



**BOSCH**



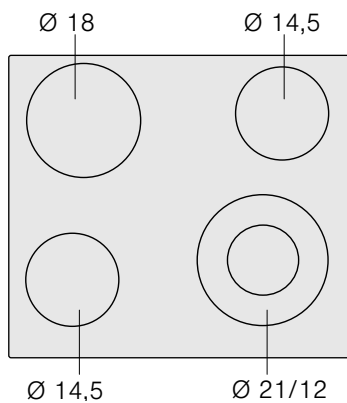
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Hob

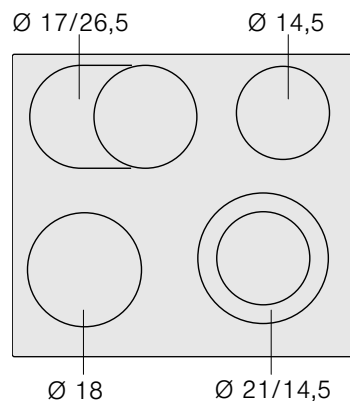
**PKF6...17., PKN6...17., PKN6..BA1.**

<b>[lv]</b>	Lietošanas instrukcija	Sildvirsmā	2
<b>[lt]</b>	Naudojimo instrukcija	Kaitlentė	13
<b>[et]</b>	Kasutusjuhend	Pliidiplaat	24
<b>[uk]</b>	Інструкція з використання	Варильна поверхня	35

PKF6...17., PKF6..BB1.



PKN6...17., PKN6..BA1.



## Satura rādītājs

 <b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .	<b>3</b>	 <b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .	<b>9</b>
 <b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .	<b>3</b>	E-paziņojumi rādījumos. . . . .	9
 <b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>4</b>	Sildriņķu indikatorā mirgo – . . . . .	9
Pārskats . . . . .	4	 <b>Klientu apkalpošanas dienests.</b> . . . . .	<b>10</b>
 <b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>4</b>	E numurs un FD numurs. . . . .	10
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju . . . . .	4	 <b>Pārbaudes ēdieni</b> . . . . .	<b>10</b>
Videi nekaitīga utilizācija . . . . .	4		
 <b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>5</b>		
Vadības panelis . . . . .	5		
Sildriņķi . . . . .	5		
Paliekošā siltuma indikators. . . . .	5		
 <b>Ierīces lietošana</b> . . . . .	<b>6</b>		
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	6		
Sildriņķa noregulēšana. . . . .	6		
Gatavošanas tabula . . . . .	6		
 <b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>7</b>		
Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	7		
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem" . . . . .	7		
 <b>Ierīces automātiskā izslēgšanās.</b> . . . . .	<b>8</b>		
 <b>Pamatestatījumi.</b> . . . . .	<b>8</b>		
Pamatestatījumu maiņa . . . . .	8		
 <b>Mazgāšana</b> . . . . .	<b>8</b>		
Stikla keramika. . . . .	8		
Sildvirsmas rāmis. . . . .	9		

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

## Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

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

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

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

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

## Svarīgi drošības norādījumi

### Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.

- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabāiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

### Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

### Brīdinājums – Traumu risks!

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

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

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

### Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

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

## Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

### Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

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

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

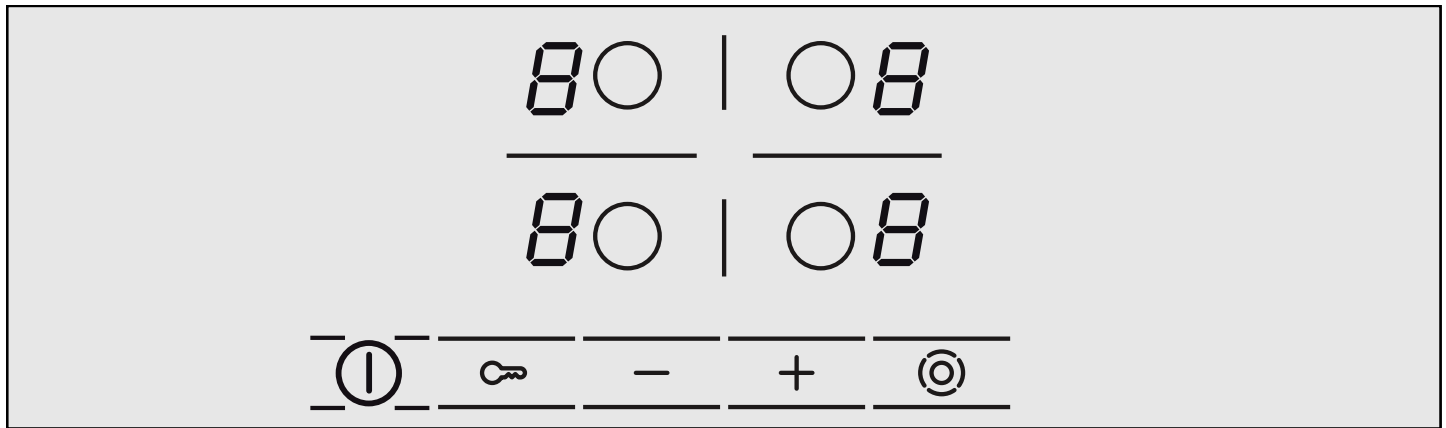


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

## Ierīces apraksts

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet tipu pārskatā.  
→ 2 lpp.

### Vadības panelis






Indikatori	
<b>19</b>	Sildīšanas līmeņi
<b>H/h</b>	Atlikušais siltums

Vadības lauki	
	Galvenais slēdzis
	Bērnus drošības funkcija
	Sildriņķa izvēle
<b>- +</b>	Iestatīšanas lauki
	Zonu ieslēgšana

#### Norādījumi

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

#### Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
	Vienriņķa sildriņķis
	Divriņķu sildriņķis
	Čepeštrauka zona

Sildriņķa ieslēgšana: mirdz atbilstīgais indikators

Sildriņķa ieslēgšana: automātiski tiek izvēlēts pēdējais iepriekš iestatītais lielums.

#### Norādījumi

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

#### Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

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

## Ierīces lietošana

Šajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsi gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

#### Ieslēgšana

Pieskarities simbolam ①. Atskan signāls. Mirdz indikatora spuldze virs galvenā slēdža un indikatori ②. Sildvirsmā ir gatava darbam.

#### Izslēgšana

Pieskarities simbolam ①, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un indikatori. Visi sildriņķi ir izslēgti. Atlikušā siltuma indikators turpina mirdzēt, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

#### Norādījumi

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

### Sildriņķa noregulēšana

Vajadzīgo gatavošanas līmeni iestata, izmantojot simbolus + un -.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

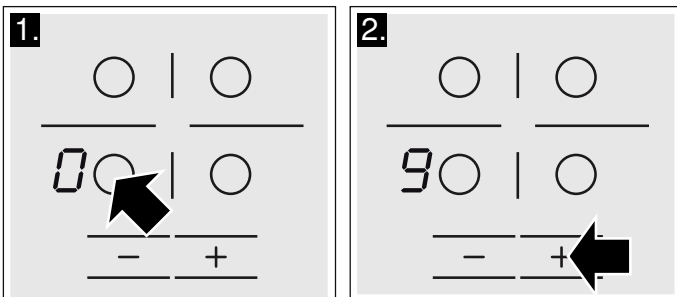
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas atzīmēts ar punktu.

#### Sildīšanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

- Pieskarities simbolam ①, lai izvēlētos sildriņķi.
- Nākamajās 10 sekundēs pieskarities simbolam + vai -. Redzams pamatiestatījums.  
Simbols +: 9. sildīšanas līmenis  
Simbols -: 4. sildīšanas līmenis



- Sildīšanas līmeņa maiņa: pieskarities simbolam + vai -, līdz redzams vajadzīgais sildīšanas līmenis.

### Sildriņķa izslēgšana

Sildriņķi var izslēgt 2 veidos:

- Divas reizes īsi pieskarities sildriņķa simbolam ①. Sildīšanas līmeņa indikatorā redzams ②. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indikators.
- Ar simbolu ① izvēlieties sildriņķi. Pieskarities simbolam + vai -, līdz redzams ②. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indikators.

**Norādījums:** Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt, to neiestatot atkārtoti.

### Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsi dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

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

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 4 lpp.

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma saglabāšana</b>		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.-2.	-
Desiņu uzkaršēšana ūdenī**	3-4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	2.-3.	10-20 min.
Saldēts gulašs	2.-3.	20-30 min.
<b>Vārit, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Knēdeļi, klimpas	4.-5.*	20-30 min.
Zivis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1-2	3-6 min.

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Putotās mērce, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8-12 min.
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15-30 min.
Piena rīsi	1.-2.	35-45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25-30 min.
Vārīti kartupeļi	4-5	15-25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3.-4.	15-60 min.
Dārzeņi	2.-3.	10-20 min.
Dārzeņi, saldēti	3.-4.	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min.
Gulašs	2.-3.	50-60 min.
<b>Cepšana mazā eļļas daudzumā**</b>		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4.-5.	30-40 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10-20 min.
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10-30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4-10 min.
Dārzeņu sotē, svaigas sēnes	7-8	10-20 min.
Dārzeņi, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7.-8.	15-20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3.-4.	Nepārtraukti
Vēršācis	5-6	3-6 min.

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
<b>Fritēšana (150-200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļļas**)</b>		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtuļi/berlīneri, augļi alus mīklā	4-5	-



\* Pastāvīga sildīšana bez vāka  
\*\* Bez vāka  
\*\*\* Apgroziet biežāk


## Bērnu aizsardzības sistēma

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

### Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Indikators spuldze simbolā  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmas ir nobloķētas.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Bloķēšana ir atcelta.

### Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

### Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 8 lpp.

## Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

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

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

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

## Pamatierīcības


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

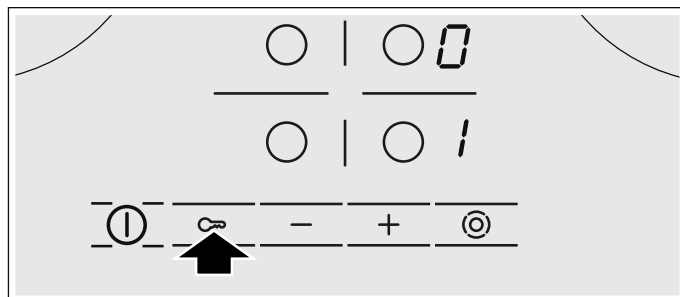
Indikator	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Automātiska bērnu drošības funkcija</b>
<b>0</b>	Izslēgts.*
<b>1</b>	Ieslēgts.
<b>2</b>	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
<b>c 2</b>	<b>Signāls</b>
<b>0</b>	Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
<b>1</b>	Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls.
<b>2</b>	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
<b>3</b>	Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
<b>c 7</b>	<b>Sildelementu ieslēgšana</b>
<b>0</b>	Izslēgts.
<b>1</b>	Ieslēgts.
<b>2</b>	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
<b>c 9</b>	<b>Sildriņķa izvēles ilgums</b>
<b>0</b>	Neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.*
<b>1</b>	Pēdējo izvēlēto sildriņķi var iestatīt 10 sekundes pēc izvēles izdarīšanas, pēc tam sildriņķis pirms iestatīšanas jāizvēlas vēlreiz.
<b>c 0</b>	<b>Atiestate uz pamatierīcībām</b>
<b>0</b>	Izslēgts.*
<b>1</b>	Ieslēgts.

\*Pamatierīcība


## Pamatierīcību maiņa

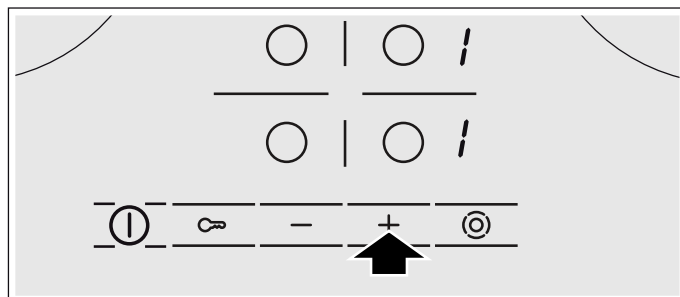
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.


- Ieslēdziet sildvirsmu.
- Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam  4 sekundes



Displeja apakšā pārmaiņus mirgo **c** un **1**, displeja augšā redzams **0**.

- Pieskarieties simbolam , līdz displeja apakšā redzams vajadzīgais indikators.
- Pieskarieties simbolam **+** vai **-** tik reizi, līdz displeja augšā redzams vajadzīgais iestatījums.



- Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

## Izslēgšana

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

## Mazgāšana

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

## Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,



- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

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

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

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

## ? Traucējumi. Kā rīkoties?

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

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

## Sildvirsmas rāmis

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

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

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

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

## E-paziņojumi rādījumos

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

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

## Sildriņķu indikatorā mirgo –

Ja pēc iekārtas pieslēgšanas pie tīkla vai pēc elektroapgādes traucējumiem sildriņķu indikatoros mirgo –, ir radies elektronikas traucējums. Lai atceltu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības virsmu ar roku.

## Klientu apkalpošanas dienests

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

### E numurs un FD numurs

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

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

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

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

## Pārbaudes ēdieni

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

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

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

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

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

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

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

# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .	<b>14</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .	<b>14</b>
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .	<b>15</b>
	Apžvalga . . . . .	15
	<b>Aplinkosauga</b> . . . . .	<b>15</b>
	Energijos taupymo patarimai . . . . .	15
	Ekologiškas utilizavimas . . . . .	15
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .	<b>16</b>
	Valdymo skydelis . . . . .	16
	Kaitvietės . . . . .	16
	Liekamosios šilumos rodmuo . . . . .	16
	<b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .	<b>17</b>
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas . . . . .	17
	Kaitvietės nustatymas . . . . .	17
	Ruošimo lentelė . . . . .	17
	<b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .	<b>18</b>
	Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas . . . . .	18
	Automatinė apsauga nuo vaikų . . . . .	18
	<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .	<b>19</b>
	Pagrindinių nuostatų keitimas . . . . .	19
	<b>Valymas</b> . . . . .	<b>19</b>
	Stiklo keramikos kaitlentė . . . . .	19
	Kaitlentės rėmas . . . . .	20
	<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> . . . . .	<b>20</b>
	„E“ pranešimas indikatoriuose . . . . .	20
	Kaitviečių indikatoriuose mirksi — . . . . .	20
	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> . . . . .	<b>21</b>
	E ir FD numeriai . . . . .	21
	<b>Bandomieji patiekalai</b> . . . . .	<b>21</b>

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

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

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

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

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

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

## Svarbūs saugos nurodymai

### Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliiepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.

- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

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

### Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

## Aplinkosauga

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

### Energijos taupymo patarimai

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

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

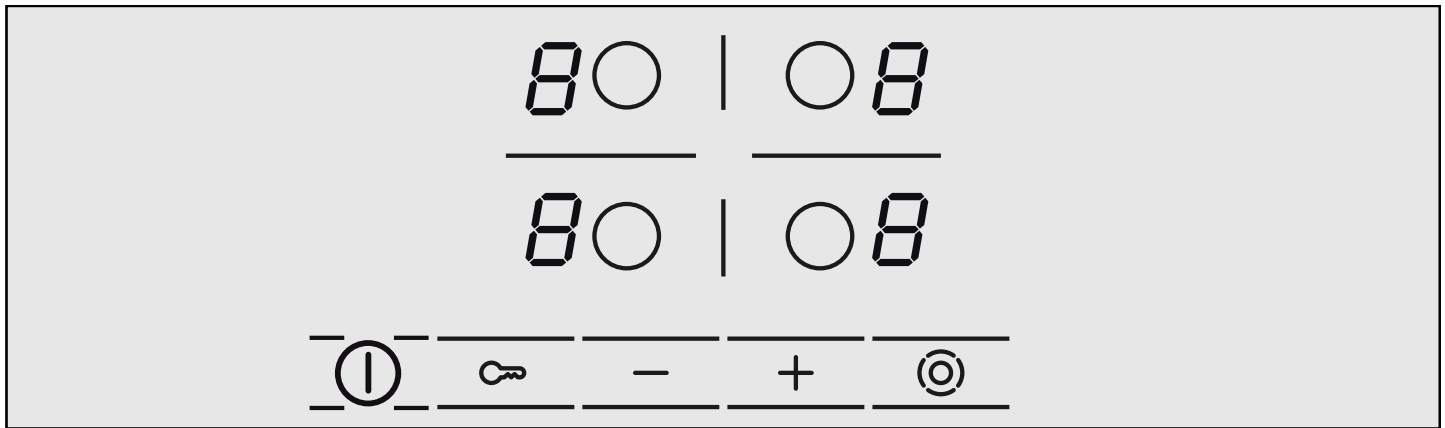


Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančių senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

## Susipažinkite su prietaisu

Ši naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms.  
Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.  
→ 2 psl.

### Valdymo skydelis








Rodmenys	
<b>i/h</b>	Kaitinimo lygiai
<b>H/h</b>	Liekamoji šiluma

Valdymo paviršiai	
	Pagrindinis jungiklis
	Apsauga nuo vaikų
	Kaitvietės parinktis
<b>- +</b>	Nustatymo laukai
	Zonų prijungimas

#### Pastabos

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

### Kaitvietės

Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
	Vienguba kaitvietė
	Dviguba kaitvietė Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį  .
	Keptuvo zona Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį  .

Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas rodmuo

Kaitvietės įjungimas: automatiškai parenkamas paskutinį kartą nustatytas dydis.

#### Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos sąlygotos technikos. Jos jokios įtakos kaitvietės veikimui neturi.

- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungdama ir išjungdama net parinkus didžiausią galią. Taip, pvz.:
  - nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys
  - prietaisas saugomas nuo elektrinės perkrovos
  - pasiekiami geresni virimo rezultatai
- Kelių kontūrų kaitvietėse vidinių kontūrų kaitinimo elementai ir papildomai prijungiami kaitinimo elementai gali būti įjungiami ir išjungiami skirtingu laiku.

### Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmėnį.

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



## Prietaiso valdymas

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

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

#### Įjungimas

Palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Išsižiebia virš pagrindinio jungiklio esanti indikacinė lemputė ir rodmenys 0. Kaitlentė parengta naudoti.

#### Išjungimas

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

#### Pastabos

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

### Kaitvietės nustatymas

Simboliais + ir - nustatykite pageidaujamą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

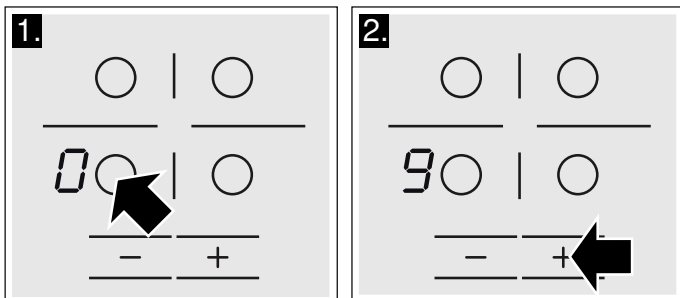
9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Kiekviena kaitinimo pakopa turi ir tarpinę padėtį. Ji yra pažymėta tašku.

#### Kaitinimo lygio nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite simbolį ①, norėdami pasirinkti kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį + arba -. Pasirodo pagrindinė nuostata.  
Simbolis + 9 kaitinimo lygis  
Simbolis - 4 kaitinimo lygis



3. Kaitinimo lygio keitimas: simbolį + arba - lieskite tol, kol pasirodys norimas kaitinimo lygis.

### Kaitvietės išjungimas

Kaitvietę išjungti Jūs galite 2 būdais:

- 2 kartus iš eilės paliesdami kaitvietės simbolį ①. Kaitinimo lygio rodmenyje pasirodo 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodo liekamosios šilumos rodmuo.
- Simboliu ① pasirinkite kaitvietę. Simbolį + arba - lieskite tol, kol pasirodys 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

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

### Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

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

Patarimų, kaip gaminti taupant energiją, rasite skyriuje apie aplinkosaugą. → 15 psl.

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

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
<b>Virimas, garinimas, troškimas</b>		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15–30 min
Ryžių košė su pienu	1.-2.	35–45 min
Bulvės su lupenomis	4-5	25–30 min
Virtos bulvės	4-5	15–25 min
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai	6-7*	6–10 min
Tiršta sriuba, sriubos	3.-4.	15–60 min
Daržovės	2.-3.	10–20 min
Daržovės, šaldytos	3.-4.	10–20 min
Gaminimas greitpuodyje	4-5	-
<b>Troškimas</b>		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2.-3.	50–60 min
<b>Kepimas su mažai riebalų**</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6–10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8–12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose***	6-7	8–12 min
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8–12 min
Mėsainis, kotletai (3 cm storio)***	4.-5.	30–40 min.
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)***	5-6	10–20 min
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta***	5-6	10–30 min
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8–12 min
Norvegiški omarai ir krevetės	7-8	4–10 min
Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas	7-8	10–20 min
Daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7.-8.	15–20 min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6–10 min
Lietiniai blynai	6-7	nuolat stebėti
Omletas	3.-4.	nuolat stebėti
Kiaušinienė	5-6	3–6 min

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

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



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


## Apsauga nuo vaikų

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

### Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus lemputė virš simbolio  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

### Automatinė apsauga nuo vaikų

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

### Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 19 psl.

## Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių indikatoriauje pakaitomis blyksi **F B** ir liekamosios šilumos indikatoriaus **H/h**.

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

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

## Pagrindiniai nustatymai


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

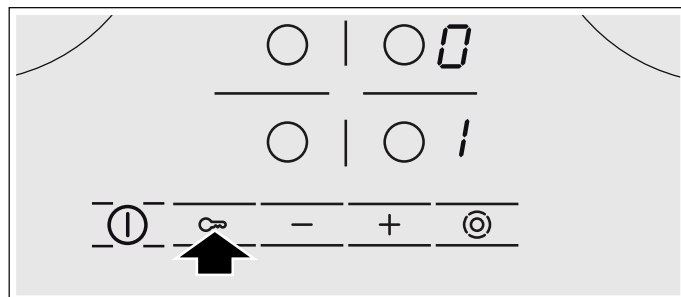
Rodmuo	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Automatinė apsauga nuo vaikų</b>
0	Išjungta.*
1	Ijungta.
2	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
<b>c 2</b>	<b>Garsinis signalas</b>
0	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas).
1	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
2	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
3	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.*
<b>c 7</b>	<b>Šildytuvo įjungimas</b>
0	Išjungta.
1	Ijungta.
2	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
<b>c 9</b>	<b>Kaitvietės parinkties laikas</b>
0	Neribotas: paskutinę parinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.*
1	Paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių po parinkties, o paskui prieš nustatant kaitvietes reikės jas iš naujo parinkti.
<b>c 0</b>	<b>Pagrindinių nuostatų atkūrimas</b>
0	Išjungta.*
1	Ijungta.

\*Pagrindinė nuostata


## Pagrindinių nuostatų keitimas

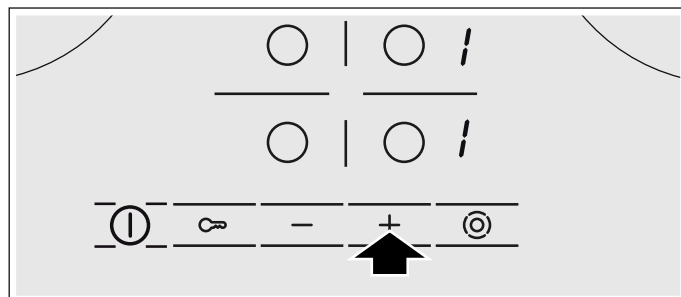
Kaitlentė turi būti išjungta.


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



Apatiniame ekrane pakaitomis mirksi **c** ir **!**, viršutiniame ekrane šviečia **0**.

3. Simbolį  vis lieskite tol, kol apatiniame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Simbolį **+** arba **-** vis lieskite tol, kol viršutiniame ekrane pasirodys norima nuostata.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nuostata aktyvinta.

## Išjungimas

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

## Valymas

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

### Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekš.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovių valiklių,
- šveičiamųjų priemonių,

## It Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

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

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

## Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

## ? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

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

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

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

## „E“ pranešimas indikatoriuose

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

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

## Kaitviečių indikatoriuose mirksi –

Jei jungiant prietaisą į elektros tinklą arba įjungiant jį po elektros tiekimo trikties kaitviečių indikatoriuose mirksi –, vadinasi sutriko elektronikos veikimas. Norėdami patvirtinti šį sutrikimą, valdymo paviršių trumpai uždenkite ranka.

## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeriai

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

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

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

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

## Bandomieji patiekalai

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

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

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

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

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas			Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Šokolado lydymas</b>					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
<b>Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai</b>					
Indas: puodas					
<b><i>Tiršta lęšių sriuba pagal 44550</i></b>					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemaišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemaišant	Taip	1.	Taip
<b><i>Tiršta lęšių sriuba iš konservo</i></b>					
pvz., lęšių troškiny su „Erasco“ dešrelėmis:					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
<b>Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant</b>					
Indas: puodas ilga rankena					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	g <sup>2</sup>	apie 5:20	Ne	1 <sup>1,3</sup>	Ne

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
					<sup>1</sup> Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.
		<sup>2</sup> Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.			
					<sup>3</sup> Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.

**Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas su dangčiu**

Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės	Ne	2	Taip
Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.					
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės	Ne	2	Taip
Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.					






**Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas be dangčio**

Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 8:00 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)		Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Ryžių virimas</b>					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550:					
125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
Receptas pagal DIN 44550:					
250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip
<b>Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas</b>					
Indas: keptuvė					
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
<b>Lietinių kepinimas</b>					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-a, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
<b>Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas</b>					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g užšaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

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

# Sisukord

	<b>Nõuetekohane kasutamine</b> .....	<b>25</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>25</b>
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>26</b>
	Ülevaade .....	26
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>26</b>
	Soovitusi energia säästmiseks .....	26
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	26
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>27</b>
	Juhtpaneel .....	27
	Keedualad .....	27
	Jääksoojuse näit .....	27
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>28</b>
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine .....	28
	Keeduala sisselülitamine .....	28
	Toiduvalmistustabel .....	28
	<b>Lapselukk</b> .....	<b>29</b>
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine .....	29
	Automaatne lapselukk .....	29
	<b>Automaatne väljalülitus</b> .....	<b>29</b>
	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>30</b>
	Põhiseadistuste muutmine .....	30
	<b>Puhastamine</b> .....	<b>30</b>
	Klaaskeraamiline pind .....	30
	Pliidiplaadi raam .....	31
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	<b>31</b>
	E-teade näidikutel .....	31
	Keedualade näidikutel vilgub – .....	31
	<b>Hooldekeskus</b> .....	<b>32</b>
	E-number ja FD-number .....	32
	<b>Kontrollroad</b> .....	<b>32</b>

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



## Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

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

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

## Olulised ohutusnõuded

### Hoiatus – Tuleoht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.

- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

### Hoiatus – Põletuse oht!

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

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldekeskuse.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

### Hoiatus – Vigastuste oht!

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

## Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

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

### Ülevaade

Järgmisest tabelist leiab sagedasemad kahjustused.

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

## Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiab teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

### Soovitusi energia säästmiseks

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

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

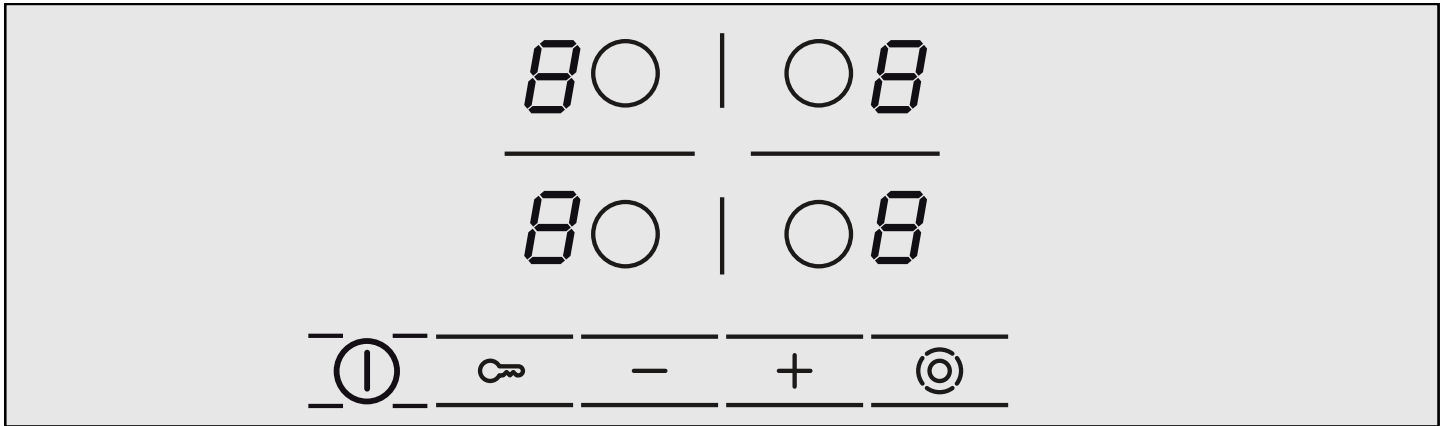


Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## Seadmega tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevatele pliidiplaatidele. Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate tüüpide ülevaatest. → *lehekülj 2*

### Juhtpaneel








Näidud	
<b>1-9</b>	Võimsusastmed
<b>H/h</b>	Jääkkuumus

Sensorlülid	
	Pealüliti
	Lapselukk
	Keeduala valik
<b>- +</b>	Reguleerimisväljad
	Kuumutusringide sisselülitamine

### Märkused

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

### Keedualad

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
 Üheringiline keeduala	
 Kaheringiline keeduala	Valige keeduala, puudutage sümbolit 
 Ovaaltsoon	Valige keeduala, puudutage sümbolit 

Keeduala sisselülitamine: vastav näidik põleb

Keeduala sisselülitamine: automaatselt valitakse viimati seadistatud võimsusaste.

### Märkused

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

### Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

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



## Seadme kasutamine

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


### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

#### Sisselülitamine

Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Pealülitist kohal olev indikaatorituli ja näidud  põlevad. Pliidiplaat on töövalmis.

#### Väljalülitamine

Puudutage sümbolit  kuni pealülitist kohal olev indikaatorituli ja näidud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näidik põleb seni edasi, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

#### Märkused

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

### Keeduala sisselülitamine

Sümbolitega + ja - reguleerige välja soovitud võimsusaste.


Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

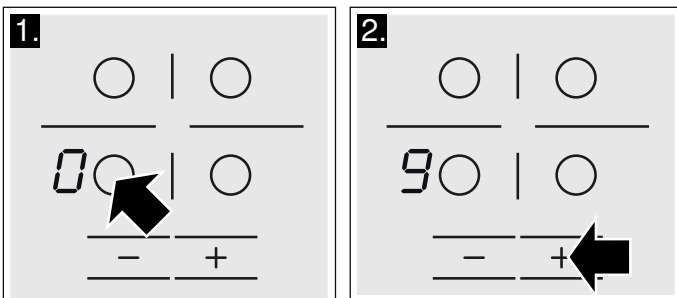
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

#### Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.





1. Puudutage keeduala valimiseks sümbolit .
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit + või -. Kuvatakse põhiseadistus.  
Sümbol + võimsusaste 9  
Sümbol - võimsusaste 4



3. Võimsusastme muutmine: puudutage sümbolit + või -, kuni kuvatakse soovitud võimsusaste.

### Keeduala väljalülitamine

Keeduala saate välja lülitada 2 viisil:

- Puudutage keeduala sümbolit  lühidalt üksteise järel 2 korda. Võimsusastme näidikule kuvatakse . Umbes 10 sekundi pärast kuvatakse jääkkuumuse näit.
- Valige sümboliga  keeduala. Puudutage sümbolit + või - seni, kuni kuvatakse . Umbes 10 sekundi pärast kuvatakse jääkkuumuse näit.

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

### Toiduvalmistustabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited.

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

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

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

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → *lehekülg 26*

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

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

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

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoit, supid	3.-4.	15-60 min
Köögivilid	2.-3.	10-20 min
Köögivilid, sügavkülmutatud	3.-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-

#### Moorimine

Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min

#### Praadimine vähese õliga\*\*

Šnitset, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitset, sügavkülmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4.-5.	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnufilee, sügavkülmutatud***	5-6	10 - 30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Köögiviljade, värskete seente passeerimine	7-8	10-20 min
Köögivilid, liha ribadena aasia moodi	7.-8.	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3.-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min

#### Frittimine (150–200 g ühe portsjoni kohta frittida järjest 1-2 liitris õlis\*\*)

Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

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

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Köögivilid, seemned, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta



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


## Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Sümboli  kohal olev indikaator tuli süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Blokeering vabaneb.

### Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

### Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 30*

## Automaatne väljalülitus

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














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

Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

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

## Põhiseaded


Teie seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

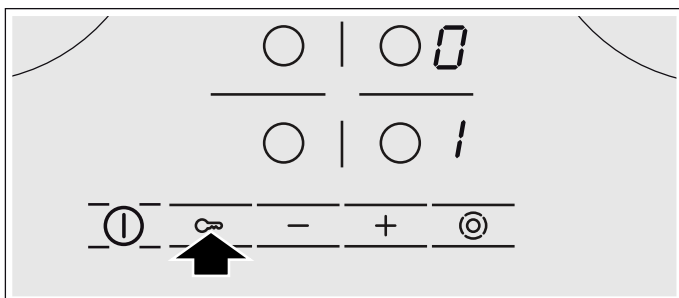
Näit	Funktsioon
	<b>Automaatne lapselukk</b>
	Välja lülitatud.*
	Sisse lülitatud.
	Manuaalne ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
	<b>Helisignaali</b>
	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali on välja lülitatud (pealüliti signaali on alati sisse lülitatud).
	Ainult vale käsitsuse signaali sisse lülitatud.
	Ainult kinnitussignaali sisse lülitatud.
	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali sisse lülitatud.*
	<b>Küttekehade sisselülitamine</b>
	Välja lülitatud.
	Sisse lülitatud.
	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
	<b>Keeduala valimise aeg</b>
	Piiramatult: viimati valitud keeduala saate alati seadistada, ilma seda uuesti välja valimata.*
	Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast valimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti valima.
	<b>Lähtestamine põhiseadistusele</b>
	Välja lülitatud.*
	Sisse lülitatud.

\*Põhiseadistus


### Põhiseadistuste muutmine

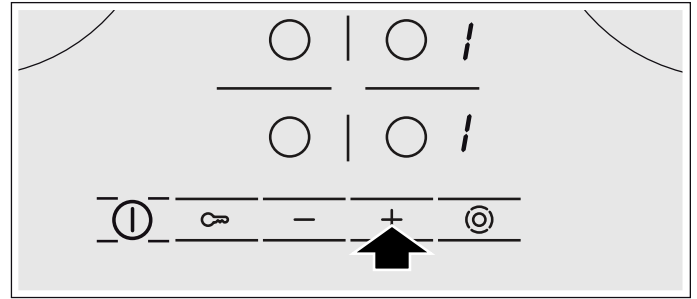
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


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



Alumisel näidikul vilguvad vaheldumisi **c** ja **!**, ülemisel näidikul põleb **0**.

- Puudutage sümbolit  seni, kuni soovitud näit ilmub alumisele näidikule.
- Puudutage sümbolit **+** või **-** seni, kuni soovitud seadistus ilmub näidikule.



- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Seadistus on aktiveeritud.

### Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealüliti välja ja seadistage uuesti.

## Puhastamine

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

### Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saadava klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhiste.

Sobiva klaasist kaabitsa leiata ka meie müügiesindusest, hooldustöökohast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

## Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.

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

## ? Mida teha tõrgete korral?

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

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

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

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

## E-teade näidikutel

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

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

## Keedualade näidikutel vilgub –

Kui seadme ühendamisel vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilgub keedualade näidikutel **–**, on tegemist elektroonika häirega. Häire kinnitamiseks katke sensorlülitid korraks käega.

## Hooldekeskus

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

### E-number ja FD-number

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

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

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

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

## Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinade katsetamist.

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

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

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

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



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

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

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

## Зміст

	<b>Використання за призначенням</b> . . . . .	<b>36</b>
	<b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .	<b>36</b>
	<b>Причини несправностей</b> . . . . .	<b>37</b>
	Огляд . . . . .	37
	<b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .	<b>37</b>
	Поради щодо заощадження енергії . . . . .	37
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . .	38
	<b>Знайомство з приладом</b> . . . . .	<b>38</b>
	Панель управління . . . . .	38
	Конфорки . . . . .	38
	Індикатор залишкового тепла . . . . .	39
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	<b>39</b>
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні . . . . .	39
	Регулювання конфорки . . . . .	39
	Таблиця тривалості готування . . . . .	39
	<b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .	<b>41</b>
	Увімкнення та вимкнення функції “Захист від дітей” . . . . .	41
	Автоматична функція “Захист від дітей” . . . . .	41
	<b>Автоматичне запобіжне вимкнення</b> . . . . .	<b>41</b>
	<b>Основні установки</b> . . . . .	<b>41</b>
	Змінення стандартних значень . . . . .	42
	<b>Очищення</b> . . . . .	<b>42</b>
	Склокераміка . . . . .	42
	Рама варильної поверхні . . . . .	42
	<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	<b>43</b>
	Повідомлення E в індикації . . . . .	43
	На індикаторах конфорок блимає символ — . . . . .	43
	<b>Служба сервісу</b> . . . . .	<b>43</b>
	Номери E та FD . . . . .	43
	<b>Тестові страви</b> . . . . .	<b>44</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**



## Використання за призначенням

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

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

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

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

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



## Важливі настанови з безпеки

### **⚠ Попередження – Небезпека пожежі!**

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Не можна використовувати кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.



### **⚠ Попередження – Небезпека опіків!**

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої, наприклад решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

## **Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!**

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

## **Попередження – Небезпека травмування!**

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

## **Причини несправностей**

### **Увага!**

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

## **Огляд**

У наступній таблиці ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникати найчастіше:

Проблема	Причина	Захід
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорід дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Трохи піднімайте каструлі та сковороди під час пересування.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

## **Захист навколишнього середовища**

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

### **Поради щодо заощадження енергії**

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.

- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

## Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



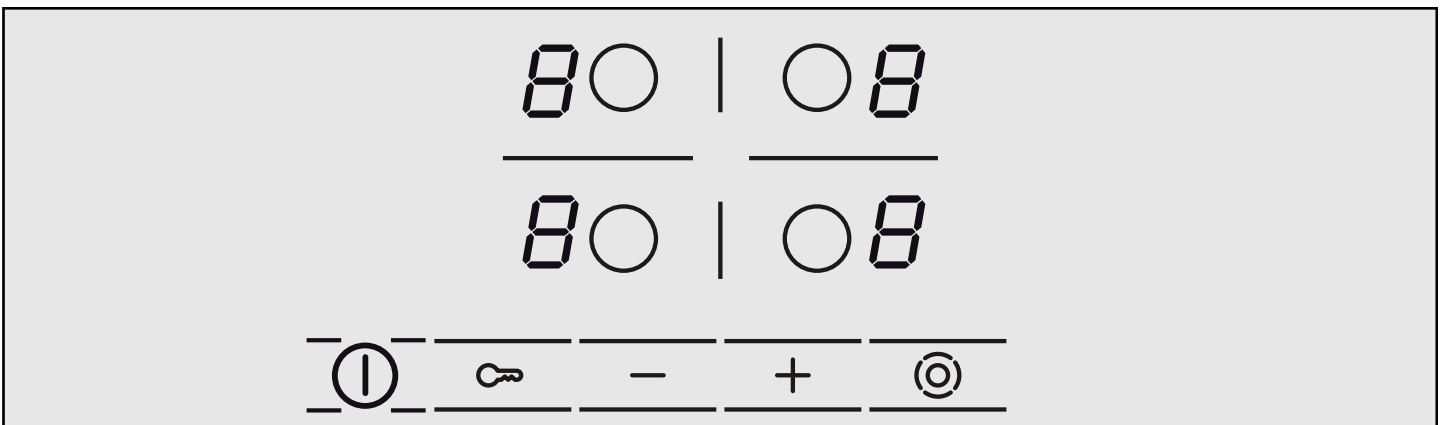
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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






## Знайомство з приладом

Інструкція з експлуатації дійсна для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь указано в огляді моделей. → *Сторінка 2*

### Панель управління








Індикація	
1-9	Рівні нагрівання
H/h	Залишкове тепло

Кнопки	
	Головний вимикач
	Блокування від доступу дітей
	Вибір конфорки
	Кнопки настроювання
	Підключення зон

### Вказівки

- При натисненні на символ активується відповідна функція.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегітися електроніка.

### Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
 Одноконтурна конфорка	
 Двоконтурна конфорка	Виберіть конфорку та натисніть символ 
 Овальна зона розширення	Виберіть конфорку та натисніть символ 

Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор

Увімкнення конфорки: автоматично вибирається останнє встановлене значення.

### Вказівки

- Дещо темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.

- Робота конфорки регулюється автоматичним увімкненням і вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатися й вимикатися навіть на максимальній потужності. Це, наприклад, забезпечує:
  - захист чутливих деталей від перегріву,
  - захист приладу від електричного перевантаження,
  - покращення результатів готування.
- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатися і вимикатися у різний час.

## Індикатор залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.

## Управління приладу

У цій главі ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче наведено рівні нагрівання та тривалість готування різних страв.

### Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

#### Увімкнення

Натисніть на символ **⓪**. Лунає сигнал. Загоряються індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори **h**. Варильна поверхня готова до експлуатації.

#### Вимкнення

Доторкніться до символу **⓪** і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Усі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки конфорки не охолонуть у достатній мірі.

#### Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені протягом деякого часу (10-60 секунд).
- Установки зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення. Якщо впродовж цього часу знову увімкнути варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми установками.

## Регулювання конфорки

За допомогою символів **+** та **-** встановіть бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

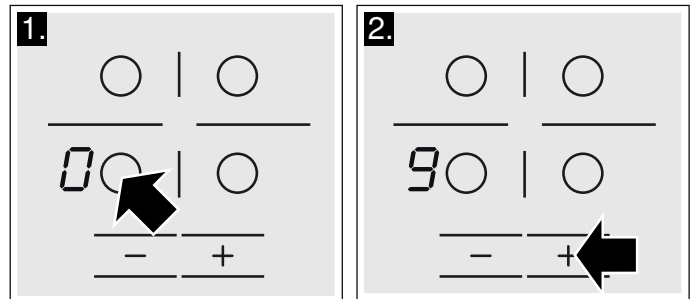
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

### Установлення рівня нагрівання

Варильна поверхня має бути увімкнена.

1. Натисніть символ **⓪**, щоб вибрати конфорку.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть символ **+** або **-**. З'явиться стандартне значення. Символ **+**: рівень нагрівання 9  
Символ **-**: рівень нагрівання 4



3. Змінення рівня нагрівання: натискаючи символи **+** або **-**, виберіть бажаний рівень нагрівання.

### Вимкнення конфорки

Конфорку можна вимкати двома способами:

- Двічі натисніть символ **⓪** відповідної конфорки з невеликим проміжком між натисканнями. На індикаторі рівнів нагрівання відобразиться символ **h**. Приблизно через 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.
- Виберіть конфорку за допомогою символу **⓪**. Натискайте на символи **+** або **-**, доки не з'явиться символ **h**. Приблизно через 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

**Вказівка:** Активною залишається конфорка, налаштована останнього разу. Її можна відрегулювати або обрати іншу.

## Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

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

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, рекомендується ділити для смаження на кілька малих порцій.

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 37*

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
<b>Розтоплення</b>		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Розігрівання ковбасок у воді**	3-4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат глибокого замороження	2-3	10–20 хв
Гуляш глибокого замороження	2-3	20–30 хв
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Кнелі, галушки	4-5*	20–30 хв
Риба	4-5*	10–15 хв
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3–6 хв
Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський	3-4	8–12 хв
<b>Варіння, приготування на парі, тушування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15–30 хв
Рис, зварений на молоці	1-2	35–45 хв
Картопля «в мундирі»	4-5	25–30 хв
Варена картопля	4-5	15–25 хв
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6–10 хв
Рагу, супи	3-4	15–60 хв
Овочі	2-3	10–20 хв
Овочі глибокого замороження	3-4	10–20 хв
Готування у скороварці	4-5	-
<b>Тушування</b>		
Голубці	4-5	50–60 хв
Печеня	4-5	60–100 хв
Гуляш	2-3	50–60 хв
<b>Смаження на невеликій кількості олії**</b>		
Шніцелі, паніровані або непаніровані	6-7	6–10 хв
Шніцелі глибокого замороження	6-7	8–12 хв
Котлети, паніровані або непаніровані***	6-7	8–12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	7-8	8–12 хв

\* Подальше нагрівання без кришки  
 \*\* Без кришки  
 \*\*\* Часто перевертати

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)***	4-5.	30–40 хв
Філе птиці (товщиною 2 см)***	5-6	10–20 хв
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10–30 хв
Риба та рибне філе непаніровані	5-6	8–20 хв
Риба та рибне філе паніровані	6-7	8–20 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	6-7	8–12 хв
Креветки	7-8	4–10 хв
Приготування соте зі свіжих овочів та грибів	7-8	10–20 хв
Овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7-8	15–20 хв
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6–10 хв
Млинці	6-7	Без перерви
Омлет	3-4	Без перерви
Яєчня	5-6	3–6 хв
<b>Готування у фритюрі (порції по 150–200 г без перерв у 1–2 л олії**)</b>		
Заморожені продукти, наприклад картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети, глибокого замороження	7-8	-
М'ясо, наприклад порційні шматки курчати	6-7	-
Риба, панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти в клярі	4-5	-

\* Подальше нагрівання без кришки  
 \*\* Без кришки  
 \*\*\* Часто перевертати






## Функція "Захист від дітей"

Функція «Захист від доступу дітей» дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

### Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його приблизно 4 секунди. На 10 секунд загоряється індикаторна лампочка над символом . Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування знято.

### Автоматична функція "Захист від дітей"





За допомогою цієї установки функція "Захист від дітей" завжди автоматично вклучатиметься після того, як Ви вимкнули варильну поверхню.

#### Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», описано в розділі «Основні установки». → [Сторінка 41](#)

## Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка тривалий час працює без зміни режиму, автоматично вмикається функція обмеження часу.




















Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі блимають символи   та індикація залишкового тепла  .

Якщо натиснути будь-яку кнопку керування, індикатор погасне. Можна задати параметри заново.

Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до вибраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

## Основні установки


У цьому приладі встановлено різні стандартні значення. Їх можна змінювати залежно від ваших потреб.

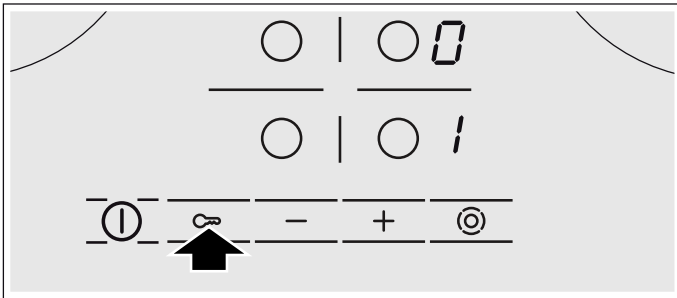
Індикатор	Функція
	<b>Автоматичне блокування від доступу дітей</b>
	Вимкнено.*
	Увімкнено.
	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнене.
	<b>Звуковий сигнал</b>
	Сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача вимкнені (сигнал головного вимикача завжди залишається).
	Увімкнений лише сигнал помилки користувача.
	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача.*
	<b>Підключення нагрівальних елементів</b>
	Вимкнено.
	Увімкнено.
	Останнє значення, установлене перед вимкненням конфорки.*
	<b>Час вибору конфорки</b>
	Необмежений: завжди можна змінювати параметри конфорки, що була вибрана останньою, не вибираючи її заново.*
	Установлювати параметри вибраної конфорки можна лише протягом 10 секунд; якщо час сплив, для встановлення нових параметрів конфорки її потрібно буде вибрати знову.
	<b>Відновлення стандартного значення</b>
	Вимкнено.*
	Увімкнено.




\*Стандартне значення




## Змінення стандартних значень

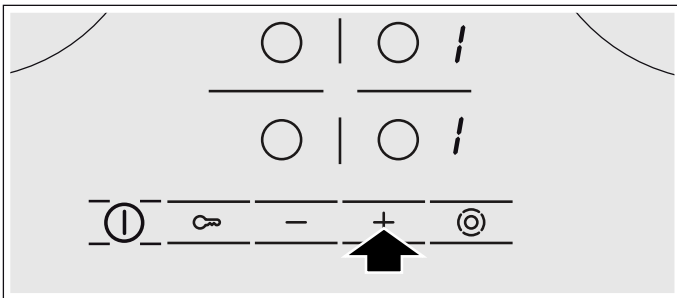
Варильна поверхня має бути вимкнена.


1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть символ  і втримуйте його 4 секунди.



На нижньому дисплеї по черзі блиматимуть символи  та , на верхньому світитиметься символ .

3. Натискайте символ , доки на нижньому дисплеї не з'явиться бажаний параметр.
4. Натискайте символ  або , доки на верхньому дисплеї не з'явиться бажане значення.



5. Натисніть і 4 секунди втримуйте символ . Значення активоване.

## Вимкнення

Щоб вийти з основних установок, вимкніть конфорку за допомогою головного вимикача та задайте нові параметри.

## Очищення

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

### Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорять. Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолола.

Застосовуйте лише м'які засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

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

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

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

### Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

## Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

Електронний блок варильної поверхні знаходиться під панеллю керування. З різних причин температура в цій області може значно підвищуватися.

Щоб електронний блок не перегрівався, конфорки за необхідності вимикаються автоматично. Індикація **F2**, **F4**, або **F5** відображається по черзі з індикацією залишкового тепла **H** або **h**.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блимають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель керування чи приберіть з неї сторонній предмет.
<b>F2</b>	Кілька конфорок працювали тривалий час в режимі високої потужності. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Згасання символу <b>F2</b> свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
<b>F4</b>	Попри відключення за допомогою <b>F2</b> електронний блок продовжував нагріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ <b>F4</b> , можна продовжити готування.
Почергово блимають символ <b>F5</b> і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<b>F5</b> і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ <b>F5</b> , можна продовжити готування.
<b>F8</b>	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
<b>DE</b> , конфорки не нагріваються	Увімкнено режим демонстрації (Demo).	Щоб вимкнути режим демонстрації (Demo), на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку керування. Режим демонстрації (Demo) буде вимкнено.

### Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову увімкніть прилад.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.

### На індикаторах конфорок блимає символ —

Якщо під час підключення приладу до електромережі чи після порушення електропостачання на індикаторах конфорок блимає символ —, виникла несправність електронного блока. Щоб підтвердити ознайомлення з повідомленням про несправність, ненадовго накрийте кнопку управління рукою.

## Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

### Номери E та FD

Для звернення в сервісну службу необхідно вказати номери E та FD вашого приладу. Ці номери вказані в техпаспорті приладу.

Зверніть увагу: виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

## Тестові страви

Таблиці були створені для випробувальних лабораторій, щоб полегшити випробування наших приладів.

Дані з таблиці чинні для готування на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструль з 4 елементів HEZ 390042) з такими габаритами:

- Каструля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Скородо Ø 24 см, для конфорки 18 або 17 см Ø

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
<b>Розтопити шоколад</b>					
Посуд: каструля з рукояткою					
Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см	-	-	-	1.	Ні
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею</b>					
Посуд: каструля					
<b>Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550</b>					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 450 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
Кількість: 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
<b>Густий суп з чечевицею з консервної банки</b>					
Наприклад, миска супу з чечевиці з ковбасками Erasco:					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 500 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:30 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
<b>Соус бешамель, повільне кип'ятіння</b>					
Посуд: каструля з рукояткою					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9 <sup>2</sup>	Прибл. 5:20	Ні	1, 3	Ні
				<sup>1</sup> Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин	
		<sup>2</sup> Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи			
				<sup>3</sup> Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати	

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка

### Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою

Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 6:45 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 7:20 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	

### Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки

Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 7:30 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 8:00 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні

### Варіння рису

Посуд: каструля					
Температура води: 20 °C					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:48	Так	2	Так
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 3:15	Так	2.	Так

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
<b>Смаження стейків зі свинячого філе</b>					
Посуд: сковорода					
Початкова температура стейків з філе: 7 °C					
Кількість: 3 стейки з філе (загальна вага – прибіл. 300 г, товщина прибіл. 1 см), 15 г соняшникової олії, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	7	Ні
<b>Смаження млинців</b>					
Посуд: сковорода					
Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2					
Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	6 або 6. залежно від рівня підсмажування	Ні
<b>Готування картоплі фрі глибокого замороження</b>					
Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (наприклад, McCain 123 Frites Original), готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні

Якщо ви готуєте цю страву на конфорці діаметром 18 см з номінальною потужністю 1500 Вт, тривалість закипання збільшується приблизно на 20 %, а рівень подальшого нагрівання потрібно збільшити на один.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001242883

980824