



**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**

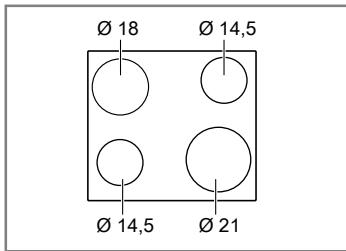


# Hob

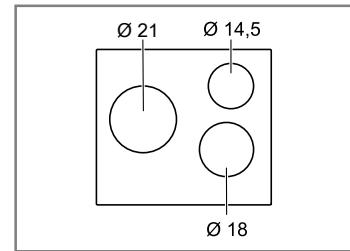
**PKE6.....,  
PKM6..BA..**

[lt]	Naudotojo vadovas	3
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	12
[et]	Kasutusjuhend	21
[uk]	Керівництво з експлуатації	30

**PKE6.....**



**PKM6..BA..**



# Turinys

1	Sauga .....	3
2	Daiktinės žalos vengimas .....	4
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Susipažinimas .....	6
5	Svarbiausia informacija apie valdymą .....	6
6	Apsauga nuo vaikų .....	8
7	Automatinis išjungimas.....	8
8	Pagrindinės nuostatos .....	9
9	Valymas ir priežiūra .....	9
10	Sutrikimų šalinimas .....	10
11	Utilizavimas .....	11
12	Klientų aptarnavimo tarnyba .....	11



## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prieikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekanas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždarose namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 2000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laidų.

### 1.4 Saugus naudojimas

#### ⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedékite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitleltėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.

Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegali valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingu atsitikimui, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebeti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebeti.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Naudojant įkaista ir prietaisą, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rémas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Kaitvietė kaista, tačiau indikatorius neveikia.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.
- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.

- ▶ Jei paviršius jtrūkės, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.

- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 11

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštū slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagą ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagą nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalemis.

## **2 Daiktinės žalos vengimas**

### **DĖMESIO!**

Šiurkštus puodų ir keptuvų dugnas bražo stiklo keramiką.

- ▶ Patikrinkite indus.

Tuščiai verdantis maisto ruošimo indas gali apsigadinti pats ir sugadinti prietaisą.

- ▶ Niekada nestatykite ant karštos kaitvietės tuščių puodų ir saugokite, kad jie neišvirkštų iki tuščio.
- ▶ Dėl neteisingai pastatyto maisto ruošimo indo prietaisas gali perkaisti.
- ▶ Niekada nestatykite karštu keptuviu arba puodu ant valdymo elementų arba kaitlentės rémo.

Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.

- ▶ Stenkite, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštriuų daiktų.

Karščiu neatsparios medžiagos ant karščių kaitviečių ima lydyti.

- ▶ Nenaudokite apsauginės kaitlentės folijos.

- ▶ Nenaudokite aliuminio folijos arba plastikinių indų.

### **2.1 Dažniausiai pasitaikančios žalos apžvalga**

Čia Jūs rasite dažniausiai pasitaikančią žalą ir patarimus, kaip galite jos išvengti.

Žala	Priežastis	Priemonė
Démés	Išbégė patiekalai	Išbègusius patiekalus tuoju pat pašalinkite stiklo grandikliu.
Démés	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemonės.
Įbréžimai	Druska, cukrus arba smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.

Žala	Priežastis	Priemonė
Įbrėžimai	Šiurkštūs puodų arba keptuvės dugnai	Patikrinkite indus.
Spalvos pokyčiai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemonės.

Žala	Priežastis	Priemonė
Spalvos pokyčiai	Puodų žymės, pvz., aliuminio	Puodus ir keptuves nustumkite, o perkelkite.
Įrantos	Cukrus arba patiekalai su daug cukraus	Išbėgusius patiekalus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

Jei paisyte šiu nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždékite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

**Patarimas.** Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartoja daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia pastebimai daugiau energijos.

Dangtį kilokite kuo rečiau.

- Kai pakelite dangtį, pasklinda daug energijos.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldamai dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai užpildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojoama daugiau energijos.

Gaminke nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Anksti perjunkite į žemesnį kaitinimo lygi. Naudokite tinkamą tolesnio virimo pakopą.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Išnaudokite likutinę kaitentės šilumą. Jei gaminimo laikas ilgesnis, išjunkite kaitvietę likus 5–10 minučių iki gaminimo pabaigos.

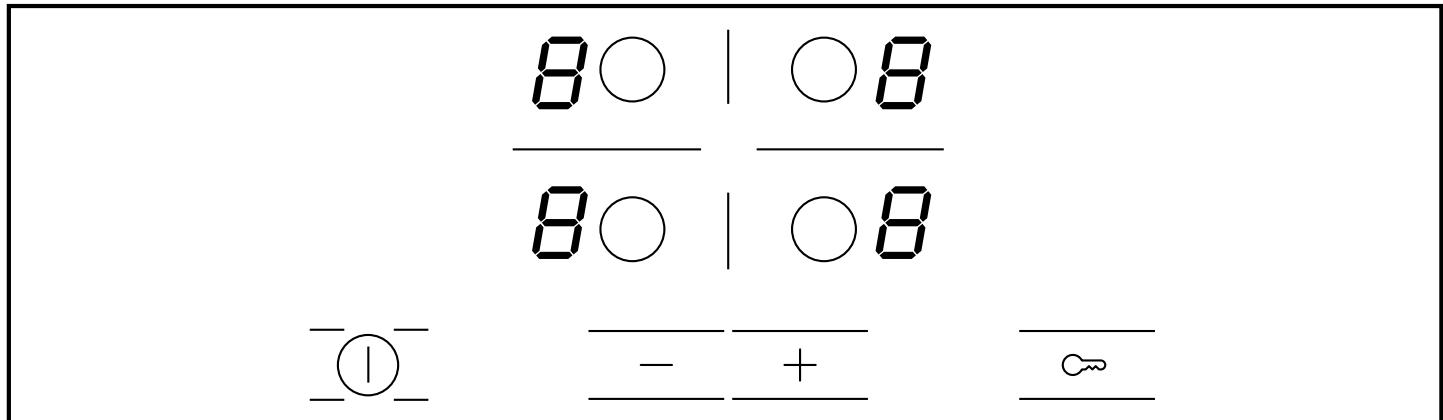
- Nenaudojama liekamoji šiluma padidina energijos sąnaudas.

## 4 Susipažinimas

Ši naudojimo instrukcija taikoma įvairioms kaitlentėms.  
Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.  
→ Psl. 2

### 4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.



### 4.2 Rodmenys

Rodmenyse rodomos nustatyto vertės ir funkcijos.

#### Rodmuo Pavadinimas

I - 9	Kaitinimo lygai
H / h	Liekamoji šiluma

### 4.3 Jutikliniai laukeliai

Jutikliniai laukeliai yra lietimuisi jautrūs plotai. Norédami pasirinkit kokią nors funkciją, spustelėkite į atitinkamą laukelį.

#### Jutiklinis Pavadinimas laukelis

①	Pagrindinis jungiklis
○	Kaitvietės parinktis
∞	Apsauga nuo vaikų
- +	Nustatymo laukai

#### Pastabos

- Stenkiteis, kad valdymo skydelis visada būtų sausas. Drégmė kenkia veikimui.
- Nestatykite puodų arti indikatorių ir jutiklinių laukelių. Gali perkaisti elektroninę sistemą.

### 4.4 Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekvienai kaitlentės kaitvietei yra dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmuo. Kol šviečia liekamosios šilumos rodmuo, kaitvietės nelieskite.

#### Rodmuo Reikšmė

H	Kaitvietė yra tokio karštumo, jog Jūs galite šiltai laikyti nedidelius patiekalus arba lydty glaistą.
h	Kaitvietė karšta.

## 5 Svarbiausia informacija apie valdymą

### 5.1 Kaitlentės ijjungimas arba išjungimas

Kaitlentę ijjungsite ir išjungsite pagrindiniu jungikliu. Jei prietaisą po išjungimo per pirmasias 4 sekundes vėl ijjungsite, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytomis nuostatomis.

- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

### 5.3 Kaitlentės išjungimas

Jeigu visos kaitvietės kurj laiką (10–60 sekundžių) prabūna išjungtos, kaitlentė automatiškai išsijungia.

- Spustelėkite ①.
- ✓ Indikacinė lemputė virš ① užgesta.
- ✓ Rodmenys užgėsta.
- ✓ Visos kaitvietės išjungtos.

### 5.2 Kaitlentės ijjungimas

- ✓ Spustelėkite ①.
- ✓ Indikacinė lemputė virš ① šviečia.
- ✓ Šviečia indikatoriai ②.

- ✓ Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia tol, kol pa-kankamai atvēsta kaitvietēs.

## 5.4 Informacija apie kaitvietes

Kaistančioje kaitvietēje matomos tamsios zonas atsi-randa dēl techninių priežasčių. Jos neturi jokios įtakos kaitvietēs veikimui.

Kaitvietē reguliuoja temperatūrą, įjungdama ir išjungda-ma kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungiama ir išjungiama net pasirinkus didžiausią galia.

Priežastys:

- Nuo perkaitimo apsaugomas jautrios konstrukcinės dalys.
- Prietaisas apsaugomas nuo elektrinės perkrovos.

## 5.5 Kaitviečių reguliavimas

Kad galėtumėte reguliuoti kaitvietę, ji turi būti parinkta. Nustatymo srityje nustatykite pageidaujamus kaitinimo lygius.

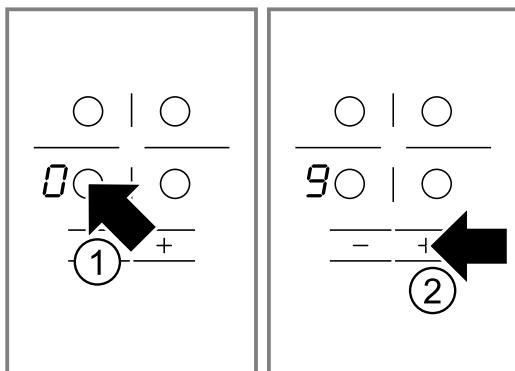
### Kaitinimo lygis

1	mažiausia galia
9	didžiausia galia
Kiekvienam kaitinimo lygiui yra tarpinių lygių, pvz., 4..	

## 5.6 Kaitinimo lygių nustatymas

**Reikalavimas.** Kaitlentė įjungta.

1. Su  parinkite kaitvietę.
- ✓ Kaitinimo lygio rodmenyje įsižiebia
2. Spustelėkite + arba -.



Pasirodo pagrindinė nuostata.

- + 9 kaitinimo lygis
- - 4 kaitinimo lygis

## 5.7 Kaitinimo lygio keitimas

1. Su  parinkite kaitvietę.
2. Spaudykite + arba - tol, kol pasirodys pageidauja-mas kaitinimo lygis.

## 5.8 Kaitvietės išjungimas

Kaitvietę išjungti Jūs galite 2 būdais.

1. 2 kartus spustelėkite .

- ✓ Kaitinimo lygio rodmenyje įsižiebia
- ✓ Maždaug po 10 sekundžių pasirodo liekamosios ši-lumos rodmuo.

2. Parinkite kaitvietę ir spaudykite + arba - tol, kol kaitinimo lygio rodmenyje pasirodys
- ✓ Maždaug po 10 sekundžių pasirodo liekamosios ši-lumos rodmuo.

**Pastaba.** Paskutinė nustatyta kaitvietė lieka aktyvinta. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.

## 5.9 Nuostatų rekomendacijos virimui

Čia pateikiama įvairių patiekalų ir jiems gaminti tinkamų kaitinimo lygių apžvalga.

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Tolesnio gaminimo lygis priklauso nuo naudojamo maisto ruošimo indo.

### Ruošimo nuorodos

- Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo lygi.
- Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.
- Maisto produktus, kuriuos pirmiausia reikia karštai pakepinti, arba kuriuos kepinant skiriasi daug sky-sčių, pakepinkite mažomis porcijomis.
- Patarimai, kaip virti taupant energiją. → Psl. 5

### Lydymas

Patiekalas	Tolesnio virimo pakopa	Tolesnio virimo trukmė minu-tėmis
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-

### Pašildymas arba laikymas šiltai

Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1-2	-
Pienas <sup>1</sup>	1.-2.	-
Dešrelės vandenye <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Patiekalą gaminti be dangčio.

### Atitirpinimas ir pašildymas

Špinatai, šaldytai	2.-3.	10-20
Juliašas, šaldytas	2.-3.	20-30

### Virimas ant silpnos ugnies arba kaitinimas neužvirinant

Bulviniai, miltiniai kukuliai <sup>1, 2</sup>	4.-5.	20-30
Žuvis <sup>1, 2</sup>	4-5	10-15
Baltasis padažas, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3-6

Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas

- <sup>1</sup> Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.
- <sup>2</sup> Patiekalą toliau virti be dangčio.

### Virimas, garinimas arba troškinimas

Ryžiai su dvigubu vandens kiekiu	2-3	15-30
Ryžių košė su pienu	1.-2.	35-45

<sup>1</sup> Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.

<sup>2</sup> Patiekalą toliau virti be dangčio.

## It Apsauga nuo vaikų

Bulvės su lupenomis	4–5	25–30
Virtos bulvės	4–5	15–25
Miltinės tešlos gaminiai, maka- ronai <sup>1,2</sup>	6–7	6–10
Troškinys, sriuba	3–4.	15–60
Daržovės, šviežios	2–3.	10–20
Daržovės, šaldytos	3–4.	10–20
Patiekalas greitpuodyje	4–5	–

<sup>1</sup> Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.

<sup>2</sup> Patiekalą toliau virti be dangčio.

### Troškinimas

Vyniotiniai	4–5	50–60
Troškintas kepsnys	4–5	60–100
Guliašas	2–3.	50–60

### Kepimas su mažai aliejaus

Patiekalus kepkite be dangčio.

Pjausnys, natūralus arba apvo- liotas džiūvėsiuose	6–7	6–10
Pjausnys, šaldytas	6–7	8–12
Karbonadas, natūralus arba ap- voliotas džiūvėsiuose <sup>1</sup>	6–7	8–12
Didkepsnis, 3 cm storio	7–8	8–12
Frikadelės, 3 cm storio <sup>1</sup>	4–5.	30–40
Mėsainis, 2 cm storio <sup>1</sup>	6–7	10–20
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio <sup>1</sup>	5–6	10–20
Paukščio krūtinėlė, šaldyta <sup>1</sup>	5–6	10–30
Žuvis arba žuvies filė, natūrali	5–6	8–20

<sup>1</sup> Patiekalą keletą kartų apversti.

Žuvis arba žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6–7	8–20
Žuvis arba žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose ir šaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12
Norveginiai omarai, krevetės	7–8	4–10
Karštas šviežių daržovių arba grybų pakepinimas	7–8	10–20
Daržovių arba mėsos juostelės azijietiškai	7–8.	15–20
Kepuvėje gaminami patiekalai, šaldyti	6–7	6–10
Lietiniai	6–7	nuolat stebeti
Omletas	3–4.	nuolat stebeti
Kiaušinienė	5–6	3–6

<sup>1</sup> Patiekalą keletą kartų apversti.

### Gruzdinimas

Maisto produktus gruzdinkite 150–200 g porcijomis 1–2 l aliejaus. Patiekalus gaminkite be dangčio.

Šaldytai produktai, pvz., gruzdin- tos bulvytės arba vištienos ga- balėliai	8–9	–
Maltinukai, šaldyti	7–8	–
Mėsa, pvz., viščiukas	6–7	–
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5–6	–
Daržovės arba grybai, apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5–6	–
Tempura		
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru arba spurgos su džemu, vaisiai, apvolioti alaus tešloje	4–5	–

## 6 Apsauga nuo vaikų

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

### 6.1 Apsaugos nuo vaikų išjungimas

**Reikalavimas.** Kaitlentė išjungta.

- Apie 4 sekundes palaikykite nuspauštą ☰.

## 7 Automatinis išjungimas

Jei ilgai nekeisite jokių kaitvietės nuostatų, aktyvinamas automatinis išjungimas.

Kada kaitvietė išsijungs, priklauso nuo nustatyto kaitinių lygio (nuo 1 iki 10 valandų).

Kaitvietės šildymas išjungiamas. Kaitviečių rodmenyje pakaitomis mirksni F8 ir liekamosios šilumos rodmuo H/ h.

- ✓ Indikacinė lemputė virš ☰ šviečia 10 sekundžių.
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

### 6.2 Apsaugos nuo vaikų išjungimas

- Apie 4 sekundes palaikykite nuspauštą ☰.
- ✓ Atrakinta.

### 7.1 Virimas toliau po automatinio išjungimo

1. Spustelėkite bet kurį jutiklinį laukelį.
- ✓ Rodmuo užgėsta.
2. Nustatykite iš naujo.

## 8 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

### 8.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Čia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamykloje nustatyti verčių apžvalga.

#### Rod-muo Parinktis

- c 1** Automatinė apsauga nuo vaikų  
0 – Išjungta<sup>1</sup>  
1 – Ijungta  
2 – Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
- c 2** Garsos signalas  
0 – Patvirtinimo ir netinkamo valdymo signalai išjungti. Pagrindinio jungiklio signalas lieka įjungtas.  
1 – Įjungtas tik netinkamo valdymo signalas.  
2 – Įjungtas tik patvirtinimo signalas.  
3 – Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai yra įjungti.<sup>1</sup>
- c 9** Kaitvietės parinkties laikas  
0 – Neribotas: paskutinę parinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.  
1 – Paskutinį kartą parinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių nuo parinkimo. Po to kaitvietę prieš nustatydamis turite parinkti iš naujo.
- c 0** Gamyklinių nuostatų atstatymas  
0 – Išjungta<sup>1</sup>  
1 – Ijungta

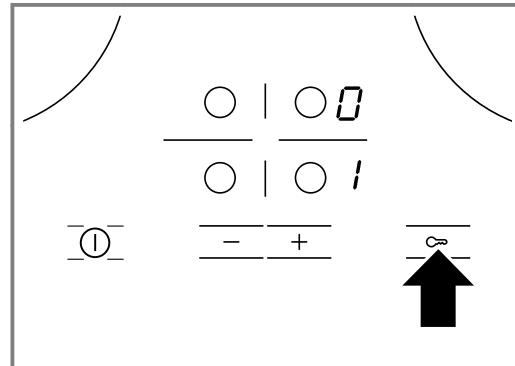
<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

### 8.2 Pagrindinės nuostatos keitimas

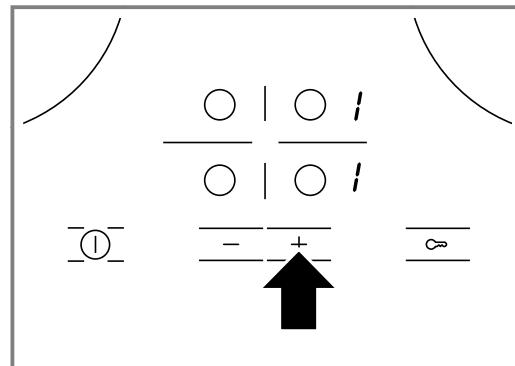
**Reikalavimas.** Kaitlentė išjungta.

1. Ijunkite kaitlentę.

2. Per kitas 10 sekundžių 4 sekundes laikykite nuspaustą .



- ✓ Kairiajame ekrane pakaitomis mirksi c ir 1.
- ✓ Dešiniajame ekrane šviečia 0.
- 3. Tol spaudykite , kol kairiajame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
- 4. Su + arba – nustatykite norimą vertę.



5. 4 sekundes palaikykite nuspaustą .
  - ✓ Nuostata aktyvinta.
- Patarimas.** Norédami išjungti pagrindines nuostatas, išjunkite kaitlentę su ①. Vėl įjunkite kaitlentę ir nustatykite iš naujo.

## 9 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai ji valy- kite ir prižiūrekite.

### 9.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklių galite įsi- gyti klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuveje arba prekyboje.

#### DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.

#### Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveiciamosios priemonės
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių pu- rškiklis arba dėmių valiklis

- Aštros kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

### 9.2 Stiklo keramikos valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

**Pastaba.** Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → Psl. 9

**Reikalavimas.** Kaitlentė atvésusi.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemo- ne.

Atkreipkite dėmesį į ant valiklio pakuotės pateiktas valymo nuorodas.

**Patarimas.** Ypač gerai nuvalysite, naudodami spe- cialią stiklo keramikai skirtą kempinę.

## 10 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite bėreikalingų išlaidų.

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmontytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to montytam personalui.

- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kaitvietė kaista, tačiau indikatorius neveikia.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai išsijungti.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

### 10.1 Nuorodos rodmenų laukelyje

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Néra	Nutrūko elektros tiekimas. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Patikrinkite prietaiso namų tinklo saugiklį.</li><li>2. Pagal kitus elektrinius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas.</li></ol>
Mirski visi rodmenys	Valdymo skydelis drėgnas arba ant jo yra daiktų. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
F2	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką buvo naudojamos didele galia. Kad būtų apsaugota elektronika, kaitvietė buvo išjungta. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Šiek tiek palaukite.</li><li>2. Spustelėkite bet kurį jutiklinį laukelį. ✓ Kai pranešimas nebepasirodo, elektroninė sistema yra pakankamai atvésusi. Galite maistą ruošti toliau.</li></ol>
F4	Nors buvo išjungta su F2, elektroninė sistema kaito toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Šiek tiek palaukite.</li><li>2. Spustelėkite bet kurį jutiklinį laukelį. ✓ Kai pranešimas nebepasirodo, elektroninė sistema yra pakankamai atvésusi. Galite maistą ruošti toliau.</li></ol>
F5 ir kaitinimo lygis mirksi pakaitomis. Suskamba garsinis signalas.	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas puodas. Elektroninė sistema gali perkasti. ▶ Nuimkite puodą. ✓ Rodmuo netrukus užges.
F5 ir garsinis signalas	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas puodas. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nuimkite puodą.</li><li>2. Šiek tiek palaukite.</li><li>3. Spustelėkite bet kurį jutiklinį laukelį. ✓ Kai pranešimas nebepasirodo, elektroninė sistema yra pakankamai atvésusi. Galite maistą ruošti toliau.</li></ol>
F8	Kaitvietė per ilgai buvo ijjungta ir automatiškai išsijungė. Kaitvietę vėl iš karto galite ijjungti.
dE ir kaitvietės nekaista	Aktyvintas demonstracinis režimas. <ol style="list-style-type: none"><li>1. 30-čiai sekundžių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį.</li><li>2. Per kitas 3 minutes spustelėkite bet kurį jutiklinį laukelį.</li></ol>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekrane pasirodo pranešimas su "E", pvz., E0111.	<p>Elektronika aptiko klaida.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.</li> <li>✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesta.</li> <li>2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 11</li> </ol>

## 11 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebe-reikalingus senus prietaisus.

### 11.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, tame esančias vertingas medžiagą bus galima panaudoti vėl.

- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

## 12 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atlikti prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių daliių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite išsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

**Pastaba.** Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodysti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

### 12.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

## Satura rādītājs

1	Drošība .....	12
2	Izvairišanās no bojājumiem.....	13
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	14
4	Iepazīšana.....	15
5	Galvenā vadība.....	15
6	Bērnu drošības funkcija .....	17
7	Automātiska izslēgšana.....	17
8	Pamatiestatījumi .....	18
9	Tirīšana un kopšana .....	18
10	Traucējumu novēršana.....	19
11	Likvidācija .....	20
12	Tehniskā servisa dienests.....	20

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājet instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai šādiem nolūkiem:

- Iai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Šīs ierīces gatavošanas process uzraugiet nepārtrauktī;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pulsti. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasniedguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši ie-spējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tirīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 ga-diem, neatrastos ierīces un pieslēguma ka-beļa tuvumā.

### 1.4 Droša lietošana

#### BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšanas se-gu.

Sildvirasma kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekš-me-tus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Sildvirasma automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lietot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienes-tu.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Šī pro-cesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ levērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienes-tu.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus. Ierīce darbības laikā sakarst.
- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēgu-ma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsusī, izslēdziet ierīci, lai ne-pieļautu iespējamu elektrisko triecienu.

Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.

- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienes-tu. → *Lappuse 20*
- ▶ Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pie-slēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzzvilk iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām de-tālām.

## 2 Izvairīšanās no bojājumiem

### UZMANĪBU!

Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla kerami-ku.

- ▶ Pārbaudiet traukus.

Ja karsē tukšu gatavošanas trauku, var bojāt pašu trauku vai ierīci.

- ▶ Nelieciet uz sakarsuša sildriņķa tukšu katlu un neļaujiet karsēties tukšam katlam.

Ja gatavošanas trauks ir novietots nepareizi, ierīce var pārkarst.

- ▶ Nelieciet karstas pannas vai katlus uz vadības ele-mentiem vai sildvirsmas rāmja.

Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var ras-ties bojājumi.

- ▶ Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.

Karstumeizturīgi materiāli piekūst pie sakarsuša sildriņķa.

- ▶ Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- ▶ Neizmantojiet alumīnija foliju vai plastmasas tver-tnes.

### 2.1 Biežāko bojājumu pārskats

Šeit atradīsiet biežākos bojājumus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājum s	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu ne-kavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Šķīkas	Sāls, cukurs vai smilts	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietoša-nas virsmu.
Šķīkas	Rupjas katlu vai pannu pamat-nes	Pārbaudiet traukus.

<b>Bojājum</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
le-krāsoša nās	Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrišanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
le-krāsoša nās	Katlu, piem., alumīnija, radīti noberzumi	Pārbīdot paceliet katlus vai pannas.

<b>Bojājum</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
Izrāvumi	Cukurs vai ēdienu, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojamībai atkārtoti.

- Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

**Padoms:** Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Noslēdziet katlu ar piemērotu vāku.

- Ja gatavo, neizmantojot vāku, ierīcei vajag ievērojamīti vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Kad vāku paceļ, zūd daudz enerģijas.

Stikla vāka izmantošana

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzīgām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzīga, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāiztērē vairāk enerģijas, lai uzkarsētu.

Gatavojet ar mazāku ūdens daudzumu.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas ir jāiztērē, lai uzkarsētu.

Laikus ieslēdziet zemāku sildīšanas līmeni. Izmantojiet piemērotu pastāvīgās sildīšanas līmeni.

- Ja izmanto pārāk augstu pastāvīgās sildīšanas līmeni, šķērdē enerģiju.

Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks gatavošanas laiks, izslēdziet sildvirsmu 5–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

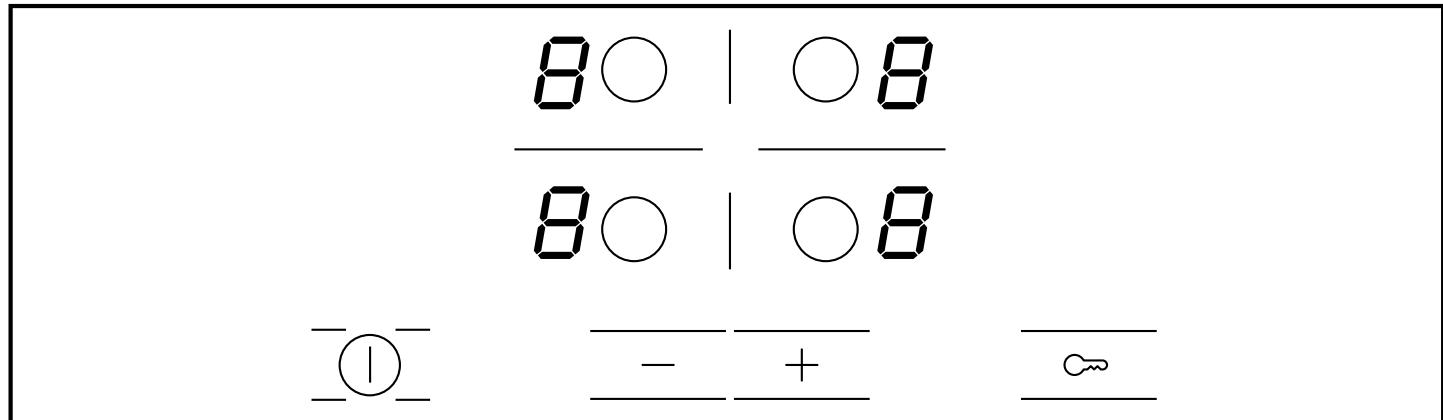
- Ja atlikušo siltumu neizmanto, enerģijas patēriņš palielinās.

## 4 Iepazīšana

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet modeļu pārskatā.  
→ Lappuse 2

### 4.1 Vadības panelis

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.



### 4.2 Indikatori

Indikatoros ir redzamas iestatītās vērtības un funkcijas.

Indika-tors	Nosaukums
I - 5	Sildīšanas līmeni
H / h	Atlikušais siltums

### 4.3 Skārienjutīgie lauki

Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties attiecīgajam laukam.

Skārienju tīgais lauks	Nosaukums
①	Galvenais slēdzis
○	Sildriņķa izvēle
∞	Bērnu drošības funkcija
- +	Iestatīšanas lauki

## 5 Galvenā vadība

### 5.1 Sildvirsmas ieslēgšana vai izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi. Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

### 5.2 Sildvirsmas ieslēgšana

- Pieskarieties ①.
- ✓ Virs ① mirdz indikatora lampiņa.

### Piezīmes

- Vadības panelis ir jāuztur sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nelicet katlus indikatoru un skārienjutīgo lauku tuvumā. Elektronika var pārkarst.

### 4.4 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju atlikušā siltuma indikators. Nepieskarieties pie sildriņķa, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Indikators	Nozīme
H	Sildriņķis ir tiktāl sakarsis, ka var maza apjoma ēdienu saglabāt siltus vai kausēt glazūras.
h	Sildriņķis ir karsts.

- ✓ Mirdz indikatori ②.
- ✓ Sildvirasma ir gatava darbam.

### 5.3 Sildvirsmas izslēgšana

Kad visi sildriņķi kādu laiku (10–60 sekundes) ir bijuši izslēgti, sildvirasma automātiski izslēdzas.

- Pieskarieties ①.
- ✓ Indikatora lampiņa virs ① nodziest.
- ✓ Indikatori nodziest.

- ✓ Visi sildriņķi ir izslēgti.
- ✓ Atlikušā siltuma indikators turpina degt, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisusi.

## 5.4 Informācija par sildriņķiem

Tumšas zonas sildriņķa kvēles zonā rodas tehnisku ie-meslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.

Sildriņķis regulē temperatūru, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ie-slēgt un izslēgt.

Pamatojums ir norādīts tālāk.

- Jutīgas detaļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu.
- Ierīce tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi.

## 5.5 Sildriņķu iestatīšana

Tas ir jāatlasa, lai varētu iestatīt sildriņķi. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgos sildīšanas līmenus.

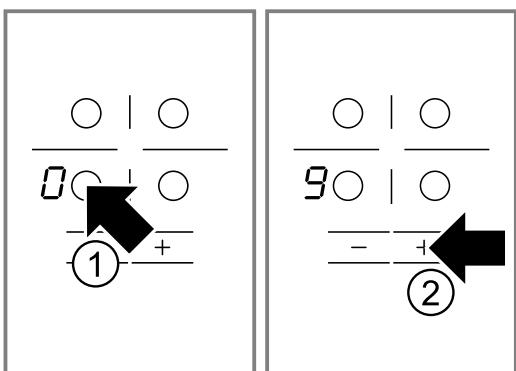
### Sildīšanas līmenis

1	Vismazākā jauda
9	Vislielākā jauda
.	Katram sildīšanas līmenim ir starplīme-nis, piem., 4.

## 5.6 Sildīšanas līmenu iestatīšana

**Prasība:** Sildvirsmu ir ieslēgta.

1. Ar  izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties + vai -.



Redzams pamatiestatījums.

- + 9. sildīšanas līmenis
- - 4. sildīšanas līmenis

## 5.7 Sildīšanas līmenu maiņa

1. Ar  izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties + vai -, līdz parādās vajadzīgais sildīšanas līmenis.

## 5.8 Sildriņķa izslēgšana

Sildriņķi var izslēgt 2 veidos.

1. 2 reizes pieskarieties .
- ✓ Sildīšanas līmeņa indikatorā ir redzams 0.
- ✓ Pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indi-kators.

2. Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties + vai -, līdz sildīšanas līmeņa indikatorā ir redzams 0.
- ✓ Pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indi-kators.

**Piezīme:** Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi var iestatīt, neizvēloties no jauna.

## 5.9 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Šeit ir sniegs dažādu ēdienu un tiem piemērotu gata-vošanas līmenu pārskats.

Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdienas veida, svara, biezuma un kvalitātes. Pastāvīgās gatavošanas līmenis ir atkarīgs no lietotajiem gatavošanas traukiem.

### Gatavošanas norādījumi

- Uzkaršanai izmantojet 9. sildīšanas līmeni.
- Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaišiet.
- Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem ap-cepšanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk ap-cept mazās porcijās.
- Padomi gatavošanai, taupot enerģiju.  
→ Lappuse 14

### Kausēšana

Ēdiens	Pa-stāvīgās sildīša-nas līme-nis	Pa-stāvīgās sildīša-nas il-gums minūtēs
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-

### Sildīšana vai siltuma uzturēšana

Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1-2	-
Piens <sup>1</sup>	1.-2.	-
Desījas ūdenī <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Gatavojet ēdienu bez vāka.

### Atkausēšana un uzsildīšana

Spināti, sasaldēti	2.-3.	10-20
Gulašs, sasaldēts	2.-3.	20-30

### Gatavošana zemā vai virmošanas temperatūrā

Knēdeli, klimpas <sup>1, 2</sup>	4.-5.	20-30
Zivis <sup>1, 2</sup>	4-5	10-15
Baltā mērce, piemēram, beša-mela mērce	1-2	3-6
Putotās mērces, piemēram, Bernes mērce vai Holandes mērce	3-4	8-12

<sup>1</sup> Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

<sup>2</sup> Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

**Vārišana, tvaicēšana vai sautēšana**

Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2–3	15–30
Piena rīsi	1.-2.	35–45
Kartupeļi ar mizu	4–5	25–30
Vārīti kartupeļi	4–5	15–25
Mīklas izstrādājumi, nūdeles <sup>1,2</sup>	6–7	6–10
Sautējums, zupa	3.-4.	15–60
Dārzeni, svaigi	2.-3.	10–20
Dārzeni, sasaldēti	3.-4.	10–20
Ēdiens ātrvāres katlā	4–5	-

<sup>1</sup> Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.<sup>2</sup> Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.**Sautēšana**

Rulādes	4–5	50–60
Sautēts cepetis	4–5	60–100
Gulašs	2.-3.	50–60

**Cepšana mazā eļļas daudzumā**

Ēdienu cepšana bez vāka.

Šnicelle, dabīga vai panēta	6–7	6–10
Šnicelle, sasaldēta	6–7	8–12
Karbonāde, dabīga vai panēta <sup>1</sup>	6–7	8–12
Steiks, 3 cm biezšs	7–8	8–12
Kotletes, 3 cm biezās <sup>1</sup>	4.-5.	30–40
Hamburgera gaļa, 2 cm bieza <sup>1</sup>	6–7	10–20
Putna krūtiņa, 2 cm bieza <sup>1</sup>	5–6	10–20
Putna krūtiņa, sasaldēta <sup>1</sup>	5–6	10–30

<sup>1</sup> Vairākkārt apgroziet ēdienu.

Zivs vai zivs fileja, dabīga	5–6	8–20
Zivs vai zivs fileja, panēta	6–7	8–20
Zivs vai zivs fileja, panēta un sasaldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6–7	8–12
Vēžveidīgie, garneles	7–8	4–10
Dārzeni vai sēnes, svaigi, apcepšana	7–8	10–20
Dārzeni vai gaļa strēmelītēs Āzjas gaumē	7.-8.	15–20
Pannā gatavojamī ēdieni, sasaldēti	6–7	6–10
Pankūkas	6–7	Nepārtraukti
Omlete	3.-4.	Nepārtraukti
Vēršacis	5–6	3–6

<sup>1</sup> Vairākkārt apgroziet ēdienu.

Sasaldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi vai vistas nageti	8–9	-
Kroketes, sasaldētas	7–8	-
Gaļa, piemēram, vista	6–7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	5–6	-
Dārzeni vai sēnes, panēti vai alus mīklā	5–6	-
Tempuras mīkla		
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4–5	-

**6 Bērnu drošības funkcija**

Ar bērnu drošības funkciju jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

**6.1 Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana****Prasība:** Sildvirsa ir izslēgta.

- Turiet taustīju  nospiestu apm. 4 sekundes.

- ✓ Indikatora lampiņa virs  mirdz 10 sekundes.
- ✓ Sildvirsa ir bloķēta.

**6.2 Bērnu drošības funkcijas izslēgšana**

- Turiet taustīju  nospiestu apm. 4 sekundes.
- ✓ Bloķēšana ir pārtraukta.

**7 Automātiska izslēgšana**

Ja ilgu laiku nemaināt kāda sildriņķa iestatījumus, aktīvizējas automātiskā izslēgšana.

Sildriņķa izslēšanās laiks ir atkarīgs no iestatītā sildīšanas līmeņa (1–10 stundas).

Sildriņķa sildīšanu izslēdz. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo  un atlikušā siltuma indikators .

**7.1 Gatavošanas atsākšana pēc automātiskās izslēgšanas**

1. Pieskarieties jebkuram skārienlaukam.
- ✓ Indikators nodziest.
2. Iestatiet vēlreiz.

## 8 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

### 8.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegs pamatiestatījumu un rūpnīcā iestatīto vērtību pārskats.

#### Indika- Izvēle tors

- c 1** Automātiska bērnu drošības funkcija
  - 0** – izslēgts<sup>1</sup>
  - 1** – ieslēgts
  - 2** – manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
- c 2** Skāņas signāls
  - 0** – apstiprinājuma un kļūdainas vadības signāli ir izslēgti. Galvenā slēdža signāls paliek ieslēgts.
  - 1** – ieslēgts tikai kļūdainas vadības signāls.
  - 2** – ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
  - 3** – apstiprinājuma un kļūdainas vadības signāli ir ieslēgti.<sup>1</sup>
- c 3** Sildriņķu izvēles laiks
  - 0** – neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.<sup>1</sup>
  - 1** – pēdējo izvēlēto sildriņķi iespējams iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam pirms iestatīšanas sildriņķis ir jāizvēlas vēlreiz.
- c 0** Rūpnīcas iestatījumu atiestate
  - 0** – izslēgts<sup>1</sup>
  - 1** – ieslēgts

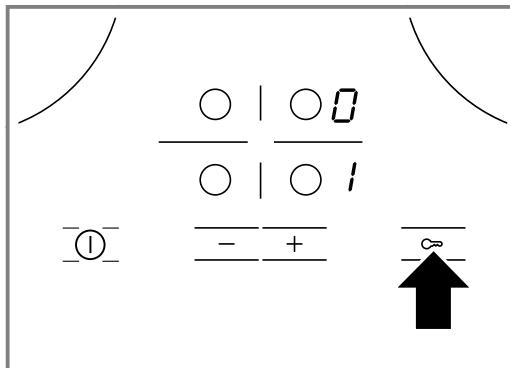
<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

### 8.2 Pamatiestatījuma maiņa

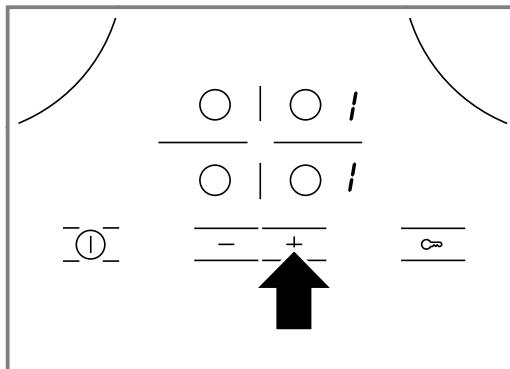
**Prasība:** Sildvirasma ir izslēgta.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.

2. Nākamās 10 sekundes turiet **∞** nospiestu 4 sekundes.



- ✓ Kreisās puses displejā pārmaiņus mirgo **c** un **1**.
- ✓ Labās puses displejā mirdz **0**.
- 3. Pieskarieties **∞** tik reižu, līdz kreisās puses displejā parādās vajadzīgais indikators.
- 4. Ar + vai – iestatiet vēlamo vērtību.



5. Turiet **∞** nospiestu 4 sekundes.
  - ✓ Iestatījums ir aktivizēts.
- Padoms:** Lai aizvērtu pamatiestatījumus, izslēdziet sildvirsmu ar **①**. Ieslēdziet un no jauna iestatiet sildvirsmu.

## 9 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

### 9.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

- Nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

#### Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīrīšanas līdzeklis trauku mazgājamai mašīnai
- Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi
- Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīrīšanas aerosols vai traipu nonēmējs

- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātājs un tvaika strūklas ierīce

### 9.2 Stikla keramikas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katrai pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Piezīme:** Ievērojiet informāciju par nepiemērotiem tīrīšanas līdzekļiem. → *Lappuse 18*

**Prasība:** Sildvirasma ir atdzisusi.

1. Lielus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
  2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli.
- Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

**Padoms:** Ar speciālu stikla keramikas sūkli var sasniegt ļoti labu tīrīšanas rezultātu.

# 10 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-nas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

## **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts spe-ciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpoša-nas dienestu.

## **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.

- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās re-zerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

## **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

## **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!**

Sildvīrsma automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lie-tot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

## 10.1 Norādījumi vadības panelī

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Neviens no šiem	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārbaudiet iekārtai paredzētos mājas aizsardzības drošinātājus.</li> <li>2. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai elektroapgāde nav pārtraukta.</li> </ol>
Visi indikatori mirgo	<p>Vadības panelis ir slapjš vai arī uz tā atrodas priekšmeti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>
F2	<p>Gatavošana ilgāku laiku ir notikusi uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aiz-sargātu elektronisko sistēmu, sildriņķis tika izslēgts.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nedaudz uzgaidiet.</li> <li>2. Pieskarieties jebkuram skārienlaukam.</li> </ol> <p>✓ Ja šis ziņojums vairs netiek parādīts, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Varat turpināt gatavošanu.</p>
F4	<p>Lai gan tika izslēgts ar F2, elektronika turpināja sildīt. Tāpēc visi sildriņķi ir iz-slēgti.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nedaudz uzgaidiet.</li> <li>2. Pieskarieties jebkuram skārienlaukam.</li> </ol> <p>✓ Ja šis ziņojums vairs netiek parādīts, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Varat turpināt gatavošanu.</p>
Pārmaiņus mirgo F5 un sildīša-nas līmenis. Atskan skaņas signāls.	<p>Vadības paneļa tuvumā atrodas karsts katls. Elektroniskā sistēma var pārkarst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noņemiet katlu.</li> <li>✓ Pēc ūsa brīža indikators nodziest.</li> </ul>
F5 un skaņas signāls	<p>Vadības paneļa tuvumā atrodas karsts katls. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, sildriņķis tika izslēgts.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noņemiet katlu.</li> <li>2. Nedaudz uzgaidiet.</li> <li>3. Pieskarieties jebkuram skārienlaukam.</li> </ol> <p>✓ Ja šis ziņojums vairs netiek parādīts, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Varat turpināt gatavošanu.</p>
F8	<p>Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir automātiski izslēdzies.</p> <p>Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.</p>
dE un sildriņķi nesilda	<p>Iz aktivizēts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uz 30 sekundēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju sada-les skapī.</li> <li>2. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram skārienlaukam.</li> </ol>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar "E", piem., E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 20

## 11 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

### 11.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

## 12 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārta ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

**Piezīme:** Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

### 12.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

# Sisukord

1	Ohutus .....	21
2	Varalise kahju vältimine.....	22
3	Keskkonnakaitse ja säastmine.....	23
4	Tutvumine.....	24
5	Põhimõtteline käsitsemine .....	24
6	Lapselukk .....	26
7	Automaatne väljalülitumine.....	26
8	Põhiseadistused .....	27
9	Puhastamine ja hooldamine .....	27
10	Tõrgete körvaldamine.....	28
11	Jäätmekäitlus .....	29
12	Klienditeenindus .....	29

## ⚠ 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend, toote pass ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

### 1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 2000 merepiinnast.

Ärge kasutage seadet:

- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiaga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlmataud seadmeid.

### 1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohutusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### 1.4 Ohutu kasutamine

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoh!

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage lekke nt potikaane või kustutustekiga.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlike esemeid.
- ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatault sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Pliidiplandi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide töötu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

## ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmost eemale.

Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhistamist laske seadmel jahtuda.

## ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistiklil asendada.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.

## 2 Varalise kahju vältimine

### TÄHELEPANU!

Karedad potipõhjad ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamikat.

- ▶ Kontrollige nõusid.

Tühjalt keetmine võib kahjustada keedunõusid või seadet.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage ilma sisuta potte kuumale keedualale või laske tühjalt keeda.
- ▶ Valesti paigutatud keedunõu võib põhjustada seadme ülekuumenemist.
- ▶ Ärge mitte kunagi asetage kuumi panne või potte juhtelementidele või pliidiplaadi raamile.

Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadiile kukkanuda.

Mittekuumuskindlad materjalid hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama.

- ▶ Ärge kasutage pliidikitsefooliumi.
- ▶ Ärge kasutage alumiiniumfooliumi või plastnõusid.

- ▶ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks ärge lülitage seadet välja mitte põhilülitist, vaid lülitage elektrikilbis välja kaitse.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ Lk 29

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.
- ▶ Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

## ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahel satunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

- ▶ Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

## ⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisesse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

### 2.1 Sagedasemate kahjude ülevaade

Siin leiate sagedesadmad kahjud ja nõuandeid, kuidas saate neid vältida.

Kahju	Põhjas	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaaskeraabitsa abil.
Plekid	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega hoiupinnana.
Kriimustused	Karedad potipõhjad ja pannipõhjad	Kontrollige nõusid.
Värvumine	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastusvahendeid.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Värbumine	Poti kulumine, nt alumiinium	Tõstke potid või pannid nihutamisel üles.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Mikrop-raod	Suhkur või suure suhkru sisal-dusega road	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasikaabitsa abil.

## 3 Keskkonnakaitse ja säästmine

### 3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritud.

### 3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

**Nõuanne:** Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui te keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane töstmisel kaob palju energiat.

Klaaskaane kasutamine

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant töstma-ta.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Vähesi sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähesi veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke va-jatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele ta-gasi. Kasutage sobivat edasikeetmise võimsusastet.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega rais-kate energiat

Kasutage pliidiplaadi jäälkuumust. Pikemate keedu-aegade korral lülitage keeduala 5-10 minutit enne keeduaja lõppu välja.

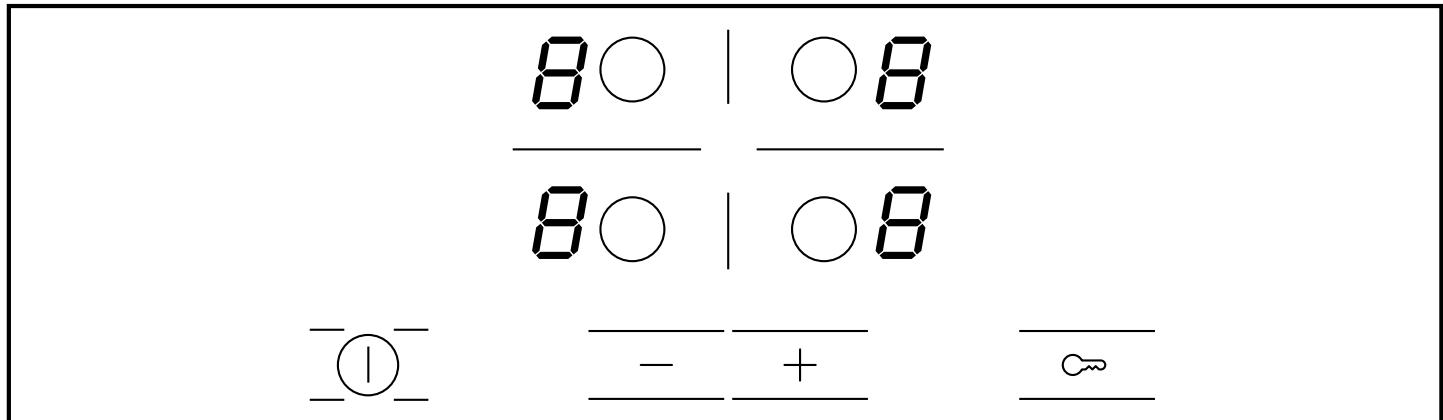
- Kasutamata jäälkuus suurendab energiakulu.

## 4 Tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevate pliidiplaatide suhtes.  
Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate tüüpide ülevaatest → Lk 2.

### 4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.



### 4.2 Näidud

Näidikud näitavad seadistatud väärthusi ja funktsioone.

Näit	Nimi
I - 9	Võimsusastmed
H / h	Jääkkuumus

### 4.3 Puuteväljad

Puuteväljad on puutetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks puudutage vastavat välja.

Puutevälja	Nimi
①	Pealülit
○	Keeduala valik
∞	Lapselukk
- +	Reguleerimisväljad

#### Märkused

- Hoidke juhtpaneel alati kuiv. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge tömmake potte näidikute ja puuteväljade lähepusse. Elektroonika võib üle kuumentada.

### 4.4 Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääkkuumuse näit. Seni kuni jääkkuumuse näit põleb, ärge puudutage keeduala.

Näit	Tähendus
H	Keeduala on nii kuum, et te saate väikesi roogi soojas hoida või glasuure sulatada.
h	Keeduala on kuum.

## 5 Põhimõtteline käsitlemine

### 5.1 Keeduala sisselülitamine või väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitiga.  
Kui te lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

### 5.2 Pliidiplaadi sisselülitamine

- Puudutage ①.
- ✓ Indikaatortuli ① kohal põleb.
- ✓ Näidud 9 põlevad.
- ✓ Pliidiplat on töövalmis.

### 5.3 Pliidiplaadi väljalülitamine

Kui kõik keedualad on olnud mõnda aega (10-60 sekundit) välja lülitatud, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

- Puudutage ①.
- ✓ Indikaatortuli ① kohal kustub.
- ✓ Näidud kustuvad.
- ✓ Kõik keedualad on välja lülitatud.
- ✓ Jääkkuumuse näit põleb edasi, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

## 5.4 Teave keedualade kohta

Keeduala hõõguval alal olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.

Keeduala reguleerib temperatuuri kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusel.

Põhjused:

- Tundlikke komponente kaitstakse ülekuumenemise eest.
- Seadet kaitstakse elektrilise ülekoormuse eest.

## 5.5 Keedualade seadistamine

Keeduala seadistamiseks peab see olema välja valitud. Seadistage reguleerimisalus soovitud võimsusastmed.

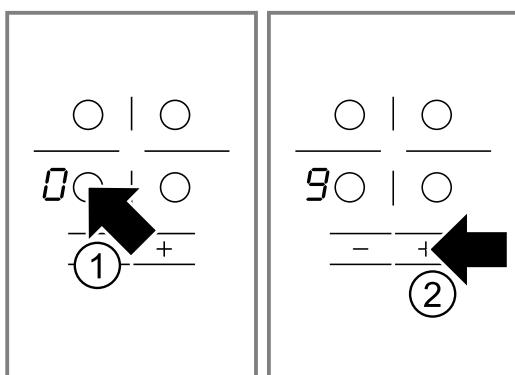
### Võimsusaste

1	madalaim võimsus
9	kõrgeim võimsus
.	Igal võimsusastmel on vaheaste nt 4..

## 5.6 Võimsusastmete seadistamine

**Nõue:** Pliidiplat on sisse lülitatud.

1. Valige  abil keeduala.
- ✓ Võimsusastme näidikul põleb
2. Puudutage + või -.



Kuvatakse põhiseadistus.

- + Võimsusaste 9
- - Võimsusaste 4

## 5.7 Võimsusastmete muutmine

1. Valige  abil keeduala.
2. Puudutage + või -, kuni ilmub soovitud võimsusaste.

## 5.8 Keeduala väljalülitamine

Keeduala saate välja lülitada 2 viisil.

1. Puudutage 2 korda .
- ✓ Võimsusastme näidikule ilmub .
- ✓ 10 sekundi pärast kuvatakse jääkkuumuse näit.
2. Valige keeduala ja puudutage + või -, kuni keeduala näidikule kuvatakse .
- ✓ 10 sekundi pärast kuvatakse jääkkuumuse näit.

**Märkus:** Viimati seadistatud keeduala jäääb aktiveerituks. Võite keeduala seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima.

## 5.9 Seadistuste soovitused keetmiseks

Siin saate ülevaate erinevatest roogadest koos sobivate võimsusastmetega.

Valmistusajad varieeruvad olenevalt toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist. Edasikeetmisse võimsusaste oleneb kasutatavast keedunõust.

### Valmistusjuhised

- Keemaajamiseks kasutage võimsusastet 9.
- Paksemaid roogi segage aegajalt.
- Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millel tulub praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige väikestes portsjonites.
- Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks. → Lk 23

### Sulatamine

Roog	Edasikee tmise võimsusaste	Edasikee tmise kestus minutites
Šokolaad, glasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-

### Soojendamine või soojana hoidmine

Ühepajatoit, nt läätsesupp	1-2	-
Piim <sup>1</sup>	1.-2.	-
Vorstikesed vees <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Valmistage rooga ilma kaaneta.

### Sulatamine ja soojendamine

Spinat, sügavkülmutatud	2.-3.	10-20
Guljašš, sügavkülmutatud	2.-3.	20-30

### Hüüvitamine või paisutamine

Kneedlid, klimbid <sup>1, 2</sup>	4.-5.	20-30
Kala <sup>1, 2</sup>	4-5	10-15
Valge kaste, nt bešamelli kaste	1-2	3-6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste või hollandi kaste	3-4	8-12

<sup>1</sup> Ajage vesi suletud kaanega keema.

<sup>2</sup> Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

### Keetmine, aurutamine või hautamine

Kahekordse vee kogusega riis	2-3	15-30
Riisipuder	1.-2.	35-45
Koorega keedukartulid	4-5	25-30
Kooritud keedukartulid	4-5	15-25
Tainatooted, nuudlid <sup>1, 2</sup>	6-7	6-10
Ühepajatoit, supp	3.-4.	15-60
Köögivilji, värske	2.-3.	10-20
Köögivilji, sügavkülmutatud	3.-4.	10-20
Toit kirkeedupotis	4-5	-

<sup>1</sup> Ajage vesi suletud kaanega keema.

<sup>2</sup> Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

### Moorimine

Rulaadid	4-5	50-60
----------	-----	-------

Pajapraad	4-5	60-100
guljašš	2.-3.	50-60
<b>Praadimine väheste öliga</b>		
Roogade praeedmine ilma kaaneta.		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	8-12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud <sup>1</sup>	6-7	8-12
Lihalõik, 3 cm paksune	7-8	8-12
Frikadell, 3 cm paksune <sup>1</sup>	4.-5.	30-40
Pihv, 2 cm paksune <sup>1</sup>	6-7	10-20
Linnufilee, 2 cm paksune <sup>1</sup>	5-6	10-20
Linnufilee, sügavkülmutatud <sup>1</sup>	5-6	10-30
Kala või kalafilee, naturaalne	5-6	8-20
Kala või kalafilee, paneeritud	6-7	8-20
Kala või kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12
Krabid, krevetid	7-8	4-10
Värsked köögiviljad või seened, passeerimine	7-8	10-20

<sup>1</sup> Keerake rooga mitu korda.

Köögivilili või liha ribadena aasia moodi	7.-8.	15-20
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10
Pannkoogid	6-7	ükssteise järel
Omlett	3.-4.	ükssteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6
<sup>1</sup> Keerake rooga mitu korda.		
<b>Frittimine</b>		
Toiduainete portsjonhaaval frittimine 150–200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis. Roogade valmistamine ilma kaaneta.		
Sügavkülmutatud tooted, nt frikartulid või kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kana	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Köögivilili või seened, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Tempura		
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletainas	4-5	-

## 6 Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### 6.1 Lapseluku sisselülitamine

**Nõue:** Pliidiplat on välja lülitatud.

- Hoidke  $\approx$  umbes 4 sekundit vajutatult.
- ✓  $\approx$  kohal olev indikaatoruli põleb 10 sekundit.

- ✓ Pliidiplat on lukustatud.

### 6.2 Lapseluku väljalülitamine

- Hoidke  $\approx$  umbes 4 sekundit vajutatult.
- ✓ Lukustus on tühistatud.

## 7 Automaatne väljalülitamine

Kui te keeduala seadistusi pikka aega ei muuda, muutub automaatne väljalülitus aktiivseks. Keeduala väljalülitumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi). Keeduala kuumutamine lülitatakse välja. Keeduala näidikul vilguvad vahendumisi  $F$   $B$  ja jäälkuumuse näit  $H/h$ .

### 7.1 Edasikeetmine pärast automaatset väljalülitumist

1. Puudutage mis tahes puutevälja.
- ✓ Näit kustub.
2. Seadistage uuesti.

## 8 Põhisadistused

Te saate oma seadet vastavalt oma vajadustele seadistada.

### 8.1 Põhisadistuste ülevaade

Siit saate põhisadistuste ja tehase poolt eelseadistatud väärtsused.

#### Näit Valik

$\text{c}^1$	Automaatne lapselukk 0 – Välja lülitatud <sup>1</sup> 1 – Sisse lülitatud 2 – Manuaalne ja automaatne lapselukk on välja lülitatud.
$\text{c}^2$	Heli signaal 0 – Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal on välja lülitatud. Pealüliti signaal jäab sisse-lülitatuks. 1 – Ainult vale käsitsuse signaal on sisse lülitatud. 2 – Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 – Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal on sisse lülitatud. <sup>1</sup>
$\text{c}^3$	Keedualade valikuaeg 0 – Piiramatu: viimati valitud keeduala saate alati seadistada, ilma seda uuesti valimata. <sup>1</sup> 1 – Viimati väljavalitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast valimist. Seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti valima.
$\text{c}^0$	Lähtestamine tehaseseadistusele 0 – Välja lülitatud. <sup>1</sup> 1 – Sisse lülitatud.

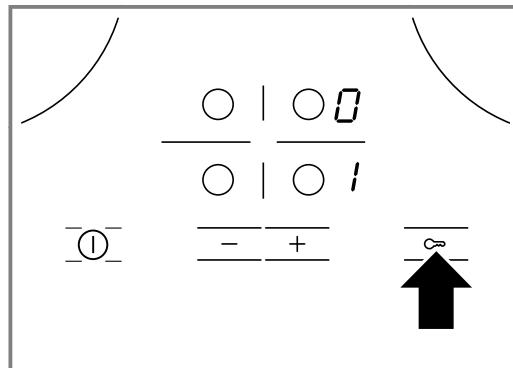
<sup>1</sup> Tehase seadistus

### 8.2 Põhisadistuse muutmine

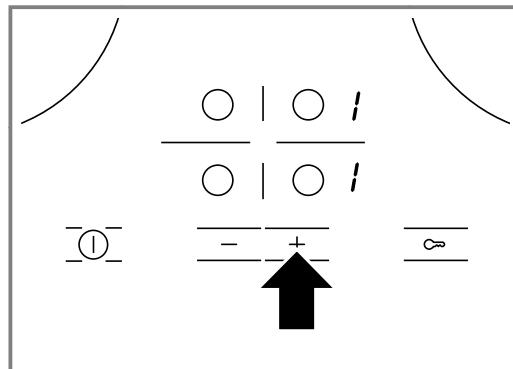
**Nõue:** Pliidiplaat on välja lülitatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.

2. Hoidke järgmise 10 sekundi jooksul  $\text{C}\infty$  4 sekundit vajutatult.



- ✓ Vasakpoolsel näidikul vilguvad vahendumisi  $\text{c}$  ja  $!$ .
- ✓ Parempoolsel näidikul põleb  $\text{0}$ .
- 3. Puudutage  $\text{C}\infty$  seni, kuni vasakpoolsele näidikule ilmub soovitud seadistus.
- 4. Seadistage  $+$  või  $-$  abil soovitud väärtsust.



5. Hoidke  $\text{C}\infty$  4 sekundit vajutatult.
  - ✓ Seadistus on aktiveeritud.
- Nõuanne:** Põhisadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat  $(1)$  abil välja. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse ja seadistage uuesti.

## 9 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jäääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

### 9.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiate klienditeenindusest, veebipoest või kaubandusvõrgust.

#### TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.

#### Ebasobivad puhastusvahendid

- Lahjendamata loputusvahend
- Nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- Küürimisvahendid

- Agressiivsed puhastusvahendid nt ahjupuhastusae-rosool või plekieemaldusvahend
- Kriipivad käsnad
- Survepesur ja aurpuhasti

### 9.2 Klaaskeraamika puhastamine

Puhastage pliidiplatti pärast iga kasutamist, et toidujäägid ei põleks kinni.

**Märkus:** Jälgige teavet ebasobivate puhastusvahendite kohta. → Lk 27

**Nõue:** Pliidiplaat on jahtunud.

1. Eemaldage tugev mustus klaasikaabitsaga.
  2. Puhastage pliidiplatti klaaskeraamika puhastusvahendiga.
- Jälgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid.

**Nõuanne:** Klaaskeraamika spetsiaalkäsnaga saab saavutada häid puhastustulemusi.

## 10 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid törkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

- Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.
- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
  - ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.
- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
  - ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.

### 10.1 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Puudub	<p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollige seadme kaitset hoone elektrikilbis.</li> <li>2. Kontrollige teiste elektriliste seadmete abil, kas esineb voolukatkestus.</li> </ol>
Kõik näidikud vilguvad	<p>Juhtpaneel on märg või selle peal on esemed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.</li> </ul>
F2	<p>Mitut keeduala kasutati üheaegselt suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oodake veidi aega.</li> <li>2. Puudutage mis tahes puutevälja.</li> <li>✓ Kui teadet enam ei kuvata, on elektroonika piisavalt maha jahtunud. Võite keetmist jätkata.</li> </ol>
F4	<p>Hoolimata väljalülitumisest F2 töttu jätkas elektroonika kuumenemist. Seepärast lülitati kõik keedualad välja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oodake veidi aega.</li> <li>2. Puudutage mis tahes puutevälja.</li> <li>✓ Kui teadet enam ei kuvata, on elektroonika piisavalt maha jahtunud. Võite keetmist jätkata.</li> </ol>
F5 ja võimsusaste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaal.	<p>Juhtpaneeli piirkonnas on kuum pott. Elektroonika ülekuumenemisse oht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eemaldage pott.</li> <li>✓ Näit kustub veidi aega päraste seda.</li> </ul>
F5 ja helisignaal	<p>Juhtpaneeli piirkonnas on kuum pott. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eemaldage pott.</li> <li>2. Oodake veidi aega.</li> <li>3. Puudutage mis tahes puutevälja.</li> <li>✓ Kui teadet enam ei kuvata, on elektroonika piisavalt maha jahtunud. Võite keetmist jätkata.</li> </ol>
F8	<p>Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus automaatselt välja.</p> <p>Te võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.</p>
dE ja keedualad ei kuumuta	<p>Demorežiim on aktiveeritud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lahutage seade 30 sekundiks vooluvõrgust, selleks lülitage kaitse elektrikilbis välja.</li> <li>2. Puudutage järgmise 3 minuti jooksul mis tahes puutevälja.</li> </ol>

- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistil asendada.

### ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta.
- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
  - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitorda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.
- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
  - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Rike	Põhjus ja törkeotsing
Näidikule ilmub teade "E", nt E0111.	<p>Elektroonika on tuvastanud rikke.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lülitage seade välja ja uuesti sisse.</li> <li>✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub.</li> <li>2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 29</li> </ol>

## 11 Jäätmekäitlus

Siin saate teada, kuidas kasutatud seadet õigesti käidelda.

### 11.1 Kasutatud seadme jäätmelektroniika

Keskkonnasäästliku jäätmelektroniikaga saab väärthuslikke tooraineid taaskasutada.

- Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmelektroniikka

Teavet nõuetekohaste jäätmelektroniikaga kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

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

## 12 Klienditeenindus

Kui teil on küsimusi, kui teil ei õnnestu tõrget seadmel ise kõrvaldada või kui seadet tuleb remontida, siis pöörduge meie klienditeeninduse poole.

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

**Märkus:** Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiaaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD).

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

### 12.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübislidilt.

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

# Вміст

1	<b>Безпека</b>	30
2	<b>Як запобігти матеріальним збиткам</b>	31
3	<b>Охорона довкілля й ощадливе користування</b>	32
4	<b>Знайомство</b>	33
5	<b>Основні відомості про користування</b>	33
6	<b>Блокування від доступу дітей</b>	35
7	<b>Автоматичне вимкнення</b>	36
8	<b>Основні параметри</b>	36
9	<b>Чищення та догляд</b>	37
10	<b>Усунення несправностей</b>	37
11	<b>Утилізація</b>	38
12	<b>Сервісні центри</b>	38



## 1 Безпека

Дотримуйтесь наступних правил техніки безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

### 1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекера дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтесь приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечною користуванням приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

### 1.4 Безпечне користування

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтесь загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрійте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватися. Пізніше вона може несподівано увімкнутися.

- ▶ Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зверніться до сервісної служби.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Харчові продукти можуть загорітись.

- Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює.

- Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Зверніться до сервісної служби.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.

- У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- Зателефонуйте до сервісного центру.  
→ Стор. 38

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.

- Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям грatisя з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям грatisя з дрібними деталями.

---

## **2 Як запобігти матеріальним збиткам**

### **УВАГА!**

Шорстке дно каструль і сковорід дряпає склокераміку

- Перевіряйте посуд.

Нагрівання в порожньому стані може пошкодити посуд або прилад.

- У жодному разі не ставте порожні каструлі на гарячу конфорку й не нагрівайте порожній посуд.

Неправильно розташований посуд може спричиняти перегрів приладу.

- У жодному разі не ставте гарячі сковорідки або каструлі на елементи управління або раму варильної поверхні.

Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може спричинити пошкодження.

- Бережіть варильну поверхню від падіння твердих або гострих предметів.

Матеріали, нестійкі до високих температур, плавляться на гарячих конфорках.

- Не застосовуйте захисну фольгу, призначену для плит.
- Не застосовуйте алюмінієву фольгу або пластиковий посуд.

## 2.1 Огляд найчастіших пошкоджень

Тут розглянуто найчастіші пошкодження й наведено поради, як їх уникати.

По- шкодже- ння	Можлива при- чина	Рішення
-----------------------	----------------------	---------

- |       |                                   |   |
|-------|-----------------------------------|---|
| Плями | Страва збігла під час готовування | Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла. |
|-------|-----------------------------------|---|

# 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

## 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- окрім складники потрібно розсортовувати й утилізувати роздільно.

## 3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

**Порада:** Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаете кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

По- шкодже- ння	Можлива при- чина	Рішення
Плями	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосуйте лише очисні засоби, призначенні для склокераміки.
По- дряпи- ни	Сіль, цукор або пісок	Не застосуйте варильну поверхню як робочу поверхню або полицю для предметів.
По- дряпи- ни	Шорстке дно каструль і сковорід	Перевіряйте посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосуйте лише очисні засоби, призначенні для склокераміки.
Зміна кольору	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Пересуваючи каструлі або сковороди, підіймайте їх.
Нагар	Цукор або страви з високим вмістом цукру	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкrebка для скла.

Використовуйте посуд, відповідний кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посудині, то більше енергії потрібно, щоб її нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання. Використовуйте відповідний рівень подальшого нагрівання.

- Зависокий рівень подальшого нагрівання гайнує енергію.

Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5–10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

- Невикористане залишкове тепло підвищує споживання електроенергії.

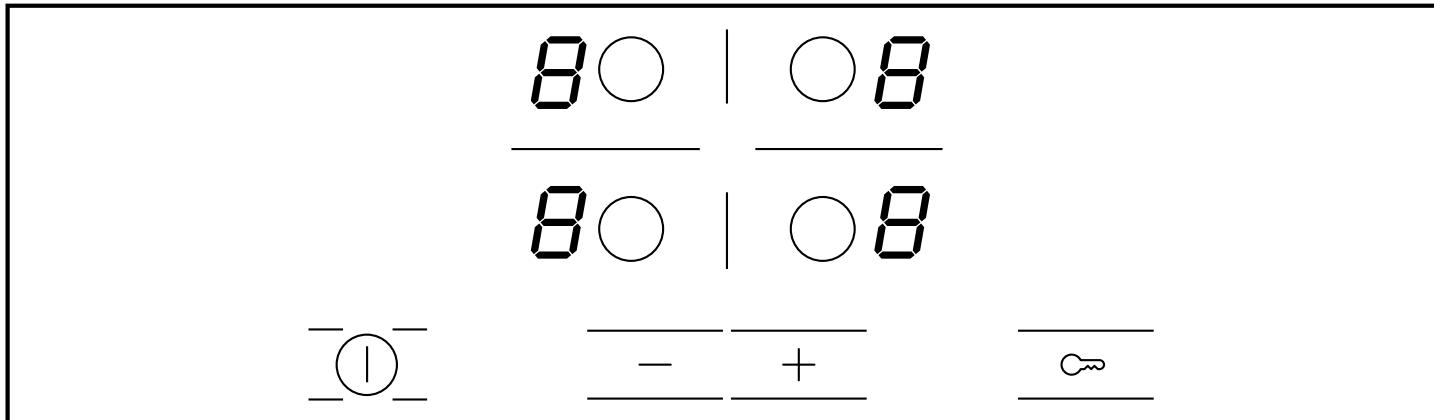
## 4 Знайомство

Ця інструкція з експлуатації підходить для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь можна знайти в огляді видів варильних поверхонь.

→ Стор. 2

### 4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна настроювати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.



### 4.2 Індикація

Індикація показує встановлені значення й функції.

Індикація	Назва
I - 9	Рівні нагрівання
H / h	Залишкове тепло

### 4.3 Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки — поверхні, чутливі до дотику. Щоб вибрати функцію, натисніть відповідну кнопку.

Сенсор	Назва
а	кнопка
①	Головний вимикач
○	Вибір конфорки
∞	Блокування від доступу дітей
- +	Кнопки настроювання

#### Вказівки

- Панель управління завжди має бути суха. Волога порушує виконання функцій.
- Заборонено ставити каструлі поблизу індикаторів і сенсорних кнопок. Від цього може перегрітися електроніка.

### 4.4 Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла. Поки світиться індикатор залишкового тепла, не торкайтесь конфорок.

Індикатор	Значення
H	Конфорка така гаряча, що на ній можна підігрівати малі страви або розтоплювати глазур.
h	Конфорка гаряча.

## 5 Основні відомості про користування

### 5.1 Увімкнення або вимкнення конфорки

Варильна поверхня вимикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Якщо впродовж перших 4 секунд після вимкнення знову ввімкнути прилад, він працюватиме з попередніми параметрами.

### 5.2 Увімкнення варильної поверхні

- Натисніть ①.

- ✓ Світиться індикаторна лампа над ①.
- ✓ Світяться індикатори 8.
- ✓ Варильна поверхня готова до експлуатації.

### 5.3 Вимкнення варильної поверхні

Якщо всі конфорки вимкнені протягом деякого часу (10–60 секунд), варильна поверхня вимикається автоматично.

- Торкніться ①.

- ✓ Індикаторна лампа над ① гасне.
- ✓ Індикатори гаснуть.
- ✓ Усі конфорки вимкнені.
- ✓ Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки конфорки не охолонуть достатньою мірою.

## 5.4 Інформація щодо конфорок

Темні ділянки у зоні свічення конфорки обумовлені технічними причинами. Вони не впливають на функціонування конфорки.

Конфорка регулює температуру, вмикаючи та вимикаючи нагрівання. Нагрівання може вмикатись і вимикатись навіть на максимальній потужності.

Навіщо це потрібно:

- Чутливі деталі захищаються від перегріву.
- Прилад захищений від електричних перевантажень.

## 5.5 Настроювання конфорок

Щоб можна було настроїти конфорку, вона має бути вибрана.

Задайте бажані рівні нагрівання в зоні настроювання.

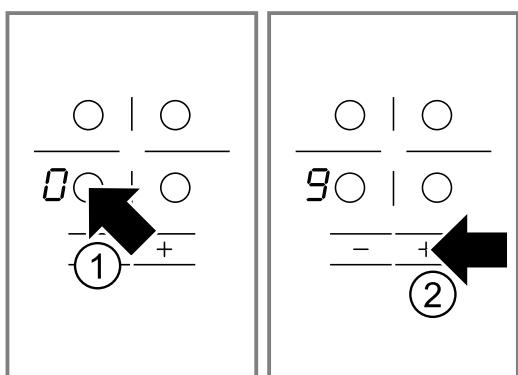
### Рівень нагрівання

1	найнижча потужність
9	найвища потужність
.	Кожен рівень нагрівання має проміжний рівень (наприклад, 4.).

## 5.6 Установлення рівнів нагрівання

**Вимога:** Варильна поверхня ввімкнена.

1. Виберіть конфорку за допомогою ①.
- ✓ На індикаторі рівнів нагрівання світиться ②.
2. Натисніть + або -.



З'явиться стандартне значення.

- + рівень нагрівання 9
- - рівень нагрівання 4

## 5.7 Зміна рівня нагрівання

1. Виберіть конфорку за допомогою ①.
2. Натискайте + або -, доки не з'явиться бажана конфорка.

## 5.8 Вимкнення конфорки

Конфорку можна вимикати двома способами.

1. Двічі натисніть ①.

- ✓ На індикаторі рівнів нагрівання з'являється ③.
- ✓ За 10 секунд відображається індикація залишкового тепла.
- 2. Виберіть конфорку ④ та натискайте + або -, доки на індикації рівнів нагрівання не з'явиться ③.
- ✓ За 10 секунд відображається індикація залишкового тепла.

**Зauważення:** Залишається активною остання вибрана конфорка. Параметри конфорки можна регулювати, не вибираючи її заново.

## 5.9 Рекомендації з настроювання для готовування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання.

Час приготування варіюється залежно від типу, ваги, товщини та якості продуктів. Рівень подальшого нагрівання залежить від використовуваного посуду.

### Вказівки щодо готовування

- Для доведення до кипіння використовуйте рівень нагрівання 9.
- Періодично помішуйте густі страви.
- Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, обсмажуйте малими порціями.
- Поради з енергоощадного готовування. → Стор. 32

### Розтоплювання

Страва	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Шоколад, глазур,	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желе-тин	1-2	-

### Розігрівання або підтримання страв у гарячому стані

Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1-2	-
Молоко <sup>1</sup>	1.-2.	-
Сосиски у воді <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Готуйте страву без кришки.

### Розморожування та розігрівання

Шпинат, глибокого замороження	2.-3.	10-20
Гуляш, глибокого замороження	2.-3.	20-30

### Доведення до готовності або повільне кип'ятіння

Кнедлі, галушки <sup>1, 2</sup>	4.-5.	20-30
Риба <sup>1, 2</sup>	4-5	10-15

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

Білий соус, наприклад, бешамель	1-2	3-6
---------------------------------	-----	-----

Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський	3-4	8-12
---	-----	------

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

### Варіння, приготування на парі або тушкування

Рис з подвійною кількістю води	2-3	15-30
--------------------------------	-----	-------

Рис, зварений на молоці	1.-2.	35-45
-------------------------	-------	-------

Картопля «в мундирі»	4-5	25-30
----------------------	-----	-------

Варена картопля	4-5	15-25
-----------------	-----	-------

Вироби з тіста, макарони <sup>1, 2</sup>	6-7	6-10
--	-----	------

Rагу, суп	3.-4.	15-60
-----------	-------	-------

Овочі, свіжі	2.-3.	10-20
--------------	-------	-------

Овочі, глибоке замороження	3.-4.	10-20
----------------------------	-------	-------

Страви у сковоріці	4-5	-
--------------------	-----	---

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

### Тушкування

Голубці	4-5	50-60
---------	-----	-------

Печена	4-5	60-100
--------	-----	--------

Гуляш	2.-3.	50-60
-------	-------	-------

### Смаження на невеликій кількості олії

Смажте страви без кришки.

Шніцелі, паніровані або без панірування	6-7	6-10
---	-----	------

Шніцелі, глибокого замороження	6-7	8-12
--------------------------------	-----	------

Котлети, звичайні або паніровані <sup>1</sup>	6-7	8-12
---	-----	------

Стейки, 3 см завтовшки	7-8	8-12
------------------------	-----	------

Битки, 3 см завтовшки <sup>1</sup>	4.-5.	30-40
------------------------------------	-------	-------

Гамбургер, 2 см завтовшки <sup>1</sup>	6-7	10-20
--	-----	-------

Філе птиці, 2 см завтовшки <sup>1</sup>	5-6	10-20
---	-----	-------

<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.

Філе птиці, глибокого замороження <sup>1</sup>	5-6	10-30
--	-----	-------

Риба або рибне філе, без панірування	5-6	8-20
--------------------------------------	-----	------

Риба або рибне філе, паніровані	6-7	8-20
---------------------------------	-----	------

Риба або рибне філе, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12
--	-----	------

Омарі, креветки	7-8	4-10
-----------------	-----	------

Соте зі свіжих овочів або грибів	7-8	10-20
----------------------------------	-----	-------

Овочі або м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7.-8.	15-20
---	-------	-------

Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10
--	-----	------

Млинці	6-7	Без перерви
--------	-----	-------------

Омлет	3.-4.	Без перерви
-------	-------	-------------

Яєчня	5-6	3-6
-------	-----	-----

<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.

### Готування у фрітюрі

Готуйте продукти у фрітюрі порціями по 150–200 г у 1–2 л олії. Готуйте страву без кришки.

Глибокозаморожені продукти, наприклад картопля фрі або паніровані шматочки курки (нагетси)	8-9	-
--	-----	---

Крокети, глибокого замороження	7-8	-
--------------------------------	-----	---

М'ясо, наприклад курчати	6-7	-
--------------------------	-----	---

Риба, панірована або у пивному клярі	5-6	-
--------------------------------------	-----	---

Овочі або гриби, паніровані або в пивному клярі	5-6	-
---	-----	---

Темпуря		
---------	--	--

Дрібне печиво, наприклад оладки або пончики, фрукти в пивному клярі	4-5	-
---	-----	---

## 6 Блокування від доступу дітей

Функція «Блокування від доступу дітей» дозволить запобігти випадковому вимиканню варильної поверхні дітьми.

### 6.1 Активація блокування для захисту дітей

**Вимога:** Варильна поверхня вимкнена.

- Натисніть і приблизно 4 секунди втримуйте .

- ✓ Індикатор над  світиться приблизно 10 секунд.

- ✓ Варильна поверхня заблокована.

### 6.2 Деактивація блокування для захисту дітей

- Натисніть і приблизно 4 секунди втримуйте .
- ✓ Блокування зняте.

## 7 Автоматичне вимкнення

Якщо ви довго не змінювали параметрів конфорки, активується автоматичне вимкнення.  
Коли саме вимикається конфорка, залежить від установленого рівня нагрівання (від 1 до 10 годин). Нагрівання конфорки вимикається. На індикаторі конфорок по черзі блимають індикація **F8** та індикація залишкового тепла **H/h**.

## 8 Основні параметри

Прилад можна алаштувати відповідно до своїх потреб.

### 8.1 Огляд основних параметрів

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх заводських значень.

#### Інди- кація Вибір

Інди- кація	Вибір
<b>c 1</b>	Автоматичне блокування від доступу дітей $\textcircled{0}$ — вимкнено <sup>1</sup> $\textcircled{1}$ — увімкнено $\textcircled{2}$ — ручне й автоматичне блокування від доступу дітей вимкнені.
<b>c 2</b>	Акустичний сигнал $\textcircled{0}$ — сигнал підтвердження й сигнал помилки користувача вимкнені. Сигнал головного вимикача залишається ввімкненим. $\textcircled{1}$ — увімкнений лише сигнал помилки користувача. $\textcircled{2}$ — увімкнений лише сигнал підтвердження. $\textcircled{3}$ — увімкнені сигнал підтвердження й сигнал помилки користувача.
<b>c 3</b>	Час вибору конфорок $\textcircled{0}$ — необмежений: завжди можна змінювати параметри конфорки, що була вибрана останньою, не вибираючи її заново. <sup>1</sup> $\textcircled{1}$ — настроювати вибрану конфорку можна лише впродовж 10 секунд після вибору. Після цього потрібно заново вибрати конфорку, щоб настроїти її.
<b>c 0</b>	Відновлення заводської конфігурації $\textcircled{0}$ — вимкнено <sup>1</sup> $\textcircled{1}$ — увімкнено

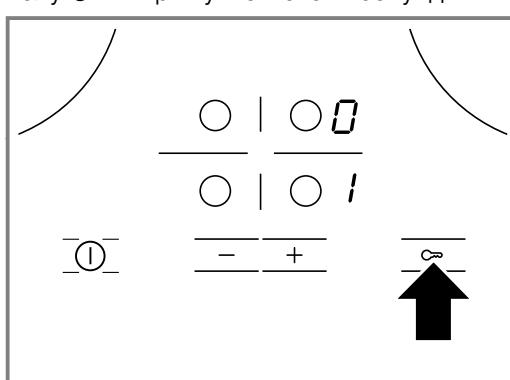
<sup>1</sup> Заводська настройка

### 8.2 Зміна основних параметрів

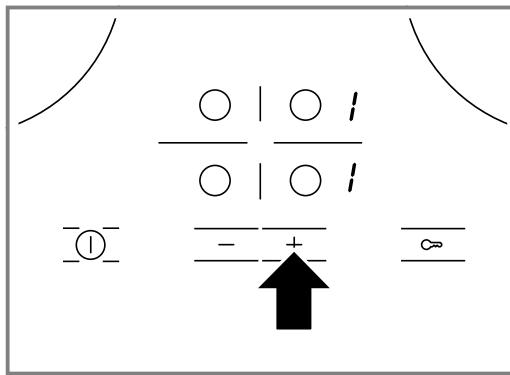
**Вимога:** Варильна поверхня вимкнена.

#### 7.1 Дальше готування після автоматичного вимкнення

1. Торкніться будь-якого сенсорного поля.
- ✓ Індикація згасає.
2. Задайте нові параметри.



1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд торкніться символу  $\textcircled{\infty}$  і втримуйте його 4 секунди.
- ✓ На лівому дисплеї по черзі блимають символи **c** і **i**.
- ✓ На правому дисплеї світиться символ **D**.
3. Натискайте  $\textcircled{\infty}$ , доки на лівому дисплеї не з'явиться бажаний параметр.
4. За допомогою **+** або **-** установіть бажане значення.



5. Натисніть і 4 секунди втримуйте  $\textcircled{\infty}$ .
- ✓ Значення активоване.
- Порада:** Щоб вийти з основних параметрів, вимкніть варильну поверхню символом **①**. Знов увімкніть і заново настройте варильну поверхню.

## 9 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

### 9.1 Засоби для чищення

Придатні очисні засоби й шкрабки для скла можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або крамницях.

#### УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

- У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.

#### Очисні засоби, не придатні для чищення

- Нерозбавлені розчинники
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні мийні засоби, як-от аерозоль для дувових шаф або засіб для видалення плям.

- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади

### 9.2 Чищення склокераміки

Чистьте варильну поверхню після кожного користування, щоб рештки страв не пригорали.

**Зауваження:** Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 37

**Вимога:** Варильна поверхня охолода.

1. Приберіть сильні забруднення шкрабком для скла.
  2. Почистьте варильну поверхню очисним засобом для склокераміки.
- Зважайте на вказівки з чищення на упаковці очисного засобу.

**Порада:** За допомогою спеціальної губки для склокераміки можна досягти добрих результатів чищення.

## 10 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтесь відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює.

- Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Зверніться до сервісної служби.

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може несподівано увімкнутися.

- Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Зверніться до сервісної служби.

### 10.1 Вказівки на дисплеї

Несправність	Причина та усунення несправностей
Відсутня	Зник струм. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перевірте запобіжник приладу на розподільному щитку оселі.</li> <li>2. Перевірте на інших електроприладах, чи не перервано електроживлення.</li> </ol>
Блимають усі індикатори	Панель управління волога або на ній знаходяться сторонні предмети. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Висушіть панель управління або заберіть з поверхні сторонні предмети.</li> </ul>
F2	Кілька конфорок тривалий час працювали в режимі високої потужності. Конфорку вимкнено, щоб захистити електронний блок від перегріву. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зачекайте деякий час.</li> <li>2. Торкніться будь-якого сенсорного поля.</li> <li>✓ Якщо повідомлення більше не з'являється, електроніка достатньо охолола. Можна продовжити готовування.</li> </ol>

Несправність	Причина та усунення несправностей
<i>F 4</i>	Незважаючи на вимкнення через виникнення помилки <i>F2</i> , електронний блок продовжує перегріватися. Тому всі конфорки вимкнулися. 1. Зачекайте деякий час. 2. Торкніться будь-якого сенсорного поля. ✓ Якщо повідомлення більше не з'являється, електроніка достатньо охолода. Можна продовжити готування.
Почергово блимають <i>F 5</i> і рівень нагрівання. Лунає сигнал.	Гаряча кастрюля в зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрівання. ▶ Приберіть кастрюлю. ✓ Індикація незабаром згасне.
<i>F 5</i> і звуковий сигнал	Гаряча кастрюля в зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву. 1. Приберіть кастрюлю. 2. Зачекайте деякий час. 3. Торкніться будь-якого сенсорного поля. ✓ Якщо повідомлення більше не з'являється, електроніка достатньо охолода. Можна продовжити готування.
<i>F 8</i>	Конфорка дуже довго працювала й відключилась автоматично. Увімкнути конфорку можна одразу.
<i>dE</i> і конфорки не нагріваються	Активовано демонстраційний режим 1. Відключіть прилад від мережі на 30 секунд, вимкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Впродовж 3 секунд торкніться будь-якого сенсорного поля.
На дисплеї з'являється повідомлення з літерою "E", наприклад E0111.	Електронне обладнання розпізнало несправність. 1. Вимкніть прилад і знову ввімкніть його. ✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне. 2. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. → "Сервісні центри", Стор. 38

## 11 Утилізація

Тут ви дізнаєтесь, як правильно утилізувати стари прилади.



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.

### 11.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.

## 12 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

**Зauważення:** Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Контактні дані сервісного центру можна знайти в додатковому довіднику або на нашому сайті.

## 12.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://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](http://www.bosch-home.com)



**9001569504** (010303)

It, lv, et, uk