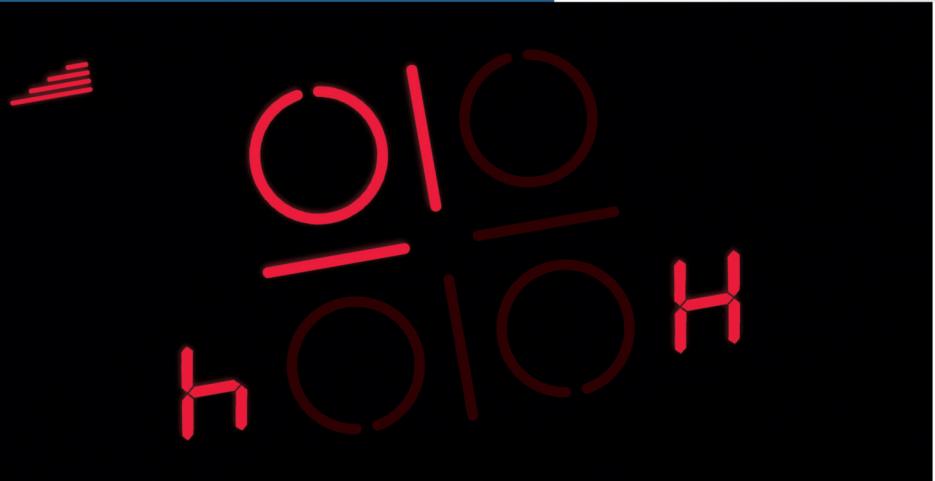




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



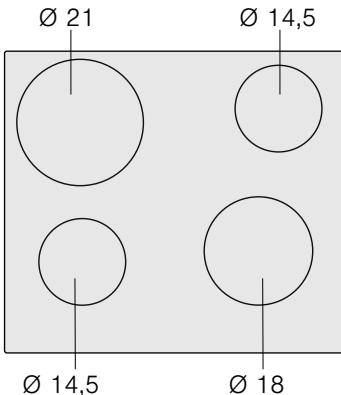
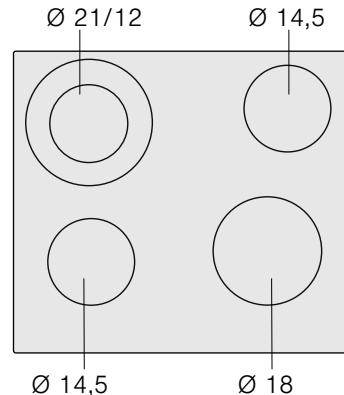
**Sildvirsmā  
Kaitlentē  
Pliidipaat  
Варильна поверхня  
PKE6..C17., PKF6..C17.**



**BOSCH**

[lv] Lietošanas instrukcija ..... 2  
[it] Istruzioni per l'uso ..... 7

[et] Kasutusjuhend ..... 12  
[uk] Інструкція з використання 17

**PKE6..C17.****PKF6..C17.**

## Satura rādītājs

<b>Drošības noteikumi.....</b>	<b>2</b>	Gatavošanas tabula.....	5
Bojājumu iemesli.....	3	<b>Tiršana un kopšana .....</b>	6
<b>Vides aizsardzība .....</b>	<b>3</b>	Stikla keramika.....	6
Videi draudzīga utilizācija.....	3	Sildvirsmas rāmis.....	6
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju.....	3	<b>Klientu serviss .....</b>	6
<b>Iepazīšanās ar ierīci .....</b>	<b>4</b>		
Vadības panelis.....	4		
Sildriņķi .....	4		
Sildriņķu un paliekošā siltuma indikators.....	4		
<b>Sildvirsmas iestatīšana .....</b>	<b>5</b>		
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana .....	5		
Sildriņķa regulēšana.....	5		

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) un tiešsaistes veikalā: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Drošības noteikumi

Rūpīgi izlasiet šo pamācību. Uzglabājiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai tālāk nākamajam īpašniekam.

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

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

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās mājsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piemēram, pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

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

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tiršanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

### Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.

- Sildriņki ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

## Apdegumu risks!

Sildriņki un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepiekļūst bērni.

## Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehnikis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

## 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.

### Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Šķķikas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrišanas 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

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir markēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plāsas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

## Traumu risks!

Starp katla pamatni un sildriņki nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņkiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņkiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemēota.

### Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

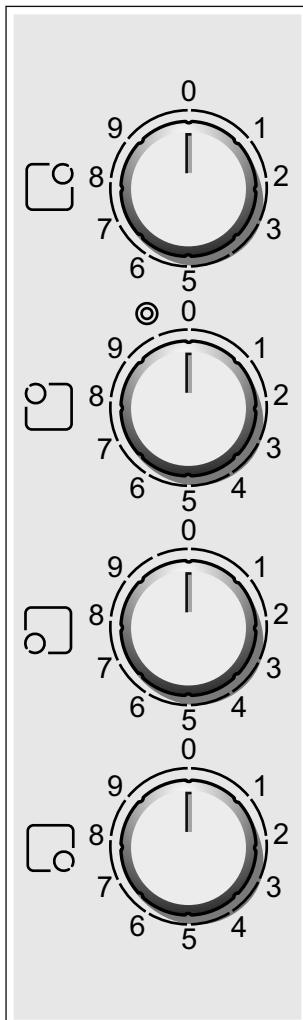
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojet ēdienu bez vāka, jūs patērējat ievērojamī vairāk elektroenerģijas. Caur stikla vāciņu jūs labāk redzēsiet ēdienu, lieki nepaceļot vāciņu.
- Izmantojiet katlus un pannas ar gludiem dibeniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.

- 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 ēdienu daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Tvaicējet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tā var ietaupīt enerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeni 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.

## Iepazīšanās ar ierīci

Šī lietošanas pamācība attiecas uz dažādu modeļu sildvirsmām. 2. lappusē atradīsiet pārskatu par to veidiem un izmēriem.

### Vadības panelis



### Sildriņķi

Sildriņķis	Papildu riņķa ieslēgšana un izslēgšana
<input type="radio"/> Vienriņķa sildriņķis	
<input checked="" type="radio"/> Divriņķu sildriņķis	Ieslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz . Gatavošanas līmeņa iestatīšana Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 stāvoklī un iestatiet no jauna. Griežot sildriņķa slēdzi uz 0 stāvokli, nekādā gadījumā negrieziet to pār simbolu

### Sildriņķu un paliekošā siltuma indikators

Sildriņķu un paliekošā siltuma indikators deg, ja sildriņķis ir silts:

- Sildriņķu indikators - ierīces darba režīmā, ūsu brīdi pēc tam, kad ir ieslēgts sildriņķis.
- Paliekošā siltuma indikators - kad gatavošana pabeigta, tik ilgi, kamēr sildriņķis vēl ir silts.

Izmantojot paliekošo siltumu, varat taupīt enerģiju, piem., uzturēt siltu nelielu ēdienu daudzumu vai kausēt glazūru.

### Sildriņķu slēdzi

Sildriņķu slēdzi ir stingri piestiprināti. Tos nedrīkst noņemt. Noņemot sildriņķu slēžus ar spēku, tos var sabojāt.

# Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmenus un laikus dažādiem ēdieniem.

## Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķu slēdziem.

## Sildriņķa regulēšana

Izmantojot sildriņķu slēdžus, var regulēt sildriņķu karsēšanas jaudu.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Simbols rādījuma laukā norāda, uz kuru sildriņķi šis rādījums attiecas, piemēram, ☐ attiecas uz tālāko labās puses sildriņķi.

**Norādījums:** Sildriņķa karsēšanu regulē, to ieslēdzot un izslēdzot. Arī vislielākās jaudas režīmā karsēšanu var ieslēgt un izslēgt.

## Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un līmeni ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atšķirības.

Uzvārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

Ik pa laikam apmaišiet biezus šķidros ēdienus.

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
<b>Kausēšana</b>		
Sviests, želatīns	1	-
<b>Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana</b>		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1	-
Piens**	1–2	-
<b>Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Knēdeli, klimpas	3–4*	20–30 min
Zivis	3*	10–15 min
Baltās mērces, piemēram „Bechamel” mērce	1	3–6 min
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	3	15–30 min
Kartupeļi ar mizu	3–4	25–30 min
Nomizoti kartupeļi	3–4	15–25 min
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	5*	6–10 min
Sautējumi, zupas	3–4	15–60 min
Dārzeni un saldēti dārzeni	3–4	10–20 min
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	3–4	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	3–4	50–60 min
Sutināti cepeši	3–4	60–100 min
Gulašs	3–4	50–60 min
<b>Cepšana**</b>		
Šnicelle, vienkārša vai panēta	6–7	6–10 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6–7	8–12 min
Steiks (3 cm biezs)	7–8	8–12 min
Zivs un zivs fileja, vienkārša vai panēta	4–5	8–20 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6–7	8–12 min
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6–7	6–10 min
Pankūkas	5–6	turpināt

\* Tālākā gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

# Tīrišana un kopšana

Šīs nodaļas norādījumi jums palīdzēs pareizi kopt sildvirsmu. Piemērotus tīrišanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu servisā vai mūsu e-veikalā.

## Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdienu atlīkumi nepiedegs.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

Izmantojet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Nenemiet vērā norādījumus uz tīrišanas līdzekļa iepakojuma.

Nekad neizmantojet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīritāju,
- abrazīvus tīrišanas līdzekļus,
- agresīvus tīrišanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,

- augsta spiediena tīrišanas ierīci vai tvaika strūklu.

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

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

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

## Sildvirsmas rāmis

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

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

# Klientu serviss

Ja jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs jums palīdzēt.

## E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu servisu, lūdzu, norādīt ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces pases.

Nenemiet vērā, ka klientu servisa dienesta tehniķa apmeklējums kļūdas novēršanai arī garantijas laikā nav bezmaksas.

## Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

# Indice

<b>Saugos nurodymai .....</b>	<b>7</b>	Ruošimo lentelė .....	10
Galimos gedimų priežastys.....	8	<b>Valymas ir priežiūra.....</b>	<b>11</b>
<b>Aplinkos apsauga.....</b>	<b>8</b>	Stiklo keramikos kaitlentė .....	11
Ekologiškas utilizavimas.....	8	Kaitlentės rémas .....	11
Energijos taupymo patarimai.....	8	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba .....</b>	<b>11</b>
<b>Susipažinkite su prietaisu .....</b>	<b>9</b>		
Valdymo skydelis .....	9		
Kaitvietės .....	9		
Kaitviečių ir liekamosios šilumos indikatorius .....	9		
<b>Kaitlentės nustatymas .....</b>	<b>10</b>		
Kaitlentės ijjungimas ir išjungimas .....	10		
Kaitvietės nustatymas .....	10		

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

## ⚠ Saugos nurodymai

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 patirkinkite. 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 buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalamis ir gérīmams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždarose patalpose.

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

Nenaudokite jokių kaitlenčių dangčių. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jie gali perkaisti, užsidegti ar nuo ju gali atitrūkti medžiagos dalys.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl ju gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės

priežiūros darbų vaikai negali atlkti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laidо.

### Gaisro pavojus!

- Jkaitės aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsnų atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedékite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.

### Pavojus nusideginti!

Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rémas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.

### Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi.Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklį dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl prasiskverbusios drégmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančiu įrenginių.

- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Jtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas bražo stiklo keramiką.
- Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karščių puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rémo. Gali atsirasti gedimų.

### Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Démés	Išbégę maisto produktai	Išbègusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
Įbréžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalo, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas bražo stiklo keramiką	Patirkinkite indus.
Spalvos pakiti-mai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
	Puodų žymės (pvz., aluminio)	Prieš perstumdamai, pakelkite puodus ir keptuvės.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys pro- duktai	Išbègusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.

## Aplinkos apsauga

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdibimo tvarką.

### 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 keptuvės lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydi. 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.

### Pavojus susižeisti!

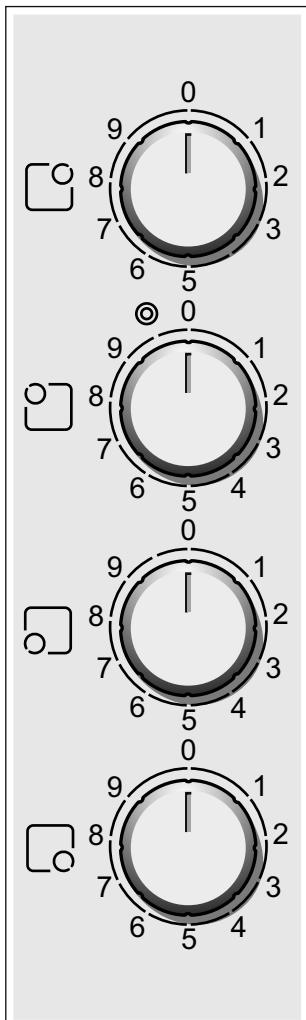
Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatytai ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

# Susipažinkite su prietaisu

Naudojimo instrukcija tinkta įvairiomis kaitlentėmis. 2 puslapyje pateikti prietaiso matmenys ir aprašymas.

## Valdymo skydelis



## Kaitviečių jungiklis

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

## Kaitvietės

Kaitvietės	jjungimas ir išjungimas
○ Vienguba kaitvietė	
◎ Dviguba kaitvietė	Ijungimas: kaitviečių jungiklį sukite į dešinę iki ◎. Nustatykite kaitinimo pakopą. Išjungimas: kaitviečių jungiklį pasukite iki 0 ir nustatykite iš naujo. Kaitviečių jungiklio link 0 niekada nesukite per simbolį ◎.

## Kaitviečių ir liekamosios šilumos indikatorius

Kaitviečių ir liekamosios šilumos indikatorius dega, jeigu kaitvietė yra šilta:

- kaitviečių indikatorius - kaitinant, tik jjungus kaitvietę,
- liekamosios šilumos indikatorius - baigus gaminti, kol kaitvietė dar šilta.

Norėdami tausoti energiją Jūs galite išnaudoti liekamają šilumą, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų.

# Kaitlentės nustatymas

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

## Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungama ir išjungama kaitviečių jungikliais.

## Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo intensyvumą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Symbolis indikatorių lauke rodo, kuriai kaitvietei rodmuo yra skirtas: pvz., ☐ dešiniajai galinei kaitvietei.

**Pastaba:** Kaitvietės įkaitimo laipsnis reguliuojamas įjungiant ir išjungiant kaitinimą. Net ir pasirinkus didžiausią galingumo pakopą, kaitinimo elementai gali įsijungti ir išsijungti.

## Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

Patiukalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų nuo lentelėje nurodytų skaičių.

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
<b>Tirpinimas</b>		
Sviestas, želatina	1	-
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>		
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	1	-
Pienas**	1-2	-
<b>Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas</b>		
Virtinukai, kukuliai	3-4*	20-30 min.
Žuvis	3*	10-15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1	3-6 min.
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	3	15-30 min.
Bulvės su lupenomis	3-4	25-30 min.
Virtos bulvės	3-4	15-25 min.
Kepiniai iš tešlos, makaronai	5*	6-10 min.
Vienas patiekalas, sriubos	3-4	15-60 min.
Daržovės ir šaldytos daržovės	3-4	10-20 min.
Virti greitpuodyje	3-4	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotiniai	3-4	50-60 min.
Troškinti kepsnai	3-4	60-100 min.
Guliašas	3-4	50-60 min.
<b>Kepsnaii**</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6-7	6-10 min.
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6-7	8-12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8-12 min.
Žuvis ir žuvies filė, natūrali arba apvolioti džiūvėsiuose	4-5	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvolioti džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-12 min.
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6-10 min.
Blynas	5-6	nuolat

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

# Valymas ir priežiūra

Šiame skyriuje pateikiti nurodymai padės jums prižiūrėti kaitlentę.

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

## Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai neprikeps.

Valykite tik pakankamai atvésusią kaitlentę.

Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.

Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.

Niekada nenaudokite:

- neskistų indų ploviklių,
- indaplovijų valiklių,
- šveičiamujų priemonių,
- agresyvių valiklių, pavyzdžiu, orkaitėms skirtų purškiklių arba dėmių šalinimo priemonių,

- bražančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

## Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykites šių nurodymų.

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

# Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms.

## El. numeris ir FD numeris

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

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

## Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

# Sisukord

<b>Ohutusnõuded .....</b>	<b>12</b>	Toiduvalmistamistabel.....	15
Kahjustuste põhjused.....	13	<b>Puhastus ja hooldus.....</b>	<b>16</b>
<b>Keskkonnakaitse.....</b>	<b>13</b>	Klaaskeraamiline pind.....	16
Keskonnasäästlik jäätmekäitlus.....	13	Pliidiplaadi raam.....	16
Soovitusi energia säästmiseks.....	13	<b>Klienditeenindus .....</b>	<b>16</b>
<b>Seadme tutvustus .....</b>	<b>14</b>		
Juhtpaneel.....	14		
Keedualad .....	14		
Keeduala ja jäälsoojuse näit.....	14		
<b>Pliidiplaadi seadistamine .....</b>	<b>15</b>		
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	15		
Keeduala sisselülitamine .....	15		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ja Internetkauplustest: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Ohutusnõuded

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

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

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

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätkage töötavat seadet järelevalvet.

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseeadiseid ja reste laste kaitseks. Need võivad põhjustada õnnetusi.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsилised 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 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusuhtimest eemal.

### Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätkage kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage pölenget veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemeega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätkage pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

### Põletuse oht!

Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.

### Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Sissetungiv ñiiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

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

### Vigastuste oht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahel 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.

### Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimus- tavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuuutused	Ebasobivad puastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puastusvahendeid.
	Pinnale kinnijääenud potimaterjal (nt alumüinium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

## Keskonnakaitse

### Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmmed keskkonnasõbralikult.

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

- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Valige keetmisse jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrgel võimsusastmel jätkates raiksate asjatult energiat.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääkkuumus. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

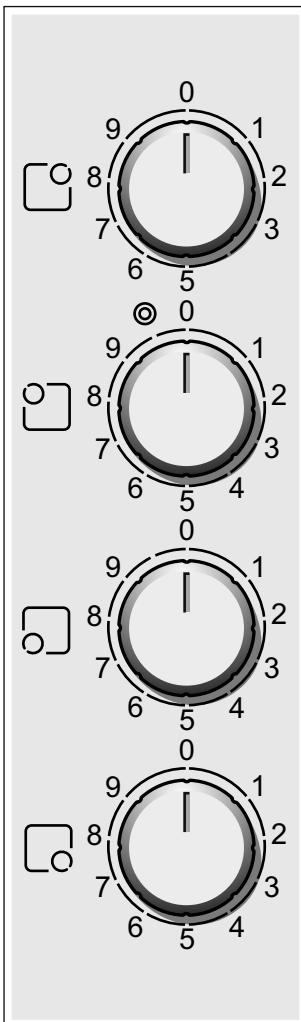
### Soovitusi energia säästmiseks

- 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 väikese 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 hoiata kokku energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.

# Seadme tutvustus

Kasutusjuhend kääib erinevate pliidiplaatide kohta. Leheküljelt 2 leiata ülevaate mudeliteest koos mõõtmega.

## Juhtpaneel



## Keedualad

Keeduala	Täiendavaala sisselülitamine ja väljalülitamine
<input type="radio"/> Üheringiline keeduala	
<input checked="" type="radio"/> Kaheringiline keeduala	Täiendavaala sisselülitamine: keerake keeduala lülitit kuni sümbolini  paremale. Reguleerige välja võimsusaste Väljalülitamine: keerake keeduala lülitit 0 peale ja seadistage uesti. Ärge kunagi keerake keeduala lülitit 0 peale üle sümboli .

## Keeduala ja jääksoojuse näit

Keeduala ja jääksoojuse näit põleb, kui keeduala on veel kuum:

- Keeduala näit - põleb, kui keeduala on sisse lülitatud, süttib vahetult pärast keeduala sisselülitamist.
- Jääksoojuse näit - süttib pärast keeduala väljalülitamist, kui keeduala on veel kuum.

Jääksoojust saate kasutada energia säästmiseks, näiteks väikese portsjoni soojana hoidmiseks või glasuuri sulatamiseks.

## Keedualade lülitid

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

# Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualased seadistada. Tabelist leiata võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

## Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keedualade lülititest.

## Keeduala sisselülitamine

Keedualade lülititega reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Näidikul olev sümbol näitab, millise keeduala kohta näit käib: nt  tagumise parempoolse keeduala kohta.

**Märkus:** Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitumine. Kuumutus võib lülituda sisse ja välja ka kõrgeima võimsusastme puhul.

## Toiduvalmistamistabel

Järgnevast tabelist leiata mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on võimalikud kõrvalekalded tabelis toodud andmetest.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aeg-ajalt.

	Võimsusaste keetmisse jätkamisel	Keeduaeg minutites
<b>Sulatamine</b>		
Või, želatiin	1	-
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>		
Supp, nt läätsesupp	1	-
Piim**	1-2	-
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kneedlid, klimbid	3-4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valged kastmed, nt Bechameli kaste	1	3-6 min
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Riis (riisi kogusega vörreledes kahekordne kogus vett)	3	15-30 min
Keedetud kartulid	3-4	25-30 min
Koorega keedetud kartulid	3-4	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	5*	6-10 min
Ühepajatoidud, supid	3-4	15-60 min
Köögivilja ja sügavkülmutatud köögivilji	3-4	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	3-4	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	3-4	50-60 min
Moorpraad	3-4	60-100 min
Guljass	3-4	50-60 min
<b>Praadimine**</b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	6-7	8-12 min
Lihalõigid (3 cm paksused)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, naturaalne või paneeritud	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Panniroad, külmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	5-6	üksteise järel

\* ilma kaaneta edasi keeta

\*\* ilma kaaneta

# Puhastus ja hooldus

Käesolevas peatükis on toodud juhised pliidiplaadi hoolduseks.

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie Interneti-kaupluses.

## Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

- käspesuks 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 juhistele.

Sobiva klaasist kaabitsa leiate ka meie müügiesindusest, hooldustöökajast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsnit 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.

# Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

## E-number ja FD-number:

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

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

## Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

# Зміст

<b>Техніка безпеки .....</b>	<b>17</b>	Таблиця тривалості готування.....	20
Причини несправностей .....	18	<b>Чищення та догляд.....</b>	<b>21</b>
<b>Захист навколошнього середовища .....</b>	<b>18</b>	Склокераміка.....	21
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	18	Рама варильної поверхні .....	21
Поради щодо заощадження енергії .....	18	<b>Сервісна служба.....</b>	<b>21</b>
<b>Знайомство з приладом .....</b>	<b>19</b>		
Панель управління.....	19		
Конфорки.....	19		
Індикатор конфорок та залишкового тепла.....	19		
<b>Регулювання конфорок .....</b>	<b>20</b>		
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні .....	20		
Регулювання конфорки.....	20		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Техніка безпеки

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

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

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

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зчинених приміщеннях.

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

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування, наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

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

підготовку з користуванням приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям грatisся з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

### Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закройте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильноу поверхню. Не кладіть предмети на варильноу поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильноу поверхнею.

### Небезпека опіків!

Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.

## **Небезпека ураження електричним струмом!**

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.

## **Причини несправностей**

### **Увага!**

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може привести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може привести до пошкоджень.

### **Огляд**

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникнути найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкрабка для скла.
	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкрабка для скла.

## **Захист навколошнього середовища**

### **Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки**

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

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

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

- Несправність приладу може привести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть привести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

## **Небезпека травмування!!**

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

- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та смітність з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

### **Поради щодо заощадження енергії**

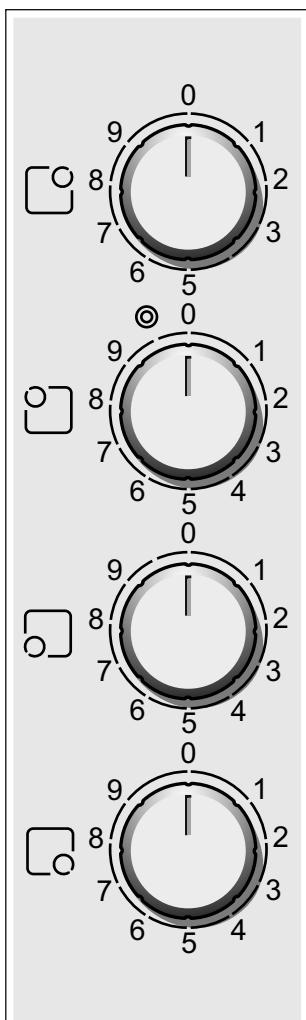
- Завжди накривайте каструлі відповідно кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.

- Для невеликої кількості використовуйте невелику кастрюлю. Велика, тільки трохи наповнена кастрюля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтесь закривати кастрюлею якомога більшу площину конфорки.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витрачатиметься зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити кастрюлю чи сковорідку.

## Знайомство з пристроями

Дана Інструкція по використанню дійсна для різних варильних поверхонь. На стор. 2 Ви знайдете огляд типів із зазначенням основних характеристик.

### Панель управління



### Перемикач конфорок

Перемикачі конфорок надійно зафіковані. Ви не повинні їх знімати. Спроба зняти перемічі конфорок силоміць, призведе до їх поломки.

### Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
◎ Двоконтурна конфорка	Вмикання: поверніть перемикач конфорок праворуч до ◎. Встановіть рівень нагрівання. Відключення: поверніть перемикач конфорок на «0» для нового встановлення. Ніколи не повертайте перемикач конфорок в положення «0» через символ ◎.

### Індикатор конфорок та залишкового тепла

Індикатор конфорок та залишкового тепла світиться, коли конфорка тепла:

- Індикатор конфорок - під час експлуатації, деякий час після того, як Ви увімкнули конфорку.
- Індикатор залишкового тепла - після готування, коли конфорка ще тепла.

Ви можете використати залишкове тепло, заощаджуючи енергію, наприклад, підтримуючи невеличку страву теплою або розтоплюючи глазур.

# Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтесь, як регулювати конфорки. У таблиці нижче Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

## Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою перемикачів конфорок.

## Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою перемикачів конфорок.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Символ на дисплеї вказує, для якої конфорки відображені дані індикатора: наприклад, ☰ для правої задньої конфорки.

**Вказівка:** Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

## Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

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

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
<b>Розтоплювання</b>		
Вершкове масло, желатин	1	-
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1	-
Молоко**	1-2	-
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Кнедлі, галушки	3-4*	20-30 хв.
Риба	3*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1	3-6 хв.
<b>Варіння, приготування на парі, тушкування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	3	15-30 хв.
Картопля "в мундирі"	3-4	25-30 хв.
Варена картопля	3-4	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	5*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі свіжі та глибоко заморожені	3-4	10-20 хв.
Готування у сковороді	3-4	-
<b>Тушкування</b>		
Голубці	3-4	50-60 хв.
Печеня	3-4	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
<b>Смаження**</b>		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Котлети, з паніруванням або без	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Риба та рибне філе, паніроване або без панірування	4-5	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	5-6	без перерв

\* Подальше готування ки

\*\* Без кришки

## Чищення та догляд

Інформація у цій главі допоможе Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.

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

### Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорятимуть.

Витирайти варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолода.

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

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;

- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

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

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

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

### Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

## Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

### E-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати її дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність стала внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000733760

931212