



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



Hob

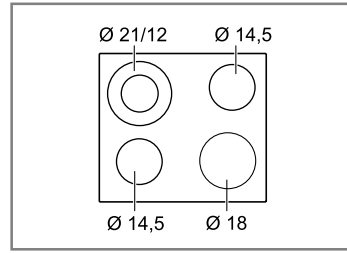
**PKE6..CA.,
PKF6..CA1.**

[It]	Naudotojo vadovas	3
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	9
[et]	Kasutusjuhend	15
[uk]	Керівництво з експлуатації	21

PKE6..CA.



PKF6..CA..



Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

1	Sauga	3
2	Daiktinės žalos vengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Susipažinimas	6
5	Svarbiausia informacija apie valdymą	6
6	Valymas ir priežiūra	7
7	Utilizavimas	8
8	Klientų aptarnavimo tarnyba	8



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

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

Niekada nenaudokite prietaiso:

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

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

1.4 Saugus naudojimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

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

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Maisto produktai gali užsidegti.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

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

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Apgadintą prietaisą naudoti pavojinga.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Ehhez kapcsolja ki a készülék a biztosítékdobozban található biztosíték segítségével.

- ▶ Kaitvietės jungiklį pasukite iki nulio.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik išmokytam personalui.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

2 Daiktinės žalos vengimas

DĖMESIO!

Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.

- ▶ Patikrinkite indus.

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

- ▶ Niekada nestatykite ant karštos kaitvietės tuščių puodų ir saugokite, kad jie neišvirtų iki tuščio.

Dėl neteisingai pastatyto maisto ruošimo indo prietaisas gali perkaisti.

- ▶ Niekada nestatykite karštų keptuvių arba puodų ant valdymo elementų arba kaitlentės rėmo.

Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.

- ▶ Stenkitės, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštrių daiktų.

Karščiui neatsparios medžiagos ant karštų kaitviečių ima lydytis.

- ▶ Nenaudokite apsauginės kaitlentės folijos.
- ▶ Nenaudokite aliuminio folijos arba plastikinių indų.

2.1 Dažniausiai pasitaikančios žalos apžvalga

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

Žala	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę patiekalai	Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
Dėmės	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
Įbrėžimai	Šiurkštūs puodų arba keptuvių dugnai	Patikrinkite indus.

Žala	Priežastis	Priemonė
Spalvos pokyčiai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Spalvos pokyčiai	Puodų žymės, pvz., aliuminio	Puodus ir keptuves ne stumkite, o perkelkite.

Žala	Priežastis	Priemonė
Įrątos	Cukrus arba patiekalai su daug cukraus	Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiuotai.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

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

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

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

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

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

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

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

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

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

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

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį.

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

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

- Nenaudojama liekamoji šiluma padidina energijos sąnaudas.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

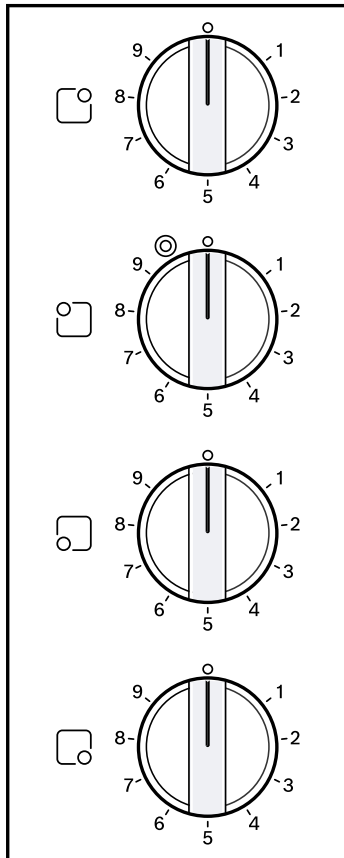
Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

4 Susipažinimas

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

4.1 Valdymo skydelis

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



Kaitviečių jungiklis

Kaitviečių jungikliai yra įmontuoti. Jų negalima nuimti. Jei bandysite nuimti jėga, sugadinsite kaitviečių jungiklį.

4.2 Kaitvietės

Čia pateikiama įvairių papildomų kaitviečių prijungimo apžvalga.

	Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
○	Vienguba kaitvietė	
⊙	Dviguba kaitvietė	Įjungimas: kaitviečių jungiklį sukite į dešinę iki ⊙. Nustatykite kaitinimo lygį. Atjungimas: kaitviečių jungiklį pasukite iki 0 ir nustatykite iš naujo. Kaitviečių jungiklio link 0 niekada nesukite per simbolį ⊙.

Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos atsiranda dėl techninių priežasčių. Jos neturi jokios įtakos kaitvietės veikimui.
- Kaitvietė reguliuoja temperatūrą, įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungžiama ir išjungžiama net pasirinkus didžiausią galią.
 - Taip nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys.
 - Prietaisas apsaugomas nuo elektrinės perkrovos.

4.3 Kaitvietės rodmuo ir liekamosios šilumos rodmuo

Kaitlentėje yra kaitvietės rodmuo ir liekamosios šilumos rodmuo. Rodmuo šviečia, jeigu kaitvietė šilta.

Rodmuo	Reikšmė
Kaitvietės rodmuo	Šviečia darbo metu, netrukus po įjungimo.
Liekamosios šilumos rodmuo	Šviečia baigus gaminti, kol kaitvietė dar šilta. Pastaba. Jūs galite šiltai laikyti nedidelius patiekalus arba lydyti glaistą.

5 Svarbiausia informacija apie valdymą

5.1 Kaitlentės įjungimas arba išjungimas

Kaitlentę įjungsitė ir išjungsitė kaitviečių jungikliu.

5.2 Kaitviečių reguliavimas

Kaitviečių jungikliu nustatysitė kiekvienos kaitvietės kaitinimo galią.

Kaitinimo lygis

1	mažiausia galia
9	didžiausia galia

Simbolis rodmėnų lauke rodo, kuriai kaitvietei rodmuo yra skirtas: pvz., □ dešiniajai galinei kaitvietei.

5.3 Nuostatų rekomendacijos virimui

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

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

Ruošimo nuorodos

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

Lydimas

Patiekalas	Tolesnio virimo pakopa	Tolesnio virimo trukmė minutėmis
Sviestas, želatina	1	–

Pašildymas arba laikymas šiltai

Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1	–
Pienas ¹	1–2	–

¹ Patiekalą gaminti be dangčio.

Virimas ant silpnos ugnies arba kaitinimas neužvirinant

Bulviniai, miltiniai kukuliai ^{1,2}	3–4	20–30
Žuvis ^{1,2}	3	10–15
Baltasis padažas, pvz., Bešamelio padažas	1	3–6

¹ Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.

² Patiekalą toliau virti be dangčio.

Virimas, garinimas arba troškinimas

Ryžiai su dvigubu vandens kiekiu	3	15–30
Bulvės su lupenomis	3–4	25–30
Virtos bulvės	3–4	15–25

¹ Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.

² Patiekalą toliau virti be dangčio.

Miltinės tešlos gaminiai, makaronai ^{1,2}	5	6–10
Troškiny, sriuba	3–4	15–60
Daržovės, šviežios arba šaldytos	3–4	10–20
Patiekalas greitpuodyje	3–4	–

¹ Uždengus dangčiu užvirinti vandenį.

² Patiekalą toliau virti be dangčio.

Troškinimas

Vyniotiniai	3–4	50–60
Troškintas kepsnys	3–4	60–100
Guliašas	3–4	50–60

Kepimas su mažai aliejaus

Patiekalus kepkite be dangčio.

Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6–7	6–10
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose ¹	6–7	8–12
Kepsnys, 3 cm storio	7–8	8–12
Žuvis arba žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	4–5	8–20
Žuvis arba žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir šaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12
Keptuvėje gaminami patiekalai, šaldyti	6–7	6–10
Lietiniai	5–6	nuolat stebėti

¹ Patiekalą keletą kartų apversti.

6 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

6.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuvėje arba prekyboje.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

► Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.

Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveičiamosios priemonės
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Aštrios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

6.2 Stiklo keramikos valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → *Psł. 7*

Reikalavimas. Kaitlentė atvėsusi.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.

Atkreipkite dėmesį į valymo nurodymus, pateiktus ant valiklio pakuotės.

Patarimas. Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

6.3 Kaitlentės rėmo valymas

Kaitlentės rėmą valykite po naudojimo, jeigu ant jo yra nešvarumų arba dėmių.

Pastabos

- Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → *Psł. 7*
- Nenaudokite stiklo grandiklio.

1. Kaitlentės rėmą valykite šiltu šarmu ir minkšta šluoste.

- Prieš naudodami naujas kempines pašluostes kruopščiai išplaukite.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

7 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebereikalingus senus prietaisus.

7.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- ▶ Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

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



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

8 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

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

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

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

8.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

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

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

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

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

1	Drošība	9
2	Izvairšanās no bojājumiem	10
3	Vides aizsardzība un taupīšana	11
4	Iepazīšana	12
5	Galvenā vadība	12
6	Tīrīšana un kopšana	13
7	Likvidācija	14
8	Tehniskā servisa dienests	14



1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

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

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

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

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.4 Droša lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

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

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

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

Iekārta sakarst.

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

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

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

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

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

Bojāta ierīce ir bīstama.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sildriņķa slēdzi pārvietojiet uz nulles pozīciju.

- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
- ▶ Ierīces remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

UZMANĪBU!

Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramikai.

- ▶ Pārbaudiet traukus.

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

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

Ja gatavošanas trauks ir novietots nepareizi, ierīce var pārkarst.

- ▶ Nolieciet karstas pannas vai katlus uz vadības elementiem vai sildvirsmas rāmja.

Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.

- ▶ Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.

Karstumneizturīgi materiāli piekūst pie sakarsuša sildriņķa.

- ▶ Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- ▶ Neizmantojiet alumīnija foliju vai plastmasas tvertnes.

2.1 Biežāko bojājumu pārskats

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

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
Švīkas	Rupjas katlu vai pannu pamatnes	Pārbaudiet traukus.
Iekrāsotās krāsošanas nāš	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Ie-krāsošanas nāš	Katlu, piem., alumīnija, radīti noberzumi	Pārbīdot paceliet katlus vai pannas.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Izrāvumi	Cukurs vai ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku. Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

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

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

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, npaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzienām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkaršēšanai ir jāpatērē vairāk enerģijas.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas jāpatērē, lai to uzkaršētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

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

- Ja atlikušo siltumu neizmanto, enerģijas patēriņš palielinās.

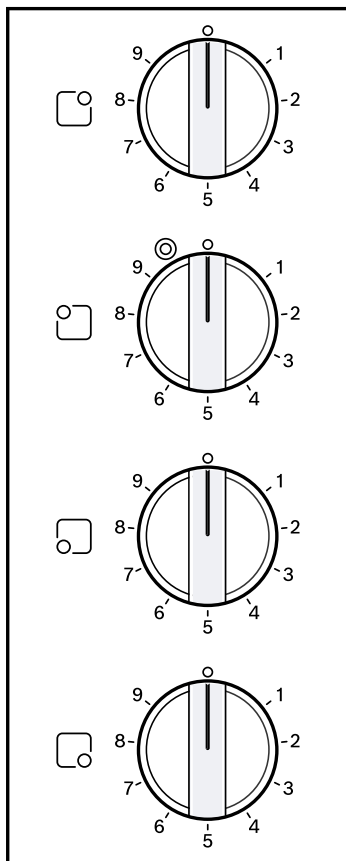
Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

4 Iepazīšana

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

4.1 Vadības panelis

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



Sildriņķu slēdži

Sildriņķu slēdži ir nekustīgi uzstādīti. Tos nedrīkst noņemt. Noņemot sildriņķu slēdžus ar spēku, tos var sabojāt.

4.2 Sildvirsmas

Šeit ir sniegts sildriņķu dažādu papildu ieslēgšanas variantu pārskats.

Sildriņķis	Papildu ieslēgšana un izslēgšana
○ Vienriņķa sildriņķis	
⊙ Divriņķu sildriņķis	Ieslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz ⊙. Iestatiet sildīšanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 stāvoklī un iestatiet no jauna. Nekad negrieziet sildriņķu slēdžus uz 0 stāvokli pāri simbolam ⊙.

Piezīmes

- Tumšas zonas sildriņķa kvēles zonā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis regulē temperatūru, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
 - Tādējādi jutīgas daļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu.
 - Ierīce tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi.

4.3 Sildriņķa indikators un atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmai ir sildriņķa indikators un atlikušā siltuma indikators. Indikators mirdz, ja sildriņķis ir silts.

Indikators	Nozīme
Sildriņķa indikators	Mirdz darbības laikā īsu brīdi pēc ieslēgšanas.
Atlikušā siltuma indikators	Mirdz pēc gatavošanas, ja sildriņķis vēl ir silts. Piezīme: Var saglabāt mazu ēdienu siltumu vai kausēt glazūras.

5 Galvenā vadība

5.1 Sildvirsmas ieslēgšana vai izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķa slēdzi.

5.2 Sildriņķu iestatīšana

Ar sildriņķa slēdzi iestatiet sildriņķa sildīšanas jaudu.

Sildīšanas līmenis

1	Mazākā jauda
9	Lielākā jauda

Simbols indikatora laukā norāda, uz kuru sildriņķi šis indikators attiecas, piem., □ uz aizmugurējo labās puses sildriņķi.

5.3 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Šeit ir sniegts dažādu ēdienu un tiem piemērotu gatavošanas līmeņu pārskats.

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

Gatavošanas norādījumi

- Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.
- Biežus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.
- Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepšanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk apcept mazās porcijās.
- Padomi gatavošanai, taupot enerģiju. → *Lappuse 11*

Kausēšana

Ēdiens	Pa- stāvīgās sildīša- nas līme- nis	Pa- stāvīgās sildīša- nas il- gums minūtēs
Sviests, želatīns	1	-

Sildīšana vai siltuma uzturēšana

Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1	-
Piens ¹	1-2	-

¹ Gatavojiet ēdienu bez vāka.

Gatavošana zemā vai virmošanas temperatūrā

Knēdeļi, klimpas ^{1,2}	3-4	20-30
Zivis ^{1,2}	3	10-15
Baltā mērce, piemēram, beša-mela mērce	1	3-6

¹ Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

² Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

Vārīšana, tvaicēšana vai sautēšana

Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	3	15-30
Kartupeļi ar mizu	3-4	25-30

¹ Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

² Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

Vārīti kartupeļi	3-4	15-25
Mīklas izstrādājumi, nūdeles ^{1,2}	5	6-10
Sautējums, zupa	3-4	15-60
Dārzeni, svaigi vai sasaldēti	3-4	10-20
Ēdiens ātrvāres katlā	3-4	-

¹ Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

² Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

Sautēšana

Rulādes	3-4	50-60
Sautēts cepetis	3-4	60-100
Gulašs	3-4	50-60

Cepšana mazā eļļas daudzumā

Ēdienu cepšana bez vāka.

Šnicele, dabīga vai panēta	6-7	6-10
Karbonāde, dabīga vai panēta ¹	6-7	8-12
Steiks, 3 cm biezs	7-8	8-12
Zivs vai zivs fileja, dabīga vai panēta	4-5	8-20
Zivs vai zivs fileja, panēta un sasaldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12
Pannā gatavojami ēdieni, sasaldēti	6-7	6-10
Pankūkas	5-6	Nepārtraukti

¹ Vairākkārt apgroziet ēdienu.

6 Tīršana un kopšana

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

6.1 Tīršanas līdzekļi

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

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

► Nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīršanas līdzeklis trauku mazgājamai mašīnai
- Abrazīvi tīršanas līdzekļi
- Agresīvi tīršanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīršanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātājs un tvaika strūkļas ierīce

6.2 Stikla keramikas tīršana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Piezīme: Ņemiet vērā informāciju par nepiemērotiem tīršanas līdzekļiem. → *Lappuse 13*

Prasība: Sildvirsmas ir atdzisusi.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stiklkeramikas tīršanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīršanas līdzekļa iepakojuma.

Padoms: Ar īpašu stiklkeramikas tīršanai paredzētu sūkli var sasniegt ļoti labu tīršanas rezultātu.

6.3 Sildvirsmas rāmja tīršana

Notīriet sildvirsmas rāmi katreiz pēc lietošanas, ja uz tā ir netīrumi vai traipi.

Piezīmes

- Ievērojiet informāciju par nepiemērotiem tīršanas līdzekļiem. → *Lappuse 13*
- Nelietojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida salvetes pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

7 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

7.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- ▶ Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

8 Tehniskā servisa dienests

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

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

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

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

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

8.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

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

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

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

Lisateavet leiade digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

1	Ohutus	15
2	Varalise kahju vältimine.....	16
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	17
4	Tutvumine.....	18
5	Põhimõtteline käsitlemine	18
6	Puhastamine ja hooldamine.....	19
7	Jäätmekäitlus	20
8	Klienditeenindus	20



1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

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

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

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

Kasutage seadet ainult:

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

Ärge kasutage seadet:

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

1.3 Kasutajate ringi piiramine

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

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

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

Keeduala läheb väga kuumaks.

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

Seade läheb kuumaks.

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

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Toiduained võivad süttida.

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puu-
tepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidi-
plaadi raam, kui see on olemas.

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

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õn-
netusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõ-
ret.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmest jahtuda.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks
koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ai-
nult originaalvaruosi.
- ▶ Kui seadme võrgujuhe saab kahjustada, tu-
leb see asendada erilise ühendusjuhtmega,
mis on saadaval müügiesinduses või
klienditeeninduses.

Kahjustada saanud seade on ohtlik.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud
seadet.
- ▶ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade väl-
ja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks

lülitage seade kaitsmekarbis oleva kaitsme
abil välja.

- ▶ Seadke keeduala lüliti nullasendisse.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks
koolitatud spetsialistid.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-
puhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme
toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme
toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuuma-
de osadega.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sat-
tunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

- ▶ Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõm-
mata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängi-
da.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või al-
la neelata ning seetõttu lämbuda.

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

2 Varalise kahju vältimine

TÄHELEPANU!

Karedad potipõhjad ja pannipõhjad kriimustavad
klaaskeraamikat.

- ▶ Kontrollige nõusid.

Tühjalt keetmine võib kahjustada keedunõusid või
seadet.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage ilma sisuta potte
kuumale keedualale või laske tühjalt keeda.

Valesti paigutatud keedunõu võib põhjustada seadme
ülekuumenemist.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage kuumi panne või potte
juhtelementidele või pliidiplaadi raamile.

Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed
võivad pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadi-
le kukkuda.

Mittekuumuskindlad materjalid hakkavad kuumal pliidi-
plaadil sulama.

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

2.1 Sagedasemate kahjude ülevaade

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

Kahju	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasikaabitsa abil.
Plekid	Ebasobivad puhastusva- hendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastus- vahendeid.
Kriimus- tused	Sool, suhkur või liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega hoiu- pinnana.
Kriimus- tused	Karedad poti- põhjad ja panni- põhjad	Kontrollige nõusid.
Värvu- mine	Ebasobivad puhastusva- hendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastus- vahendeid.
Värvu- mine	Poti kulumine, nt alumiinium	Tõstke potid või pannid nihutamisel üles.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Mikrop- raad	Suhkur või suu- re suhkrusisal- dusega raad	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasikaabitsa abil.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõöduga.

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

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

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

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Vähese sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähese veega.

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

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

Kasutage pliidiplaadi jääkkuumust. Pikemate keeduaegade korral lülitage keeduala 5-10 minutit enne keeduaja lõppu välja.

- Kasutamata jääksoojus suurendab energiakulu.

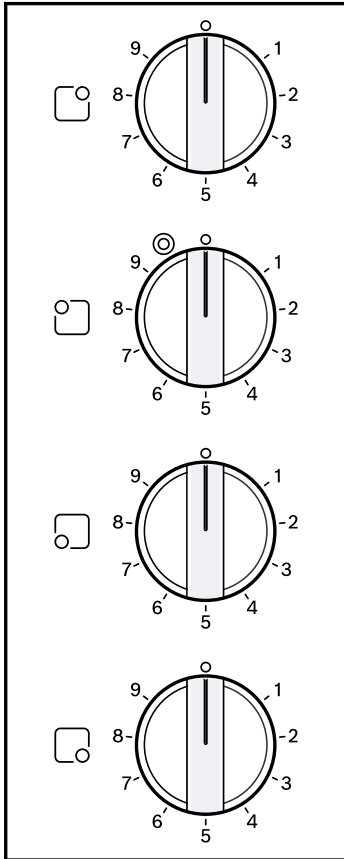
Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiade tarnekomplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehelt.

4 Tutvumine

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

4.1 Juhtpaneel

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



Keedualade lülitid

Keedualade lülitid on püsivalt kinnitatud. Neid ei tohi eemaldada. Kui keedualade lülitid jõudu kasutades eemaldada, siis need purunevad.

4.2 Keedualad

Siin leiate ülevaate keedualade erinevate lisaringidest.

	Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
○	Üheringiline keeduala	
⊙	Kaheringiline keeduala	Sisselülitamine: keerake keeduala lüliti kuni ⊙ paremale. Seadistage võimsusaste. Väljalülitamine: keerake keeduala lüliti 0 peale ja seadistage uuesti. Ärge mitte kunagi keerake keeduala lüliti 0 peale üle sümboli ⊙.

Märkused

- Keeduala hõõguval alal olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.
- Keeduala reguleerib temperatuuri kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülitada ka kõrgeimal võimsusel.
 - Tundlikke komponente kaitstakse sellega ülekuumenemise eest.
 - Seadet kaitstakse elektrilise ülekoormuse eest.

4.3 Keeduala näit ja jääkkuumuse näit

Keedualal on keeduala näit ja jääkkuumuse näit. Näit põleb, kui keeduala on soe.

Näit	Tähendus
Keeduala näit	Põleb kasutamise ajal lühikest aega pärast sisselülitamist.
Jääkkuumuse näit	Põleb süttib pärast keetmist, kui keeduala on veel soe. Märkus: Te saate väikesi roogi soojas hoida või sulatada glasuure.

5 Põhimõtteline käsitsemine

5.1 Keeduala sisselülitamine või väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keeduala lülitist.

5.2 Keedualade seadistamine

Keeduala lülitiga seadistate keeduala kuumutusvõimsuse.

Võimsusaste

1	madalaim võimsus
9	kõrgeim võimsus

Kuvapaneelil olev sümbol näitab, millise keeduala kohta näit kehtib: nt □ tagumise parempoolse keeduala kohta.

5.3 Seadistuste soovitusel keetmiseks

Siin saate ülevaate erinevatest roogadest koos sobivate võimsusastmetega. Valmistusajad varieeruvad olenevalt toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist. Edasikeetmise võimsusaste oleneb kasutatavast keedunõust.

Valmistusjuhised

- Keemaajamiseks kasutage võimsusastet 9.
- Paksemaid roogi segage aegajalt.

- Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millel tuleb praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige väikestes portsjonites.
- Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks. → Lk 17

Sulatamine

Roog	Edasikeetmise võimsusaste	Edasikeetmise kestus minutites
Või, želatiin	1	-

Soojendamine või soojana hoidmine

Ühepajatoit, nt läätsesupp	1	-
Piim ¹	1-2	-

¹ Valmistage rooga ilma kaaneta.

Hüüvitamine või paisutamine

Kneedlid, klimbid ^{1,2}	3-4	20-30
Kala ^{1,2}	3	10-15
Valge kaste, nt bešamellkaste	1	3-6

¹ Ajage vesi suletud kaanega keema.

² Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

Keetmine, aurutamine või hautamine

Kahekordse veekogusega riis	3	15-30
Koorega keedukartulid	3-4	25-30

¹ Ajage vesi suletud kaanega keema.

² Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

Kooritud keedukartulid	3-4	15-25
Tainatooted, nuudlid ^{1,2}	5	6-10
Ühepajatoit, supp	3-4	15-60
Köögivil, värske või sügavkülmutatud	3-4	10-20
Toit kiirkeedupotis	3-4	-

¹ Ajage vesi suletud kaanega keema.

² Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

Moorimine

Rulaadid	3-4	50-60
Pajapraad	3-4	60-100
guljašš	3-4	50-60

Praadimine vähese õliga

Roogade praadimine ilma kaaneta.

Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Karbonaad, naturaalne või paneeritud ¹	6-7	8-12
Lihalõik, 3 cm paksune	7-8	8-12
Kala või kalafilee, naturaalne või paneeritud	4-5	8-20
Kala või kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10
Pannkoogid	5-6	üksteise järel

¹ Keerake rooga mitu korda.

6 Puhastamine ja hooldamine

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

6.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiata klienditeenindusest, veebipoest või kaubandusvõrgust.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.

Ebasobivad puhastusvahendid

- Lahjendamata loputusvahend
- Nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- Küürimisvahendid
- Agressiivsed puhastusvahendid nt ahjupuhastuserosool või plekieemaldusvahend
- Kriipivad käsnad
- Survepesur ja aurpuhasti

6.2 Klaaskeraamika puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Märkus: Pöörake tähelepanu ebasobivate puhastusvahendite kohta esitatud teabele. → Lk 19

Nõue: Pliidiplaat on jahtunud.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga. Järgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid.

Nõuanne: Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.

6.3 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

Märkused

- Jälgige teavet ebasobivate puhastusvahendite kohta. → Lk 19
 - Ärge kasutage klaasikaabitsat.
1. Puhastage pliidiplaadi raami sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

Peske uued pesulapid enne kasutamist põhjalikult läbi.

2. Kuivatage pehme lapiga.

7 Jäätmekäitlus

Siin saate teada, kuidas kasutatud seadet õigesti käidelda.

7.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

- ▶ Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse.

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



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

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

8 Klienditeenindus

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

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

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

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

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiате lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

8.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiате seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiате:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

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

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

1	Безпека	21
2	Як запобігти матеріальним збиткам.....	22
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	23
4	Знайомство.....	24
5	Основні відомості про користування.....	25
6	Чищення та догляд	26
7	Утилізація.....	26
8	Сервісні центри	26

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

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

1.2 Використання за призначенням

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

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

Не використовуйте прилад:

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

1.3 Обмеження кола користувачів

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

Дітям заборонено гратися з приладом.

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

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

1.4 Безпечне користування

УВАГА! – Небезпека пожежі!

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

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

Варильна поверхня сильно нагрівається.

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

Прилад дуже сильно нагрівається.

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

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

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Харчові продукти можуть загорітись.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

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

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

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж очистити прилад, дайте йому охолонути.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

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

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним

кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

Пошкоджений прилад становить небезпеку.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Встановіть перемикач варильної поверхні на нуль.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

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

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

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

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

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

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

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

2 Як запобігти матеріальним збиткам

УВАГА!

Шорстке дно каструль і сковорід дряпає склокераміку

- ▶ Перевіряйте посуд.

Нагрівання в порожньому стані може пошкодити посуд або прилад.

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

Неправильно розташований посуд може спричинити перегрів приладу.

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

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

- ▶ Бережіть варильну поверхню від падіння твердих або гострих предметів.

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

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

2.1 Огляд найчастіших пошкоджень

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

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
Плями	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Подряпани	Сіль, цукор або пісок	Не застосовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або полицю для предметів.
Подряпани	Шорстке дно каструль і сковорід	Перевіряйте посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Зміна кольору	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Пересуваючи каструлі або сковороди, підіймайте їх.
Нагар	Цукор або страви з високим вмістом цукру	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

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

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

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

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

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

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

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

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

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

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посуді, то більше енергії потрібно, щоб його нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із завищеним рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

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

- Невикористане залишкове тепло підвищує споживання електроенергії.

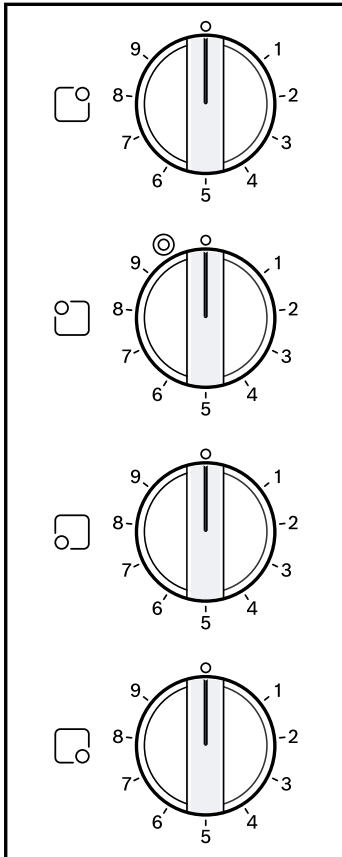
Інформацію про виріб відповідно до (ЄС) 66/2014 ви знайдете у паспорті приладу, що додається, та в Інтернеті на сторінці виробу вашого приладу.

4 Знайомство

Ця інструкція з експлуатації підходить для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь можна знайти в огляді видів варильних поверхонь.
→ Стор. 2

4.1 Панель управління

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



Перемикач конфорок

Перемикачі конфорок змонтовані стаціонарно. Знімати їх не можна. Спроба зняти перемикачі конфорок силоміць призведе до їх поломки.

4.2 Конфорки

Тут ви знайдете огляд різних способів перемикання конфорки.

Конфорка	Підключення та відключення
○	Одноконтурна конфорка
⊙	Двоконтурна конфорка

Підключення: поверніть перемикач конфорки вправо до положення ⊙. Установіть рівень нагрівання.
Відключення: поверніть перемикач конфорок на 0 і встановіть нову конфігурацію.
Ніколи не повертайте перемикач конфорок у положення 0 через символ ⊙.

Вказівки

- Темні ділянки у зоні свічення конфорки обумовлені технічними причинами. Вони не впливають на функціонування конфорки.
- Конфорка регулює температуру, вмикаючи та вимикаючи нагрівання. Нагрівання може вмикатись і вимикатись навіть на максимальній потужності.
 - Це захищає чутливі компоненти від перегріву.
 - Прилад захищений від електричних перевантажень.

4.3 Індикація конфорки й залишкового тепла

На варильній поверхні є індикація конфорки й залишкового тепла. Індикація світиться, коли одна з конфорок гаряча.

Індикація	Значення
Індикація конфорки	Підсвічується під час роботи, невдовзі після ввімкнення.
Індикація залишкового тепла	Підсвічується після готування, коли конфорка ще тепла. Зауваження: Можна підігрівати малі страви або розтоплювати глазур.

5 Основні відомості про користування


5.1 Увімкнення або вимкнення конфорки

Варильна поверхня вмикається і вимикається за допомогою перемикача конфорок.

5.2 Настроювання конфорок

За допомогою перемикача конфорок установлюється потужність нагрівання конфорки.

Рівень нагрівання	
1	найнижча потужність
9	найвища потужність

Символ на дисплеї вказує, для якої конфорки відображено дані: наприклад,  відповідає правій задній конфорці.

5.3 Рекомендації з настроювання для готування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання.

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

Вказівки щодо готування

- Для доведення до кипіння використовуйте рівень нагрівання 9.
- Періодично помішуйте густі страви.
- Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, обсмажуйте малими порціями.
- Поради з енергоощадного готування. → *Стор. 23*

Розтоплювання

Страва	Рівень подальшого нагрівання	Три-валість подальшого нагрівання у хвили-нах
Вершкове масло, желатин	1	-

Розігрівання або підтримання страв у гарячому стані

Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1	-
Молоко ¹	1-2	-

¹ Готуйте страву без кришки.

Доведення до готовності або повільне кип'ятіння

Кнедлі, галушки ^{1, 2}	3-4	20-30
Риба ^{1, 2}	3	10-15
Білий соус, наприклад, бе-шамель	1	3-6

¹ Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

² Далі готуйте страву без кришки.

Варіння, приготування на парі або тушкування

Рис з подвійною кількістю води	3	15-30
Картопля «в мундірі»	3-4	25-30
Варена картопля	3-4	15-25
Вироби з тіста, макарони ^{1, 2}	5	6-10
Рагу, суп	3-4	15-60
Овочі, свіжі або глибокозаморожені	3-4	10-20
Страви у скороварці	3-4	-

¹ Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

² Далі готуйте страву без кришки.

Тушкування

Голубці	3-4	50-60
Печеня	3-4	60-100
Гуляш	3-4	50-60

Смаження на невеликій кількості олії

Смажте страви без кришки.

Шніцелі, паніровані або без панірування	6-7	6-10
Котлети, звичайні або паніровані ¹	6-7	8-12
Стейки, 3 см завтовшки	7-8	8-12
Риба або рибне філе, без панірування або з ним	4-5	8-20
Риба або рибне філе, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10
Млинці	5-6	Без перерви

¹ Кілька разів переверніть страву.

6 Чищення та догляд

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

6.1 Засоби для чищення

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

УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкодити поверхні приладу.

- ▶ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.

Очисні засоби, не придатні для чищення

- Нерозбавлені розчинники
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні мийні засоби, як-от аерозоль для духових шаф або засіб для видалення плям.
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади

6.2 Чищення склокераміки

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб залишки їжі не пригорали.

Зауваження: Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 26

Вимога: Варильна поверхня охолола.

1. Стійкі забруднення видаляйте шкребком для скла.
2. Очистіть варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь. Зверніть увагу на інформацію на упаковці засобу для чищення.

Порада: Досягти гарних результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.

6.3 Чищення рами варильної поверхні

Чистьте раму варильної поверхні після користування, якщо на ній є бруд або плями.

Вказівки

- Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 26
 - Не застосовуйте шкребок для скла.
1. Протирайте раму варильної поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в гарячому лужному розчині. Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.
 2. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

7 Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

7.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

8 Сервісні центри

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

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

Зауваження: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радичева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна
Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

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

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

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001596005 (020117) PKE6..CA., PKF6..CA1.

It, lv, et, uk