



**PIN...F...  
Pliidipaak  
Kaitlentė  
Sildvirsmas**

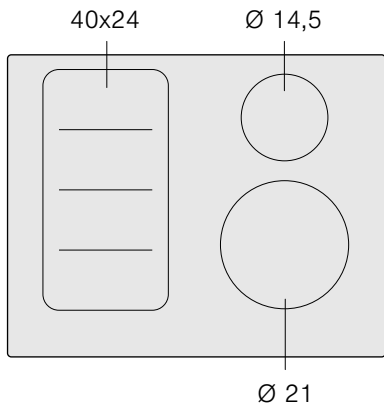





**BOSCH**

[et] Kasutusjuhend ..... 3  
[lt] Naudojimo instrukcija ..... 18

[lv] Lietošanas instrukcija .....33

**PIN...F...**



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

<b>Ohutusnõuded</b> .....	<b>3</b>	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine.....	12
Rikete põhjused .....	4	Automaatne lapselukk .....	12
<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>5</b>	<b>Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost</b> .....	<b>12</b>
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	5	Kasutuspiirangud .....	12
Nõuanded energia säästmiseks .....	5	Sisselülitamine.....	12
<b>Induksiooniga toiduvalmistamine</b> .....	<b>5</b>	Väljalülitamine.....	12
Induksiooniga toiduvalmistamise eelised.....	5	<b>Aja programmeerimise funktsioon</b> .....	<b>12</b>
Nõud.....	5	Keeduala automaatväljalülitus .....	12
<b>Seadme tutvustus</b> .....	<b>6</b>	Signaalkell .....	13
Juhtpaneel.....	6	<b>Puhastuskaitsefunktsioon</b> .....	<b>13</b>
Keedualad .....	7	<b>Automaatne ajapiirang</b> .....	<b>13</b>
Jääksoojuse näidik .....	7	<b>Energiakulu vaatamine</b> .....	<b>13</b>
<b>Toiduvalmistamise pinna programmeerimine</b> .....	<b>7</b>	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>14</b>
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	7	Põhiseadete vaatamine .....	14
Keeduala seadistamine .....	7	<b>Hooldus ja puhastamine</b> .....	<b>15</b>
Toitude valmistamise tabel .....	7	Pliidiplaat .....	15
<b>Kohanduv keeduala</b> .....	<b>9</b>	Toiduvalmistamise pinna piirded .....	15
Nõuanded nõude kasutamiseks .....	9	<b>Rikete kõrvaldamine</b> .....	<b>15</b>
Hoiatused .....	9	Normaalne müra seadme töötamise ajal .....	16
Kahe eraldise keeduala kasutamine.....	9	<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>16</b>
Ühtse keeduala kasutamine .....	9	<b>Testitud road</b> .....	<b>16</b>
Kahe keeduala tagasi seadmine .....	9		
<b>Praadimisfunktsioon</b> .....	<b>10</b>		
Praadimiseks mõeldud pannid .....	10		
Temperatuuritasemed .....	10		
Programmeerimine .....	10		
Tabel.....	11		
<b>Lapselukk</b> .....	<b>12</b>		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ja Internetikauplusest: [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 seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärgee parandage seadet, vaid võtke ühendust tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotatakse õigus kahjude hüvitamisele.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

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.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

### **Põletuse oht!**

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

### **Põletuse oht!**

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

### **Elektrilöögi oht!**

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

- Sissetungiv niiskus 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.

### **Rikke oht!**

Selle plaadi alumises osas asub ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seal hoida väikseid esemeid ega pabereid, sest nende sisseimemisel võivad need ventilaatorit või jahutusseadet kahjustada. Sahtli sisu ja õhu sisseimemise ava vahele tuleb jätta vähemalt 2 cm vahe.

### **Vigastuste oht!**

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

### **Rikete põhjused**

#### **Tähelepanu!**

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise ajal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

## Ülevaade

Järgmises tabelis on kirjeldatud sagedaseimad võimalikud rikked:

Rikked	Põhjus	Abinõu
Plekid	Plaadile sattunud toiduained	Eemaldage koheselt plaadile sattunud toiduained klaaskeraamika puhastamise kaabitsaga.
	Sobimatud puhastusvahendid	Kasutage toiduvalmistamise pinnale sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage toiduvalmistamise pinda alusena, millele esemeid toetada.
	Anumate kõvad põhjad kriimustavad klaaskeraamikat	Kontrollige anumaid.
Värvi kulumine	Sobimatud puhastusvahendid	Kasutage toiduvalmistamise pinnale sobivaid puhastusvahendeid.
	Kokkupuude anumatega	Tõstke keedupotte ja panne paigalt liigutamiseks.
Pealmise kihi kahjustused	Suhkur, kõrge suhkruisaldusega ained	Eemaldage koheselt plaadile sattunud toiduained klaaskeraamika puhastamise kaabitsaga.

## Keskkonnakaitse

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed 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.

### Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.

- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

## Induktsiooniga toiduvalmistamine

### Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsiooniga toiduvalmistamine on radikaalne muutus traditsionaalses kuumutamise süsteemis, kuna soojus suunatakse otse nõule. Seetõttu on nimetatud meetodil mitmeid eeliseid:

- Aja kokkuhoid toidu keetmisel ja praadimisel, mis on tingitud nõu otsesoojendamisest.
- Energia kokkuhoid.
- Pidev hooldus ja puhastamine. Üle anuma ääre voolanud toit ei kõrbe nii kiiresti.
- Kuumuse kontroll ja ohutus; plaat hakkab energiat eraldama või lõpetab selle eraldamise koheselt pärast juhtseadme kasutamist. Induktsioonkuumutusala lõpetab energia eraldamise nõu eemaldamisel ka juhul, kui pinda pole eelnevalt välja lülitatud.

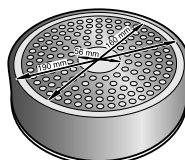
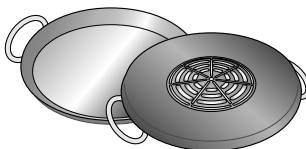
### Nõud

Induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad vaid ferromagnetilised nõud, näiteks:

- emailitud terasest
- malmist
- induktsiooniga toiduvalmistamiseks mõeldud roostevabast terasest nõud.

Kontrollimaks, kas nõu on selleks sobilik, proovige, kas see tõmbab magneteid külge.

On olemas induktsioonplaadile ette nähtud teist tüüpi nõud, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.



Kui kasutate suuri nõusid, mille ferromagnetiline pind on väiksema läbimõõduga, kuumeneb üksnes ferromagnetiline ala ja soojus ei pruugi jaotuda ühtlaselt.

Osaliselt alumiiniumpõhjaga nõudel on ferromagnetiline pind väiksem, mis tõttu võib võimsus halvemini edasi kanduda, võib esineda probleeme nõu tuvastamisel või nõu koguni tuvastamata jääda.

Hea toidu valmistamiseks on soovitatav, et nõu ferromagnetilise ala läbimõõt vastaks keeduala suurusele. Kui üks keeduala nõud ei tuvasta, siis proovige järgmisel suuruselt väiksema läbimõõduga keedualal.

## Sobimatud anumad

Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

## Anuma põhja omadused

Ühtlane kuumutamine võib sõltuda nõu põhja omadustest. Soojust juhtivatest materjalidest valmistatud anumad, näiteks "sandwich"-tüüpi roostevabast terasest anumad jaotavad soojust ühtlaselt, säästes nii aega ja energiakulu.

## Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumad või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise

aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

## Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumad ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

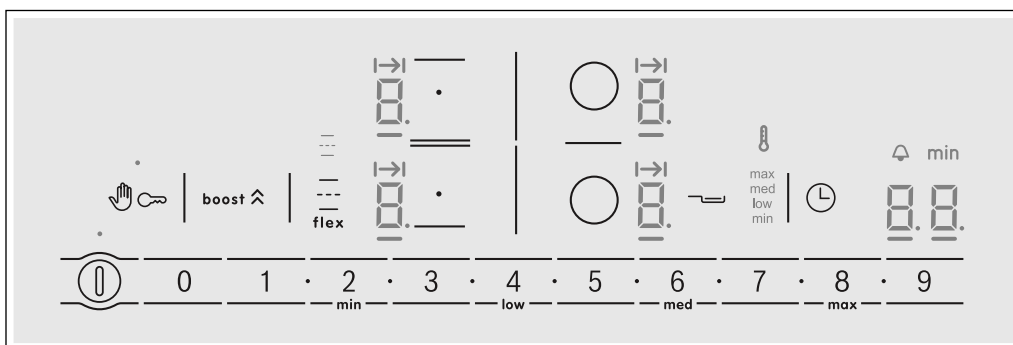
## Anuma tajumine

Igal toiduvalmistamise alal on minimaalne anuma tajumise piir, mis sõltub kasutatava anuma materjalist. Seetõttu tuleb kasutada anuma diameetrile kõige paremini sobivat toiduvalmistamise ala.

# Seadme tutvustus

Auf *Leheküljelt 2* leiate teabe keedualade mõõtmete ja võimsuste kohta.

## Juhtpaneel



Juhtpinnad	
①	Pealüliti
○/☐	Keeduala valimine
1•2•...•8•9	Programmeerimisala
☞	Puhastuskaitse
☞	Lapselukk
boost ⬆	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
☐	Kohanduv keeduala
🕒	Taimer
☐	Praadimisfunktsioon
min, low, med, max	Temperatuuritasemed

Näidikud	
1-9	Võimsustasemed
0	Tööseisund
00	Taimer
H/h	Järeloojus
🔔	Signaalkell
☐	Automaatväljalülitus
b	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
☐	Kohanduv keeduala
R	Praadimisfunktsioon
🕒	Praadimisfunktsiooni temperatuur
min, low, med, max	Temperatuuritasemed

## Juhtpinnad

Tähisele vajutamine lülitab sisse sellele vastava funktsiooni.

**Märkus:** Hoidke juhtpaneeli pind alati kuivana. Niiskus võib seadme tööd mõjutada.

## Keedualad

### Keeduala

- Ühe suurusega keeduala Kasutage sobiva suurusega nõusid.
- Kohanduv keeduala Vaadake peatükki "Kohanduv keeduala"

Kasutage ainult induktioonpliidile sobilikke nõusid, vt lõiku "Sobivad nõud".

### Jääksoojuse näidik

Pliidiplaadi igal keedualal on jääksoojuse näidik, mis näitab, millised alad on veel kuumad. Ärge puudutage keeduala, mille näidikul on see näit.

Kuigi plaat on välja lülitatud, jääb näidik **h** või **H** põlema seni, kuni keeduala on kuum.

Nõu eemaldamisel enne keeduala väljalülitamist on vaheldumisi näha näidik **h** või **H** ja valitud võimsustase.

## Toiduvalmistamise pinna programmeerimine

Käesolevas peatükis kirjeldatakse, kuidas seadistada toiduvalmistamise ala. Tabelis on toodud erinevatele toitudele soovitatud võimsustasemed ja toiduvalmistamise ajad.

### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat lülitatakse sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: Vajutage tähist **⏻**. Kostab helisignaali. Süttivad pealülitiga koos asuv näidik ja keedualade näidikud **⏻**. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: vajutage tähist **⏻**, kuni näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääksoojuse näidik jääb põlema, kuni keedualad on piisavalt maha jahtunud.

### Märkused

- Kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 20 sekundit, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.
- Valitud seaded jäävad mällu 4 sekundiks pärast plaadi väljalülitamist. Kui selle aja jooksul pliidiplaadi uuesti sisse lülitate, rakendatakse varasemaid seadeid.

### Keeduala seadistamine

Valige soovitud võimsustase tähistega 1 kuni 9.

Võimsustase 1 = miinimumvõimsus

Võimsustase 9 = täisvõimsus

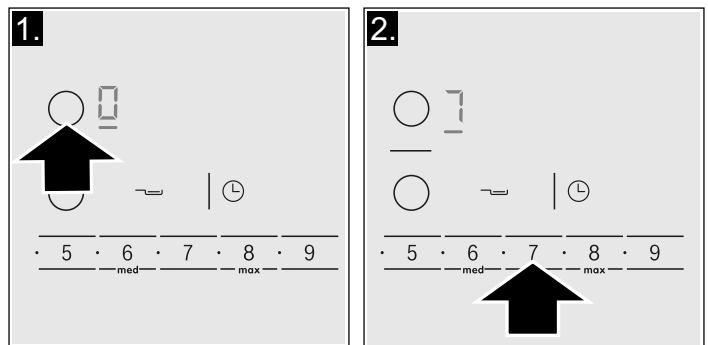
Igal võimsustasemel on vahepealne tase. Seda taset märgib programmeerimisalal tähis **●**.

### Võimsustaseme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Vajutage soovitud keeduala tähist **⏻** või **○**. Süttib näit **⏻** ja selle all tähis **\_**.

2. Valige programmeerimisalal soovitud võimsustase.



Võimsustase on reguleeritud.

### Võimsustaseme muutmine

Valige keeduala, seejärel vajutage soovitud võimsustaseme tähist. Vahepealse taseme valimiseks vajutage tähist **●**, mis on võimsustaset märkivate tähistega vahel.

### Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala, programmeerimisalal valige **⏻**. Keeduala lülitub välja ja süttib järeelsoojuse näit.

### Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsustase vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealülitit vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsustase; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidile on asetatud mitu nõud, tuvastatakse pliidiplaadi sisselülitamisel ainult üks neist.

### Toitude valmistamise tabel

Järgmises tabelis on mõned näited.

Toidu valmistusaeg sõltub võimsustasemest, toiduainete liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on valmistusajad erinevad.

Püree, püreesuppide ja paksude kastmete soojendamisel segage neid aeg-ajalt.

Toiduvalmistamise alguses kasutage võimsustaset 9.

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
<b>Sulatamine</b>		
Šokolaad, šokolaadiglasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-

\* Toidu valmistamine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Pöörake tihti

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
<b>Kuumutamine ja soojas hoidmine</b>		
Hautis (näiteks läätsed)	1-2	-
Piim**	1-2.	-
Vees kuumutatavad viinerid**	3-4	-
<b>Sügavkülmutatud toiduainete sulatamine ja kuumutamine</b>		
Sügavkülmutatud spinat	3-4	15–25 minutit
Sügavkülmutatud guljašš	3-4	30–40 minutit
<b>Keetmine ja küpsetamine väikesel kuumusel</b>		
Kartulikroketid*	4-5.	20–30 minutit
Kala*	4-5	10–15 minutit
Valged kastmed, näiteks Hollandi kaste	1-2	3–6 minutit
Vahustatud kastmed, näiteks Béarni kaste, Hollandi kaste	3-4	8–12 minutit
<b>Keetmine, aurutamine, kergelt praadimine</b>		
Riis (kahekordse vee kogusega)	2-3	15–30 minutit
Magus riisipuder	2-3	30–40 minutit
Koorega kartulid	4-5	25–30 minutit
Kooritud kartulid soolaga	4-5	15–25 minutit
Makaronitoidud*	6-7	6–10 minutit
Ühepajatoit, supid	3-4.	15–60 minutit
Köögiviljad	2-3.	10–20 minutit
Sügavkülmutatud köögiviljad	3-4.	7–20 minutit
Ühepajatoit kiirkeetjas	4-5.	-
<b>Hautamine</b>		
Liharullid	4-5	50–60 minutit
Lihahautis	4-5	60–100 minutit
Guljašš	3-4	50–60 minutit
<b>Küpsetamine / Praadimine väheses õlis**</b>		
Filee, naturaalne või paneeritud	6-7	6–10 minutit
Sügavkülmutatud filee	6-7	8–12 minutit
Lihalõigud, naturaalsed või paneeritud***	6-7	8–12 minutit
Biifsteek (3 cm paksune)	7-8	8–12 minutit
Kanarind (2 cm paksune)***	5-6	10–20 minutit
Sügavkülmutatud kanarind***	5-6	10–30 minutit
Hakk-kotletid, lihapallid (3 cm paksused)***	4-5.	30–40 minutit
Kala ja kalafilee naturaalselt	5-6	8–20 minutit
Paneeritud kala ja kalafilee	6-7	8–20 minutit
Sügavkülmutatud paneeritud kala, näiteks kalapulgad	6-7	8–12 minutit
Krevetid ja garneelid	7-8	4–10 minutit
Sügavkülmutatud toiduained, nt kergelt pruunistatud toiduained	6-7	6–10 minutit
Pannkoogid	6-7	praadige ükshaaval
Omlett	3-4.	praadige ükshaaval
Praetud munad	5-6	3–6 minutit
<b>Praadimine** (150–200 g inimese kohta 1–2 l õlis)</b>		
Sügavkülmutatud toiduained, näiteks friikartulid, kananagitsad	8-9	praadige ükshaaval
Sügavkülmutatud kroketid	7-8	
Liha, näiteks tükeldatud kana	6-7	
Paneeritud või õlletainas kala	6-7	
Paneeritud või tainas köögiviljad, seemned, näiteks šampinjonid	6-7	
Maiustused, näiteks täidisega sõõrikud, puuviljad õlletainas	4-5	

\* Toidu valmistamine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Pöörake tihti



# Kohanduv keeduala

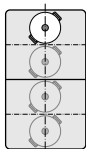
Seda võib kasutada ühe ühtse keedualana või kahe eraldi keedualana vastavalt hetke söögitegemisvajadustele.

See koosneb 4 induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui kohanduv keeduala töötab, aktiveerub ainult nõu alune ala.

## Nõuanded nõude kasutamiseks

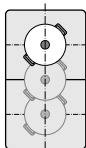
Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

### Ühe ühtse keedualana kasutamine



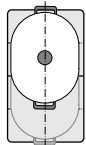
#### Läbimõõt kuni 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 4 asendist.



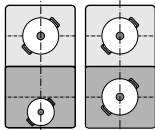
#### Läbimõõt üle 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 3 asendist.



Kui nõu ulatub mitmele keedualale, asetage see kohanduva keeduala ülemise või alumise serva juurde.

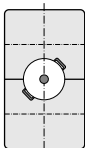
### Kaks iseseisvat keeduala



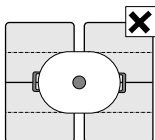
Eesmist ja tagumist keeduala, kumbki kahe induktoriga, saab kasutada iseseisvalt, reguleerides vajalikku võimsust kummagi puhul eraldi. Sellisel juhul on soovitatav kasutada kummaski alas ainult üht nõud..

## Hoiatused

Kahe eri suurusega või erinevast materjalist nõu kasutamine võib tekitada müra või vibratsiooni, mis ei mõjuta kuidagi keeduala tööd.



Maksimaalse võimsuse saavutamiseks kiirkuumutusfunktsiooniga Powerboost, kui seda kasutatakse ühe ühtse keedualana, asetage nõu kohanduva keeduala keskele.



Mitme kohanduva keedualaga plaatide puhul on soovitatav ühe nõu jaoks korraga kasutada ainult üht keeduala.

## Kahe eraldise keeduala kasutamine

Kohanduv keeduala on vaikimisi seatud selle kasutamiseks kahe eraldise keedualana.

### Sisselülitamine toimub järgmiselt:

Vaadake peatükki "Keeduala seadmine".

## Ühtse keeduala kasutamine

Kasutage kogu keeduala, ühendades mõlemad alad.

### Sisselülitamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige üks kohanduvale keedualale vastav keeduala ja reguleerige võimsustaset.
2. Vajutage tähist . Süttib näidik. Kohanduv keeduala on sisse lülitatud.
3. Alumise keeduala näidikul süttib võimsustaseme näit. Kohanduv keeduala on sisse lülitatud.

### Võimsustaseme muutmine

Muutke programmeerimisalal võimsustaset.

### Uue nõu asetamine pliidile

Valige paindlikul keedualal üks keeduala ja vajutage jätkamiseks tähist , et tuvastataks nõu. Eelnevalt valitud võimsustase jääb kehtima.

**Märkus:** Kui töötaval keedualal liigutatakse nõud või tõstetakse see üles, tehakse pliidiplaadil automaatne otsing ja säilitatakse eelnevalt valitud võimsustase.

### Väljalülitamine

Seadke programmeerimisala peale.

## Kahe keeduala tagasi seadmine

Valige üks kohanduva keeduala kahest keedualast ja seadke .

**Märkus:** Kui pliidiplaat lülitub välja ja seejärel uuesti sisse, saab kohanduvat keeduala kasutada taas kahe keedualana.

# Praadimisfunktsioon

Selle funktsiooniga saab praadida kahel parempoolsel külgmisel keedualal panni temperatuuri reguleerimisega.

## Eelised praadimisel

Keeduala kuumeneb ainult siis, kui on vaja. See säästab energiat. Õli ja rasv ei kuumene üle.

## Märkused

- Õli, võid või rasvainet ei tohi kunagi kuumutada ilma järelevalveta.
- Asetage pann keeduala keskele. Veenduge, et panni põhja läbimõõt on sobiv.
- Ärge katke panni kaanega. Vastasel korral automaatreguleerimine ei toimi. Võib kasutada rasvapüüdurit, sellega automaatreguleerimine töötab.
- Kasutage ainult praadimiseks sobivat õli. Või, margariini, oliiviõli või searasva kasutamisel tuleb valida temperatuuritase **min**.


## Temperatuuritasemed

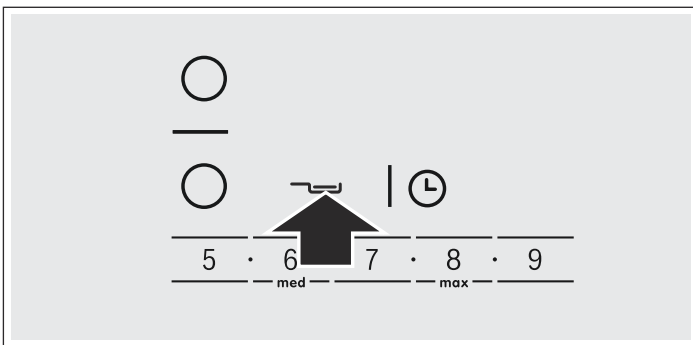
Võimsustase	Temperatuur	Sobiv temperatuur:
<b>max</b>	kõrge	nt kartulihõrgutised, pruunistatud kartulid ja väheküpsetatud biifsteek.
<b>med (keskmine)</b>	kesk-kõrge	nt peened praetud suupisted, nagu külmutatud paneeritud toidud, eskalopid, raguud, aedviljad.
<b>low</b>	madal-keskmine	nt suured praetükid, nagu paneeritud kotletid ja vorstid, kala.
<b>min</b>	madal	nt tortiljad, või, oliiviõli või margariiniga

## Programmeerimine

Vaadake tabelist sobivat temperatuuritaset. Asetage pann keedualale.

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige keeduala. Vajutage tähist . Keeduala näidikul süttib **A** ja tähis **\_**.



## Praadimiseks mõeldud pannid

Selle funktsiooni jaoks sobivaimaid panne saab spetsiaalsetest kauplustest või meie tehnilise abi teenistusest hiljem lisatarvikuna juurde osta. Märkige alati viitenumber.

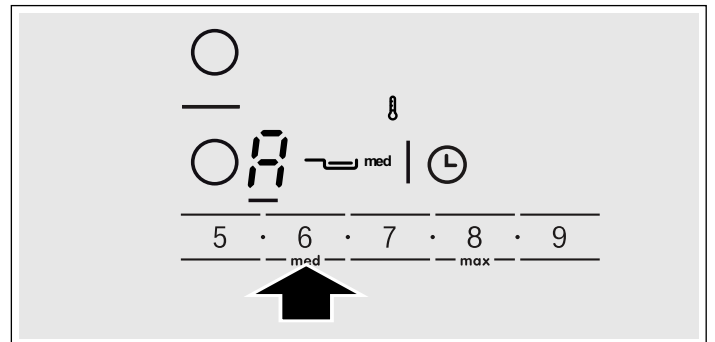
- **HEZ390210** väike nõu (läbimõõduga 15 cm).
- **HEZ390220** keskmise suurusega nõu (19 cm)
- **HEZ390230** suur nõu (21 cm)


Pannid on nakkumatu pinnaga. Toiduaineid saab praadida ka vähese õliga.


## Märkused

- Praadimisfunktsioon on spetsiaalselt kohandatud seda tüüpi pannidega.
- Teist tüüpi panni puhul võib temperatuuri reguleerida valitud tasemest madalamaks või kõrgemaks. Proovige kõigepealt madalama temperatuuriga ja vajadusel muutke seda. Pannid võivad üle kuumeneda.

2. Valige soovitud temperatuuritase järgmise 10 sekundi jooksul programmeerimisala vastava võimsustaseme tähisega (vt joonist).




Praadimisfunktsioon on sisse lülitatud. Temperatuuritähis  jääb põlema kuni praadimistemperatuuri saavutamiseni. Seejärel kostab helisignaali ja temperatuuritähis kustub.

**Märkus:** Temperatuurinäidikute  ja temperatuuritaseme kuvamiseks tuleb valida keeduala.

3. Kui temperatuuritase on saavutatud, lisage pannile õli ja seejärel toiduained.  
Kõrbemise vältimiseks pöörake toitu pannil.

## Praadimisfunktsiooni väljalülitamine

Valige keeduala ja seadke programmeerimisala  peale. Keeduala lülitub välja ja süttib jääsoojuse näidik.

## Tabel

Tabelis on märgitud iga toidu jaoks sobiv temperatuuritase. Toiduvalmistusaeg võib varieeruda vastavalt toiduainete liigile, kaalule, paksusele ja omadustele.

Valitav võimsustase varieerub olenevalt kasutatava panni tüübist.

		Temperatuuritase	Kogu toiduvalmistusaeg alates helisignaalist
<b>Liha</b>	Naturaalne või paneeritud eskalopp	med (keskmine)	6–10 min
	Kintsulõik	med (keskmine)	6–10 min
	Lihalõigud	low	10–17 min
	Cordon bleu (juustu ja singiga täidetud šnitsel)	low	15–20 min
	Väheküpsetatud biifsteek (3 cm paksune)	max	6–8 min
	Keskmine või läbiküps biifsteek (3 cm paksune)	med (keskmine)	8–12 min
	Kana rinnafilee (2 cm paksune)	low	10–20 min
	Keeduvorstid või toored vorstid	low	8–20 min
	Kotletid / paneeritud kotletid	low	6–30 min
	Lihaleib	min	6–9 min
	Raguu, kebab	med (keskmine)	7–12 min
	Hakkliha	med (keskmine)	6–10 min
	Läbikasvanud peekon	min	5–8 min
	<b>Kala</b>	Praekala	low
Kalafilee, naturaalne või paneeritud		low / med	10–20 min
Garneelid, krevetid		med (keskmine)	4–8 min
<b>Munaroad</b>	Krepid, pannkoogid	med (keskmine)	praadida ükshaaval
	Tortiljad	min	Praadida ükshaaval
	Praetud munad	min / med	2–6 min
	Munapuder	min	2–4 min
	Kaiserschmarm	low	10–15 min
	Munas praetud saiaviilud	low	Praadige ükshaaval
<b>Kartulid</b>	Pruunistatud kartulid koorimata keedetud kartulist	max	6–12 min
	Pruunistatud kartulid toorest kartulist*	low	15–25 min
	Kartulihõrgutised	max	Praadida ükshaaval
	Glasseekartulid	med (keskmine)	10–15 min
<b>Aedviljad</b>	Küüslauk, sibul	min	2–10 min
	Suvikõrvits, baklažaan	low	4–12 min
	Paprika, rohelised sparglid	low	4–15 min
	Seened	med (keskmine)	10–15 min
	Glasseeaedviljad	med (keskmine)	6–10 min
<b>Külmutatud toidud</b>	Eskalopp	med (keskmine)	15–20 min
	Cordon bleu (juustu ja singiga täidetud šnitsel)	low	10–30 min
	Kana rinnafilee	min	10–30 min
	Kananagitsad	med (keskmine)	10–15 min
	“Kebab“	med (keskmine)	10–15 min
	Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low	10–20 min
	Kalapulgad	med (keskmine)	8–12 min
	Friikartulid	med / max	4–6 min
	Praetud toidud ja aedviljad	min	8–15 min
	Kevadrullid	low	10–30 min
	Camembert / juust	low	10–15 min
<b>Muud</b>	Camembert / juust	low	7–10 min
	Valmistoidud vee lisamisega, nt pannimakaronid	min	4–6 min
	Leivakuubikud	low	6–10 min
	Mandlid / pähklid / männiseemned*	min	3–7 min



\* Külmal pannil.


# Lapselukk

Toiduvalmistamise pinna võib kindlustada tahtmatu ühenduse vastu, vältimaks nii, et lapsed võiksid toiduvalmistamise alad sisse lülitada.

## Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi vältel. Näidik tähise  kõrval hakkab 10 sekundi jooksul põlema. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi vältel. Blokeering on maha võetud.


## Automaatne lapselukk

Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.




## Sisse- ja väljalülitamine

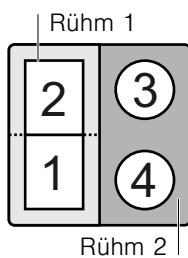
Peatükis *Põhiseaded* on automaatse lapselukuga seotud teave.

# Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost

Kiirkuumutusfunktsiooniga Powerboost saab kuumutada suures koguses vett kiiremini kui võimsustaset  kasutades.



## Kasutuspiirangud

See funktsioon on olemas kõikidel keedualadel, tingimusel, et sama rühma ükski teine keeduala ei ole sisse lülitatud. (Vt pilti) Vastasel juhul hakkavad valitud keeduala näidikul vilkuma  ja ; seejärel läheb seade funktsiooni sisse lülitamata automaatselt  võimsustasemele.






**Märkus:** Kohanduva keeduala suurima võimsuse saavutamiseks asetage üks nõu keeduala keskele, nagu on näidatud peatükis *Kohanduv keeduala*.

## Sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Vajutage tähist **boost** .  
Süttib näidik .

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost on nüüd sisse lülitatud.

## Väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Vajutage tähist **boost** .  
Näidik  kustub ja keeduala lülitub uuesti võimsustasemele .

Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost on nüüd välja lülitatud.

**Märkus:** Teatud olukordades võib võimsuse lisamise funktsioon automaatselt välja lülituda pinna sees asuvate elektroonilise osade kaitsmise eesmärgil.

# Aja programmeerimise funktsioon

Nimetatud funktsiooni võib kasutada kahel erineval viisil:




- toiduvalmistamise ala automaatseks väljalülitamiseks.
- alarmkellana.

## Keeduala automaatväljalülitus

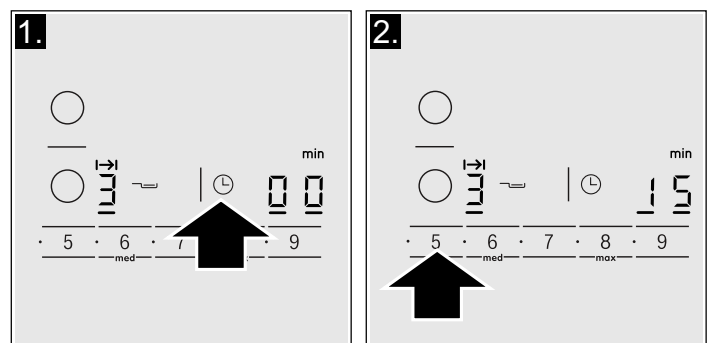
Kui valitud aeg saab täis, lülitub keeduala automaatselt välja.

### Programmeerimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud:

1. Valige keeduala ja soovitud võimsustase.
2. Vajutage tähist . Keeduala näidikul süttib näit . Taimeri näidikule ilmub .

3. Järgneva 10 sekundi jooksul valige programmeerimisalal soovitud toiduvalmistusaeg.




Toiduvalmistusaeg hakkab jooksma.

**Märkus:** Automaatselt saab kõigile tsoonidele programmeerida sama toiduvalmistusaja. Programmeeritud aeg hakkab iga keeduala puhul iseseisvalt jooksma.

Teavet toiduvalmistusaja automaatse programmeerimise kohta leiab peatükist *Põhiseaded*.

## Aja muutmine või tühistamine


Valige keeduala ja seejärel vajutage tähist .


Muutke toiduvalmistusaega programmeerimisalal või reguleerige aja tühistamiseks .

## Praadimisfunktsiooniga keeduala automaatväljalülitus

Toiduvalmistamisel praadimisfunktsiooniga hakkab programmeeritud toiduvalmistusaeg jooksma siis, kui valitud alal on saavutatud vajalik temperatuur.

## Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks .

Tähise  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.




## Märkused

- Kui soovite programmeerida toiduvalmistusaega alla 10 minuti, vajutage enne soovitud väärtuse valimist alati 0.
- Kui toiduvalmistusaeg on programmeeritud mitme ala jaoks, on taimeri näidikul alati näha valitud keeduala aeg.
- Toiduvalmistusaega saab seada kuni 99 minutini.

## Signaalkell

Köögi signaalkell võimaldab programmeerida aega kuni 99 minutit. Teised seadistused kella ei mõjuta. Nimetatud funktsioon ei lülita automaatselt toiduvalmistamise ala välja.

## Programmeerimine

1. Vajutage mitu korda tähist , kuni süttib näidik . Taimeri näidikule ilmub .

2. Valige programmeerimisalal soovitud aeg.




Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksma.

## Aja muutmine või tühistamine

Vajutage tähist , süttib näidik .


Muutke aega programmeerimisalal või vajutage 0 aja tühistamiseks.

## Kui aeg saab täis

Kui aeg saab täis, kostab helisignaal. Taimeri näidikul süttivad  ja . Pärast tähisele  vajutamist näidud kustuvad.

# Puhastuskaitsefunktsioon

Juhtpaneeli puhastamisel pliidiplaadi töötamise ajal võivad seaded muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaadil puhastuskaitsefunktsioon. Vajutage tähist . Kostab signaal. Juhtpaneel on 35 sekundiks

blokeeritud. Nüüd saab juhtpaneeli pinda puhastada ilma seadeid muutmata.

**Märkus:** Blokeering ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaadi saab soovi korral välja lülitada.

# Automaatne ajapiirang

Kui üks keeduala on pikemat aega sisse lülitatud ja seadeid ei ole muudetud, lülitub sisse automaatne ajapiirang.

Keeduala lõpetab kuumutamise. Keeduala näidikul hakkavad vaheldumisi vilkuma *F*, *B* ja jääksoojuse näidik *h/H*.

Näidik kustub, kui vajutada suvalist tähist. Nüüd saab keeduala uuesti seada.

Kui automaatne ajapiirang lülitub sisse, toimib see vastavalt valitud võimsustasemele (1 kuni 10 tundi).

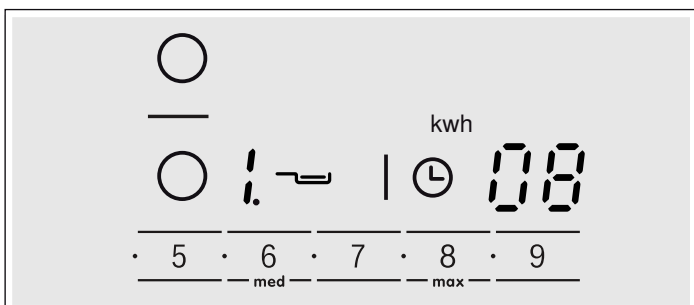
# Energiakulu vaatamine

Selle funktsiooniga saab kuvada pliidiplaadi töötamise ajal kuluva koguenergia.

Pärast pliidiplaadi väljalülitamist näidatakse 10 sekundi vältel energiakulu kilovatt-tundides.

Joonisel on näide energiakuluga 1.08 kwh.

Selle funktsiooni aktiveerimise kohta leiate teavet peatükist *Põhiseaded*.



# Põhiseaded


Seadmel on mitmesugused põhiseaded. Neid seadeid saab kohandada vastavalt kasutaja vajadustele.

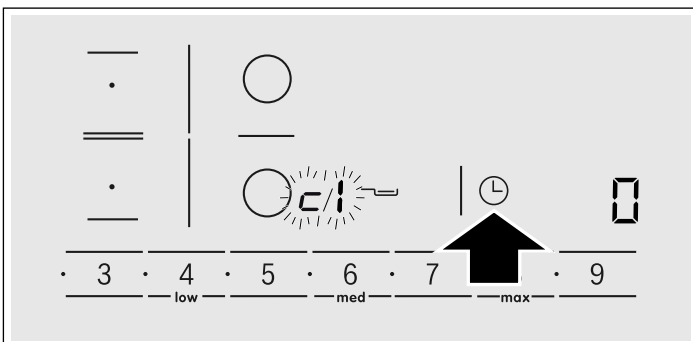
Näidik	Funktsioon
<b>c /</b>	<b>Automaatne lapselukk</b> 0 Välja lülitatud.* / Sisse lülitatud.
<b>c 2</b>	<b>Helisignaaliid</b> 0 Kinnitussignaali ja veasignaali on välja lülitatud. / Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 Kõik signaaliid on sisse lülitatud.*
<b>c 3</b>	<b>Energiatarbimise näit</b> 0 Välja lülitatud.* / Sisse lülitatud.
<b>c 5</b>	<b>Toiduvalmistusaja automaatne programmeerimine</b> 0 Välja lülitatud.* 1-99 Automaatväljalülituse aeg.
<b>c 6</b>	<b>Taimeri hoiatussignaali kestus</b> / 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Funktsioon Power-Management</b> 0 = Välja lülitatud.* / = 1000 W miinimumvõimsus. / = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 või 9. = plaadi täisvõimsus.
<b>c 9</b>	<b>Keeduala valimise aeg</b> 0 Piiratu: valituks jääb viimati programmeeritud keeduala.* / Piiratu: keeduala jääb valituks ainult 10 sekundiks.
<b>c 0</b>	<b>Algseadistuste taastamine</b> 0 Isiklikud seaded.* / Tehaseseadete taastamine.

\*Tehaseseaded


## Põhiseadete vaatamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

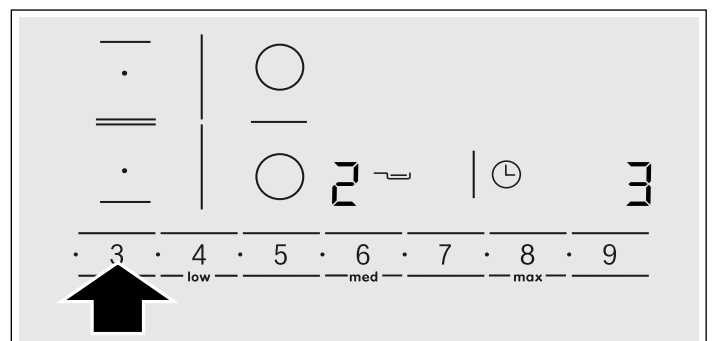
1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Järgneva 10 sekundi jooksul vajutage tähist  kauem kui 4 sekundit.



Näidikutel süttib vaheldumisi **c** ja **/** ning eelmääratud sätena **0**.

3. Vajutage mitu korda tähist , kuni ilmub soovitud funktsiooni näidik.

4. Seejärel valige programmeerimisalal soovitud säte.



5. Vajutage tähist  kauem kui 4 sekundit. Seaded on nüüd õigesti salvestatud.

## Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

# Hooldus ja puhastamine

Käesolevas peatükis toodud nõuanded ja hoiatused on mõeldud toiduvalmistamise pinna parimaks puhastuseks ja hoolduseks

## Pliidiplaat

### Puhastamine

Puhastage plaat pärast iga toiduvalmistamist. Nii väldite plaadile valgunud toidujääkide kõrbemist. Ärge puhastage pliidiplaati enne, kui see on piisavalt mahajahtunud.

Kasutage ainult pliidiplaatidele sobivaid puhastusvahendeid. Jälgige nõuandeid, mis on kirjas toote pakendil.

Ärge kunagi kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasinal e mõeldud puhastusvahendit
- abrasiivseid puhastusvahendeid

- söövitavaid tooteid nagu ahjupuhastuseks mõeldud pihusti või plekieemaldaja
- kriimustavaid pesukäsnaid
- Tugeva survega või auruga töötavaid puhastusseadmeid

Parim vahend püsiva mustuse eemaldamiseks on klaasikaabits. Järgige tootja juhiseid.

Sobivaid klaasikaabitsaid saab muretseda teenindusest või meie veebipoest.

### Toiduvalmistamise pinna piirded

Vältimaks toiduvalmistamise pinna piirete kahjustamist, pidage silmas järgmisi nõuandeid:

- Kasutage vaid sooja vett ja veidi seepi
- Ärge kasutage mitte kunagi teravaid esemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid
- Ärge kasutage klaaskeraamika puhastamise kaabitsat

# Rikete kõrvaldamine

Tavaliselt põhjustavad rikkeid pisi-asjad. Enne tehnilise abi teenistusse pöördumist pöörake tähelepanu siin antud soovitudele ja hoiatustele.

Näidik	Rike	Abinõu
puudub	Elektritoide on katkestatud.  Seade ei ole ühendatud vastavalt ühendusskeemile.  Rike elektroonikasüsteemis.	Kontrollige muude elektriseadmete abil, kas tegemist on elektrikatkestusega.  Kontrollige, kas seade on ühendatud vastavalt ühendusskeemile.  Kui eelnimetatud kontrolltoimingutega ei õnnestu riket kõrvaldada, pöörduge tehnilise abi teenistuse poole.
Näidikud vilguvad	Juhtpaneel on märg või midagi on selle peale pandud.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage sellelt ese.
Keedualade näidikutes vilgub näidik -	Elektroonikasüsteemis on tekkinud rike.	Katke korraks juhtpind käega, et riket kontrollida.
$E_r$ + number / $d$ + number / $E$ + number	Rike elektroonikasüsteemis.	Lülitage pliidiplaat elektrivõrgust välja. Oodake umbes 30 sekundit ja ühendage see uuesti võrku.*
$FQ / F9$	Seadme töös on tekkinud sisemine rike.	Lülitage pliidiplaat elektrivõrgust välja. Oodake umbes 30 sekundit ja ühendage see uuesti võrku.*
$F2$	Elektroonikasüsteem on üle kuumenenud ja vastava keeduala välja lülitanud.	Oodake, kuni elektroonikasüsteem on piisavalt mahajahtunud. Seejärel vajutage pliidiplaadi suvalist tähist.*
$F4$	Elektroonikasüsteem on üle kuumenenud ja kõik keedualad välja lülitanud.	
$F5$ + võimsustase ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonikasüsteem on tõenäoliselt üle kuumenenud.	Eemaldage kuum nõu. Rikkenäidik kustub varsti. Võite jätkata toiduvalmistamist.
$F5$ ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Keeduala on elektroonikasüsteemi kaitsmiseks välja lülitanud.	Eemaldage kuum nõu. Oodake paar sekundit. Vajutage mõnd juhtpinda. Kui rikkenäidik kustub, võib jätkata toiduvalmistamist.
$U1$	Vale toitepinge, mis ületab normaalset tööpinget.	Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.
$U2 / U3$	Keeduala on üle kuumenenud ja tööpinna kaitseks välja lülitanud.	Oodake, kuni elektroonikasüsteem on piisavalt mahajahtunud, ja lülitage keeduala uuesti sisse.

\* Kui näit püsib, pöörduge tehnilise abi teenistuse poole.

**Ärge asetage kuuma nõu juhtpaneelile.**

## Normaalne müra seadme töötamise ajal

Induktsiooniga kuumendamise tehnoloogia põhineb elektromagnetiliste väljade loomisel, mis juhivad soojuse otse nõu põhjani. Olenevalt nõu ehitusest võivad need tekitada teatud müra või vibratsioone, näiteks:

### Madal transformatorile sarnane sumin

See müra tekib kõrge võimsustasemega toitu valmistades. Müra põhjustab pliidiplaadilt nõuni edastatav energiahulk. See müra kaob või nõrgeneb võimsustaseme alanedes.

### Madal vile

Nimetatud müra põhjustab tühi nõu. See müra kaob, kui nõusse lisatakse vett või toiduaineid.

### Praksumine

Nimetatud müra esineb anumates, mis on valmistatud erinevatest üksteise peal asetsevatest materjalidest. Müra põhjustab üksteise peal asetsevatest materjalidest tulenev

vibratsioon. Müra tuleb nõust. Toiduainete kogus ja valmistamisviis võivad mõjutada müra tugevust.

### Kõrged vile

Müra esineb eelkõige anumates, mis on valmistatud erinevatest üksteise peal asetsevatest materjalidest, ning ilmneb niipea, kui need asetatakse kõrgeima võimsustaseme juures korruga kahele keedualale. Nimetatud vile kaob või esinevad harvemini, kui vähendatakse võimsustaset.

### Õhuava müra

Õigeks elektrisüsteemi kasutuseks tuleb pliidiplaati kasutada kontrollitud temperatuuril. Selleks on pliidiplaadil õhuava, mis aktiveerub kõrge temperatuuri tuvastamisel. Õhuava võib töötada ka inertsist pärast seda, kui pliidiplaat on välja lülitatud, kui tuvastatav temperatuur on endiselt liiga kõrge.

Kirjelatud helid on normaalsed, kuuluvad induktsioonitehnoloogia juurde ega viita seadme rikkele.

## 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 leiata seadme passist.

Pidage meeles, et vales 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 teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

## Testitud road

See tabel on tehtud hindamisasutuste jaoks, et lihtsustada meie seadmete kontrollimist.

Tabeli andmetes viidatakse meie Schulte-Ufer nõudele (neljaosaline köögikomplekt induktsiooniplaadile HEZ 390042) järgmiste mõõtudega:

- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele Ø 18 cm
- Pann Ø 24 cm, l, keedualadele Ø 18 cm

Testitud road	Keeduala	Elkuumutus		Keetmine		
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase Kaas	
<b>Šokolaadi sulatamine</b>						
Nõu: kastrul						
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetkeri tume šokolaad 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ei
<b>Läätsehautise kuumutamine ja kuumana hoidmine</b>						
Nõu: pott						
Algne temperatuur 20 °C						
<i>Läätsehautis*</i>						
Kogus 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 ilma segamata	Jah	1.	Jah
<i>Läätsehautise konserv, nt Erasco läätsed chorizo vorstiga</i>						
Kogus 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah
Kogus 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2



Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus			Keetmine	
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
<b>Piimaga jahukastme valmistamine</b>						
Nõu: kastrul						
Piima temperatuur: 7 °C						
Koostisosad: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
1. Sulatage või, lisage soolaga segatud jahu ja kuumutage		1	umbes 3:00	Ei		
2. Lisage piim ja laske kastmel pidevalt segades keema minna		7	umbes 5:20	Ei		
3. Kui kaste läheb keema, laske sel segamist katkestamata 2 minutit keeda					1	Ei
<b>Magusa riisipudru valmistamine</b>						
Nõu: pott						
Piima temperatuur: 7 °C						
Kuumutage piima, kuni see hakkab tõusma. Pange soovitud kuumutustase ja lisage piimale riis, suhkur ja sool						
Koostisosad: 190 g ümarateralist pudruriisi, 23 g suhkrut, 750 ml piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
Koostisosad: 250 g ümarateralist pudruriisi, 30 g suhkrut, 1 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	8.	umbes 6:30	Ei	2, segada ca 10:00 järel	Jah
<b>Riisi keetmine*</b>						
Nõu: pott						
Vee temperatuur 20 °C						
Koostisosad: 125 g ümarateralist riisi, 300 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm	9	umbes 2:30	Jah	2	Jah
Koostisosad: 250 g ümarateralist riisi, 600 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	9	umbes 2:30	Jah	2.	Jah
<b>Sea seljatüki praadimine</b>						
Nõu: pann						
Seljatüki algne temperatuur: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
2 seljafileed (kogukaal ca 200 g, 1 cm paksused)						
<b>Kreppide, pannkookide praadimine**</b>						
Nõu: pann						
55 ml pannkoogitainast	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
<b>Külmutatud kartuli praadimine</b>						
Nõu: pott						
Koostisosad: 1,8 kg päevalilleõli, kuumutamiseks: 200 g külmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Kuni õli temperatuur on 180 °C	Ei	9	Ei

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>18</b>	Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas.....	27
Gedimų priežastys.....	19	Automatinė apsauga nuo vaikų.....	27
<b>Aplinkos apsauga</b> .....	<b>20</b>	<b>Funkcija „Powerboost“</b> .....	<b>27</b>
Ekologiškas utilizavimas.....	20	Naudojimo apribojimai.....	27
Energijos taupymo patarimai.....	20	Įjungimas.....	27
<b>Indukcinis virimas</b> .....	<b>20</b>	Išjungimas.....	27
Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai.....	20	<b>Laiko programavimo funkcija</b> .....	<b>27</b>
Indai.....	20	Automatinis kaitvietės išjungimas.....	27
<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>21</b>	Įspėjamasis laikrodis.....	28
Valdymo skydelis.....	21	<b>Apsaugos valant funkcija</b> .....	<b>28</b>
Kaitvietės.....	22	<b>Automatinis laiko apribojimas</b> .....	<b>28</b>
Likutinės šilumos indikatorius.....	22	<b>Energijos suvartojimo rodymas</b> .....	<b>28</b>
<b>Kaitlentės programavimas</b> .....	<b>22</b>	<b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	<b>29</b>
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas.....	22	Prieiga prie pagrindinių nustatymų.....	29
Kaitvietės nustatymas.....	22	<b>Priežiūra ir valymas</b> .....	<b>30</b>
Kaitlentė.....	22	Kaitlentė.....	30
<b>Lanksti zona</b> .....	<b>24</b>	Kaitlentės rėmas.....	30
Indų naudojimo patarimai.....	24	<b>Gedimų taisymas</b> .....	<b>30</b>
Įspėjimai.....	24	Įprastas triukšmas prietaisui veikiant.....	31
Kaip dvi atskiros zonos.....	24	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>31</b>
Kaip viena kaitvietė.....	24	<b>Išbandyti patiekalai</b> .....	<b>31</b>
Kaip vėl naudoti kaip dvi kaitvietes.....	24		
<b>Kepimo funkcija</b> .....	<b>25</b>		
Kepimo funkcijai skirtos keptuvės.....	25		
Temperatūros lygiai.....	25		
Kaip programuoti.....	25		
Lentelė.....	26		
<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>27</b>		

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: [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.

Išpakavę aparatą jį patikrinkite. Jei pervežant jis buvo apgadintas, aparato neprijunkite, susisieki su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadarę prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

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

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

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

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

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

### **Gaisro pavojus!**

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniui. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### **Pavojus nusideginti!**

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

### **Elektros smūgio pavojus!**

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių 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.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiumi galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### **Nelaimingų atsitikimų pavojus!**

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti.

Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

### **Pavojus susižeisti!**

- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniui, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

### **Gedimų priežastys**

#### **Dėmesio!**

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatoriu zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

## Bendras vaizdas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodome dažniau pasitaikančius gedimus:

Gedimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išsipylę maisto produktai	Nedelsdami pašalinkite išsiliejusį maistą stiklo grandikliu.
	Netinkamos plovimo priemonės	Naudokite plovimo priemones, tinkamas kaitlentėms valyti.
Subraižymai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės vietoje padėklo arba dangčio.
	Nelygūs indų dugnai braižo stiklokeramiką	Patikrinkite puodus.
Spalvos išblukimas	Netinkamos plovimo priemonės	Naudokite valymo priemones, tinkamas kaitlentėms.
	Puodų dugnas	Keisdami puodų ir keptuvių vietą jas pakelkite.
Atsisluoksniavimas	Cukrus, medžiagos, kurių sudėtyje yra didelis cukraus kiekis	Nedelsdami pašalinkite maisto išsiliejusius produktus 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 gražinimo ir perdirbimo tvarką.

### Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau

energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.

- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.

## Indukcinis virimas

### Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai

Virimas naudojant indukcinę viryklę yra radikalus tradicinės kaitinimo formos pasikeitimas, šiluma generuojama tiesiogiai puode. Dėl to atsiranda visa eilė privalumų:

- taupomas virimo ir kepimo laikas; šildant tiesiogiai puode
- taupoma energija.
- Lengviau rūpintis ir valyti. Išsipylę maisto produktai taip greitai nepridega.
- Valdoma šiluma ir saugumas; energija tiekama į kaitlentę arba ji nutraukiama iš karto, kai tik nuspaudžiamas valdymo mygtukas. Indukcinė kaitvietė nustoja tiekti galingumą, jei puodas nuimamas prieš tai jos neišjungus.

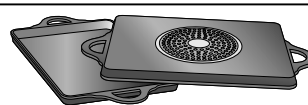
### Indai

Naudoti indukciniam maisto ruošimui tinka tik feromagnetiniai indai, pvz.:

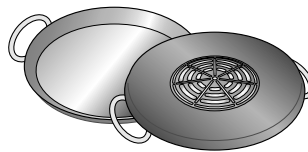
- emaliuoto plieno
- plieno lydinio
- specialūs nerūdijančio plieno indai, skirti ruošti maistą indukcinio būdu.

Norėdami sužinoti, ar indai yra tinkami, patikrinkite, ar jų pagrindą traukia magnetas.

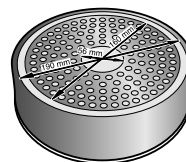
Yra kito tipo indukcinėms kaitlentėms skirti indai, kurių visas dugnas nėra feromagnetinis.



Naudojant didelius indus su feromagnetine sritimi, kurių skersmuo yra mažesnis, kaitinama tik feromagnetinė zona, tokiu būdu karščio pasiskirstymas gali būti netolygus.



Indai, kurių dugne yra aliuminio, sumažina feromagnetinę sritį, todėl tiekiamas galingumas gali būti silpnesnis arba gali būti susiduriama su indo aptikimo problemomis (indas gali būti neaptinkamas apskritai).



Norint gauti gerus kepimo rezultatus rekomenduojama, kad feromagnetinės indo srities skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Jei indas neaptinkamas ant kaitvietės, pamėginkite jį naudoti ant šiek tiek mažesnio skersmens kaitvietės.

## Netinkami indai

Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

## Indų dugno charakteristikos

Bazinės indų charakteristikos gali veikti kaitinimo rezultatų vientisumą. Indai, pagaminti iš medžiagų, padedančių paskirstyti šilumą, pvz., „sumuštinio“ tipo nerūdijančio plieno indai, paskirsto šilumą tolygiai, taip taupomas laikas ir energija.

## Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoryje.

Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

## Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonos paviršiuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštės stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitvietei atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

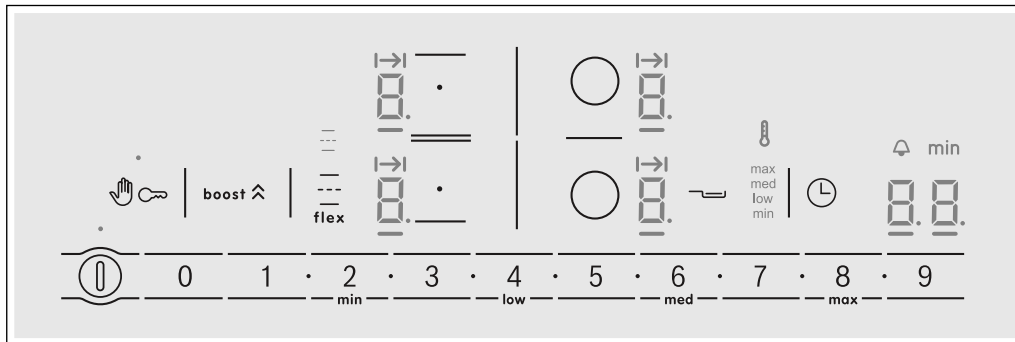
## Puodo aptikimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra minimali puodo aptikimo riba, kuri skiriasi priklausomai nuo medžiagos, iš kurios pagamintas naudojamas puodas. Dėl to reikia naudoti kaitvietę, kuri labiausiai atitinka puodo skersmenį.

# Susipažinkite su prietaisu

2 puslapyje rasite informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias.

## Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
①	Pagrindinis jungiklis
○/⏸	Pasirinkite kaitvietę
1•2•...•8•9	Programavimo zona
✋	Apsauga valant
🔑	Apsauga nuo vaikų
boost ⬆	Funkcija „Powerboost“
flex	Lanksti zona
🕒	Laiko programavimas
🔥	Kepimo funkcija
min, low, med, max	Temperatūros lygiai

Indikatoriai	
1-9	Galingumo lygiai
0	Veikimas
00	Laiko programavimo funkcija
H/h	Likutinė šiluma
🕒	Įspėjamasis laikrodis
⏸	Automatinis išsijungimas
b	Funkcija „Powerboost“
flex	Lanksti zona
R	Kepimo funkcija
🌡	Kepimo funkcijos temperatūra
min, low, med, max	Temperatūros lygiai

## Valdymo paviršiai

Paspaudus simbolį, įsijungia atitinkama funkcija.

**Pastaba:** Valdymo paviršiai visada turi būti sausi. Drėgmė gali paveikti veikimą.

# Kaitvietės

## Kaitvietė

<input type="radio"/> Paprasta kaitvietė	Naudokite atitinkamo dydžio puodą.
<input type="checkbox"/> Lanksti zona	Žr. skyrių „Lanksti zona“

Naudokite tik indus, pritaikytus virti indukcinio būdu, žr. paragrafą „Pritaikyti indai“.

## Likutinės šilumos indikatorius

Kiekvienoje kaitlentės kaitvietėje yra likutinės šilumos indikatorius, rodantis, ar jos dar karštos. Nelieskite kaitvietės, kurią nurodo šis indikatorius.

Nors kaitvietė yra išjungta, indikatorius **h** arba **H** liks šviesti tol, kol kaitvietė bus karšta.

Jei puodas nuimamas prieš išjungiant kaitvietę, paeiliui pasirodys indikatorius **h** arba **H** ir pasirinktas galingumo lygis.

# Kaitlentės programavimas

Šiame skyriuje vaizduojama kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje nurodyti galingumo lygiai ir virimo laikas, taikomi įvairioms viryklėms.

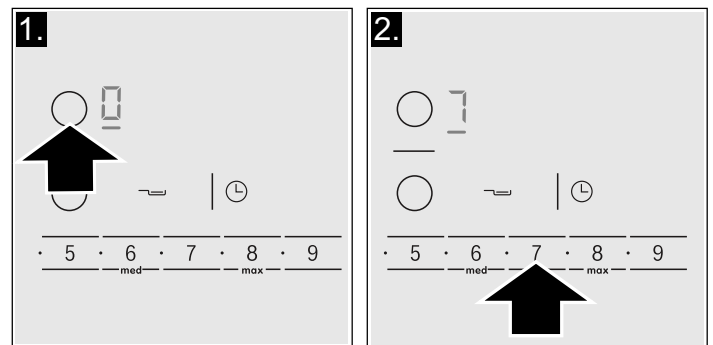
2. Po to programavimo zonoje kaitvietėje pasirinkite galingumo lygį.

## Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama naudojant pagrindinį jungiklį.

Įjungimas: Paspauskite simbolį . Pasigirstas garsinis signalas. Įsižiebia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių indikatoriai . Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: paspauskite simbolį , kol indikatoriai išsijungs. Visos kaitvietės yra išjungtos. Likutinės šilumos indikatorius šviečia, kol kaitvietės pakankamai neatvėsta.



Galingumo lygis nustatytas.

## Keisti galingumo lygį

Pasirinkite kaitvietę, paskui paspauskite pageidaujamo galingumo lygio simbolį. Norėdami pasirinkti tarpinį lygmenį paspauskite simbolį , kuris yra tarp galingumo lygio simbolių.

## Kaitvietės išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite . Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

## Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

## Kaitlentė

Žemiau esančioje lentelėje pateikiami keli pavyzdžiai.

Kaitinimo laikas priklauso nuo galingumo lygio, maisto produktų tipo, svorio ir kokybės. Dėl to jis gali skirtis.

Kartkartėmis pamaišykite šildomas tyres, kremus ir tirštus padažus.

Virimo pradžioje naudokite 9 galingumo lygį.

## Kaitvietės nustatymas

Simboliais nuo 1 iki 9 pasirinkite pageidaujamą galingumo lygį.

1 galingumo lygis = mažiausias galingumas

9 galingumo lygis = didžiausias galingumas

Kiekviename galingumo lygyje yra tarpinis lygis. Šis lygis programavimo zonoje pažymėtas simboliu .

## Galingumo lygio pasirinkimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Paspauskite pageidaujamos kaitvietės simbolį arba . Užsižiebia indikatorius ir po juo esantis simbolis .

	Galingumo lygis	Virimo trukmė
<b>Tirpinimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-

\* Virimas be dangčio

\*\* Be dangčio

\*\*\* Nuolat pasukti

	Galingumo lygis	Virimo trukmė
<b>Šildymas ir šilumos palaikymas</b>		
Sriuba (pvz., lęšių)	1.–2	-
Pienas**	1.–2.	-
Dešrelės, pašildytos vandenyje**	3–4	-
<b>Atšildymas ir šildymas</b>		
Sušaldyti špinatai	3–4	15–25 min.
Sušaldytas guliašas	3–4	30–40 min.
<b>Kepimas ant silpnos ugnies, virimas ant silpnos ugnies</b>		
Bulvių kukuliai*	4.–5.	20–30 min.
Žuvis*	4–5	10–15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio	1–2	3–6 min.
Plakti padažai, pvz., Berno, olandiškas padažas	3–4	8–12 min.
<b>Virimas, virimas garuose, troškinimas</b>		
Ryžiai (su dvigubu kiekiu vandens)	2–3	15–30 min.
Ryžiai su pienu	2–3	30–40 min.
Nenuluptos bulvės	4–5	25–30 min.
Nuluptos bulvės su druska	4–5	15–25 min.
Makaronai*	6–7	6–10 min.
Troškiniai, sriubos	3.–4.	15–60 min.
Daržovės	2.–3.	10–20 min.
Sušaldytos daržovės	3.–4.	7–20 min.
Greitas virimas aliejuje	4.–5.	-
<b>Troškinti</b>		
Mėsos suktinukai	4–5	50–60 min.
Troškinta mėsa	4–5	60–100 min.
Guliašas	3–4	50–60 min.
<b>Kepti / kepinti nedideliame kiekyje aliejaus**</b>		
Filė, natūrali arba apvoliota džiovėsėliuose	6–7	6–10 min.
Sušaldyta filė	6–7	8–12 min.
Kotletai, natūralūs arba apvolioti džiovėsėliuose***	6–7	8–12 min.
Jautienos kepsnys (3 cm storio)	7–8	8–12 min.
Krūtinėlė (2 cm storio)***	5–6	10–20 min.
Krūtinėlė, sušaldyta***	5–6	10–30 min.
Mėsainiai, mėsos kukuliai (3 cm storio)***	4.–5.	30–40 min.
Žuvis ir natūrali žuvies filė	5–6	8–20 min.
Žuvis ir džiovėsėliuose apvoliota žuvies filė	6–7	8–20 min.
Džiovėsėliuose apvoliota sušaldyta žuvis, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12 min.
Raudonosios ir pilkosios krevetės	7–8	4–10 min.
Sušaldyti patiekalai, pvz., jūrų gėrybės	6–7	6–10 min.
Blynai	6–7	kepti vieną po kito
Tortilja	3.–4.	kepti vieną po kito
Kepti kiaušiniai	5–6	3–6 min.
<b>Kepti** (150–200 g porcijomis 1–2 l aliejaus)</b>		
Sušaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištų sparneliai	8–9	kepti vieną porciją po kitos
Sušaldyti kotletai	7–8	
Mėsa, pvz., viščiuko dalys	6–7	
Džiovėsėliuose apvoliota žuvis arba žuvis aluje	6–7	
Žaliosios daržovės, grybai, apvolioti džiovėsėliuose arba aluje, pvz., šampinjonai	6–7	
Kepiniai, pvz., spurgos, vaisiai aluje	4–5	

\* Virimas be dangčio

\*\* Be dangčio

\*\*\* Nuolat pasukti

# Lanksti zona

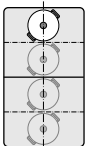
Gali būti naudojama kaip vienintelė zona arba kaip dvi nepriklausomos zonos, priklausomai nuo atitinkamų kulinariųjų poreikių.

Ją sudaro 4 nepriklausomai veikiančios induktoriai. Kai lanksti zona veikia, įsijungia tik ta sritis, ant kurios stovi indas.

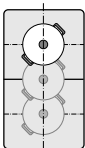
## Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

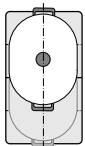
### Kaip viena nepriklausoma kaitvietė



**Skersmuo mažesnis arba lygus 13 cm**  
Pastatykite indą vienoje iš 4 padėčių, parodytų paveikslėlyje.

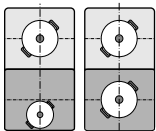


**Didesnis kaip 13 cm skersmuo**  
Pastatykite indą vienoje iš 3 padėčių, parodytų paveikslėlyje.



Jei indas užima daugiau kaip vieną kaitvietę, pastatykite jį ties viršutiniu arba apatiniu lankščios zonos kraštu.

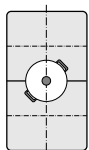
### Kaip dvi atskiros kaitvietės



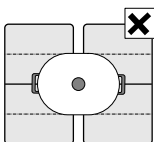
Priekinė ir užpakalinė zonos su dviem induktoriais kiekvienoje gali būti naudojamos atskirai, sudėrinus reikiamą kiekvienos iš jų galingumą. Šiuo atveju rekomenduojama naudoti tik po vieną indą kiekvienoje zonoje.

## Įspėjimai

Naudojant skirtingo dydžio arba iš skirtingų medžiagų pagamintus indus, gali atsirasti tam tikri triukšmai arba vibracijos, kurios visiškai neveikia tinkamo zonos veikimo.



Norint išgauti didžiausią galingumą naudojant funkciją „Powerboost“, kai naudojama kaip viena nepriklausoma kaitvietė, pastatykite indą lankščios zonos centre.



Jei kaitlentėse yra daugiau kaip viena lanksti, rekomenduojama vienu metu nenaudoti skirtingų zonų vienam indui.

## Kaip dvi atskiros zonos

Lanksti zona pagal numatytą nustatymą naudojama kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

### Įjungimas

Žr. skyrių „Kaitvietės nustatymas“.

## Kaip viena kaitvietė

Naudojama visa kaitvietė, apjungiant abi zonas.

### Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Pasirinkite vieną iš dviejų lankščių zoną atitinkančių kaitviečių ir nustatykite galingumo lygį.
2. Paspauskite simbolį . Užsižiebia vaizdinis indikatorius. Lanksti zona suaktyvinta.
3. Priekinės kaitvietės indikatoriuje užsižiebia galingumo lygis. Lanksti zona yra įjungta.

### Keisti galingumo lygį

Galingumo lygį keiskite programavimo zonoje.

### Naujo indo uždėjimas

Pasirinkite lankščios zonos kaitvietę ir po to paspauskite simbolį tam, kad indas būtų aptiktas. Palaikomas anksčiau pasirinktas galingumo lygis.

**Pastaba:** Jei veikiančios kaitvietės indas paslenkamas arba nukeliamas, kaitlentė atlieka automatinę paiešką ir palaiko anksčiau pasirinktą galingumo lygį.

### Išjungimas

Programavimo zonoje nustatykite .

## Kaip vėl naudoti kaip dvi kaitvietes

Pasirinkite vieną iš dviejų lankščių zoną atitinkančių kaitviečių ir nustatykite .

**Pastaba:** Kai kaitlentė išsijungia ir yra vėl įjungžiama, lanksti zona vėl bus naudojama kaip dvi kaitvietės.



# Kepimo funkcija

Naudojantis šia funkcija galima kepti abejuose dešinėje pusėje esančiose kaitvietėse, reguliuojant keptuvės temperatūrą.

## Kepimo privalumai

Kaitvietė kaitina tik tuomet, kai reikia. Tokiu būdu taupoma energija. Aliejus ir riebalai neperkaitinami.

## Pastabos

- Niekada nepalikite kaitinamo aliejaus, riebalų ar sviesto be priežiūros.
- Padėkite keptuvę viduryje kaitvietės. Įsitikinkite, ar keptuvės pagrindo skersmuo yra tinkamas.
- Neuždenkite keptuvės dangčiu. Uždengus automatinis reguliavimas neveiks. Galima naudoti apsauginį sietelį, tokiu atveju automatinis reguliavimas veiks.
- Naudokite tik kepimui tinkamą keptuvę. Jei naudojate sviestą, margarina, alyvuogių aliejų ar gyvulinius taukus, pasirinkite **min** temperatūros lygmenį.

## Kepimo funkcijai skirtos keptuvės

Yra keptuvių, kurios yra optimaliai pritaikytos šiai funkcijai, jas galima įsigyti ir vėliau, kaip papildomą priedą, specializuotose parduotuvėse arba mūsų techninės pagalbos tarnyboje. Visada nurodykite atitinkamus kodus.

- **HEZ390210** mažas indas (15 cm skersmens).
- **HEZ390220** vidutinio dydžio indas (19 cm)
- **HEZ390230** didelis indas (21 cm)

Keptuvės yra nepridegančios. Todėl taip pat galima kepti maisto produktus naudojant mažai aliejaus.

## Pastabos

- Kepimo funkcija buvo specialiai sureguliuota šio tipo keptuvėms.
- Su kito tipo keptuvėmis galima nustatyti didesnę arba aukštesnę, nei pasirinktas lygis, temperatūrą. Iš pradžių pabandykite naudodami žemesnę temperatūrą, ją keisdami pagal poreikį. Šios keptuvės gali perkaisti.


## Temperatūros lygiai

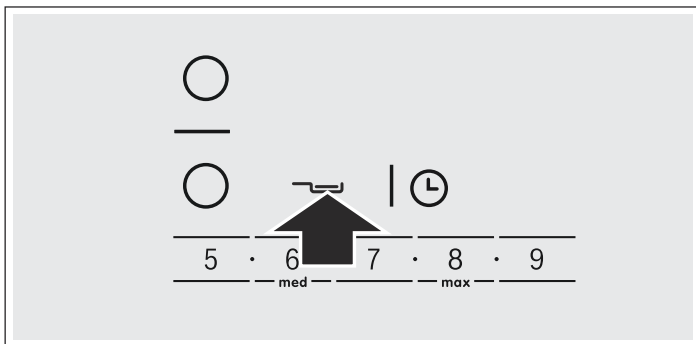
Galingumo lygis	Temperatūra	Tinkama
<b>max</b>	aukšta	pvz., bulvių gardumynai, keptos bulvės ir silpnai apkepti bifšteksai
<b>med</b>	vidutinė	pvz., smulkūs kepiniai, tokie kaip paniruoti šaldyti produktai, eskalopai, ragu, daržovės.
<b>low</b>	žemesnė nei vidutinė	pvz., stambūs kepiniai, tokie kaip rusiška mėsos filė ir dešrelės, žuvis.
<b>min</b>	žemas	pvz., tortilja su sviestu, alyvuogių aliejumi ar margarinu

## Kaip programuoti

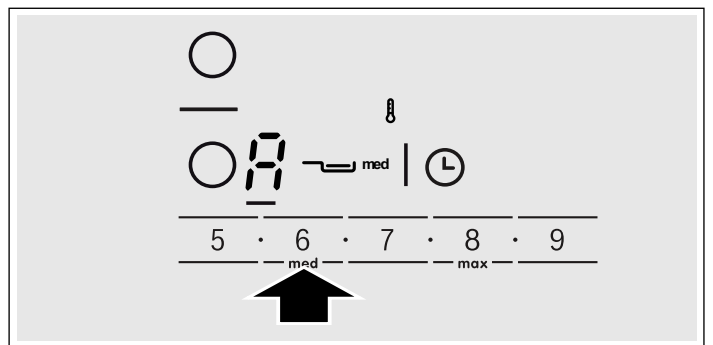
Patikrinkite, ar temperatūros lygis atitinka patiekalą. Padėkite keptuvę ant kaitvietės.


Kaitlentė turi būti įjungta.


1. Pasirinkite kaitvietę. Paspauskite simbolį . Vaizdiniame kaitvietės indikatoriuje įsižiebia indikatorius **A** ir simbolis **\_**.



2. Per 10 sekundžių naudodami atitinkamą programavimo zonos galingumo lygio simbolį (žr. paveikslėlį) pasirinkite pageidaujamos temperatūros lygį.




Kepimo funkcija buvo įjungta. Kol pasiekama kepimo temperatūra, temperatūros simbolis  lieka įjungtas. Paskui nuskamba signalas, ir temperatūros simbolis užgesa.

**Pastaba:** Kad būtų rodomi temperatūros indikatoriai  ir temperatūros lygis, kaitvietė turi likti pasirinkta.

3. Pasiekę reikiamą temperatūros lygį, į keptuvę įpilkite aliejaus, paskui sudėkite maisto produktus.

Vartykite maisto produktus, kad jie nepridegtų.

## Kepimo funkcijos išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite . Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

## Lentelė

Lentelėje nurodyta, koks temperatūros lygis tinka kiekvienam maisto produktui. Ruošimo laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų rūšies, svorio, storio ir kokybės.

Pasirinktas galingumo lygis priklauso nuo naudojamos keptuvės tipo.

		Temperatū- ros lygis	Bendras virimo lai- kas nuo garsinio signalo
<b>Mėsa</b>	Eskalopas natūralus arba paniruotas	med	6–10 min.
	Išpjova	med	6–10 min.
	Muštiniai	low	10–17 min.
	„Cordon bleu“	low	15–20 min.
	Mažai keptas bifšteksas (3 cm storio)	max	6–8 min.
	Vidutiniškai arba stipriai keptas bifšteksas (3 cm storio)	med	8–12 min.
	Krūtinėlė (2 cm storio)	low	10–20 min.
	Keptos arba šviežios dešrelės	low	8–20 min.
	Hamburgeriai / rusiška išpjova	low	6–30 min.
	Paštetas	min	6–9 min.
	Ragu, gyros	med	7–12 min.
	Mėsos faršas	med	6–10 min.
	Lašiniai	min	5–8 min.
<b>Žuvis</b>	Kepta žuvis	low	10–20 min.
	Žuvies filė, natūrali arba paniruota	low / med	10–20 min.
	Raudonosios ir pilkosios krevetės	med	4–8 min.
<b>Patiekalai, paruošti su kiaušini- niais</b>	Blynai	med	kepti vieną po kito
	Tortilja	min	kepti vieną po kitos
	Kepti kiaušiniai	min / med	2–6 min.
	Plakti kiaušiniai	min	2–4 min.
	„Kaiserschmarm“ pyragas	low	10–15 min.
	Skrebučiai / prancūziški „tostai“	low	kepti vieną po kitos
<b>Bulvės</b>	Troškintos bulvės, paruoštos iš virtų nenuluptų bulvių	max	6–12 min.
	Troškintos bulvės, paruoštos iš žalių bulvių*	low	15–25 min.
	Skanėstai iš bulvių	max	kepti vieną po kitos
	Šaldytos bulvės	med	10–15 min.
<b>Daržovės</b>	Česnakai, svogūnai	min	2–10 min.
	Aguročiai, baklažanai	low	4–12 min.
	Ankštpipiriai, žalieji šparagai	low	4–15 min.
	Grybai	med	10–15 min.
	Šaldytos daržovės	med	6–10 min.
<b>Šaldyti produktai</b>	Eskalopas	med	15–20 min.
	„Cordon bleu“	low	10–30 min.
	Krūtinėlė	min	10–30 min.
	Gabalėliai	med	10–15 min.
	„Gyros“, kebabai	med	10–15 min.
	Žuvies filė, natūrali arba paniruota	low	10–20 min.
	Žuvies piršteliai	med	8–12 min.
	Keptos bulvės	med / max	4–6 min.
	Keptuvėje ruošiami patiekalai ir daržovės	min	8–15 min.
	Suktinukai „Rollitos de primavera“	low	10–30 min.
	Kamamberas / sūris	low	10–15 min.
<b>Kiti</b>	Kamamberas / sūris	low	7–10 min.
	Pusfabrikačiai, gaminami įpilant vandens, pvz., makaronai keptuvėje	min	4–6 min.
	Skrebučiai	low	6–10 min.
	Migdolai / lazdyno riešutai / kedro riešutai*	min	3–7 min.



\* Šaltoje keptuvėje.


# Apsauga nuo vaikų

Kaitlentę galima apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, tokiu būdu išvengiant, kad vaikai įjungtų kaitvietes.

## Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Indikatorius, esantis greta simbolio , įsižiebia 10 sekundžių. Kaitvietė yra užblokuota.

Išjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Blokavimas išsijungia.

## Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungžiama kaitlentė.




### Įjungimas ir išjungimas

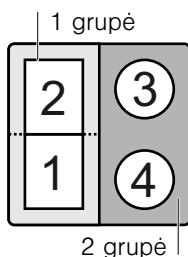
Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikta informacija apie automatinės apsaugos nuo vaikų įjungimą.

# Funkcija „Powerboost“

Naudojant funkciją „Powerboost“ galima užvirti didelį kiekį vandens greičiau, nei naudojant galingumo lygį .



## Naudojimo apribojimai

Šia funkcija galima naudotis visose kaitvietėse, svarbiausia, kad kita tos pačios grupės kaitvietė nebūtų prijungta (Žr. paveikslėlį). Priešingu atveju vaizdiniame pasirinktos kaitvietės indikatoriuje mirksės  ir ; po to automatiškai bus nustatytas galingumo lygis , o funkcija neįsijungs.



**Pastaba:** Didžiausias į lanksčiąją zoną tiekiamas galingumas pasiekiamas uždėjus vieną indą zonos centre, kaip ir nurodyta skyriuje *Lanksčioji zona*.

## Įjungimas

1. Pasirinkite kurią nors kaitvietę.
2. Paspauskite simbolį **boost** .  
Užsižiebia indikatorius .

Funkcija „Powerboost“ įjungta.

## Išjungimas

1. Pasirinkite kurią nors kaitvietę.
2. Paspauskite simbolį **boost** .  
Išsijungs indikatorius  ir kaitvietėje vėl įsijungia galingumo lygis .

„Powerboost“ funkcija bus išjungta.

**Pastaba:** Nustatytomis aplinkybėmis funkcija „Powerboost“ gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugotos kaitlentės viduje esančios elektroninės dalys.

# Laiko programavimo funkcija

Ši funkcija gali būti naudojama dviem skirtingais būdais:




- norint automatiškai išjungti kaitvietę;
- kaip įspėjamasis laikrodis.

## Automatinis kaitvietės išjungimas

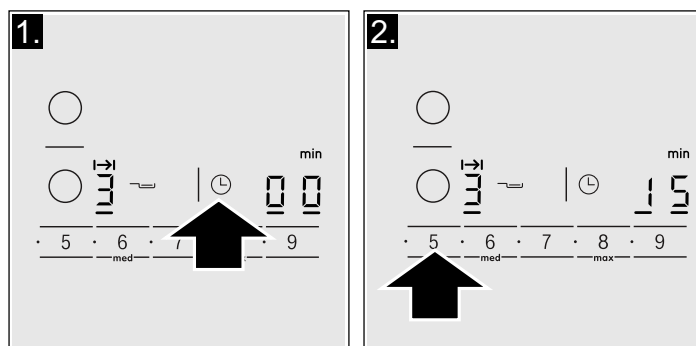
Praėjus pasirinktam laikui kaitvietė išsijungs automatiškai.

### Kaip programuoti

Kaitlentė turi būti įjungta:

1. Kaitvietės ir norimo galingumo lygio pasirinkimas.
2. Paspauskite simbolį . Kaitvietės indikatorius  įsižiebia. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia .

3. Per 10 sekundžių programavimo zonoje pasirinkite pageidaujamą kaitinimo trukmę.



Kaitinimo laikas pradeda eiti.

**Pastaba:** Galima automatiškai užprogramuoti tą patį virimo laiką visoms kaitvietėms. Užprogramuotas laikas atskirai bus skaičiuojamas kiekvienai kaitvietei.

Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikta informacija apie automatinį virimo laiko nustatymą.

## Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį ☹.

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba nustatykite ties ☹☹, jeigu norite atšaukti laiką.

## Automatinis kaitvietės išjungimas naudojant kepimo funkciją

Jei ruošiant produktus naudojama kepimo funkcija, užprogramuotas kepimo laikas pradėdamas skaičiuoti nuo tada, kai pasirinktoje kaitvietėje pasiekama reikiama temperatūra.

## Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje išsijungia ☹☹ ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį ☹, nurodymai ir garso signalas išsijungia.

## Pastabos

- Norėdami užprogramuoti kaitinimo laiką iki 10 minučių, prieš pasirinkdami pageidaujamą reikšmę visuomet paspauskite 0.
- Jei skirtingose zonose buvo užprogramuotas kaitinimo laikas, vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje visada rodomas pasirinktos kaitvietės laikas.
- Galima nustatyti virimo laiką iki 99 minučių.

## Įspėjamasis laikrodis

Įspėjamasis laikrodis leidžia programuoti laiką iki 99 minučių. Jis nepriklauso nuo kitų nustatymų. Ši funkcija automatiškai neišjungia kaitvietės.

## Kaip programuoti

1. Kelis kartus paspauskite simbolį ☹, kol įsižiebs indikatorius ☹. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje išsijungia ☹☹.
2. Programavimo zonoje nustatykite pageidaujamą laiką. Po kelių sekundžių laikas ima eiti.

## Laiko keitimas arba atšaukimas

Paspauskite simbolį ☹, indikatorius ☹ užsižiebs.

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba paspauskite 0, jeigu norite atšaukti laiką.

## Laikui pasibaigus

Laikui pasibaigus nuskamba signalas. Vaizdiniame laiko programavimo indikatoriuje pasirodo ☹☹ ir ☹. Paspaudus simbolį ☹ indikatoriai išsijungia.

## Apsaugos valant funkcija

Valydami valdymo skydelį, kai kaitlentė yra įjungta, galite netyčia pakeisti nustatymus.

Siekiant to išvengti, kaitlentėje įrengta valymo apsaugos funkcija. Paspauskite simbolį ☹. Pasigirs signalas. Valdymo

skydelis užblokuojamas 35 sekundėms. Dabar galima valyti valdymo skydelį nerizikuojant pakeisti nustatymų.

**Pastaba:** Blokavimas neveikia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galima išjungti bet kada.

## Automatinis laiko apribojimas

Jei kaitvietė veikia ilgą laiką ir neatliekami jokie nustatymų pakeitimai, išsijungia automatinė laiko apribojimo funkcija.

Kaitvietė nustoja kaisti. Kaitvietės vaizdiniame indikatoriuje paeiliui F, B ir likutinės šilumos indikatorius h/H.

Paspaudus bet kurį simbolį, indikatorius užgęsta. Dabar galima vėl pasirinkti kaitvietę.

Įsijungus automatiniam ribojimui, jis valdomas priklausomai nuo pasirinktos kaitinimo padėties (nuo 1 iki 10 valandų).

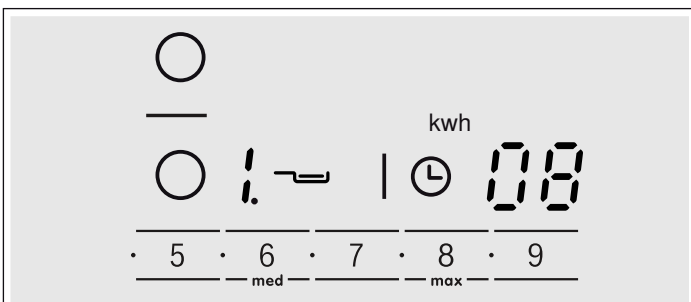
## Energijos suvartojimo rodymas

Naudojantis šia funkcija galima matyti bendrą energijos suvartojimą nuo tada, kai buvo įjungta kaitlentė.

Išjungus kaitlentę suvartojimas kwh bus rodomas 10 sekundžių.

Paveikslėlyje pateiktas 1.08 kwh vartojimo pavyzdys.

Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikiama informacija apie šios funkcijos įjungimą.



# Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nustatymų. Šie nustatymai gali būti pritaikyti naudotojo poreikiams.

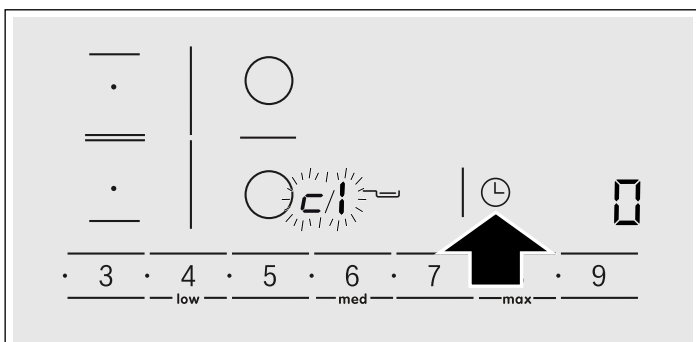
Indikatorius	Funkcija
c 1	<b>Automatinė apsauga nuo vaikų</b> 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c 2	<b>Garsiniai signalai</b> 0 Patvirtinimo ir klaidos signalai išjungti. 1 Įjungtas tik klaidos signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Visi signalai įjungti.*
c 3	<b>Parodyti energijos suvartojimą</b> 0 Išjungta.* 1 Įjungta.*
c 5	<b>Kaitinimo laiko automatinis programavimas.</b> 0 Išjungtas.* 1-99 Automatinio išsijungimo laikas.
c 6	<b>Išpėjamojo laiko programavimo funkcijos signalo trukmė</b> 1 10 sekundžių*. 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	<b>Maitinimo valdymo funkcija</b> 0 = išjungta.* 1 = 1000 W minimalus galingumas. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 arba 9 = maksimalus kaitlentės galingumas.
c 9	<b>Kaitlentės pasirinkimo laikas</b> 0 Neribotas: lieka pasirinkta paskutinė suprogramuota kaitvietė.* 1 Ribotas: kaitvietė liks pasirinkta tik 10 sekundės.
c 0	<b>Atkurti numatytuosius nustatymus</b> 0 Asmeniniai nustatymai.* 1 Atkurti gamyklinius nustatymus.

\*Gamyklinis nustatymas

## Prieiga prie pagrindinių nustatymų

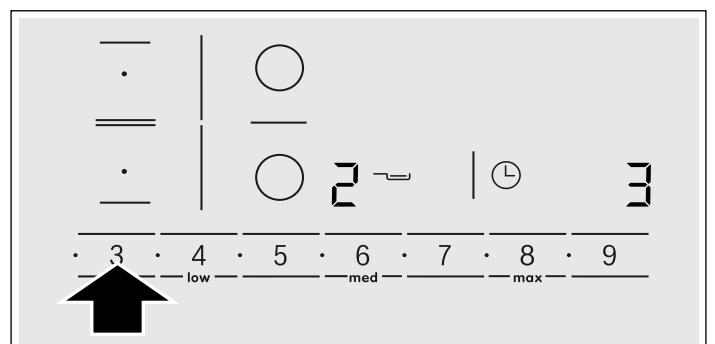
Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.
2. Per 10 sekundžių palaikykite nuspaudę simbolį ☹ 4 sekundes.



Pagal išankstinį nustatymą vaizdiniuose indikatoriuose paeilui įsižiebia c ir 1 bei 0.

3. Kelis kartus paspauskite simbolį ☹, kol pasirodys norimos funkcijos indikatorius.
4. Paskui programavimo zonoje pasirinkite pageidaujamą nustatymą.



5. Paspauskite simbolį ☹ ir palaikykite ilgiau kaip 4 sekundes. Nustatymai buvo išsaugoti tinkamai.

### Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

# Priežiūra ir valymas

Šiame skyriuje pateikiami patarimai ir įspėjimai, skirti padėti palaikyti švarą ir optimalią kaitlentės priežiūrą

## Kaitlentė

### Valymas

Nuvalykite kaitvietę kiekvieną kartą pavirę. Tuomet nepridegs prilipę likučiai. Nevalykite kaitlentės, kol ji pakankamai neatvės.

Naudokite tik kaitvietėms pritaikytas plovimo priemones. Laikykitės nurodymų, pateiktų ant gaminio pakuotės.

Niekada nenaudokite:

- indaplovių nepraskalavę;
- indaplovių valiklių;
- abrazyvių medžiagų;

- korozinių priemonių, tokių kaip purkštuvai krosnims ar valikliai
- braižančių kempinių;
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų valymo mašinų;

Geriausias būdas pašalinti likusius nešvarumus yra grandikliu stiklui. Laikykitės gamintojo nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių galima gauti iš techninės pagalbos tarnybos arba mūsų internetinėje svetainėje.

### Kaitlentės rėmas

Siekiant išvengti kaitlentės rėmo sugadinimo, atsižvelkite į šiuos nurodymus:

- Naudokite tik karštą vandenį su nedideliu kiekiu muilo
- Niekada nenaudokite aštrių arba abrazyvinių produktų
- Nenaudokite priemonės dėmėms nuo stiklo pašalinti

# Gedimų taisymas

Paprastai gedimai atsiranda dėl smulkmenų. Prieš informuodami techninės pagalbos tarnybą, turite atsižvelgti į šiuos patarimus ir įspėjimus.

Indikatorius	Gedimas	Priemonė
Joks	Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas.  Prietaisas prijungtas nesilaikant sujungimų schemas.  Gedimas elektroninėje sistemoje.	Naudodami kitus elektrinius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros energijos tiekimas.  Patikrinkite, ar prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimų schemą.  Jei išvardyti patikrinimai neišsprendžia gedimo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
Indikatoriai mirksi	Valdymo skydelis yra drėgnas arba ant jo uždėtas koks nors daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksės indikatorius -	Įvyko elektroninės sistemos triktis.	Patvirtinkite gedimą trumpam uždengdami valdymo paviršių ranka.
$E_r + \text{numeris} / d + \text{numeris} / E + \text{numeris}$	Gedimas elektroninėje sistemoje.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo.*
$FQ / F9$	Įvyko vidinė veikimo klaida.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo.*
$F2$	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė atitinkamą kaitvietę.	Palaukite, kol elektronikos sistema pakankamai atvės. Paskui paspauskite kurį nors simbolį kaitlentėje.*
$F4$	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė visas kaitvietes.	
$F5 + \text{galingumo lygis ir perspėjamasis signalas}$	Valdymo skydelio zonoje yra karštas indas. Labai tikėtina, kad perkaito elektroninė sistema.	Nuimkite minėtą indą. Netrukus gedimo indikatorius užges. Galima toliau ruošti patiekalą.
$F5$ ir perspėjamasis signalas	Valdymo skydelio zonoje yra karštas indas. Kaitvietė užgeso, kad apsaugotų elektroninę sistemą.	Nuimkite minėtą indą. Palaukite kelias sekundes. Paspauskite kurią nors valdymo paviršiaus vietą. Kai išsijungia gedimo indikatorius, galima toliau ruošti patiekalą.
$U1$	Srovės įtampa netinkama, viršija įprastines veikimo ribas.	Kreipkitės į elektros tiekimo tinklo operatorių.
$U2 / U3$	Kaitvietė perkaito ir atsijungė, kad apsaugotų viryklę.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės ir įjunkite ją iš naujo.

\* Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.

**Nestatykite jokio karšto indo ant valdymo skydelio.**

## Įprastas triukšmas prietaisui veikiant

Indukcinio kaitinimo technologija remiasi elektromagnetinių laukų sukūrimu, tokiu būdu karščiui susidarant tiesiogiai ties puodo dugnu. Jie, priklausomai nuo puodo konstrukcijos, gali sukelti tam tikrus garsus ar vibracijas, kaip aprašyta žemiau:

### Gilų zvimbimą, kaip transformatorius

Šis triukšmas skleidžiamas, kai gaminant nustatytas didelis galingumo lygis. To priežastis yra didelis kiekis energijos, kuri perduodama iš kaitvietės į indą. Šis triukšmas išnyksta arba susilpnėja, kai sumažinamas galingumas.

### Silpnas švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai indas yra tuščias. Šis triukšmas išnyks, kai į puodą įpilsite vandens arba įdėsite maisto produktų.

### Traškėjimas

Šis triukšmas girdimas induose, kuriuos sudaro skirtingos viena ant kitos uždėtos medžiagos. Šis triukšmas atsiranda dėl

vibracijų, kurios atsiranda jungiamuosiuose skirtingų viena ant kitos esančių medžiagų sluoksnių paviršiuose. Šis triukšmas sklinda iš indo. Dėl maisto produktų kiekio ir ruošimo būdo gali kilti skirtingas triukšmas.

### Stiprus švilpimas

Visų pirma triukšmas atsiranda induose, pagamintuose iš įvairių vienas ant kito sudėtų medžiagų, kai tik įjungiamas didžiausias šildymo galingumo lygis tuo pat metu ant dviejų kaitviečių. Šis švilpimas išnyks arba susilpnės sumažinus galingumo lygį.

### Ventiliatoriaus triukšmas

Tam, kad elektroninė sistema būtų naudojama tinkamai, kaitlentės veikimo temperatūra turi būti kontroliuojama. Dėl to kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius taip pat gali veikti iš inercijos išjungus kaitlentę, jei nustatyta temperatūra vis dar yra aukšta.

Aprašyti triukšmai yra įprasti, tai yra indukcinės technologijos dalis ir jie nereiškia, kad įvyko gedimas.

## 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, išskvietus 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 sąrašė.

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

## Išbandyti patiekalai

Ši lentelė parengta įvertinimo įstaigoms, kad joms būtų lengviau vykdyti mūsų prietaisų kontrolę.

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumulatorius, skirtas indukciniai kaitlentėi HEZ 390042), kurių matmenys:

- Prikaistuvis Ø16 cm, 1,2 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø16 cm, 1,7 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø22 cm, 4,2 l, skirtas Ø18 cm kaitvietėms
- Keptuvė Ø24 cm, skirta Ø18 cm kaitvietėms

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas		Virimas		
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Galingumo lygis	Dangtis
<b>Šokolado tirpinimas</b>						
Indas: prikaistuvis						
Šokolado danga (pvz., „Dr. Oetker“ prekės ženklas, juodas, 55 %, 150 g.)						
	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ne
<b>Įkaitinti ir laikyti karštą lęšių sriubą</b>						
Indas: puodas						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
<i>Lęšių sriuba*</i>						
Kiekis – 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 nemaišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 nemaišant	Taip	1.	Taip
<i>Konservuota lęšių sriuba, pvz., lęšiai su „Erasco“ dešra</i>						
Kiekis – 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip
Kiekis – 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas			Virimas	
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Galingumo lygis	Dangtis
<b>Paruošti Bešamelio padažą</b>						
Indas: prikaistuvis						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Sudedamosios dalys: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm					
1. Ištirpinti sviestą, išmaišyti tešlą su druska bei viską pašildyti		1	maždaug 3:00	Ne		
2. Įpilti pieno ir nuolat maišant užvirinti padažą		7	maždaug 5:20	Ne		
3. Užvirus Bešamelio padažui, virinti dar 2 minutes nuolat maišant					1	Ne
<b>Išvirti ryžius su pienu</b>						
Indas: puodas						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Šildyti pieną, kol jis ims kilti. Pakeisti rekomenduojamą virimo lygį ir į pieną supilti ryžius, cukrų ir druską.						
Sudedamosios dalys: 190 g apvalių grūdų ryžių, 23 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm					
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 30 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos	Ø 18 cm	8.	maždaug 6:30	Ne	2 pamaišyti po maždaug 10:00	Taip
<b>Išvirti ryžius*</b>						
Indas: puodas						
Vandens temperatūra – 20 °C						
Sudedamosios dalys: 125 g apvalių grūdų ryžių, 300 g vandens ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm	9	maždaug 2:30	Taip	2	Taip
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 600 g vandens ir šiek tiek druskos						
	Ø 18 cm	9	maždaug 2:30	Taip	2.	Taip
<b>Pakepinti kiaulienos išpjovą</b>						
Indas: keptuvė						
Pradinė išpjovos temperatūra: 7 °C						
2 išpjovų gabalėliai (bendras svoris – maždaug 200 g, 1 cm storio)						
	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
<b>Iškepti blynus**</b>						
Indas: keptuvė						
55 ml blynų tešlos						
	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
<b>Iškepti šaldytas bulvytes</b>						
Indas: puodas						
Sudedamosios dalys: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus, skirto kepti: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)						
	Ø 18 cm	9	Kol aliejaus temperatūra pasieks 180 °C	Ne	9	Ne

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2



<b>Drošības noteikumi</b> .....	<b>33</b>	Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana .....	42
Bojājumu iemesli.....	34	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma.....	42
<b>Vides aizsardzība</b> .....	<b>35</b>	<b>„Powerboost” funkcija</b> .....	<b>42</b>
Videi draudzīga utilizācija.....	35	Lietošanas ierobežojumi.....	42
Padomi enerģijas taupīšanai .....	35	ieslēgšana .....	42
<b>Gatavošana ar indukciju</b> .....	<b>35</b>	Izslēgšana .....	42
Priekšrocības, gatavojot ar indukciju .....	35	<b>Laika uzstādīšanas funkcija</b> .....	<b>42</b>
Trauki.....	35	Automātiskā sildriņķa izslēgšanās.....	42
<b>Informācija par ierīci</b> .....	<b>36</b>	Taimeris .....	43
Vadības panelis.....	36	<b>Tīrīšanas drošības funkcija</b> .....	<b>43</b>
Sildriņķi .....	36	<b>Laika automātiskā ierobežošana</b> .....	<b>43</b>
Atlikušā karstuma indikators.....	37	<b>Enerģijas patēriņa parādīšana</b> .....	<b>43</b>
<b>Sildvirsmas programmēšana</b> .....	<b>37</b>	<b>Standarta iestatījumi</b> .....	<b>44</b>
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana .....	37	Pieļūve standarta iestatījumiem.....	44
Sildriņķa regulēšana.....	37	<b>Kopšana un tīrīšana</b> .....	<b>45</b>
Ēdienu gatavošanas tabula.....	37	Sildvirsmas.....	45
<b>Pielāgojamais sildriņķis</b> .....	<b>39</b>	Sildvirsmas rāmis.....	45
Padomi trauku lietošanai.....	39	<b>Bojājumu novēršana</b> .....	<b>45</b>
Brīdinājumi .....	39	Parasts troksnis ierīces darbības laikā.....	46
Kā divi neatkarīgi sildriņķi .....	39	<b>Klientu serviss</b> .....	<b>46</b>
Kā viens vienots sildriņķis.....	39	<b>Pārbaudīti ēdieni</b> .....	<b>46</b>
Kā divu sildriņķu lietošana.....	39		
<b>Cepšanas funkcija</b> .....	<b>40</b>		
Cepšanas funkcijai paredzētās cepešpannas .....	40		
Temperatūras līmeņi.....	40		
Uzstādīšana.....	40		
Tabula .....	41		
<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> .....	<b>42</b>		

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.

Pārbaudiet ierīci pēc izņemšanas no iepakojuma. Gadījumā, ja ierīce transportēšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to un sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu, kā arī pierakstiet visus radušos bojājumus. Citādi zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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 spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu 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.

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

### **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.
- Sildriņķi 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.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

### **Apdegumu risks!**

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

### **Elektriskā trieciena risks!**

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet 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 plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

### **Bojājumu risks!**

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu.

Starp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

### **Savainojuma draudi!**

- Gatavojot ūdeni, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

### **Bojājumu iemesli**

#### **Uzmanību!**

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

## Vispārīgi

Turpmāk redzamajā tabulā ir norādīti biežāk sastopamie bojājumi.

Bojājumi	Iemesls	Pasākums
Traipi	Izšakstīties ēdiens	Nekavējoties notīriet izšakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.
	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādus tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu kā paplāti vai virtuves virsmu.
	Trauku nelīdzenās pamatnes skrāpē keramisko stiklu	Pārbaudiet traukus.
Krāsas zaudēšana	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādus tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmai.
	Trauku radīti skrāpējumi	Pārvietojot katlus un cepešpannas, paceliet tos.
Atslāņošanās	Cukurs, vielas ar augstu cukura saturu	Nekavējoties notīriet izšakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.

## Vides aizsardzība

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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.

### Padomi enerģijas taupīšanai

■ Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.

- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biežām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

## Gatavošana ar indukciju

### Priekšrocības, gatavojot ar indukciju

Gatavošana ar indukciju paredz tradicionālā sildīšanas veida būtiskas izmaiņas, jo karstums rodas tieši traukā. Tādēļ ir vairākas priekšrocības

- Var ietaupīt vārīšanas un cepšanas laiku, karsējot tieši traukā.
- Var ietaupīt enerģiju.
- Vieglāk uzturēt un kopt. Pārtikas produkti, kas pārplūduši pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg.
- Karstuma kontrole un drošība; virsma padod vai atslēdz enerģiju uzreiz pēc vadības pogas pagriešanas. Kad noņem trauku, indukcijas veida sildriņķis pārtrauc padot jaudu, pat ja tas iepriekš nav izslēgts.

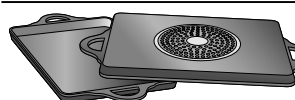
### Trauki

Gatavošanai ar indukcijas metodi ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki, un tie var būt izgatavoti no šādiem materiāliem:

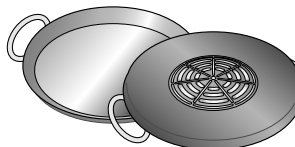
- emaljēts tērauds;
- čuguns;
- nerūsējošais tērauds īpašs indukcijas metodei paredzētiem traukiem.

Lai uzzinātu, vai trauki ir piemēroti, pārbaudiet, vai trauka pamatne pievelk magnētu.

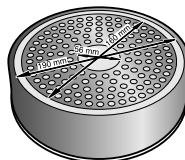
Ir pieejami citi trauki, kas ir piemēroti indukcijas metodei un kuriem visa pamatne nav feromagnētiska.



Izmantojot lielus traukus ar mazāka diametra feromagnētisku laukumu, tiek sildīta tikai feromagnētiskā zona; tādā veidā siltuma sadalījums var būt nevienmērīgs.



Trauki ar to pamatnē iestrādātām alumīnija zonām samazina feromagnētisko laukumu, tāpēc pievadītā jauda var būt mazāka vai var būt grūtības noteikt trauka parametrus, vai pat vispār to uztvert.



Lai iegūtu labus gatavošanas rezultātus, trauka feromagnētiskā laukuma diametram vajadzētu atbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek uztverts, pamēģiniet to novietot uz nākamā – mazāka diametra – sildriņķa.

### Nepiemēroti trauki

Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

## Trauka pamatnes īpašības

Trauku pamatņu īpašības var ietekmēt pagatavotā ēdiena viendabīgumu. Trauki, kas izgatavoti no materiāliem, kuri palīdz izplatīt karstumu, piemēram, „sviestmaizes” veida trauki no nerūsējošā tērauda, karstumu sadala vienmērīgi, ietaupot laiku un enerģiju.

## Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlētajā sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstoša izmēra, iemirgosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

## Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirsmā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

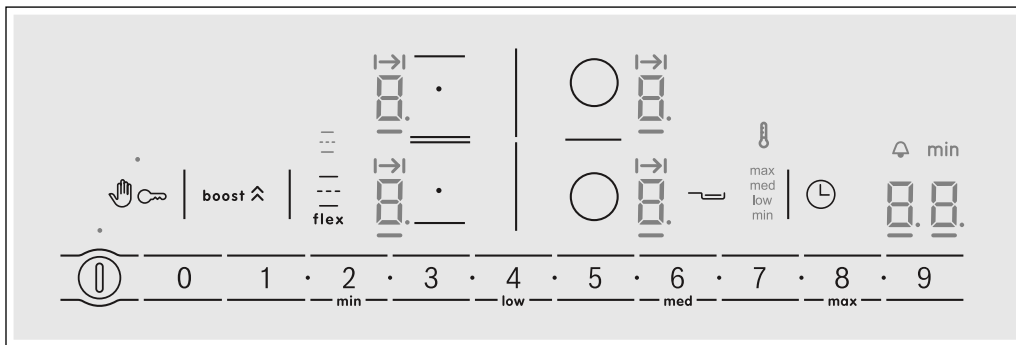
## Trauka noteikšana

Katram sildriņķim ir trauka noteikšanas minimālais ierobežojums, kas atšķiras atkarībā no izmantojamā trauka materiāla. Tādēļ ir jāizmanto tas sildriņķis, kas vislabāk atbilst trauka diametram.

# Informācija par ierīci

Par ierīces izmēriem un sildriņķu jaudu lasiet 2. lappusē .

## Vadības panelis



Vadības virsmas	
①	Galvenais slēdzis
○/□	Sildriņķa izvēle
1•2•...8•9	Iestatīšanas zona
✋	Tīrīšanas drošības funkcija
🔒	Bērnu drošības sistēma
boost ⬆	Funkcija „Powerboost”
flex	Pielāgojamais sildriņķis
🕒	Laika uzstādīšana
🔥	Cepšanas funkcija
min, low, med, max	Temperatūras līmeņi

Indikatori	
1-9	Jaudas līmeņi
0	Darbības gatavība
00	Laika uzstādīšanas funkcija
H/h	Atlikušais karstums
🕒	Taimeris
↔	Automātiskā izslēgšanās
b	Funkcija „Powerboost”
flex	Pielāgojamais sildriņķis
R	Cepšanas funkcija
🔥	Cepšanas funkcijas temperatūra
min, low, med, max	Temperatūras līmeņi

## Vadības virsmas

Nospiežot simbolu, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

**Norādījums:** Vienmēr rūpējieties, lai vadības virsmas būtu sausas. Mitrums var ietekmēt to darbību.

## Sildriņķi

Sildriņķis	
○ Vienkāršais sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra trauku.
□ Pielāgojamais sildriņķis	Skatīt sadaļu „Pielāgojamais sildriņķis”
Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti gatavošanai ar indukcijas metodi. Skatīt sadaļu „Piemēroti trauki”.	

## Atlikušā karstuma indikators

Sildvirsmas uz katra sildriņķa ir atlikušā karstuma indikators, kas parāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Nepieskarieties tiem sildriņķiem, kuriem deg šis indikators.

Kaut gan sildvirsmas būs izslēgtas, indikators *h* vai *H*, paliks izgaismots, kamēr sildriņķis būs karsts.



Noņemot trauku pirms sildriņķa izslēgšanas, pārmaiņus parādīsies indikators *h* vai *H* un izvēlētais jaudas līmenis.


## Sildvirsmas programmēšana

Šajā nodaļā ir parādīts, kā pielāgot sildvirsmu. Tabulā ir attēloti jaudas līmeņi un dažādu ēdienu gatavošanas laiki.

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: nospiediet simbolu . Atskan skaņas signāls. Iedegas indikators, kas atrodas pie galvenā slēdža, un sildriņķu indikatori . Sildvirsmas ir gatavas darbībai.

Izslēgšana: spiediet simbolu , līdz indikatori nodziest. Visas sildvirsmas ir izslēgtas. Atlikušā karstuma indikators paliek ieslēgts, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

### Norādījumi


- Sildvirsmas izslēdzas automātiski, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie uzstādījumi saglabājas atmiņā pirmās 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja sildvirsmu šajā laika periodā atkal ieslēdz, tiek piemēroti iepriekšējie uzstādījumi.

### Sildriņķa regulēšana

Izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni, izmantojot simbolus no 1 līdz 9.





1. jaudas līmenis = minimālā jauda

9. jaudas līmenis = maksimālā jauda

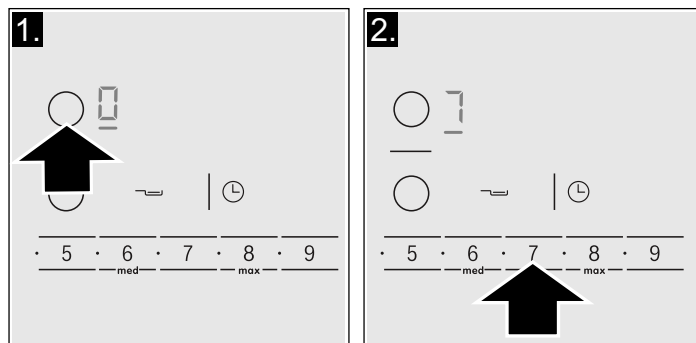
Katram jaudas līmenim ir vidējais līmenis. Šis līmenis iestatīšanas zonā ir atzīmēts ar simbolu .

### Jaudas līmeņa izvēle

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.


1. Nospiediet simbolu  vai  vajadzīgajā sildriņķī. Iedegas indikators  un simbols  apakšdaļā.

2. Iestatīšanas zonā izvēlieties jaudas līmeni.




Jaudas līmenis ir iestatīts.

### Jaudas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet vajadzīgā jaudas līmeņa simbolu. Lai izvēlētos vidējo līmeni, pieskarieties simbolam , kas atrodas starp jaudas līmeņa simboliem.

### Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiet uz . Sildriņķis izslēdzas un parādās atlikušā karstuma indikators.

### Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies. Ja uzliksiet uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

### Ēdienu gatavošanas tabula

Šajā tabulā ir minēti vairāki piemēri.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no jaudas līmeņa un ēdiena veida, svara un kvalitātes. Šī iemesla dēļ gatavošana atšķiras.

Sildot biežputras, krēmus un biezas mērces, ik pa brīdim tās apmaisiet.

Lai sāktu gatavot, izmantojiet 9. jaudas līmeni.

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, šokolādes glazūra	1-1.	–
Sviests, medus, želatīns	1-2	–
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Putra (piem., lēcu)	1-2	–
Piens**	1.-2.	–
Ūdenī sildīti cīsiņi**	3-4	–

\* Gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Bieži apmaisiet

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3-4	15–25 min.
Saldēts gulašs	3-4	30–40 min.
<b>Gatavošana uz lēnas uguns, vārīšana uz lēnas uguns</b>		
Kartupeļu bumbiņas*	4.-5.	20–30 min.
Zivis*	4-5	10–15 min.
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1-2	3–6 min.
Sakultās mērces, piem., Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.
<b>Vārīšana, tvaicēšana, cepšana uz lēnas uguns</b>		
Rīsi (divkāršā ūdens daudzumā)	2-3	15–30 min.
Rīsi ar pienu	2-3	30–40 min.
Nemizoti kartupeļi	4-5	25–30 min.
Mizoti kartupeļi ar sāli	4-5	15–25 min.
Makaroni*	6-7	6–10 min.
Sautējums, zupas	3.-4.	15–60 min.
Dārzeni	2.-3.	10–20 min.
Dārzeni, saldēti	3.-4.	7–20 min.
Gatavošana ātrvārtējā	4.-5.	–
<b>Sautēt</b>		
Gaļas rituļi	4-5	50–60 min.
Sautējums	4-5	60–100 min.
Gulašs	3-4	50–60 min.
<b>Apcepšana/cepšana nelielā eļļas daudzumā**</b>		
Filejas, dabīgā veidā vai panētas	6-7	6–10 min.
Saldētas filejas	6-7	8–12 min.
Karbonādes – dabīgā veidā vai panētas***	6-7	8–12 min.
Bifšteks (3 cm biezs)	7-8	8–12 min.
Krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10–20 min.
Krūtiņa, saldēta***	5-6	10–30 min.
Hamburgeru gaļas plāksnes/gaļas bumbiņas (3 cm biezas)***	4.-5.	30–40 min.
Zivis un zivju filejas dabīgā veidā	5-6	8–20 min.
Panētas zivis un zivju filejas	6-7	8–20 min.
Saldētas panētas zivis, piem., zivju pirkstiņi	6-7	8–12 min.
Lielās un mazās garneles	7-8	4–10 min.
Saldēti ēdieni, piem., sautējumi	6-7	6–10 min.
Pankūkas	6-7	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Omlete	3.-4.	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Ceptas olas	5-6	3–6 min.
<b>Cepšana** (150–200 g vienā porcijā ar 1–2 l eļļas)</b>		
Saldēti produkti, piem., frī kartupeļi, vistas gaļas gabaliņi	8-9	cept vienu porciju pēc otras
Saldētas kroketes	7-8	
Gaļa, piem., vistas gabaliņi	6-7	
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6-7	
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus mīklā, piem., šampinjoni	6-7	
Konditorejas izstrādājumi, piem., virtuļi, augļi alus mīklā	4-5	

\* Gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Bieži apmaisiet

# Pielāgojamais sildriņķis

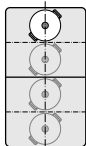
To var izmantot kā vienu vienotu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus atbilstīgi kulinārajām vajadzībām.

To veido 4 induktori, kas darbojas patstāvīgi. Pielāgojamā sildriņķa darbības laikā aktīva ir tikai tā daļa, kas ir nosepta ar trauka pamatni.

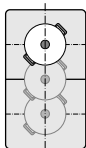
## Padomi trauku lietošanai

Lai nodrošinātu optimālu siltuma noteikšanu un izplatīšanu, trauku iesaka novietot precīzi centrā:

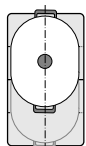
### Kā viens sildriņķis



**Diametrs mazāks par vai vienāds ar 13 cm**  
Novietojiet trauku vienā no 4 attēlā redzamajām pozīcijām.

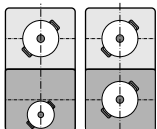


**Diametrs lielāks par 13 cm**  
Novietojiet trauku vienā no 3 attēlā redzamajām pozīcijām.



Ja trauks aizņem vairāk par vienu sildriņķi, novietojiet to pie pielāgojamā sildriņķa garākās vai īsākās malas.

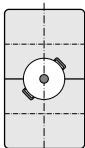
### Kā divi neatkarīgi sildriņķi



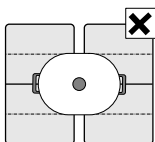
Priekšējo un aizmugurējo sildriņķi katru ar diviem induktoriem var izmantot atsevišķi, uzstādot vajadzīgo jaudas līmeni katram no tiem, šajā gadījumā iesakām izmantot tikai vienu trauku uz katra sildriņķa.

## Brīdinājumi

Izmantojot divus dažāda izmēra traukus vai traukus, kas nav izgatavoti no viena materiāla, var rasties noteikti trokšņi vai vibrācijas. Tas nekādi neietekmē sildriņķa pareizu darbību.



Lai maksimāli izmantotu funkciju „Powerboost”, kad sildriņķis tiek izmantots kā vienots sildriņķis, novietojiet trauku pielāgojamā sildriņķa centrā.



Sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamo sildriņķi nav ieteicams vienam traukam vienlaikus izmantot vairākus sildriņķus.

## Kā divi neatkarīgi sildriņķi

Pielāgojamais sildriņķis standarta uzstādījumā ir noregulēts, lai to varētu izmantot kā divus neatkarīgus sildriņķus.

### Ieslēgšana

Skatīt sadaļu “Sildriņķa uzstādīšana”.

## Kā viens vienots sildriņķis

Izmantojiet pilnībā visu sildriņķi, savienojot abus sildriņķus.

### Ieslēgšana

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

- Izvēlieties vienu no abiem pielāgojamajam sildriņķim atbilstošajiem sildriņķiem un iestatiet jaudas līmeni.
- Nospiediet simbolu . Iedegas vizuālais indikators. Pielāgojamais sildriņķis ir aktivizēts.
- Sildriņķa vizuālajā indikatorā parādās jaudas līmenis. Pielāgojamais sildriņķis ir ieslēgts.

### Jaudas līmeņa maiņa

Jaudas līmeņa maiņa iestatīšanas zonā.

### Jauna trauka pievienošana

Izvēlieties pielāgojamo sildriņķi un nospiediet simbolu , lai trauks tiktu uzvertts. Saglabājas iepriekš izvēlētais jaudas līmenis.

**Norādījums:** Ja trauks no darbībā esoša sildriņķa tiek pārvietots vai pacelts, plīts virsma veiks automātisku meklēšanu un saglabās iepriekš izvēlēto jaudas līmeni.

### Izslēgšana

Programmēšanas zonā atlasiet iestatījumu .

## Kā divu sildriņķu lietošana

Izvēlieties vienu no diviem pielāgojamā sildriņķa sildriņķiem un atlasiet tā iestatījumu .

**Norādījums:** Kad sildvirsmu izslēdz un atkal ieslēdz, pielāgojamo sildriņķi var atkal izmantot kā divus sildriņķus.

# Cepšanas funkcija

Šī funkcija ļauj cept uz diviem labās malas sildriņķiem, regulējot pannas temperatūru.

## Cepšanas priekšrocības

Sildriņķis uzsilst tikai tad, kad tas ir nepieciešams. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija. Eļļa un tauki nepārkarst.

## Norādījumi

- Nekad nekaršējiet eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības!
- Novietojiet cepešpannu sildriņķa centrā. Pārļiecinieties, vai cepešpannas pamatnes diametrs ir atbilstošs.
- Nelieciet uz cepešpannas vāku! Pretējā gadījumā automātiskā regulēšana nefunkcionēs. Var izmantot aizsargājošu sietveida vāku – šajā gadījumā automātiskā regulēšana darbosies.
- Cepšanai izmantojiet tikai piemērotu eļļu. Ja izmantojat sviestu, margarīnu, olīveļļu vai cūku taukus, izvēlieties temperatūras līmeni **min**.

## Temperatūras līmeņi

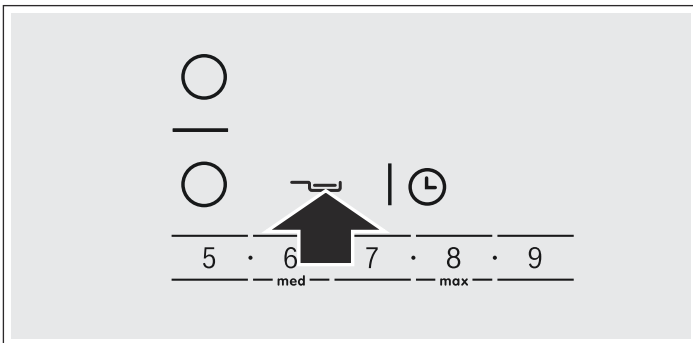
Jaudas līmenis	Temperatūra	Piemērotie ēdieni
<b>max</b>	augsta	piem., kartupeļu uzkodas, cepti kartupeļi un viegli apcepts bifšteks.
<b>med</b>	vidēja–augsta	piem., tādi cepti ēdieni kā saldēti panēti izstrādājumi, eskalopi, ragū, dārzeni.
<b>low</b>	vidēja–zema	piem., tādi trekni cepti ēdieni kā hamburgeru kotlete un desiņas, zivs.
<b>min</b>	zema	piem., sviestā, olīveļļā vai margarīnā cepta omlete

## Uzstādīšana

Pārbaudiet atbilstošo temperatūras līmeni tabulā. Uzlieciet pannu uz sildriņķa.

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties sildriņķi. Nospiediet simbolu . Sildriņķa vizuālajā norādē izgaismojas indikators un simbols .



## Cepšanas funkcijai paredzētās cepešpannas

Ir pieejamas šai funkcijai piemērotas cepešpannas, kuras var iegādāties vēlāk kā papildu piederumu specializētās tirdzniecības vietās vai mūsu tehniskās palīdzības dienestā. Vienmēr norādiet atbilstošo atsauci.

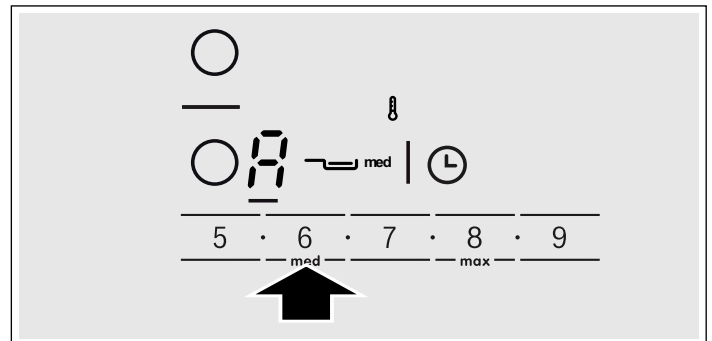
- **HEZ390210** mazs trauks (15 cm diametrs).
- **HEZ390220** vidējs trauks (19 cm)
- **HEZ390230** liels trauks (21 cm)

Cepešpannām ir pretpiedegšanas pārklājums. Ir arī iespējams cept ēdienus ar nelielu daudzumu eļļas.

## Norādījumi

- Cepšanas funkcija ir īpaši pielāgota šī veida cepešpannām.
- Lietojot cita veida cepešpannas, temperatūra var tikt pielāgota zemāka vai augstāka par izvēlēto līmeni. Vispirms izmēģiniet zemāku temperatūras līmeni; ja vajadzīgs, mainiet to. Šīs cepešpannas var pārkarst.

2. Nākamajās 10 sekundēs izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni ar attiecīgu jaudas līmeņa simbolu, kas atrodas iestatīšanas zonā (sk. attēlu).



Cepšanas funkcija būs ieslēgta. Temperatūras simbols paliek ieslēgts, līdz ir sasniegta cepšanās temperatūra. Tad atskan signāls un temperatūras simbols izslēdzas.

**Norādījums:** Lai skatītu temperatūras indikatorus un temperatūras līmeni, sildriņķim jābūt izvēlētam.

3. Kad sasniegta vajadzīgā temperatūra, ielejiet cepešpannā eļļu un ielieciet ēdiena sastāvdaļas.  
Kā ierasts, apmaisiet produktus, lai tie nepiedegtu.

## Cepšanas funkcijas izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatīšanas zonā izvēlieties iestatījumu . Sildriņķis izslēdzas, un parādās atlikušā karstuma indikators.



## Tabula

Tabulā norādīts, kāds temperatūras līmenis ir piemērots katram ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes dēļ.

Izvēlētais jaudas līmenis mainās – tas atkarīgs no izmantotās pannas veida.

		<b>Temperatūras līmenis</b>	<b>Gatavošanas ilgums pēc skaņas signāla</b>
<b>Gaļa</b>	Eskalops ar vai bez panējuma	med	6–10 min.
	Fileja	med	6–10 min.
	Ribiņas	low	10–17 min.
	"Cordon bleu"	low	15–20 min.
	Viegli apcepts bifšteks (3 cm biezs)	max	6–8 min.
	Vidēji vai kārtīgi apcepts bifšteks (3 cm biezs)	med	8–12 min.
	Vistas fileja (2 cm bieza)	low	10–20 min.
	Ceptas vai svaigas desiņas	low	8–20 min.
	Hamburgeru gaļas plāksnes/"krievu filejas"	low	6–30 min.
	Aknas	min	6–9 min.
	Ragū, giross	med	7–12 min.
	Maltā gaļa	med	6–10 min.
	Žāvēts speķis	min	5–8 min.
<b>Zivis</b>	Cepta zivs	low	10–20 min.
	Zivs fileja, ar vai bez panējuma	low/med	10–20 min.
	Tīģergarneles/garneles	med	4–8 min.
<b>Ar olu pagatavoti ēdieni</b>	Pankūkas	med	cept vienu pēc otra (citu pēc cita)
	Omletes	min	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
	Ceptas olas	min/med	2–6 min.
	Samīcīta olu masa ar piedevām	min	2–4 min.
	"Kaiserschmarm"	low	10–15 min.
	Apcepta baltmaize/tostermaizes	low	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
<b>Kartupeļi</b>	Cepti kartupeļi, kas gatavoti no nemizotiem vārītiem kartupeļiem	max	6–12 min.
	Cepti kartupeļi, kas gatavoti no zaļiem kartupeļiem*	low	15–25 min.
	Kartupeļu uzkodas	max	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
	Glazēti kartupeļi	med	10–15 min.
<b>Dārzeni</b>	Ķiploki, sīpoli	min	2–10 min.
	Kabači, baklažāni	low	4–12 min.
	Paprika, sparģeļi	low	4–15 min.
	Sēnes	med	10–15 min.
	Glazēti dārzeni	med	6–10 min.
<b>Saldēti produkti</b>	Eskalops	med	15–20 min.
	"Cordon bleu"	low	10–30 min.
	Vistas fileja	min	10–30 min.
	"Nuggets"	med	10–15 min.
	Giross, kebabs	med	10–15 min.
	Zivs fileja, ar vai bez panējuma	low	10–20 min.
	Zivju nūjiņas	med	8–12 min.
	Cepti kartupeļi	med/max	4–6 min.
	Pannā cepti produkti un dārzeni	min	8–15 min.
	"Rollitos de primavera"	low	10–30 min.
	"Camembert"/siers	low	10–15 min.
<b>Citi</b>	"Camembert"/siers	low	7–10 min.
	Pusfabrikāti, kurus pagatavo, pievienojot ūdeni, piem., pannā gatavoti makaroni	min	4–6 min.
	Grauzdiņi	low	6–10 min.
	Mandeles/rieksti/zemesrieksti*	min	3–7 min.



\* Uz neuzkarsētas pannas.


# Bērnu aizsardzības sistēma

Sildvirsmu var aizsargāt pret nejaušu ieslēgšanu, lai nepieļautu, ka bērni ieslēdz sildriņķus.

## Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet nospiestu simbolu  apmēram 4 sekundes. Indikators, kas atrodas pie simbola  iedegas uz 10 sekundēm. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: turiet nospiestu simbolu  apmēram 4 sekundes. Bloķēšana ir atslēgta.


## Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.




### Ieslēgšana un izslēgšana

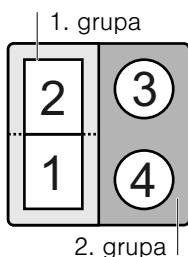
Sadaļā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko bērnu aizsardzības sistēmu.

# „Powerboost” funkcija

Ar „Powerboost” funkciju liels ūdens tilpums var uzsildīt ātrāk nekā, lietojot jaudas līmeni .



## Lietošanas ierobežojumi

Šī funkcija ir pieejama visos sildriņķos, ja vien nav ieslēgts cits tās pašas grupas sildriņķis. (Sk. attēlu.) Citādi izvēlētajā sildriņķa vizuālajā norādē mirgos  un ; pēc tam automātiski tiks iestatīts jaudas līmenis , neaktivizējot funkciju.






**Norādījums:** Lielāko jaudu pielāgojamajā sildriņķī iegūst, novietojot vienu trauku zonas centrā, kā norādīts sadaļā „Pielāgojamais sildriņķis”.

## Ieslēgšana

1. Izvēlieties kādu sildriņķi.
2. Nospiediet simbolu **boost** . Iedegas indikators .

Funkcija „Powerboost” būs ieslēgta.

## Izslēgšana

1. Izvēlieties kādu sildriņķi.
2. Nospiediet simbolu **boost** . Indikators  vairs nav redzams, un tiek atjaunots sildriņķa jaudas līmenis .

Funkcija „Powerboost” būs izslēgta.

**Norādījums:** Atsevišķos gadījumos funkcija „Powerboost” var izslēgties automātiski, lai aizsargātu virsmas iekšējās elektroniskās detaļas.

# Laika uzstādīšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot divos dažādos veidos:




- lai automātiski izslēgtu kādu sildriņķi;
- kā taimeru.

## Automātiskā sildriņķa izslēgšanās

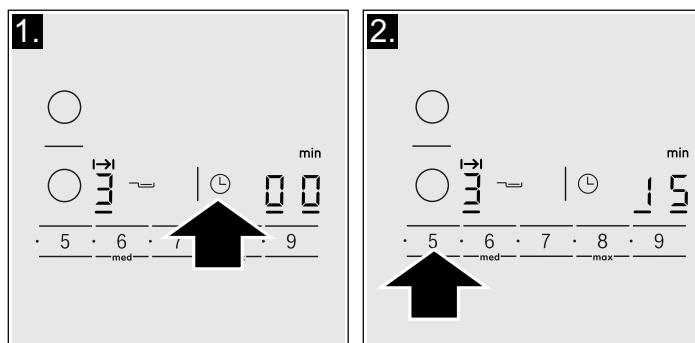
Kad izvēlētais laiks ir pagājis, sildriņķis automātiski izslēdzas.

### Uzstādīšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi un jaudas līmeni.
2. Nospiediet simbolu . Iedegas sildriņķa indikators . Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas .

3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku.



Sākas gatavošanas laika atskaite.

**Norādījums:** Visiem sildriņķiem ir iespējams automātiski iestatīt to pašu gatavošanas laiku. Iestatītais laiks katram sildriņķim ritēs atsevišķi.

Sadaļā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko gatavošanas ilguma iestatīšanu.

## Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu ☹.

Iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas laiku vai izvēlieties iestatījumu **00**, lai atceltu iestatīto laiku.

## Sildriņķa automātiskā izslēgšanās ar cepšanas funkciju

Gatavojot ar cepšanas funkciju, uzstādītā laika atskaite sākas, kad izvēlētajā zonā ir sasniegta izvēlēta temperatūra.

## Kad laiks ir pagājis

Sildriņķis izslēdzas. Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē uz 10 sekundēm iedegas **00**.

Nospiežot simbolu ☹, norādes izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

## Norādījumi

- Lai uzstādītu gatavošanas laiku, kas ir īsāks par 10 minūtēm, pirms vajadzīgās vērtības uzstādīšanas vienmēr nospiediet 0.
- Ja gatavošanas laiks ir uzstādīts vairākiem sildriņķiem, laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē vienmēr tiek parādīts izvēlētais sildriņķa gatavošanas laiks.
- Var uzstādīt līdz 99 minūtēm ilgu gatavošanas laiku.

## Taimeris

Virtuves taimeris ļauj uzstādīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas nav atkarīgs no citiem regulējumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

## Uzstādīšana

1. Vairākas reizes nospiediet simbolu ☹, līdz iedegas indikators ☹. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas **00**.

2. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku.

Pēc dažām sekundēm sākas gatavošanas laika atskaite.

## Laika maiņa vai atcelšana

Nospiediet simbolu ☹ – iedegas indikators ☹.

Iestatīšanas zonā mainiet laiku vai nospiediet 0, lai iestatīto laiku atceltu.

## Kad laiks ir pagājis

Kad šis laiks ir pagājis, atskan signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas **00** un ☹. Nospiežot simbolu ☹, norādes izslēdzas.

## Tīrīšanas drošības funkcija

Ja vadības paneli tīra sildvirsmas darbības laikā, var mainīties tā uzstādījumi.

Lai to novērstu, sildvirsmai ir tīrīšanas drošības funkcija. Nospiediet simbolu ☹. Atskan signāls. Vadības panelis tiek

bloķēts aptuveni 35 sekundes. Tagad varat tīrīt vadības paneļa virsmu, nemainot uzstādījumus.

**Norādījums:** Bloķēšana neietekmē galveno slēdzi. Sildvirsmu var izslēgt jebkurā brīdī.

## Laika automātiskā ierobežošana

Ja sildriņķis darbojas ilgu laika posmu un to nekādi neregulē, tiek aktivizēts laika automātiskais ierobežojums.

Sildriņķis pārstāj sildīt. Sildriņķa vizuālajā norādē pārmaiņus mirgo **F**, **B** un atlikušā karstuma indikators **h/H**.

Ja tiek nospiests jebkurš simbols, indikators izslēdzas. Tagad atkal var uzstādīt sildriņķi.

Kad tiek aktivizēts laika automātiskais ierobežojums, tas tiek noteikts atkarībā no izvēlētajā jaudas līmeņa (no 1 līdz 10 stundām).

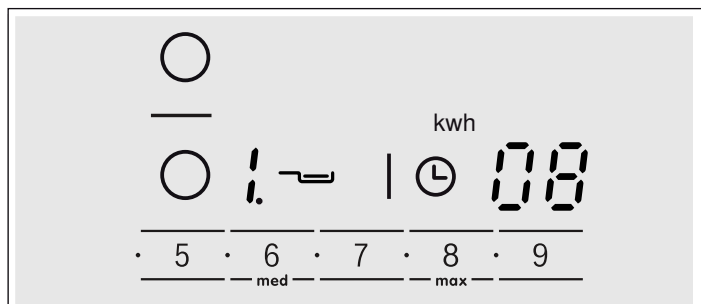
## Enerģijas patēriņa parādīšana

Ar šo funkciju var parādīt kopējo enerģijas patēriņu laikā, kamēr sildvirsmas ir bijusi ieslēgtas.

Pēc sildvirsmas izslēgšanas patēriņš kWh parādīsies uz 10 sekundēm.

Attēlā parādīts piemērs ar **1,08** kWh patēriņu.

Informācija par šo funkciju ir pieejama sadaļā *Standarta uzstādījumi*.



# Standarta iestatījumi

Ierīcei ir dažādi standarta iestatījumi. Šos iestatījumus lietotājs var pielāgot savām vajadzībām.

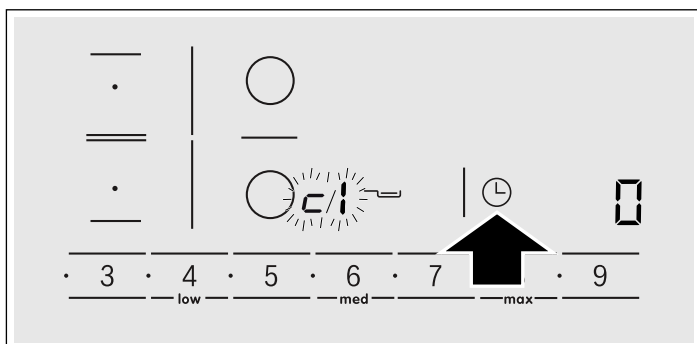
Indikators	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma</b> 0 Izslēgta.* 1 Ieslēgta.
<b>c 2</b>	<b>Skaņas signāli</b> 0 Apstiprinājuma signāls un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Tikai kļūdas signāls ir ieslēgts. 2 Tikai apstiprinājuma signāls ir ieslēgts. 3 Visi signāli ir ieslēgti.*
<b>c 3</b>	<b>Parādīt enerģijas patēriņu</b> 0 Izslēgta.* 1 Ieslēgta.
<b>c 5</b>	<b>Automātiska gatavošanas ilguma iestatīšana.</b> 0 Izslēgts.* 1-99 Automātiskās izslēgšanās laiks.
<b>c 6</b>	<b>Laika uzstādīšanas funkcijas paziņojuma signāla ilgums</b> 1 10 sekundes*. 2 30 sekundes. 3 1 minūte.
<b>c 7</b>	<b>„Power-Management” funkcija</b> 0 = izslēgta.* 1 = 1000 W minimālā jauda. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 vai 9. = sildvirsmas maksimālā jauda.
<b>c 9</b>	<b>Sildriņķa izvēles laiks</b> 0 Ierobežots: saglabājas izvēlētais pēdējais ieprogrammētais sildriņķis.* 1 Ierobežota: sildriņķis būs aktivizēts tikai 10 sekundes.
<b>c 0</b>	<b>Atjaunot iestatījumus kļūdas dēļ</b> 0 Personiskie iestatījumi.* 1 Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.

\*Rūpnīcas iestatījums

## Piekluve standarta iestatījumiem

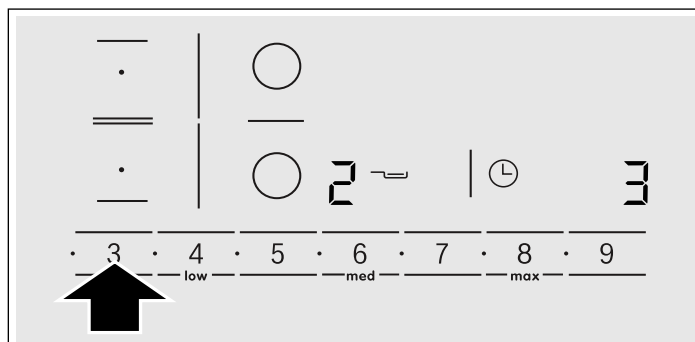
Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet nospiestu simbolu ⊕ 4 sekundes.



Vizuālajās norādēs pārmaiņus iedegas c un 1, un 0 (kā iepriekš noteikts iestatījums).

3. Vairākas reizes nospiediet simbolu ⊕, līdz ir redzams vajadzīgās funkcijas indikators.
4. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.



5. Turiet simbolu ⊕ nospiestu ilgāk par 4 sekundēm. Iestatījumi būs saglabāti pareizi.

**Iziešana no standarta uzstādījumiem**  
Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

# Kopšana un tīrīšana

Šajā nodaļā minētie padomi un brīdinājumi ir paredzēti, lai palīdzētu nodrošināt sildvirsmas optimālu tīrīšanu un uzturēšanu.

## Sildvirsmas

### Tīrīšana

Tīriet virsmu pēc katras gatavošanas reizes. Šādi tiks novērsta pielīpušo ēdiena palieku piedegšana. Netīriet sildvirsmu, kamēr tā nav pietiekami atdzisusi.

Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmām. Ņemiet vērā norādes, kas redzamas uz produkta iepakojuma.

Nekad nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu trauku mazgājamo līdzekli
- tīrīšanas līdzekli trauku mazgājamajām mašīnām
- abrazīvus izstrādājumus

- produktus, kas rada rūsas, kā cepeškrāsnīm paredzētus smidzinātājus vai traipu tīrītājus
- sūkļus, kas rada skrāpējumus
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika tīrīšanas iekārtas

Labākais veids, kā likvidēt noturīgus netīrumus, ir izmantot stiklam paredzētu skrāpi. Ievērojiet ražotāja norādījumus.

Stiklam piemērotus skrāpjus var iegādāties Tehniskās palīdzības dienestā vai mūsu internetveikalā.

### Sildvirsmas rāmis

Lai novērstu sildvirsmas rāmja bojājumus, ņemiet vērā tālāk minētās norādes.

- Izmantojiet tikai siltu ūdeni ar nelielu daudzumu ziepju
- Nekad neizmantojiet asus vai abrazīvus priekšmetus
- Neizmantojiet stikla skrāpi

# Bojājumu novēršana

Parasti bojājumi rodas sīku kļūdu dēļ. Pirms informējat tehniskā atbalsta dienesta pārstāvjus, ņemiet vērā tālāk uzskaitītos ieteikumus un brīdinājumus.

Indikators	Bojājums	Pasākums
nav	Ir pārtraukta elektriskās strāvas padeve.  Ierīce nav pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu.  Bojājums elektroniskajā sistēmā.	Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektriskās strāvas padeve.  Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar savienojumu diagrammu.  Ja bojājums nav novērsts, kad veiktas iepriekš minētās pārbaudes, informējiet tehniskā atbalsta dienesta pārstāvjus.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā ir novietots kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneļa zonu vai noņemiet attiecīgo priekšmetu.
Sildriņķu indikators - mirgo.	Ir radusies kļūda elektroniskajā sistēmā.	Īslaicīgi pārklājiet vadības virsmu ar roku, lai apstiprinātu bojājumu.
$E_r$ + skaitlis / $d$ + skaitlis / $E$ + skaitlis	Bojājums elektroniskajā sistēmā.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet aptuveni 30 sekundes un atkal to ieslēdziet.*
$F_0 / F_9$	Ir radusies iekšējas darbības kļūda.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet aptuveni 30 sekundes un atkal to ieslēdziet.*
$F_2$	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi un izslēgusi attiecīgo sildriņķi.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam nospiediet jebkuru sildvirsmas simbolu.*
$F_4$	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi un izslēgusi visus sildriņķus.	
$F_5$ + jaudas līmenis un brīdinājuma signāls	Vadības paneļa zonā atrodas karsts trauks. Ir iespējams, ka elektroniskā sistēma ir pārkarusi.	Noņemiet minēto trauku. Neilgi pēc tam bojājuma indikators izslēdzas. Drīkst turpināt gatavošanu.
$F_5$ un brīdinājuma signāls	Vadības paneļa zonā atrodas karsts trauks. Sildriņķis ir izslēdzies, lai aizsargātu elektronisko sistēmu.	Noņemiet minēto trauku. Pagaidiet dažas sekundes. Nospiediet jebkuru vadības virsmu. Kad izslēdzas bojājuma indikators, var turpināt gatavošanu.
$U_1$	Nepareizs barošanas spriegums, kas pārsniedz normālai darbībai paredzēto.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
$U_2 / U_3$	Sildriņķis ir pārkaris un ir izslēdzies, lai aizsargātu tā virsmu.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un atkal to ieslēdziet.

\* Ja norāde joprojām ir redzama, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienesta pārstāvjiem.

**Neievietojiet karstus traukus uz vadības paneļa.**

## Parasts troksnis ierīces darbības laikā

Sildīšanas tehnoloģija ar indukciju ir balstīta uz elektromagnētiskā lauka radīšanu, kā rezultātā siltums tiek ģenerēts tieši zem trauka pamatnes. Atkarībā no trauka konstrukcijas tas var radīt dažādas skaņas vai vibrācijas, piemēram, tādas, kas ir aprakstītas turpinājumā.

### Dziļa dūkoņa kā transformatorā

Šis troksnis rodas, gatavojot ar lielu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kas tiek pārnesti no sildvirsmas uz trauku. Šis troksnis izzūd vai kļūst klusāks, samazinot jaudas līmeni.

### Zemas frekvences svilpšana

Minētais troksnis rodas, ja trauks ir tukšs. Šis troksnis izzūd, traukā ielejot ūdeni vai ieliekot pārtiku.

### Krakšķēšana

Šādu troksni rada trauki, ko veido dažādi cits virs cita novietoti materiāli. Šo troksni izraisa vibrācijas, kas rodas atšķirīgo

materiālu savienojumu vietās. Šo troksni rada trauks. Daudzums un ēdienu gatavošanas veids var mainīt trokšņa stiprumu.

### Augstas frekvences svilpšana

Šādi trokšņi galvenokārt rodas traukos, ko veido dažādi cits virs cita novietoti materiāli, kad šajos traukos gatavo, izmantojot vislielāko sildīšanas jaudu, un kad gatavošana notiek vienlaikus uz diviem sildriņķiem. Šie svilpieni izzūd vai kļūst retāki, tiklīdz ir samazināta jauda.

### Ventilatora troksnis

Lai elektronisko sistēmu izmantotu pareizi, sildvirsmai jādarbojas noteiktā temperatūras režīmā. Šī iemesla dēļ sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas iedarbojas, kad noteiktā temperatūra ir paaugstinājusies. Ventilators pēc inerces turpina darboties arī pēc tam, kad sildvirsmā ir izslēgta, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Aprakstītie trokšņi ir ierasta parādība – tie ir daļa no indukcijas tehnoloģijas un nenorāda uz bojājumiem.

## 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, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces pasēs.

Ņemiet 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 drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

## Pārbaudīti ēdieni

Šī tabula ir izveidota novērtēšanas institūtiem ar mērķi atvieglot mūsu ierīču kontroli.

Tabulā norādītie dati attiecas uz mūsu piederumu traukiem «Schulte-Ufer» (virtuves komplekts no 4 vienībām, kas paredzētas indukcijas plītij HEZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- Kastrolis ar Ø 16 cm, 1,2 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 16 cm, 1,7 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 22 cm, 4,2 l sildriņķiem ar Ø 18 cm
- Panna ar Ø 24 cm, sildriņķiem ar Ø 18 cm

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
<b>Šokolādes kausēšana</b>						
Trauks: kastrolis						
Šokolādes glazūra (piem., «Dr. Oetker» melnā 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1-1.	Nē
<b>Uzsildīt un saglabāt siltu lēcu putru</b>						
Trauks: katls						
Sākotnējā temperatūra 20 °C						
<i>Lēcu putra*</i>						
Daudzums 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
<i>Lēcu putas konservi, piem., lēcas ar «Erasco» chorizo desu</i>						
Daudzums 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, apmaisīt apmēram pēc 1:00	Jā	1.	Jā
Daudzums 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, apmaisīt apmēram pēc 1:00	Jā	1.	Jā

\*Recepte pēc DIN 44550

\*\*Recepte pēc DIN EN 60350-2

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
<b>Bešamela mērce pagatavošana</b>						
Trauks: kastrolis						
Piena temperatūra: 7 °C						
Sastāvdaļas: 40 g sviests, 40 g milti, 0,5 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm					
1. Izkausējiet sviestu, samaisiet miltus un sāli un visu uzsildiet		1	apmēram 3:00	Nē		
2. Pievienojiet pienu un ļaujiet mērcei uzburbuļot, bez maisīšanas		7	apmēram 5:20	Nē		
3. Kad Bešamela mērce sāk vārīties, pavāriet to vēl 2 minūtes, nepārtraukti maisot					1	Nē
<b>Vārit risus ar pienu</b>						
Trauks: katls						
Piena temperatūra: 7 °C						
Karsējiet pienu, līdz tas sāk pacelties. Mainiet ieteikto gatavošanas līmeni un pievienojiet risus, cukuru un sāli						
Sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 23 g cukurs, 750 ml piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm					
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 30 g cukurs, 1 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm	8.	apmēram 6:30	Nē	2, apmaisīt apmēram pēc 10:00	Jā
<b>Uzvārit rīsus*</b>						
Trauks: katls						
Ūdens temperatūra 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g apaļgraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm	9	apmēram 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm	9	apmēram 2:30	Jā	2.	Jā
<b>Cept cūkgaļas fileju</b>						
Trauks: panna						
Filejas sākotnējā temperatūra: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
2 filejas gabali (kopējais svars apmēram 200 g, 1 cm biezi)						
<b>Cept pankūkas**</b>						
Trauks: panna						
55 ml mīklas uz katru pankūku	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
<b>Cept saldētus fri kartupeļus</b>						
Trauks: katls						
Sastāvdaļas: 1,8 kg saulespuķu eļļa, katrā gatavošanas reizē: 200 g saldēti fri kartupeļi (piem. «McCain 123 Frites Original»)	Ø 18 cm	9	Līdz eļļas temperatūra sasniedz 180 °C	Nē	9	Nē

\*Recepte pēc DIN 44550

\*\*Recepte pēc DIN EN 60350-2



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000903289

01  
931028