uzlikti. Ierīce nav sazemēta, nav pareizi pieslēgta, vai zibens aizsargtrose ir bojāta.	Vietai starp aizdedzes sveci un degli jābūt tīrai. Rūpīgi nosusiniet degļa vāciņu. Pārbaudiet, vai degļa vāciņi ir pareizi uzlikti. Sazinieties ar elektriķi.
Automātiskā aizdegšana nedarbojas, un displejā ir redzams simbols F_1 vai F_2 .	Elektronika ir pārkarsusi.	Izslēdziet degli vai izmantojet tikai mazāko jaudas līmeni, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi.
Degļa liesma nav vienmērīga.	Degļa daļas nav pareizi uzliktas. Degļa rievas ir netīras.	Uzlieciet degļa daļas pareizi uz atbilstošā degļa. Notīriet degļa rievas.
Gāzes plūsma, iespējams, nedarbojas pilnvērtīgi, vai gāze nepieplūst.	Gāzes padeve ir noslēgta ar savienojuma vārstu. Ja gāze tiek pievadīta no gāzes balona, pārbaudiet, vai tas nav tukšs.	Atveriet savienojuma vārstu. Nomainiet gāzes balonu.
Virtuvē ir gāzes smaka.	Ir atvērts gāzes krāns. Gāzes balons ir nepareizi pievienots. Iespējama gāzes noplūde.	Aizveriet gāzes krānu. Pārbaudiet, vai gāzes balons ir pareizi pievienots. Noslēdziet galveno gāzes pievades krānu, izvēdiniet telpu un nekavējoties sazinieties ar autorizētu speciālistu, kas var pārbaudīt gāzes iekārtu un piešķirt uzstādīšanas sertifikātu. Nelietojet ierīci, līdz esat drošs, ka no ierīces vai aparātūras nenoplūst gāze.
Deglis tiek izslēgts, tiklīdz tiek atlaists vadības sprūds.	Vadības sprūds nebija nospiests pietiekami ilgi. Degļa rievas ir netīras.	Ja deglis ir ieslēgts, turiet vadības sprūdu nospiestu dažas sekundes ilgāk. Notīriet degļa rievas.
Displejā ir redzams $F_3, F_4, F_5, F_6, F_7, F_8, F_9$.	Klūme elektronikā.	Atvienojiet sildvīrsmu no elektrotīkla. Gaidiet dažas sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja indikators joprojām ir izgaismots, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Gatavošanas līmena rādījums displejā atšķiras no gatavošanas līmena, kas izvēlēts ar vadības sprūdu.	Klūdaina elektronikas kalibrēšana.	Veiciet kalibrēšanu saskaņā ar montāžas pamācību.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja sazināties ar mūsu tehnisko dienestu, jums jānorāda produkta numurs (E-Nr.) un ierīces ražošanas numurs (FD). Šī informācija ir atrodama uz datu plāksnītes, kas atrodas plīts virsmas apakšpusē, kā arī uz lietošanas rokasgrāmatas uzlīmes.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticīties ražotāja kompetencei. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehnīki, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Garantijas noteikumi

Ja pretēji paredzētajam ierīcei ir kāds defekts vai tā neatbilst attiecīgajām kvalitātes prasībām, lūdzam mūs par to informēt pēc iespējas ātrāk. Lai garantija būtu derīga, ierīce nedrīkst būt izmainīta un nepareizi lietota. Šai ierīcei piemērojamos garantijas noteikumus ir noteicis uzņēmums, kas mūs pārstāv tajā valstī, kurā ir tīcīs veikts šis pirkums. Detalizētu informāciju varat pieprasīt tirdzniecības vietās. Lai izmantotu garantiju, ir jāiesniedz pirkumu apliecinošs dokuments.

Uzņēmums patur tiesības izmainīt šos noteikumus.

Vides aizsardzība

Ja uz datu plāksnītes redzams simbols , ievērojiet tālāk minētās norādes.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir markēta atbilstoši ES Direktīvi 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Jūsu ierīces iepakojums ir izgatavots no materiāliem, kas garantē efektīvu aizsardzību transportēšanas laikā. Šos materiālus var pilnībā otrreizēji pārstrādāt, šādā veidā samazinot ieteikmi uz vidi. Aicinām arī jūs veicināt vides saglabāšanu, ievērojot šos ieteikumus:

- ielieci iepakojumu atbilstošā otrreiz pārstrādājamo atkritumu konteinerā;
- pirms atbrīvojaties no nolietotas ierīces; demontējet to. Vietējā pašvaldībā uzziniet tuvākā otrreizēji pārstrādājamu materiālu pieņemšanas punkta adresi un nododiet tur savu ierīci;
- nelejiet izlietoto eļļu izlietnē. Saglabājiet to slēgtā traukā un nododiet to pieņemšanas punktā vai, ja tāda nav, ielieci trauku atkritumu konteinerā (tas nonāks sanitārā izgāztuvē; iespējams, tas nav labākais risinājums, bet šādi tiks novērsta ūdens piesārņošana).

Зміст

	Використання за призначенням	33
	Важливі настанови з безпеки	34
	Знайомство з пристроями	36
	Елементи управління та конфорки	36
	Індикація залишкового тепла	36
	Приладдя	36
	Газові конфорки	37
	Увімкнення вручну	37
	Автоматичне запалювання	37
	Захист від витікання газу	37
	Вимкнення конфорки	37
	Застереження	38
	Таблиці та поради	38
	Посуд, придатний до використання	38
	Поради з використання	38
	Таблиця тривалості готовування	38
	Чистка і технічне обслуговування	41
	Очищення	41
	Догляд	41
	Що робити у випадку несправності?	42
	Служба сервісу	43
	Умови гарантії	43
	Захист навколишнього середовища	43
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	43

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. Тільки після цього можна ефективно та безпечно користуватися пристроями. Зберігайте інструкції з експлуатації та монтажу і передавайте їх разом з пристроями у разі продажу.

Виробник не несе відповідальності в разі невиконання положень, що містяться в цих інструкціях.

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Не виймайте пристрой із захисної упаковки до моменту його монтажу. У разі виявлення будь-якого пошкодження пристроя не підключайте його до електромережі. Зверніться до нашого сервісного центру.

Даний пристрой відноситься до класу 3, згідно з нормою EN 30-1-1 для газових пристрояв: «Вбудована техніка».

Перед початком монтажу нової варильної панелі переконайтесь, що він буде виконуватися з дотриманням інструкції з монтажу.

Даний пристрой не можна встановлювати на яхтах та в автокемперах.

Даний пристрой можна встановлювати тільки в добре провітрюваних приміщеннях.

Цей пристрой не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Усі роботи, пов'язані з монтажем, підключенням до газової та електромережі, початковим налаштуванням та переналаштуванням для використання з іншими типами газу, повинні виконуватися сертифікованим спеціалістом з дотриманням всіх норм та законодавства в даній галузі та вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній. Особливу увагу треба приділити вимогам щодо вентиляції.

На заводі даний пристрой налаштовано на тип газу, вказаний у таблиці з характеристиками. У разі необхідності переналаштування зверніться до інструкції з

монтажу. Для переналаштування варильної панелі для використання з іншими типами газу рекомендується звернутися до нашого сервісного центру.

Даний електроприлад розрахований тільки на побутове використання. Комерційне і промислове використання приладу не допускаються. Користуйтесь даним приладом тільки для приготування їжі і ніколи не використовуйте його для опалювання. Гарантія дійсна тільки за умови використання приладу за призначенням.

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

Не використовуйте захисні кришки та загорожі для дітей, окрім тих, що рекомендовані виробником варильної панелі. Це може привести до нещасних випадків через перенагрівання, займання або відпадання фрагментів матеріалів.

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 грatisя 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 – Існує небезпека раптового займання!

Накопичення газу у закритому приміщенні може привести до раптового займання. Слідкуйте, щоб поблизу приладу не було протягів. Конфорки можуть згаснути. Перед використанням газових конфорок уважно вивчіть інструкції та правила техніки безпеки.

Попередження – Існує небезпека отруєння!

Використання газової варильної панелі підвищує температуру, вологість і вміст продуктів горіння у приміщенні, де її встановлено. Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні, особливо під час використання варильної панелі: тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (витяжку). Під час інтенсивного та тривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція або більш ефективна вентиляція: відкрийте вікно або підвищіть потужність механічної витяжки.

Попередження – Існує небезпека отримання опіків!

- Під час роботи конфорки та прилеглі до них зони дуже розігриваються. Ніколи не торкайтесь гарячих поверхонь. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наблизатися до варильної панелі.
- Коли балон зі скрапленим газом не встановлений сувро вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я, воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними. Пізніше з-під них може виходити полум'я. В обох випадках постає небезпека опіків, тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише сувро вертикально.

Попередження – Небезпека пожежі!

- Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно.

- Під час роботи конфорки дуже розігриваються. Не кладіть на варильну панель займисті предмети. Не використовуйте варильну панель як місце збереження предметів.
- Не зберігайте біля даного електроприладу або під ним хімічні корозійні засоби, легкозаймисті матеріали або нехарчові продукти та не користуйтесь ними та парою поблизу від нього.
- Перегріті жир та олія швидко займаються. Не залишайте пательні з жиром чи олією на варильній панелі без нагляду. Якщо жир чи олія займуться, не заливайте вогонь водою. Закройте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.
- Під час використання конфорки з надто високою потужністю поверхня сильно нагрівається. Можуть запалитися займисті матеріали. Індикація рівня потужності на дисплеї може відрізнятися від рівня потужності, вказаної перемикачем. Індикація рівня потужності на дисплеї слугує виключно як додаткова інформація. Завжди установлюйте рівень потужності відповідно до параметрів, надрукованих на перемикачеві.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених кабелів електро живлення або газопровідних шлангів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці, перекрійте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.
- Якщо кнопку управління не можна повернути або вона розхитана, її більше не можна використовувати. Негайно зверніться до сервісної служби, щоб відремонтувати або замінити кнопку управління.

⚠ Попередження – Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Не використовуйте для очищення варильної панелі пароочищувачі.
- Тріщини або відколи на скляній панелі можуть привести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

⚠ Попередження – Небезпека травмування!

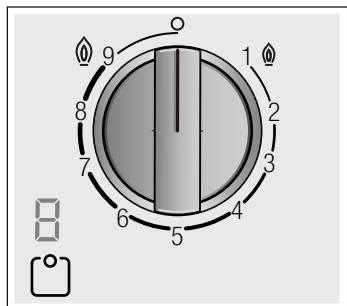
- Тріщини або відколи на склі небезпечні. Обов'язково вимикайте всі пальники і електричні нагрівальні елементи. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрійте подачу газу. Не торкайтесь поверхні приладу. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Зверніться до сервісної служби.
- Посуд, що пошкоджений, не відповідає розмірам конфорки, виходить поза край варильної панелі або погано поставлений на конфорку, може стати причиною серйозних травм. Дотримуйтесь порад та рекомендацій щодо використання посуду.

Знайомство з приладом

В огляді моделей Ви можете знайти свій пристрій з відповідними потужностями конфорок. → Сторінка 2

Елементи управління та конфорки

На кожному поворотному перемикачеві позначена відповідна конфорка. За допомогою поворотних перемикачів можна відповідно встановлювати різноманітні положення потрібної потужності між максимальним та мінімальним значеннями. Не намагайтеся безпосередньо перемикатися з положення 0 на положення 1 або з положення 1 на положення 0.



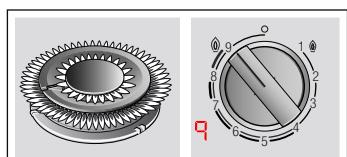
Індикація

- | | |
|--|--|
| | Конфорка, що регулюється поворотним перемикачем |
| | Вимкнена конфорка |
| | Найвищий рівень потужності та електричне запалювання |
| | Найнижчий рівень потужності |

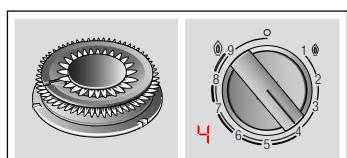
Індикація на дисплей

- | | |
|--|------------------------|
| | Електричне запалювання |
| | Рівні нагрівання |
| | Вимкнена конфорка |
| | Залишкове тепло |

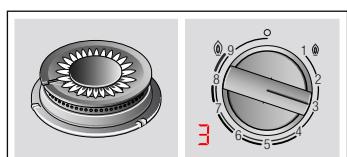
Внутрішнє та зовнішнє полум'я подвійної конфорки можна регулювати незалежно один від одного. Доступні такі рівні потужності:



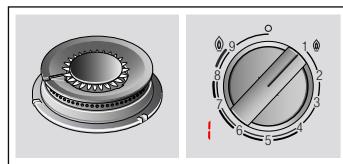
Зовнішнє та внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Зовнішнє полум'я на мінімальній потужності, а внутрішнє – на максимальній.



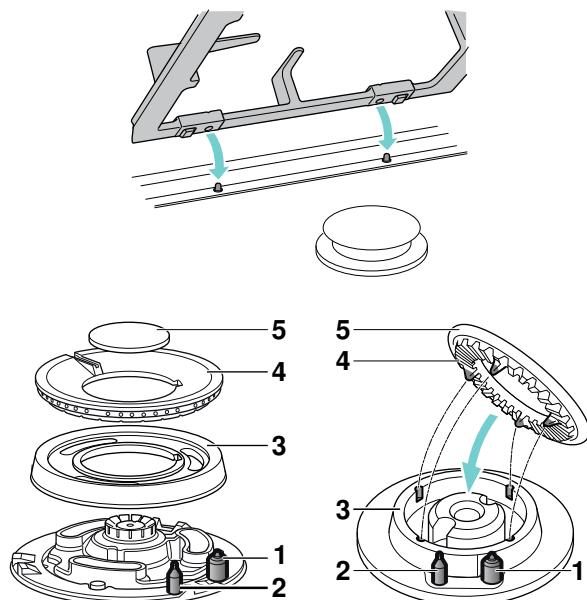
Внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Внутрішнє полум'я на мінімальній потужності.

Для правильного використання приладу необхідно переконатися, щоб решітки та всі деталі пальників були правильно встановлені. Не мінійте місцями кришки конфорок.

Завжди обережно знімайте решітку. Переміщення решітки може також зсунути решітки, що стоять поблизу.



Елементи

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Елемент запалювання |
| 2 | Термоелемент |
| 3 | Кільце пальника |
| 4 | Корпус конфорки |
| 5 | Кришка пальника |

Індикація залишкового тепла

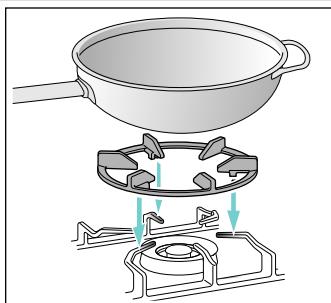
Варильна поверхня устаткована індикацією залишкового тепла для кожної конфорки, що сповіщає про температуру конфорок.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає. Не торкайтесь конфорки, поки світиться індикатор.

Приладдя

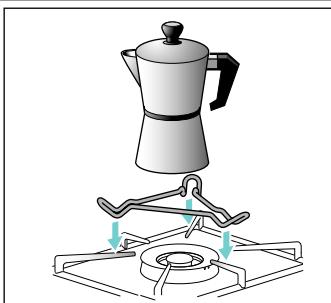
Деякі моделі варильної панелі комплектуються наступним приладдям. Його також можна придбати у сервісному центрі.

Ці прилади можна встановлювати разом або комбінувати зі звичайними варильними панелями тієї самої марки за допомогою з'єднувальної планки. Див. каталог.



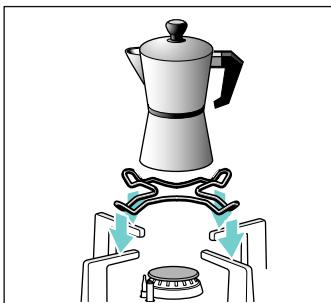
Додаткова решітка для Wok

Підходить для використання лише на конфорках Wok. Використовуйте посуд з опуклим дном. Щоб подовжити термін служби приладу, рекомендується використовувати додаткову решітку для Wok.



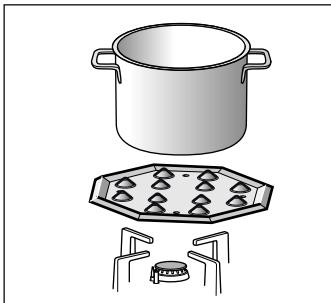
Додаткова решітка для готування еспресо

Підходить для використання лише на внутрішньому полум'ї конфорки Wok. Використовуйте посуд з діаметром менше 22 см.



Додаткова решітка для готування еспресо

Підходить для використання лише на менших конфорках. Використовуйте посуд з діаметром менше 12 см.



Підставка на конфорку

Ця деталь приладдя підходить лише для приготування за низької температури. Її можна використовувати лише на економічній або звичайній конфорці. Якщо на варильній поверхні працюють декілька звичайних конфорок, рекомендується встановити підставку на конфорку на передню або задню звичайну конфорку.

Встановіть деталь приладдя вигинами вгору на тримач, ні в якому разі не прямо на конфорку.

Артикул

- HEZ233720 Додаткова решітка для Wok
- HEZ298113 Додаткова решітка для готування еспресо для конфорок Wok
- HEZ298114 Додаткова решітка для готування еспресо для менших конфорок
- HEZ298105 Підставка на конфорку

Виробник не несе відповідальності, якщо ці приладдя не використовуються або використовуються неправильно.

Газові конфорки

Увімкнення вручну

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності.
2. Піднесіть запальничку або джерело полум'я (сірник, кресало тощо) до пальника.

Автоматичне запалювання

Якщо варильна поверхня оснащена автоматичним запалюванням (свічками запалювання):

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого ступеня потужності. Поки утримується поворотний перемикач, всі конфорки утворюють іскри і на дисплей з'являється символ r' . Полум'я запалюється. Зачекайте кілька секунд.
2. Відпустіть поворотний перемикач.
3. Поверніть поворотний перемикач у потрібне положення.

Якщо запалювання не відбувається, вимкніть конфорку і повторіть кроки, описані вище. Цього разу утримуйте поворотний перемикач натиснутим дещо довше (до 10 секунд).

Попередження – Небезпека вибуху!

Якщо полум'я не запалюється через 10 секунд, вимкніть конфорку та відкрийте двері або вікно приміщення. Перед тим, як знову увімкніти конфорку, зачекайте принаймні одну хвилину.

Вказівка: Слідкуйте за особливою чистотою.

Забруднення свічок запалювання може привести до неналежного запалювання. Регулярно очищуйте свічки запалювання за допомогою невеликої неметалічної щітки. Намагайтесь не застосовувати надмірну силу до свічок.

Захист від витікання газу

Дану варильну панель оснащено захистом від витікання газу (термопарою), який запобігає виходу газу в разі, коли конфорки випадково згасають.

Щоб забезпечити вмикання цієї системи:

1. Запаліть конфорку, як ви робите це звичайно.
2. Не відпускаючи ручку управління, утримайте її натиснуту протягом 4 секунд після запалювання полум'я.

Вимкнення конфорки

Прокрутіть поворотний перемикач праворуч у положення 0. На дисплей відобразиться символ O , а за кілька хвилин з'явиться індикація залишкового тепла.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки лунає звуковий сигнал (сухе клапання). Це не є ознакою несправності, а свідчить про вимкнення системи захисту від витікання газу.

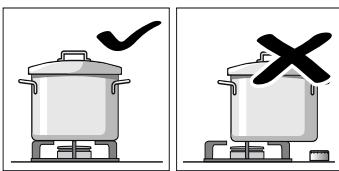
Застереження

Під час використання конфорки може відчуватися слабкий свист, що є цілком нормальним.

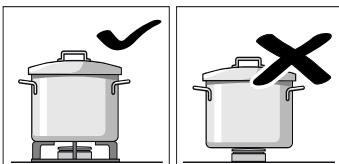
На початку використання варильної панелі можливе виділення запахів. Це не є ознакою небезпеки або неправильної роботи електроприладу. З часом запахи зникнуть.

Полум'я помаранчевого кольору є нормальним. Таке забарвлення виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлиття рідин тощо.

У разі випадкового загасання полум'я конфорки вимкніть конфорку і не намагайтесь запалити її знову протягом принаймні 1 хвилини.



Розміщуйте посуд по центру конфорки. Інакше посуд може перекинутися. Не розміщуйте посуд великого розміру на конфорках, що знаходяться біля ручок управління.



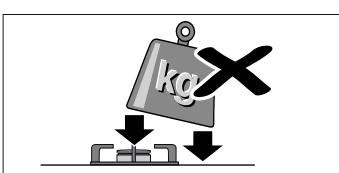
Ручки можуть пошкодитися внаслідок перегрівання.

Встановлюйте посуд тільки на решітки і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.

Перед використанням конфорок варильної панелі перевірте, щоб решітки і кришки конфорок були правильно встановлені.

Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі.

Не стукайте по варильній панелі і не ставте на неї занадто важкі предмети.



Таблиці та поради

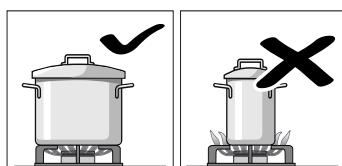
Посуд, придатний до використання

Конфорка	Мінімальний діаметр dna посуду для готування	Максимальний діаметр dna посуду для готування
Конфорка Dual-Wok	22 см	30 см
Потужна конфорка	20 см	26 см
Звичайна конфорка	12 см	22 см

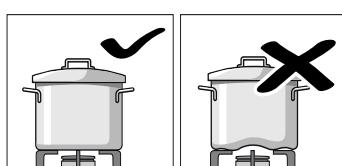
Посуд не повинен виступати за край варильної поверхні.

Поради з використання

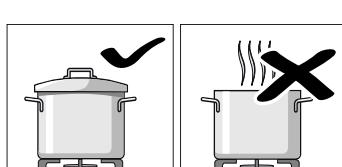
Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки. Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильної поверхні. Такий посуд може перекинутися. Використовуйте тільки посуд з пласким товстим дном.



Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою. Інакше частина енергії втрачається.

Таблиця тривалості готування

У цій таблиці наведені оптимальні рівні нагрівання і тривалість готування для різних страв. Ці орієнтовні дані розраховані на чотири порції.

Тривалість готування і рівні нагрівання залежать від типу, ваги, якості страв, типу газу, що використовується, та від матеріалу, з якого виготовлено посуд для готування. Для приготування цієї страви використовується переважно посуд із нержавіючої сталі.

Завжди використовуйте посуд відповідного розміру і ставте його по центру на конфорку. Інформацію щодо діаметру посуду для готування ви знайдете у розділі.→ "Посуд, придатний до використання"

Інформація щодо таблиці

Приготування кожної страви складається з одного або двох етапів. Кожен етап містить такі дані:

- ⌚ Спосіб готування
- ⌚ Рівень нагрівання
- ⌚ Тривалість, хв.

Способи готування, наведені в таблиці

- | | |
|----|---|
| 🕒 | Кип'ятіння |
| 🕒 | Продовження готування |
| 🕒 | Створення тиску в сковоріці |
| 🕒 | Підтримання тиску в сковоріці |
| 🍳 | Швидке обсмаження на інтенсивному вогні |
| 🍳 | Помірне обсмаження |
| 🎩 | Розтоплювання |
| * | Без кришки |
| ** | Постійно перемішуйте |

Вказівка: Символи на приладі не відображаються. Вони слугують лише для орієнтування у способах готування.

Там з'являються дані для приготування страв на різних конфорках. Рекомендація за замовуванням — перша згадана конфорка. В огляді моделі описані всі конфорки варильної поверхні.→ Сторінка 2

Приклад:

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2				

Супи, крем-супи

Юшка

Потужна к.	12-17		8	7-9		1	5-8
Звичайна конфорка	17-22		8	11-13		1	6-9
K. Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Цей приклад ілюструє приготування юшки на потужній конфорці, стандартній конфорці та конфорці Wok.

На потужній конфорці (рекомендований параметр) загальний час приготування складатиме від 12 до 17 хвилин.

- Етап 1: доведення до кипіння. Налаштуйте рівень нагрівання 8 на 7-9 хвилин.
- Етап 2: продовження готування. Перемкніться на рівень нагрівання 1 на 5-8 хвилин.

Дані також стосуються інших запропонованих конфорок.

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2				

Супи, крем-супи

Юшка

Потужна к.	12-17		8	7-9		1	5-8
Звичайна к.	17-22		8	11-13		1	6-9
Конфорка wok	10-15		9	4-6		4	6-9

Гарбузний крем-суп, борщ

Потужна к.	30-35		9	10-12		5	20-23
Звичайна к.	45-50		9	15-17		6	30-33
Конфорка wok	25-30		9	7-9		4	18-21

Мінестроне (італійський овочевий суп)

Потужна к.	47-52		9	10-12		5	37-40
Звичайна Конфорка	57-62		9	10-12		6	47-50
Конфорка wok	45-50		7	8-10		4	37-40

Макарони та рис

Спагеті

Потужна к.	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Звичайна к.	20-24		*	9	10-12		7	10-12
Конфорка wok	18-22		*	8	8-10		6	10-12

Рис

Потужна к.	17-22		9	5-7		2	12-15
Звичайна к.	18-23		9	7-9		6	11-14
Конфорка wok	13-18		8	4-6		4	9-12

Равіолі

Потужна к.	9-14		9	4-6		6	5-8
Звичайна к.	17-22		8	12-14		8	5-8
Конфорка wok	10-15		8	4-6		8	6-9

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2				

Овочі та бобові

Відварена картопля (пюре, картопляний салат)

Потужна Конфорка	23-28		9	8-10		5	15-18
Звичайна к.	25-30		9	10-12		6	15-18
Конфорка wok	25-30		7	11-13		5	14-17

Хумус (нутове пюре)

Потужна к.	50-55		9	10-12		4	40-43
Звичайна к.	52-57		9	12-14		5	40-43
Конфорка wok	47-52		7	10-12		5	37-40

Сочевиця гірська

Потужна к.	40-45		9	8-10		8	32-35
Звичайна к.	50-55		9	18-20		6	32-35
Конфорка wok	45-50		9	7-9		4	38-41

Овочі в тісті темпурі

Потужна к.	12-17		*	7	6-8		*	6	6-9
Звичайна к.	15-20		*	8	8-10		*	7	7-10
Конфорка wok	10-15		*	7	5-7		*	5	5-8

Свіжі пасеровані овочі**

Конфорка wok	5-7		*	9	5-7
Потужна к.	6-8		*	9	6-8

Картопля фрі

Конфорка wok	12-17		*	7	12-17
Потужна к.	15-20		*	9	15-20
Звичайна к.	25-30		*	9	25-30

Яйця

Шакшука, менемен

Звичайна к.	15-20		9	10-12		4	5-8
Потужна к.	13-18		8	7-9		3	6-9
Конфорка Wok	15-20		6	11-13		4	4-7

Омлет (1 шт.)

Звичайна к.	3-5		*	8	3-5
Потужна к.	2-4		*	9	2-4
Конфорка wok	2-4		*	5	2-4

Іспанська тортілья

Потужна к.	25-30		*	9	25-30
Конфорка wok	18-23		*	7	18-23

Соуси

Соус бешамель**

Звичайна к.	10-15		*	5	2-4		*	5	8-11
Конфорка wok	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6
Потужна к.	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6

Соус із сиром з блакитною пліснявою**

Звичайна к.	3-5		*	7	3-5
Потужна к.	3-5		*	5	3-5
Конфорка wok	4-6		*	3	4-6

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1			Етап 2			
Конфорка								
Соус наполі								
Звичайна к.	18-23		*	6	2-4		*	4
Потужна к.	15-20		*	8	1-3		*	6
Конфорка wok	12-17		*	7	2-4		*	5
Соус карбонара								
Звичайна к.	10-15		*	6	5-7		*	3
Потужна к.	8-13		*	5	4-6		*	3
Конфорка wok	10-15		*	3	10-15			
Риба								
Мерлуза панірована								
Потужна к.	5-10		*	8	5-10			
Звичайна к.	8-13		*	9	8-13			
Конфорка wok	4-9		*	9	1-3			4
Запечений лосось								
Потужна к.	5-10		*	7	2-4			1
Звичайна к.	5-10		*	8	2-4			1
Конфорка wok	7-12		*	6	2-4			1
Молюски								
Потужна к.	5-7			9	5-7			
Конфорка wok	4-6			9	4-6			
Звичайна к.	10-12			9	10-12			
М'ясо								
Качине філе (1 шт.)								
Звичайна к.	6-8		*	7	6-8			
Потужна к.	9-11		*	7	9-11			
Конфорка wok	6-8		*	5	6-8			
Яловичне філе, бефстроганов								
Потужна к.	8-13		*	9	8-13			
Конфорка wok	5-10		*	7	5-10			
Звичайна к.	12-17		*	9	12-17			
Курячий шніцель (8 філе курки)								
Потужна к.	7-12		*	9	2-4		*	6
Конфорка wok	7-12		*	9	2-4		*	5
Звичайна к.	7-12		*	9	7-12			
Фарш								
Потужна к.	15-20		*	8	15-20			
Звичайна к.	20-25		*	9	20-25			
Конфорка wok	15-20		*	6	15-20			
Напівфабрикати								
Заморожені крокети (16 шт.)								
Потужна к.	6-10			8	6-10			
Звичайна к.	8-12			8	8-12			
Конфорка wok	6-10			9	3-5			4
Купати (12 шт.)								
Потужна к.	5-10			9	1-3			7
Звичайна к.	7-12			9	7-12			
Конфорка wok	5-10			9	1-3			5
Гриль								

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1			Етап 2			
Конфорка								
Сардельки (12 шт.)								
Звичайна к.	8-13			9	8-13			
Конфорка wok	9-14			4	9-14			
Потужна к.	7-12			7	7-12			
Гамбургер з яловичини (4 шт., 1 см завтовшки, 110 г)								
Потужна к.	4-9		*	9	1-3		*	7
Конфорка wok	4-9		*	7	1-3		*	6
Звичайна к.	5-10		*	9	1-3		*	8
Розігрійте квасолю в томатному соусі та підтримуйте її теплою (використовуйте підставку на конфорку)								
Звичайна к.	20-22			6	5-7			1
Піца (діаметром 20 см)								
Конфорка wok	4-8			4	4-8			
Потужна к.	16-20			1	16-20			
Звичайна к.	20-25			1	20-25			
Десерти								
Рис, зварений на молоці відповідно до стандарту Din 3360-12* (використовуйте підставку на конфорку)								
Звичайна к.	62-67		**	8	27-32			2
Рис, зварений на молоці**								
Звичайна к.	30-35		*	8	9-11		*	4
Конфорка wok	23-28		*	6	8-10		*	4
Розтопіть шоколад відповідно до стандарту EN 60350-2 (використовуйте підставку на конфорку)								
Звичайна к.	20-24		*	1	20-24			
Млинці (8 шт.)								
Звичайна к.	17-22		*	8	3-5		*	5
Потужна к.	20-25		*	6	4-6		*	4
Хлібний пудинг (на водяній бані)								
Потужна к.	25-30			9	10-12			6
Конфорка wok	23-28			9	8-10			7
Звичайна к.	27-32			9	10-12			7
Іспанський пудинг**								
Потужна к.	3-8		*	5	3-8			
Звичайна к.	8-13		*	5	8-13			
Конфорка wok	3-8		*	3	3-8			
Бісквіт (на водяній бані)								
Потужна к.	35-40			9	35-40			
Конфорка wok	40-45			9	40-45			
Звичайна к.	45-50			9	45-50			

Поради щодо готування

- Для приготування крем-супів та бобових рекомендовано застосовувати сковорірку. Тривалість готування значно змениться. Використовуйте сковорірку відповідно до вказівок виробника. Додайте всі інгредієнти відразу ж на початку.

- Під час готування картоплі та рису завжди накривайте посуд кришкою. Таким чином час приготування значно скорочується. Перш ніж додавати макарони, рис або картоплю, почекайте, поки вода закипить. Потім відрегулюйте рівень нагрівання, щоб відновити приготування.
- Під час готування на сковороді в першу чергу розігрійте олію. Під час смаження підтримуйте постійну температуру, регулюючи за необхідності рівень нагрівання. При готуванні кількох порцій заекайтесь, поки знову не буде досягнута задана температура. Регулярно перевертайте продукти.
- Під час приготування супів, крему, сочевиці або нуту додавайте всі інгредієнти в посуд одночасно.



Чистка і технічне обслуговування

Очищення

Після того як прилад охолоне, очистіть його за допомогою губки, води та миючого засобу.

Щоразу після використання очищайте поверхню деталей конфорки після того, як вона охолоне. Якщо навіть невелике забруднення (рештки продуктів, краплі жиру тощо, що запеклися на конфорці) залишилися, вони пристане до поверхні, і потім його буде важче видалити. Для правильного виходу полум'я необхідно, щоб отвори та щілини конфорки були чистими.

Від пересування деякого посуду на решітках можуть лишатися металеві сліди.

Очистіть конфорки і решітки за допомогою води та муючого засобу та протріть їх неметалевою щіткою.

Решітки також можна мити у посудомийних машинах. Використовуйте миючий засіб, рекомендований виробником посудомийної машини. Якщо забруднення надто сильне, решітки треба попередньо очистити.

Кришки конфорок мити у посудомийних машинах не можна.

Якщо решітки оздоблені гумовими підкладками, очищайте їх з обережністю. Підкладки можуть злетіти, і тоді решітка може подряпати варильну панель.

Завжди насухо витирайте конфорки і решітки. Присутність крапель води або вологи на початку приготування може пошкодити емаль.

Після очищення та просушування конфорок перевірте, щоб кришки були правильно встановлені на розсікачах.

Увага!

- Під час чищення приладу не знімайте елементи управління. Потрапляння рідини на прилад може спричинити його пошкодження.
- Не використовуйте пароочищувачі. Вони можуть пошкодити варильну поверхню.
- Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві губки, загострені предмети, ножі тощо для усунення залишків їжі, що засмажилися на варильній панелі.
- Не використовуйте ножі, шкребки та інші подібні предмети для очищення стику скла з кільцями конфорок та металевими профілями або для очищення скляних чи алюмінієвих панелей за умови їх наявності.

Догляд

Одразу витирайте рідини, що проливаються на варильну панель. Так ви уникнете прилипання рештків їжі та заощадите майбутні зусилля.

Не пересувайте посуд по поверхні скла, це може пошкодити його. Запобігайте також падінню на скло твердих або загострених предметів. Не стукайте по пруగах варильної панелі.

Піщинки (наприклад, від очищення овочів) дряпають поверхню скла.

Якщо на поверхні панелі потрапив розплавлений цукор або продукти з підвищеним вмістом цукру, їх треба негайно зчистити з конфорки за допомогою шкребка для скла.

Що робити у випадку несправності?

У деяких випадках певні несправності можна з легкістю усунути самостійно. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся з наступними вказівками.

Несправність	Можлива причина	Усуення
Збій загального електропостачання.	Несправний запобіжник.	Перевірте стан запобіжника в розподільному ящику та замініть його за необхідності.
	Спрацював автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання.	Перевірте на панелі управління, чи не вийшов із ладу автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання.
Автоматичне запалювання не працює.	Можливо, нашарувалися залишки їжі або очисних засобів між свічками запалювання та пальником.	Проміжок між свічкою та пальником повинен утримуватися в чистоті.
	Конфорки вологі.	Ретельно просушіть кришки конфорок.
	Кришки конфорок установлені неправильно.	Переконайтесь, що кришки встановлені належним чином.
	Прилад незаземлений, неправильно підключений, або кабель заземлення пошкоджений.	Зверніться до свого електромонтера.
Автоматичне запалювання не працює, а на дисплей відображається символ F1 або F2 .	Електроніка перегрілася.	Вимкніть конфорку або користуйтесь виключно найнижчим рівнем нагрівання, доки електроніка не охолоне достатньо.
Полум'я конфорки горить нерівномірно.	Елементи конфорки установлені неправильно.	Установіть елементи на відповідні конфорки належним чином.
	Жолоби конфорки забруднені.	Почистіть жолоби конфорки.
Потік газу здається недостатнім або газ не виходить.	Подача газу перекрита проміжним клапаном.	Відкрийте проміжний клапан.
	Якщо ви користуєтесь газом із балону, переконайтесь, що балон заповнений.	Замініть газовий балон.
В кухні пахне газом.	Відкритий газовий кран.	Закройте подачу газу.
	Газовий балон закритий недостатньо щільно.	Переконайтесь, що газовий балон перекритий належним чином.
	Можливий витік газу.	Перекрайте центральний кран газопостачання, провітріть приміщення та негайно викличте кваліфікованого монтера, який перевірить газову установку й надасть сертифікат щодо встановлення. Не користуйтесь приладом, доки не переконаєтесь, що з установки або з приладу більше не витікає газ.
Пальник вимикається, щойно відпустити перемикач.	Перемикач був натиснутий недостатньо довго.	Коли конфорка увімкнеться, потримайте натиснутим перемикач ще кілька секунд.
	Жолоби конфорки забруднені.	Почистіть жолоби конфорки.
На дисплей відображається F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Несправність електроніки.	Відключіть варильну поверхню від мережі живлення. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть. Якщо індикація знову з'явилася, викличте сервісну службу.
Індикація рівня нагрівання на дисплей постійно відрізняється від рівня нагрівання, обраного перемикачем.	Помилкове калібрування електроніки.	Виконайте калібрування відповідно до посібника з монтажу.

Служба сервісу

Під час звернення до нашого сервісного центру вам треба надати номер електроприладу (E-Nr.) та заводський номер (FD). Ця інформація присутня на табличці з характеристиками, що розташована в нижній частині варильної панелі, а також на етикетці інструкції з експлуатації.

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.

Умови гарантії

Якщо, всупереч нашим сподіванням, прилад є пошкодженим або не відповідає передбаченим вимогам якості, просимо вас якнайшвидше повідомити нам про це. Щоб гарантія залишалась дійсною, не треба виконувати з приладом жодних дій та використовувати його невідповідним чином.

Умови гарантії визначаються представництвом нашої компанії в країні, де було здійснено покупку. Докладну інформацію ви можете отримати в пунктах продажу. Щоб скористатися гарантією, необхідно надати документ, що підтверджує покупку.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Захист навколишнього середовища

Якщо на фірмовій табличці зображений символ , дійте згідно з наступними вказівками.

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.

Упаковку вашого приладу було виготовлено тільки з тих матеріалів, які необхідні для забезпечення ефективного захисту приладу під час транспортування. Ці матеріали підлягають вторинній переробці, завдяки чому зменшується їх негативний вплив на довкілля.

Запрошуємо вас також посприяти захисту довкілля, дотримуючись наступних порад:

- помістіть упаковку у відповідний контейнер для збору відходів;
- перед утилізацією приладу, що відслужив свій термін, зробіть його непридатним для використання. Запитайте в місцевих органах влади адресу найближчого пункту прийому вторинної сировини та здайте туди свій прилад;
- не зливайте використану олію у мийку. Вилийте її в закриту посудину та віднесіть до пункту прийому або, якщо такого немає, помістіть цю посудину у контейнер для сміття (вона попаде на обладнане звалище; це, мабуть, не є оптимальним варіантом, але так можна запобігти забрудненню води).



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001132879

990111(H)