



**BOSCH**



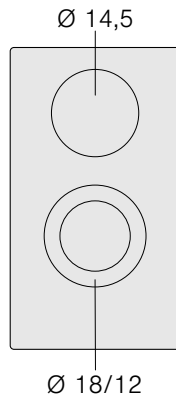
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Hob

**PKF375FP1.**

<b>[et]</b>	Kasutusjuhend	Pliidipaad	2
<b>[lt]</b>	Naudojimo instrukcija	Kaitlentė	15
<b>[lv]</b>	Lietošanas instrukcija	Sildvirsmā	28

PKF375FP1.



## Sisukord

	<b>Nõuetekohane kasutamine</b> .....	<b>3</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>3</b>
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>4</b>
	Ülevaade .....	4
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>4</b>
	Sooitusi energia säästmiseks .....	4
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitus .....	4
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>5</b>
	Juhtpaneel .....	5
	Keedualad .....	5
	Jääksoojuse näit .....	5
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>6</b>
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine .....	6
	Võimsusastme seadistamine .....	6
	Toiduvalmistustabel .....	6
	<b>PowerBoost-funktsioon</b> .....	<b>7</b>
	Powerboost-funktsiooni sisselülitamine .....	7
	Powerboost-funktsiooni väljalülitamine .....	7
	<b>Lapselukk</b> .....	<b>7</b>
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine .....	7
	Automaatne lapselukk .....	7
	<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>8</b>
	Keeduala peab automaatselt välja lülituma .....	8
	Automaatne taimer .....	8
	Signaalkell .....	8
	Stopperi funktsioon .....	8

	<b>Automaatne väljalülitus</b> .....	<b>9</b>
	<b>Energiatarbimise näit</b> .....	<b>9</b>
	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>9</b>
	Põhiseadistuste muutmine .....	10
	<b>Puhastamine</b> .....	<b>10</b>
	Klaaskeraamiline pind .....	10
	Pliidiplaadi raam .....	10
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	<b>11</b>
	E-teade näidikutel .....	11
	<b>Hooldekeskus</b> .....	<b>12</b>
	E-number ja FD-number .....	12
	<b>Kontrollroad</b> .....	<b>12</b>

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

## Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

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

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

## Olulised ohutusnõuded

### Hoiatus – Tuleoht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

### Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Tohib kasutada ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid nagu nt lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastiit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.

- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

### **Hoiatus – Vigastuste oht!**

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

## Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

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

### Ülevaade

Järgmisest tabelist leiab sagedasemad kahjustused.

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

## Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiab teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

### Soovitusi energia säästmiseks

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

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

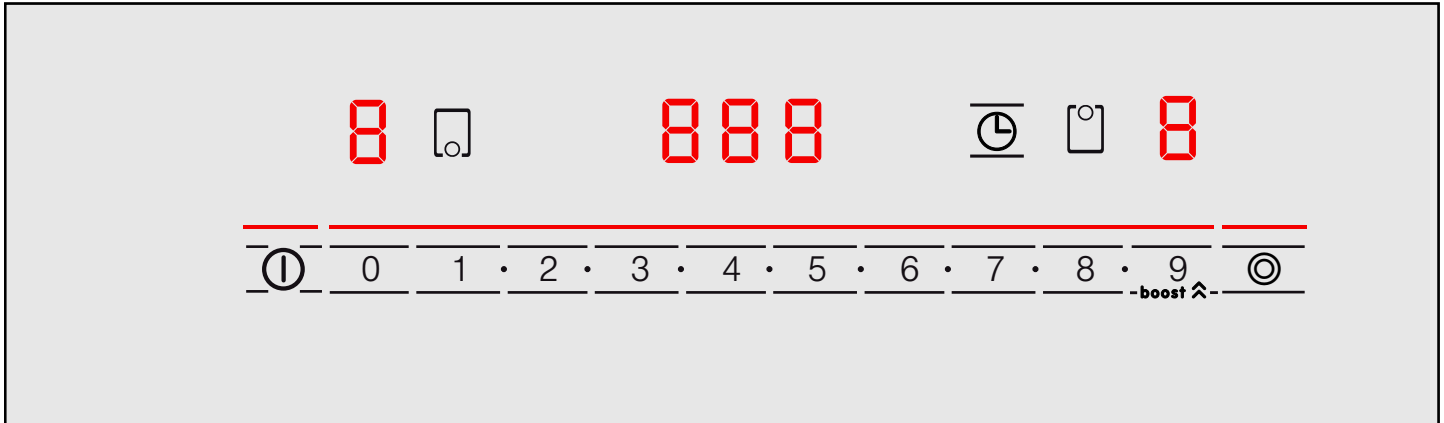


Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

# Seadmega tutvumine

Pliidiplaadi mõõtmel leiate mudeli ülevaatest.  
→ *lehekülg 2*

## Juhtpaneel



Näidikud	
<b>1-9</b>	Võimsusastmed
<b>H/h</b>	Jääkkuumus
<b>b</b>	Powerboost-funktsioon
<b>88</b>	Taimer

Tööalad	
ⓘ	Pealüliti
☐	Keeduala valik
1•2•3•4•	Seadistusala
☉	Kaheringilise keeduala lississelülitamine
⌚	Ajafunktsioonid / Lapselukk
<b>boost</b> ⬆	Powerboost-funktsioon

### Märkused

- Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.
- Hoidke sensorlülid alati puhtad. Niiskus mõjutab nende toimivust.
- Ärge tõmmake potte näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

## Keedualad

Keeduala	Lisakuumutusringi sisse- ja väljalülitamine
<input type="radio"/> Üheringiline keeduala	
<input checked="" type="radio"/> Kaheringiline keeduala	Valige keeduala, puudutage sümbolit ☉

Keeduala lisakuumutusringi sisselülitamine: vastav näidik süttib.

### Märkused

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

## Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

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


## Seadme kasutamine

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

### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

#### Sisselülitamine

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

#### Väljalülitamine

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

#### Märkused

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

### Võimsusastme seadistamine

Seadistusosalal valige soovitud võimsusaste.



Võimsusaste 1 = väikseim võimsus

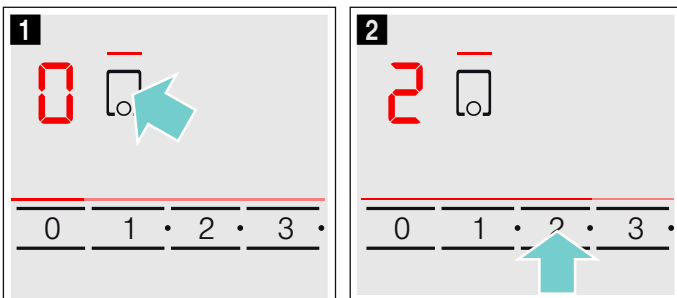
Võimsusaste 9 = suurim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

#### Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage sümbolit , et keeduala valida. Võimsusastme näidikul süttib eredalt sümbol .
2. Seadistusosalal valige soovitud võimsusaste.



Keeduala on sisse lülitatud.

Võimsusastme muutmine

Valige keeduala ja seadistusosalal soovitud võimsusaste.

### Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala. Seadistusosalal valige väärtus 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääkkuumuse näit.

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

### Toiduvalmistustabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

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

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

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

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → *lehekülj 4*

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
<b>Sulatamine</b>		
Šokolaad, glasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
<b>Soojendamine ja soojas hoidmine</b>		
Supp, (nt läätsesupp)	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, sügavkülmutatud	2.-3.	10-20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2.-3.	20-30 min
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kneedlid, klimbid	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel-kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Riis (kahekordne veekogus)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1.-2.	35-45 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Segage sageli\*\*\*

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Ühepajatoit, supid	3-4.	15-60 min
Köögivil	2.-3.	10-20 min
Köögivil, sügavkülmutatud	3-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min
<b>Praadimine vähese õliga**</b>		
Šnitset, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitset, sügavkülmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4.-5.	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnufilee, sügavkülmutatud***	5-6	10 - 30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Köögiviljade, värskete seente passeerimine	7-8	10-20 min
Köögivil, liha ribadena aasia moodi	7.-8.	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3.-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
<b>Frittimine (150-200 g ühe portsjoni kohta frittida järjest 1-2 liitris õlis**)</b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-
Köögivil, seened, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-

\* Edasikeetmine ilma kaaneta


\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Segage sageli\*\*\*




## PowerBoost-funktsioon

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

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


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

### Powerboost-funktsiooni sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Seadistage võimsusaste 9, puudutage uuesti 9. Näit  põleb.

Powerboost-funktsioon on sisse lülitatud.

### Powerboost-funktsiooni väljalülitamine

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

Powerboost-funktsioon on välja lülitatud.

### Märkused

- Kui te ei lülita Powerboost-funktsiooni välja, lülitatakse see teatud kindla aja järel automaatselt välja. Keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- Arvestage, et õli ja rasv soojenevad Powerboost-funktsiooniga kiiresti. Ärge jätke keetmist mitte kunagi ilma järelevalveta. Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad kiiresti, vt peatükk Tähtsad ohutusjuhised. → *lehekülj 3*






## Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Näit  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Lukustus on maha võetud.

### Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

### Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülj 9*

## Ajafunktsioonid

Seadmel on 3 erinevat ajafunktsiooni.



- Keeduala peab automaatselt välja lülituma
- Signaalkell
- Stopper

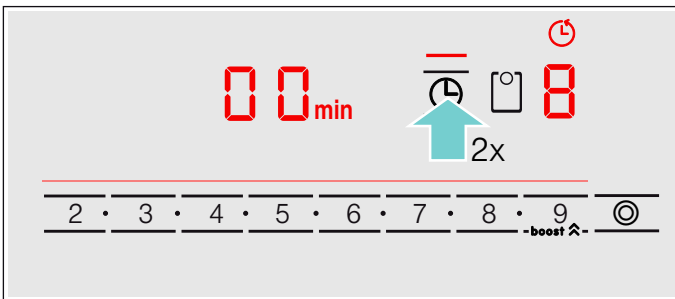
### Keeduala peab automaatselt välja lülituma

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

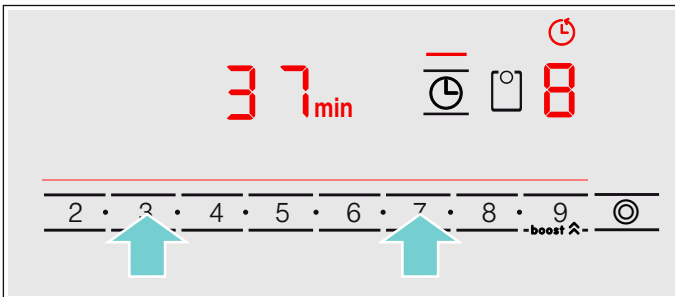
#### Kestuse seadistamine

Keeduala peab olema sisse lülitatud.

1. Valige võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit  2 korda. Näit  süttib. Taimer näidikul süttib üksus **00 min.**





3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige seadistusalal soovitud kestus.




Aeg hakkab jooksuma. Kui olete seadistanud kestuse mitme keeduala jaoks, kuvatakse alati väljavalitud keeduala kestus.

#### Pärast aja möödumist

Kui aeg on möödunud, lülitub keeduala välja. Kuulete helisignaali ja näidikul vilgub 10 sekundiks sümbol . Näit  vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

#### Kestuse muutmine või kustutamine

Valige keeduala ja puudutage seejärel sümbolit  2 korda. Seadistusalal muutke kestust või seadistage üksusele **00**.

#### Märkused


- Kestuseks saate seada kuni 99 minutit.
- Kui hakkab jooksuma viimane minut, näitab taimer näidik minutite asemel sekundeid.

## Automaatne taimer

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

Kuidas automaatset taimerit sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 9*



**Märkus:** Saate muuta keeduala jaoks seadistatud kestust või lülitada välja keeduala jaoks seadistatud automaatse taimerit.

Valige keeduala ja puudutage seejärel sümbolit  2 korda. Seadistusalal muutke kestust või seadistage üksusele **00**.



## Signaalkell

Signaalkellaga saate seadistada kestuseks kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest.



#### Signaalkella seadistamine

1. Puudutage sümbolit  seni, kuni näit  hakkab põlema. Taimer näidikul süttib üksus **00 min.**
2. Seadistusalal valige soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

#### Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kuulete helisignaali ja näidikul vilgub 10 sekundiks sümbol . Näit  vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.




#### Aja muutmine



Puudutage sümbolit  seni, kuni näit  hakkab põlema. Seadistusalal valige uuesti.

## Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab aega, mis on möödunud pärast funktsiooni aktiveerimist.

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

Sisselülitamine: puudutage sümbolit  seni, kuni näit  hakkab põlema. Taimer näidikule ilmub sümbol . Puudutage seadistusalal mis tahes kohas ja aeg hakkab jooksuma. Esimese minuti jooksul kuvatakse sekundid, seejärel minutid.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  seni, kuni näit  hakkab põlema. Puudutage seadistusalal uuesti mis tahes kohas. Taimer näidik kustub.



## Automaatne väljalülitus

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

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

Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

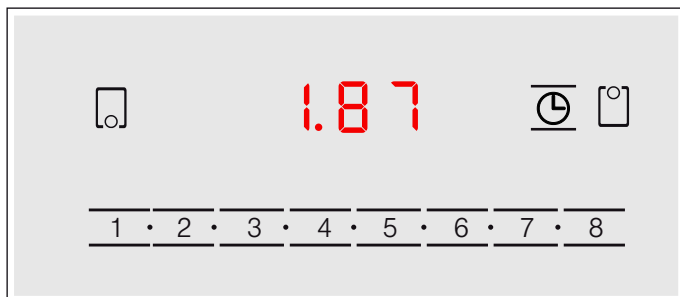
Automaatse ajapiirangu aktiveerumise aeg oleneb seadistatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi).

## Energiaarbitimise näit

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

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

Näidu täpsus oleneb muuhulgas voluvõrgu pinge kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 9*

## Põhiseaded


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

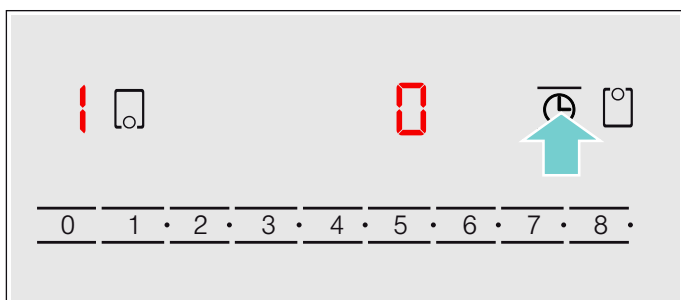
Näidik	Funktsioon
<b>c 1</b>	<b>Automaatne lapselukk</b>
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.
2	Käsitsi ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
<b>c 2</b>	<b>Helisignaal</b>
0	Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal on välja lülitatud (pealülit signaal on alati sisse lülitatud).
1	Ainult vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.
2	Ainult kinnitussignaal sisse lülitatud.
3	Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.*
<b>c 3</b>	<b>Energiakulu näidik (võrgupinge küsige oma energiavarustusevõttelt)</b>
0	Tarbitud elektrienergia näidik on välja lülitatud.*
1	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 230V.
3	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 220V.
4	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automaatne taimer</b>
00	Välja lülitatud.*
0 1:99	Kestus, mille möödudes lülituvad keedualad välja.
<b>c 6</b>	<b>Taimeri aja möödumise signaali kestus</b>
1	10 sekundit.*
2	30 sekundit
3	1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Küttekehade sisselülitamine</b>
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.
2	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
<b>c 9</b>	<b>Keeduala valimise aeg</b>
0	Piiramatult viimati valitud keeduala saate alati seadistada, ilma seda uuesti välja valimata.*
1	Viimasena valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast valimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti valida.
<b>c 0</b>	<b>Lähtestamine põhiseadistusele</b>
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.




\*Põhiseadistus


## Põhiseadistuste muutmine

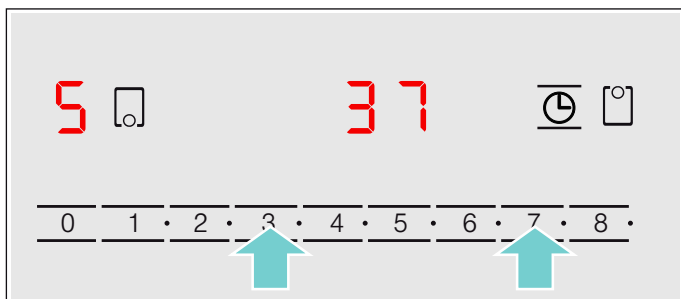
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


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



Vasakpoolsel näidikul vilguvad vaheldumisi sümbolid  ja , parempoolsel näidikul põleb sümbol .

3. Puudutage sümbolit  seni, kuni ilmub soovitud näit.
4. Seadistusalal valige soovitud väärtus.



5. Puudutage sümbolit  4 sekundit. Seadistus on aktiveeritud.

## Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

## Puhastamine

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

### Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

Sobiva klaasist kaabitsa leiata ka meie müügiesindustes, hooldustökojast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

### Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

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

## Mida teha tõrgete korral?

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

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

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

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

### E-teade näidikutel

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

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

## Hooldekeskus

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

### E-number ja FD-number

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

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

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiata siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

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

## Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinat katsetamist.

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

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

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

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

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
<b>Bechameli kastme valmistamine</b>					
Nõu: kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja veidi soola, 14,5 cm Ø keedualal	g <sup>2</sup>	ca 5:20	Ei	1 1,3	Ei
				<sup>1</sup> Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta 3 minutit kuumeneda	
		<sup>2</sup> Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni			
				<sup>3</sup> Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, seejuures pidevalt segada	
<b>Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega</b>					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 6:45 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 7:20 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
<b>Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta</b>					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 7:30 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei

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

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

# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	16
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....	16
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> .....	17
	Apžvalga .....	17
	<b>Aplinkosauga</b> .....	17
	Energijos taupymo patarimai .....	17
	Ekologiškas utilizavimas .....	17
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	18
	Valdymo skydelis .....	18
	Kaitvietės .....	18
	Liekamosios šilumos rodmuo .....	18
	<b>Prietaiso valdymas</b> .....	19
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas .....	19
	Kaitvietės nustatymas .....	19
	Ruošimo lentelė .....	19
	<b>Funkcija „PowerBoost“</b> .....	20
	Galios didinimo funkcijos įjungimas .....	20
	Galios didinimo funkcijos išjungimas .....	20
	<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	21
	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas .	21
	Automatinė apsauga nuo vaikų .....	21
	<b>Laiko funkcijos</b> .....	21
	Kaitvietė turi išsijungti automatiškai .....	21
	Automatinis laikmatis .....	21
	Virtuvinis laikmatis .....	21
	Sekundmačio funkcija .....	22
	<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> .....	22
	<b>Energijos sąnaudų rodmuo</b> .....	22
	<b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	22
	Pagrindinių nustatymų keitimas .....	23
	<b>Valymas</b> .....	23
	Stiklo keramikos kaitlentė .....	23
	Kaitlentės rėmas .....	23
	<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> .....	24
	„E“ pranešimas indikatoriuose .....	24
	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	25
	E ir FD numeriai .....	25

	<b>Bandomieji patiekalai</b> .....	25
---	------------------------------------	----

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

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

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

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

## Svarbūs saugos nurodymai

### Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Galima naudoti tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius, pvz., vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai arba vaikų apsaugos groteles gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.



- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### **⚠ Ispėjimas – Pavojus susižeisti!**

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

## **🔧 Galimos gedimų priežastys**

### **Dėmesio!**

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

## **Apžvalga**

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

## **🌿 Aplinkosauga**

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

### **Energijos taupymo patarimai**

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

### **Ekologiškas utilizavimas**

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

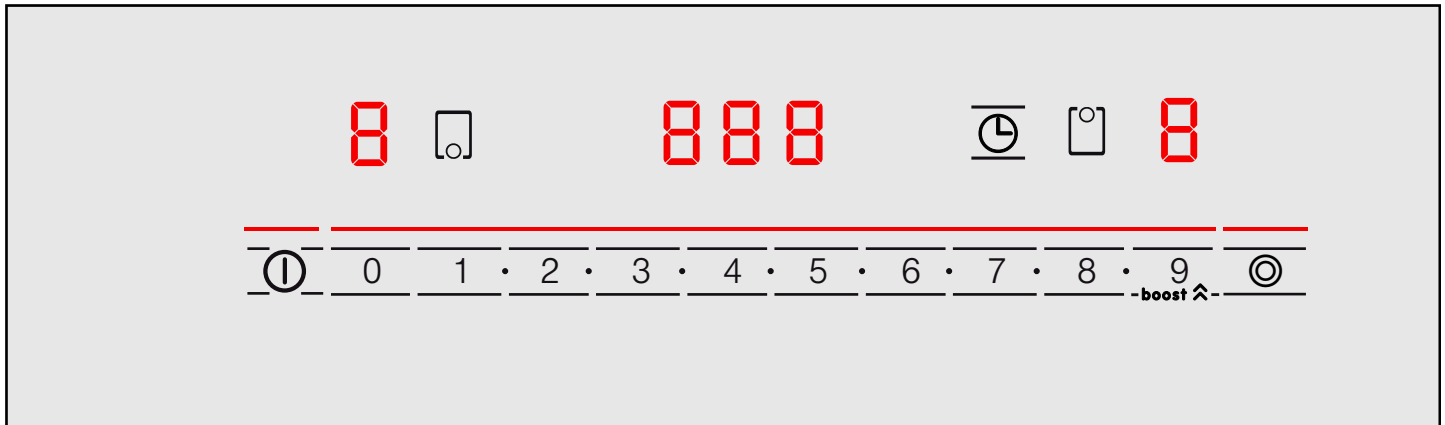


Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

## Susipažinkite su prietaisu

Kaitlenčių specifikacijas rasite tipų apžvalgoje.  
→ 2 psl.

### Valdymo skydelis




Rodmenys	
<i>1-9</i>	Kaitinimo lygiai
<i>H/h</i>	Liekamoji šiluma
<i>b</i>	Galios didinimo funkcija
<i>88</i>	Laikmatis

Valdymo sritis	
	Pagrindinis jungiklis
	Kaitvietės parinktis
<i>1•2•3•4•</i>	Nustatymo sritis
	Dvigubos kaitvietės įjungimas
	Laiko funkcijos / Apsauga nuo vaikų
<b>boost</b> 	Galios didinimo funkcija

#### Pastabos

- Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Puodų nelaikykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

### Kaitvietės

Kaitvietė	Įjungimas ir išjungimas
<input type="radio"/> Vienguba kaitvietė	
<input checked="" type="radio"/> Dviguba kaitvietė	Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį 

Kaitvietė įjungiamo: pradeda šviesti atitinkamas indikatorius

#### Pastabos

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

### Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmėnį.

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


## Prietaiso valdymas

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

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

#### Įjungimas

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

#### Išjungimas

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

#### Pastabos

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

### Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.



1 kaitinimo pakopa = mažiausia galia

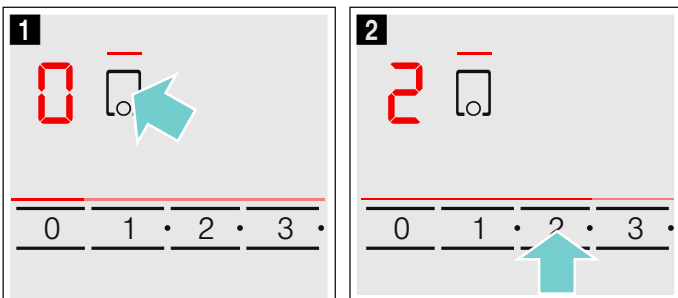
9 kaitinimo pakopa = didžiausia galia

Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškeliu.

#### Kaitinimo pakopos nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite simbolį , norėdami pasirinkti kaitvietę. Kaitinimo pakopų indikatoriuje šviesiai šviečia .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.



Kaitvietė įjungta.

Kaitinimo pakopos pakeitimas:  
Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.

### Kaitvietės išjungimas

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

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

### Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

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

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

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
<b>Lydimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-
<b>Pašildymas ir šilumos palaikymas</b>		
Tiršta sriuba (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1.-2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3-4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Užšaldyti špinatai	2.-3.	10–20 min
Užšaldytas guliašas	2.-3.	20–30 min
<b>Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant</b>		
Bulviniai, miltiniai kukuliai	4.-5.*	20–30 min
Žuvis	4-5*	10–15 min
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3–6 min
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3-4	8–12 min
<b>Virimas, garinimas, troškini-</b>		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15–30 min
Ryžių košė su pienu	1.-2.	35–45 min

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Bulvės su lupenomis	4-5	25–30 min
Virtos bulvės	4-5	15–25 min
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai	6-7*	6–10 min
Tiršta sriuba, sriubos	3-4.	15–60 min
Daržovės	2-3.	10–20 min
Daržovės, šaldytos	3-4.	10–20 min
Gaminimas greitpuodyje	4-5	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2-3.	50–60 min
<b>Kepimas su mažai riebalų**</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6–10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8–12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose***	6-7	8–12 min
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8–12 min
Mėsainis, kotletai (3 cm storio)***	4-5.	30–40 min.
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)***	5-6	10–20 min
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta***	5-6	10–30 min
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8–12 min
Norvegiški omarai ir krevetės	7-8	4–10 min
Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas	7-8	10–20 min
Daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7-8.	15–20 min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6–10 min
Lietiniai blynai	6-7	nuolat stebėti
Omletas	3-4.	nuolat stebėti
Kiaušinienė	5-6	3–6 min


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

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
<b>Gruzdinimas (150–200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1–2 l aliejaus**)</b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempera	5-6	-
Smulkūs kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-

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


## Funkcija „PowerBoost“

Galios didinimo funkcija dielį kiekį vandens galite užkaitinti dar greičiau nei 9 kaitinimo pakopa.

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


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

### Galios didinimo funkcijos įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatykite 9 kaitinimo lygį, dar kartą palieskite 9. Įsižiebia rodmuo .

Galios didinimo funkcija įjungta.

### Galios didinimo funkcijos išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatykite bet kokią tolesnio virimo pakopą. Rodmuo  užgęsta.

Galios didinimo funkcija išjungta.

### Pastabos



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


## Apsauga nuo vaikų

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

### Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Indikatorius  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Atblokuota.

### Automatinė apsauga nuo vaikų

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

#### Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 22 psl.

## Laiko funkcijos

Yra 3 skirtingos laiko funkcijos.



- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmatis

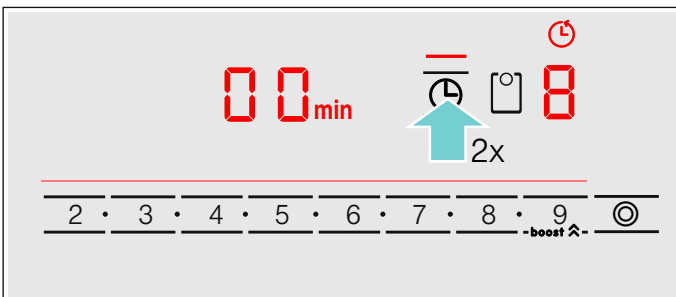
### Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

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

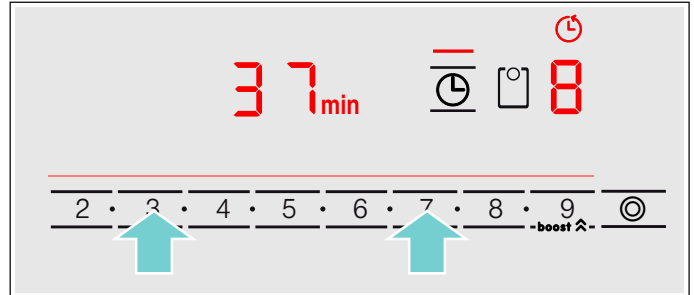
#### Trukmės nustatymas

Kaitvietė turi būti įjungta.

1. Nustatykite kaitinimo pakopą.
2. Simbolį  spustelėkite 2 kartus. Pradedama šviesti indikatorius . Laikmačio indikatoriuje šviečia **00min.**





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





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

#### Pasibaigus laikui

Kai pasibaigia trukmė, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir 10 sekundžių blyksi indikatorius . Indikatorius  blyksi. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgęsta ir garsinis signalas nutyla.

#### Trukmės keitimas arba panaikinimas

Pasirinkite kaitvietę ir simbolį  palieskite 2 kartus. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .



#### Pastabos

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

### Automatinis laikmatis

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



Kaip įjungti automatinį laikmatį, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 22 psl.

**Pastaba.** Galite pakeisti kaitvietei nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį. Pasirinkite kaitvietę ir simbolį  palieskite 2 kartus. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .



### Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo nustatymas nepriklauso nuo visų kitų nustatymų.

#### Virtuvinio laikmačio nustatymas

1. Simbolį  lieskite tol, kol užsidegs indikatorius . Laikmačio indikatoriuje šviečia **00min.**
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

#### Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui pasigirsta signalas ir 10 sekundžių blyksi indikatorius . Indikatorius  blyksi. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgęsta ir signalas nutyla.

## Laiko koregavimas

Simbolį ⊖ lieskite tol, kol užsidegs indikatorius ⏸. Nustatykite nustatymo sritį iš naujo.

## Sekundmačio funkcija

Sekundmatyje rodomas laikas, praėjęs po funkcijos įjungimo.

Chronometro funkcija veikia tik tada, kai kaitvietė įjungta. Kai kaitvietė išjungiama, kartu išsijungia ir chronometro funkcija.

Įjungimas: simbolį ⊖ lieskite tol, kol užsidegs indikatorius ⌚. Laikmačio indikatoriuje pasirodo 00. Palieskite kurią nors nustatymo srities vietą, ir laikas bus pardėtas skaičiuoti. Per pirmą minutę rodomos sekundės, vėliau minutės.

Išjungimas: simbolį ⊖ lieskite tol, kol užsidegs indikatorius ⌚. Vėl palieskite kurią nors nustatymo srities vietą, ir bus laikas pardėtas skaičiuoti. Laikmačio indikatorius užgesa.

## Automatinis apsauginis išjungimas

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

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

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

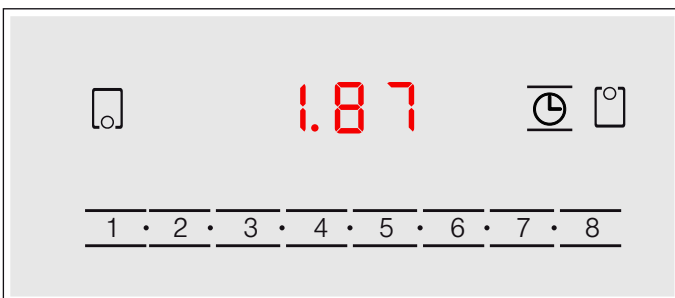
Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatytos kaitinimo pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

## Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Indikatoriaus tikslumas priklauso ir nuo srovės tinklo tiekiamos įtampos kokybės.



Indikatorius nesuaktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ sužinosite, kaip aktyvinti indikatorius. → 22 psl.

## Pagrindiniai nustatymai


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

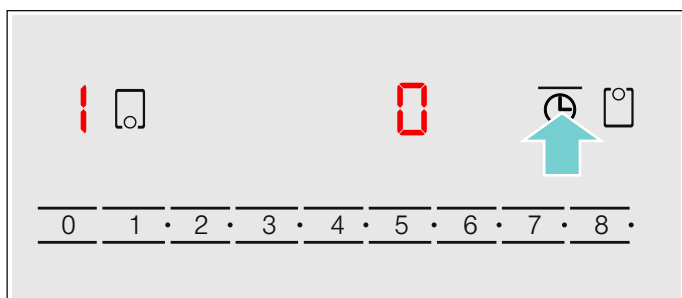
Ro- dmuo	Funkcija
c 1	<b>Automatinė apsauga nuo vaikų</b>
0	Išjungta.*
1	Ijungta.
2	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
c 2	<b>Garsinis signalas</b>
0	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas).
1	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
2	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
3	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.*
c 3	<b>Energijos sąnaudų rodmuo (el. tinklo įtampos teiraukietės savo elektros energijos tiekėjo)</b>
0	Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.*
1	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 230 V.
3	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 220 V.
4	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 240 V.
c 5	<b>Automatinis laikmatis</b>
00	Išjungta.*
0 1:59	Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs.
c 6	<b>Laikmačio veikimo pabaigos signalo trukmė</b>
1	10 sekundžių.*
2	30 sekundžių
3	1 minutė.
c 7	<b>Šildytuvo įjungimas</b>
0	Išjungta.
1	Ijungta.
2	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
c 9	<b>Kaitvietės parinkties laikas</b>
0	Neribotas: paskutinę parinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.*
1	Paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių po parinkties, o paskui prieš nustatant kaitvietes reikės jas iš naujo parinkti.
c 0	<b>Pagrindinių nuostatų atkūrimas</b>
0	Išjungta.*
1	Ijungta.


\*Pagrindinė nuostata


## Pagrindinių nustatymų keitimas

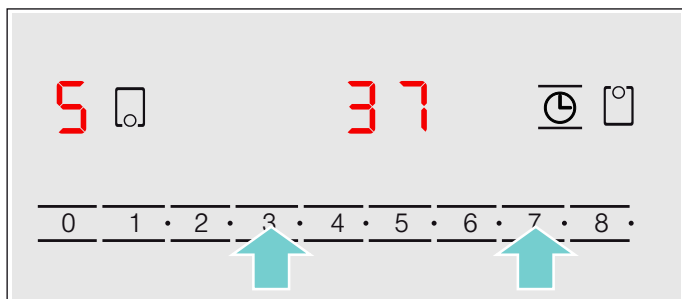
Kaitlentė turi būti išjungta.


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



Kairiajame ekrane pakaitomis mirksi **C** ir **I**, dešiniajame ekrane šviečia .

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



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nustatymai įjungti.

### Išjungimas

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

## Valymas

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

### Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai neprieks.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

### Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

## Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

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

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

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

### „E“ pranešimas indikatoriuose

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

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



## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeriai

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

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

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė.

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

## Bandomieji patiekalai

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

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

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

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

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

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

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

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

# Satura rādītājs

	<b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>30</b>
	Pārskats . . . . .	30
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>30</b>
	Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju . . . . .	30
	Videi nekaitīga utilizācija . . . . .	30
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>31</b>
	Vadības panelis . . . . .	31
	Sildriņķi . . . . .	31
	Paliekošā siltuma indikators . . . . .	31
	<b>Ierīces lietošana</b> . . . . .	<b>32</b>
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	32
	Sildriņķa iestatīšana . . . . .	32
	Gatavošanas tabula . . . . .	32
	<b>Funkcija „PowerBoost”</b> . . . . .	<b>33</b>
	Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana . . . . .	33
	Funkcijas „Powerboost” izslēgšana . . . . .	33
	<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>33</b>
	Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	33
	Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem" . . . . .	33
	<b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>34</b>
	Sildriņķim jāizslēdzas automātiski . . . . .	34
	Automātiskais taimeris . . . . .	34
	Virtuves taimeris . . . . .	34
	Hronometra funkcija . . . . .	34
	<b>Ierīces automātiskā izslēgšanās</b> . . . . .	<b>35</b>
	<b>Enerģijas patēriņa indikators</b> . . . . .	<b>35</b>
	<b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>35</b>
	Pamatiestatījumu maiņa . . . . .	36
	<b>Mazgāšana</b> . . . . .	<b>36</b>
	Stikla keramika . . . . .	36
	Sildvirsmas rāmis . . . . .	36
	<b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .	<b>37</b>
	E-paziņojumi rādījumos . . . . .	37
	<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> . . . . .	<b>38</b>
	E numurs un FD numurs . . . . .	38

	<b>Pārbaudes ēdieni</b> . . . . .	<b>38</b>
---	-----------------------------------	-----------

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** un tiešsaistes veikalā:  
**[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Mērķim atbilstīga lietošana

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

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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

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

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

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

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

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

## Svarīgi drošības norādījumi

### Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabāiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

### Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

### Brīdinājums – Traumu risks!

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

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

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

### Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

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

## Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

### Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

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

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

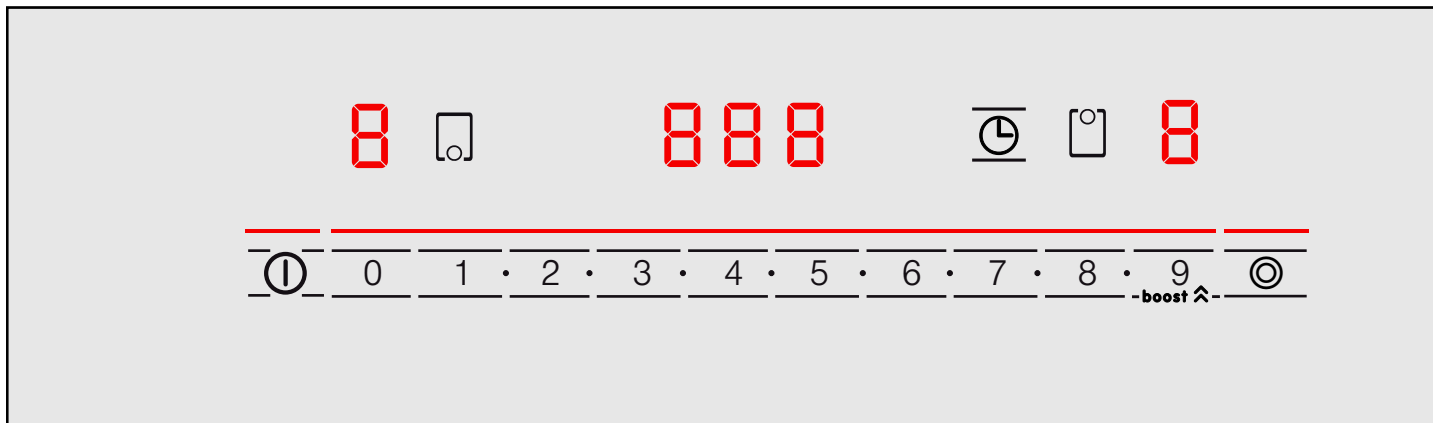


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EIEA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

## Ierīces apraksts

Sildvirsmu izmērus atradīsiet nodaļā “Kopsavilkums”.  
→ 2 lpp.

### Vadības panelis



Indikatori	
<b>I-9</b>	Sildīšanas līmeņi
<b>H/h</b>	Atlikušais siltums
<b>b</b>	Funkcija „Powerboost”
<b>88</b>	Taimeris

Vadības lauki	
ⓘ	Galvenais slēdzis
□	Sildriņķa izvēle
1•2•3•4•	Iestatījumu diapazons
⊙	Divriņķu sildriņķa ieslēgšana
⌚	Laika funkcijas / Bērnu drošība
<b>boost</b> ⬆️	Funkcija „Powerboost”

#### Norādījumi

- Pieskaroties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.
- Vadības laukus vienmēr uzturiet sausus. Mitrums ietekmē ierīces funkciju.
- Nenovietojiet katlus displeja un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

### Sildriņķi

Sildriņķis	Pieslēgšana un izslēgšana
○ Vienriņķa sildriņķis	
⊙ Divriņķu sildriņķis	Izvēlieties sildriņķi, pieskaroties simbolam ⊙

Sildriņķa ieslēgšana: ir izgaismots atbilstošais indikators

#### Norādījumi

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

### Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

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

## Ierīces lietošana

Šajā nodaļā uzzināsit, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

#### Ieslēgšana

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

#### Izslēgšana

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

#### Norādījumi

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

### Sildriņķa iestatīšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vēlamo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

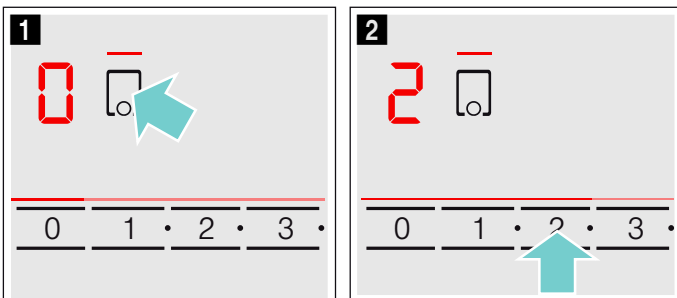
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas tiek apzīmēts ar punktu.

#### Gatavošanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarities simbolam ③, lai izvēlētos sildriņķi. Gatavošanas līmeņa indikatorā gaiši spīd ④.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.



Sildriņķis ir ieslēgts.

Gatavošanas līmeņa maiņa: Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni.

### Sildriņķa izslēgšana

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

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

### Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

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

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 30 lpp.

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma saglabāšana</b>		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.-2.	-
Desiņu uzkaršēšana ūdenī**	3-4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	2.-3.	10–20 min.
Saldēts gulašs	2.-3.	20–30 min.
<b>Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Knēdeļi, klimpas	4.-5.*	20–30 min.
Zivis	4-5*	10–15 min.
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1-2	3–6 min.
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15–30 min.
Piena rīsi	1.-2.	35–45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25–30 min.

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk



	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Vārīti kartupeļi	4-5	15-25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3-4.	15-60 min.
Dārzeņi	2-3.	10-20 min.
Dārzeņi, saldēti	3-4.	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min.
Gulašs	2-3.	50-60 min.
<b>Cepšana mazā eļļas daudzumā**</b>		
Šņicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šņicele	6-7	8-12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4-5.	30-40 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieža)***	5-6	10-20 min.
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10-30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4-10 min.
Dārzeņu sotē, svaigas sēnes	7-8	10-20 min.
Dārzeņi, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7-8.	15-20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3-4.	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3-6 min.
<b>Fritēšana (150-200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļļas**)</b>		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtuļi/berlīneri, augļi alus mīklā	4-5	-

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk



## Funkcija „PowerBoost”

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

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

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

### Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet 9. sildīšanas līmeni, vēlreiz pieskarieties 9. Mirdz indikator **b**.

Funkcija "Powerboost" ir ieslēgta.

### Funkcijas „Powerboost” izslēgšana

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

Funkcija "Powerboost" ir izslēgta.

### Norādījumi

- Ja neizslēdzat funkciju "Powerboost", pēc noteikta laikā tā izslēdzas automātiski. Sildriņķis pārslēdzas atpakaļ uz 9. sildīšanas līmeni.
- Ievērojiet, ka ar funkciju "Powerboost" eļļa un tauki sakarst ātri. Nekad neatstājiet gatavošanas procesu bez uzraudzības. Pārāk sakarsēta eļļa un tauki ātri uzliesmo, skat. nodaļu "Svarīgi drošības norādījumi". → 29 lpp.






## Bērnu aizsardzības sistēma

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

### Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmām jābūt izslēgtām.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Rādījums  ir redzams 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Bloķēšana ir pārtraukta.

### Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

### Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 35 lpp.

## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir 3 dažādas laika funkcijas:



- Sildriņķim jāizslēdzas automātiski
- Virtuves taimeris
- Hronometrs

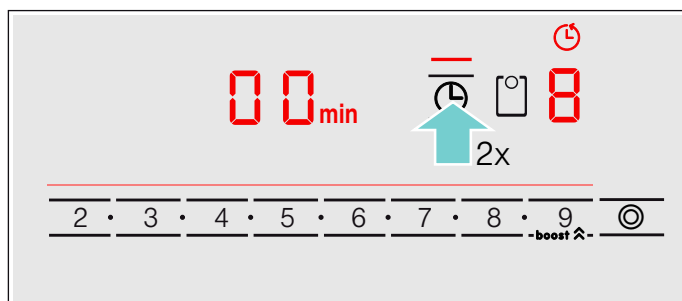
### Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

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

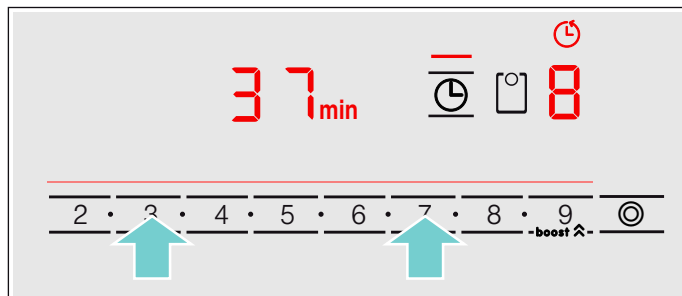
#### Ilguma iestatīšana

Sildriņķim jābūt ieslēgtam.

1. Gatavošanas līmeņa iestatīšana
2. Divas reizes pieskarieties simbolam . Displejā redzams . Redzams taimera rādījums **00 min**.





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





Ilguma rādītājs sāk skaitīt laiku. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr parādās atlasītā sildriņķa rādījums.

#### Darbība pēc laika beigām

Kad sildīšanas ilgums beidzies, sildriņķis izslēdzas. Jūs dzirdēsiet signālu, un rādījumā 10 sekundes mirgos simbols . Mirgo indikators . Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.

#### Sildīšanas ilguma mainīšana vai dzēšana

Izvēlieties sildriņķi un pēc tam divas reizes pieskarieties simbolam . Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .



#### Norādījumi

- Jūs varat iestatīt ilgumu līdz 99 minūtēm.
- Kad paiet iestatītā ilguma pēdējā minūte, taimera displejā minūtes nomainās uz sekundēm.

### Automātiskais taimeris

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



Kā ieslēgt automātisko taimeru, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 35 lpp.

**Norādījums:** Var mainīt sildriņķa sildīšanas ilgumu vai izslēgt sildriņķa automātisko taimeru. Izvēlieties sildriņķi un pēc tam divas reizes pieskarieties simbolam . Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .



### Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeru var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas ir neatkarīgs no visiem citiem iestatījumiem.



#### Virtuves taimera iestatīšana

1. Pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz iedegas rādījums . Redzams taimera rādījums **00 min**.
2. Iestatījumu zonā iestatiet nepieciešamo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

#### Darbība pēc laika beigām

Pēc noteikta laika jūs dzirdēsiet signālu, un rādījumā 10 sekundes spīdēs indikators . Mirgo indikators . Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.




#### Laika korigēšana



Pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz iedegas rādījums . Iestatījumu zonā atlasiet jaunu laiku.

### Hronometra funkcija

Izmantojot hronometra funkciju, tiek rādīts laiks, kas ir pagājis kopš funkcijas aktivizēšanas.

Hronometra funkcija darbojas tikai tad, ja sildvirsmā ir ieslēgta. Ja sildvirsmā izslēdzas, arī hronometra funkcija tiek izslēgta.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz iedegas rādījums . Redzams taimera rādījums . Pieskarieties iestatījumu zonai jebkurā vietā, lai sāktos laika uzņemšana. Pirmajā minūtē tiek rādītas sekundes, pēc tam - minūtes.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  tik ilgi, līdz nodziest rādījums . Lai aktivizētu iestatījumu zonu, pieskarieties jebkurā vietā. Taimera rādījums nodziest.

## Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo simboli **F B** un atlikušā siltuma rādītājs **H/h**.

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

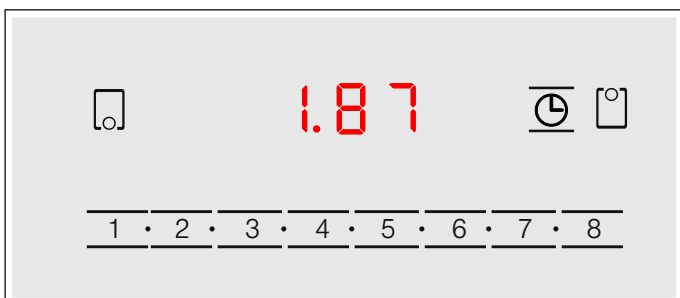
Laika ierobežotāja aktivizēšanas brīdis ir atkarīgs no iestatītās sildīšanas pakāpes (1 līdz 10 stundas).

## Enerģijas patēriņa indikators

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

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

Rādījumu precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 35 lpp.

## Pamatiestatījumi


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

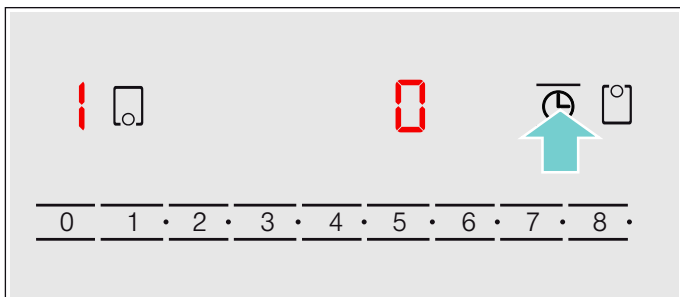
Indikatora	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Automātiska bērnu drošība</b>
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.
2	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
<b>c 2</b>	<b>Signāls</b>
0	Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
1	Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls.
2	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
3	Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
<b>c 3</b>	<b>Elektroenerģijas patēriņa indikators (elektrotīkla spriegumu noskaidrojiet pie elektroapgādes uzņēmuma)</b>
0	Patēriņa indikators izslēgts.*
1	Patēriņa indikators ar 230 V tīkla spriegumu.
3	Patēriņa indikators ar 220 V tīkla spriegumu.
4	Patēriņa indikators ar 240 V tīkla spriegumu.
<b>c 5</b>	<b>Automātiskais taimeris</b>
00	Izslēgta*.
0 1-99	Laiks, pēc kura beigām sildriņķi izslēdzas.
<b>c 6</b>	<b>Taimera beigu signāla ilgums</b>
1	10 sekundes.*
2	30 sekundes.
3	1 minūte.
<b>c 7</b>	<b>Sildelementu ieslēgšana</b>
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.
2	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
<b>c 9</b>	<b>Sildriņķa izvēles ilgums</b>
0	Neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.*
1	Pēdējo izvēlēto sildriņķi var iestatīt 10 sekundes pēc izvēles izdarīšanas, pēc tam sildriņķis pirms iestatīšanas jāizvēlas vēlreiz.
<b>c 0</b>	<b>Atiestate uz pamatiestatījumiem</b>
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.


\*Pamatiestatījums


## Pamatiestatījumu maiņa

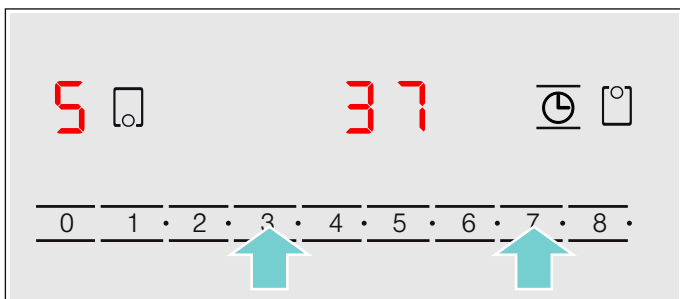
Sildvirsmai jābūt izslēgtai.


1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu 4 sekundes.



Kreisās puses displejā pārmaiņus mirgo **C** un **I**, labās puses displejā spīd .

3. Pieskarieties simbolam  tikmēr, līdz displejā parādās vēlamais rādījums.
4. Iestatījumu zonā iestatiet vēlamo vērtību.



5. Pieskarieties simbolam  uz 4 sekundēm. Iestatījumi ir aktivizēti.

### Izslēgšana

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

## Mazgāšana

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

### Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

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

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

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

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

### Sildvirsmas rāmis

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

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

## Traucējumi. Kā rīkoties?

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

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

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

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

## E-paziņojumi rādījumos

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

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

## Klientu apkalpošanas dienests

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

### E numurs un FD numurs

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

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

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

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

## Pārbaudes ēdieni

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

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

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

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

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
<b>Bešamela mērce karsēšana</b>					
Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 <sup>2</sup>	apmēram 5:20	Nē	1 <sup>1,3</sup>	Nē
				1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes	
		2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt			
				3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	
<b>Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana ar vāku</b>					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
<b>Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana bez vāka</b>					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē

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

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











## 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)**



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

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

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

**[www.bosch-home.com/service](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)**



9001316487

980416