



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



**Sildvirsmā  
Kaitlente  
Pliidipaat  
Варильна поверхня  
NKE6..BA1.**

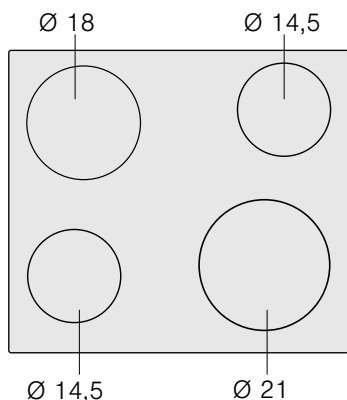


**BOSCH**

[lv] Lietošanas instrukcija .....2  
[lt] Naudojimo instrukcija .....13

[et] Kasutusjuhend ..... 24  
[uk] Інструкція з використання .... 35

NKE6..BA1.



## Satura rādītājs

	<b>Noteikumiem atbilstoša izmantošana</b> . . . . .	<b>3</b>
	<b>Svarīgas drošības norādes</b> . . . . .	<b>3</b>
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>4</b>
	Pārskats . . . . .	4
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>4</b>
	Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju . . . . .	4
	Videi draudzīga utilizācija . . . . .	4
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>5</b>
	Vadības panelis . . . . .	5
	Paliekošā siltuma indikators . . . . .	5
	<b>Ierīces apkalpe</b> . . . . .	<b>5</b>
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	5
	Sildriņķa regulēšana . . . . .	5
	Gatavošanas tabula . . . . .	6
	<b>Uzvārišanās elektronika</b> . . . . .	<b>7</b>
	Uzkaršanas elektronikas iestatīšana . . . . .	7
	Tabula gatavošanai ar uzvārišanās elektroniku . . . . .	7
	Padomi uzvārišanās elektronikas lietošanai . . . . .	7
	<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>8</b>
	Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	8
	<b>Ierīces automātiskā izslēgšanās</b> . . . . .	<b>8</b>
	<b>Mazgāšana</b> . . . . .	<b>8</b>
	Stikla keramika . . . . .	8
	Sildvirsmas rāmis . . . . .	8

	<b>Kā rīkoties bojājuma gadījumā?</b> . . . . .	<b>9</b>
	E-paziņojumi rādījumos . . . . .	9
	Sildriņķu indikatorā mirgo — . . . . .	9
	<b>Servisa dienests</b> . . . . .	<b>10</b>
	E numurs un FD numurs . . . . .	10
	<b>Pārbaudes ēdieni</b> . . . . .	<b>10</b>

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā: **www.bosch-eshop.com**

## **Noteikumiem atbilstoša izmantošana**

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

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

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

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 2000 metrus virs jūras līmeņa.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

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

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

## **Svarīgas drošības norādes**

### **Brīdinājums – Ugunsbīstami!**

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

- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- 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 – Elektriskā trieciena risks!**

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

### **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 draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

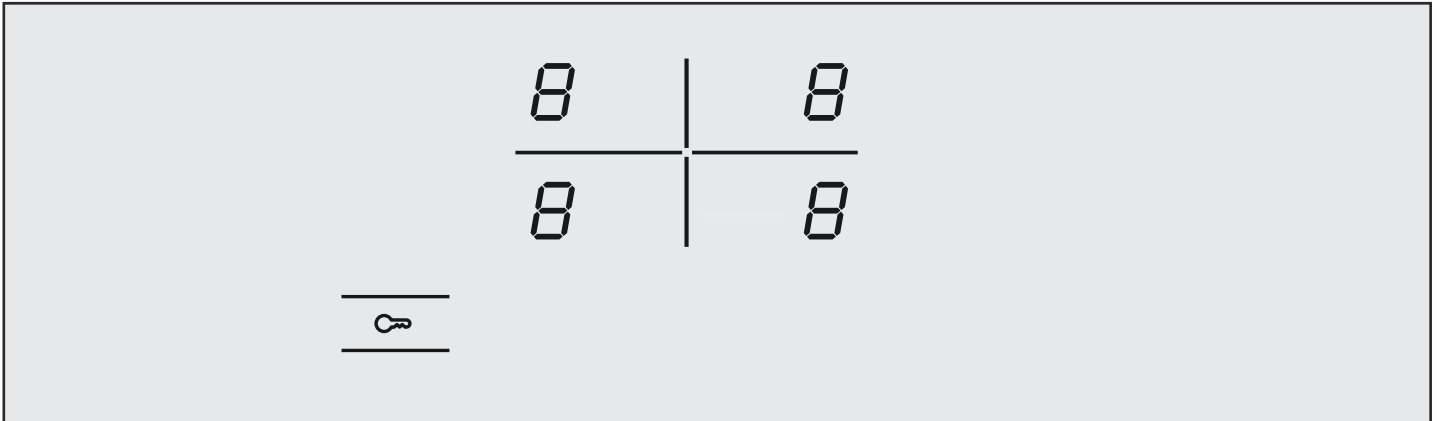


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.


## Ierīces apraksts

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

### Vadības panelis



Indikatori	
<b>I-S</b>	Sildīšanas līmeņi
<b>H/h</b>	Atlikušais siltums
<b>R</b>	Uzkaršanas elektronika

Vadības virsma	
	Bērnu drošības funkcija

#### 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.

#### 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 apkalpe

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

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķu slēdžiem.

Kad sildvirsmā ir ieslēgta, gatavošanas līmeņa indikators ir izgaismots.

### Sildriņķa regulēšana

Izmantojot sildriņķu slēdžus, var regulēt sildriņķu karsēšanas jaudu.

0 = sildriņķis izslēgts

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

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

**Norādījums:** 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

## Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un sildīšanas līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara 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 šķidrums, 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.
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15–30 min.
Piena rīsi	1.-2.	35–45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25–30 min.
Vārīti kartupeļi	4-5	15–25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6–10 min.
Sautējumi, zupas	3.-4.	15–60 min.
Dārzeni	2.-3.	10–20 min.
Dārzeni, saldēti	3.-4.	10–20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4-5	50–60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60–100 min.
Gulašs	2.-3.	50–60 min.
<b>Cepšana mazā eļļas daudzumā**</b>		
Šņicele, vienkārša vai panēta	6-7	6–10 min.
Saldēta šņicele	6-7	8–12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8–12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8–12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4.-5.	30–40 min.
Putna krūtiņa (2 cm 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.
Dārzeni, gaļa strēmēlītēs aziātu gaumē	7.-8.	15–20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6–10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3.-4.	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3–6 min.
<b>Fritēšana (150–200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1–2 l eļļas**)</b>		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeni, 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

## Uzvārīšanās elektronika

Uzvārīšanās elektronika uzkaršē sildriņķi ar lielāko jaudu un pēc tam pārslēdzas uz jūsu izvēlēto gatavošanas līmeni.

Sildriņķa karsēšanas ilgums ir atkarīgs no iestatītā gatavošanas līmeņa.

### Uzkaršanas elektronikas iestatīšana

Uzkaršanas elektroniku var aktivizēt tikai pirmo 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa ieslēgšanas:

1. Ar sildriņķa slēdzi iestatiet vēlamo pastāvīgās sildīšanas līmeni.
2. Nospiediet sildriņķa slēdzi. Uzkaršanas elektronika ir aktivizēta. Indikatorā pārmaiņus mirgo **A** un pastāvīgās sildīšanas līmenis.

Pēc uzkaršanas indikatorā ir redzams vairs tikai pastāvīgās sildīšanas līmenis.

### Tabula gatavošanai ar uzvārīšanās elektroniku

Tabulā uzzināsiet, kādu ēdienu pagatavošanai piemērota uzvārīšanās elektronika.

Mazākie lielumi attiecināmi uz mazajiem sildriņķiem, lielākie — uz lielajiem. Ievērojiet norādītās vērtības.

Biezus šķīdros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
<b>Uzsildīšana</b>			
Buljons	0,5–1 l	A 7–8	4–7 min
Zupas ar piedevām	0,5–1 l	A 2–3	3–6 min
Piens**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
<b>Uzsildīšana un siltuma saglabāšana</b>			
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	400–800 g	A 1–2	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>			
Saldēti spināti	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min
Saldēts gulašs	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min
<b>Gatavošana ar gandrīz verdošu ūdeni</b>			
Zivis	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
<b>Gatavošana</b>			
* Turpmāka gatavošana bez vāka			
** Bez vāka			

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
Nemizoti kartupeļi, 1–3 krūzes ūdens	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min
Mizoti kartupeļi, 1–3 krūzes ūdens	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min
Dārzeni, 1–3 krūzes ūdens	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min
Saldēti dārzeni, 1–3 krūzes ūdens	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min
<b>Sutināšana</b>			
Ruletes	4 gab.	A 4–5	50–60 min
Sutināti cepeši	1 kg	A 4–5	80–100 min
<b>Cepšana**</b>			
Šnicle, vienkārša vai panēta	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Steiks (3 cm biezs)	1–2 gab.	A 7–8	8–12 min
Zivs un zivs fileja ar panējumu	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	200–300 g	A 6–7	8–12 min
Pankūkas		A 6–7	cept, līdz gatavs

\* Turpmāka gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

### Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai

Uzvārīšanās elektronika ir piemērota gatavošanai nelielā ūdens daudzumā, saglabājot maksimālu uzturvielu daudzumu.



- Lietojot lielos sildriņķus, pievienojiet gatavojamam ēdienam tikai aptuveni 3 tases ūdens, bet lietojot mazos - aptuveni 2 tases ūdens.
- Nosedziet katlu ar vāku.
- Ēdienu pagatavošanai lielā ūdens daudzumā (piem., makaroni), uzvārīšanās elektronika nav piemērota.


## Bērnu aizsardzības sistēma

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

### Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana




Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet simbolu  nospiestu aptuveni 4 sekundes. Indikators spuldze virs simbola  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: turiet simbolu  nospiestu aptuveni 4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

### Bloķēta sildvirsmas

Ja sildriņķi iestatāt laikā, kad sildvirsmas ir bloķētas, notiek tālāk minētais:

- Sildriņķa indikatorā mirgo  vai arī pārmaiņus mirgo atlikušā siltuma indikators un .
- Virs simbola  mirdz indikatora spuldze.

Izslēdziet sildriņķi. Atceliet bloķēšanu.

## Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķa indikatorā pārmaiņus mirgo **F B** un atlikušā siltuma indikators **H/h**.

Izslēdziet sildriņķi.

Laika ierobežošanas aktivizēšana ir atkarīga no iestatītā sildīšanas līmeņa (1 līdz 10 stundas).

**Norādījums:** Sildriņķi var jebkurā brīdī atkal ieslēgt.

## Mazgāšana

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

### Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

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

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

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

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

### Sildvirsmas rāmis

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

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




## Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar tehniskā servisa dienestu.

Sildvirsmas elektronika atrodas zem vadības lauka. Dažādu iemeslu dēļ temperatūra šajā zonā var ievērojami palielināties.

Lai elektronika nepārkarstu, sildriņķi automātiski izslēdzas, ja vajadzīgs. Pārmaiņus redzams indikators **F2**, **F4**, vai **F5** kopā ar atlikušā siltuma indikatoru **H** vai **h**.

Indikators	Kļūda	Rīcība
Neviens no šiem	Elektroapgāde ir pārtraukta.	Pārbaudiet iekārtai atbilstīgos mājas drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai elektroapgāde ir pārtraukta.
Visi indikatori mirgo	Vadības virsma ir mitra vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
 mirgo ieslēgšanas brīdī	Sildriņķis ir bloķēts un sildriņķa slēdzis ir ieslēgts, piem., pēc taimera izslēgšanas vai elektroapgādes traucējumiem.	Izslēdziet iekārtu. Atkal ieslēdziet iekārtu.
<b>F0</b>	Traucēts datu savienojums starp plīti un sildvirsmu.	Izslēdziet iekārtai atbilstīgo mājas drošinātāju vai aizsargslēdzi drošinātāju kastē un pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet. Ja indikators parādās atkārtoti, izsauciet tehniskā servisa dienesta speciālistu.
<b>F2</b>	Gatavošana ilgāku laiku ir notikusi uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad <b>F2</b> nodziest, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Varat turpināt gatavot.
<b>F4</b>	Lai gan tika izslēgts ar <b>F2</b> , elektronika turpināja sildīt. Tāpēc visi sildriņķi tika izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad <b>F4</b> nodziest, varat turpināt gatavot.
Pārmaiņus mirgo <b>F5</b> un sildīšanas līmenis. Atskan signāls	Brīdinājums: vadības lauka zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Varat turpināt gatavot.
<b>F5</b> un signāls	Vadības lauka zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad nodziest <b>F5</b> , varat turpināt gatavot.
<b>F8</b>	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi uzreiz var atkal ieslēgt.
<b>dE</b> Sildriņķi nesilda	Ir ieslēgts demonstrāciju režīms	Demonstrāciju režīma izslēgšana: uz 30 sekundēm atvienojiet iekārtu no elektrotīkla (izslēdziet mājas drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Demonstrāciju režīms tiek izslēgts.

### E-paziņojumi rādījumos

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

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

### 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.

## Servisa 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.

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

## 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 biezeņzupa 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 biezeņzupa 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		Vāks	Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)		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>Aplinkos apsauga</b> .....	<b>15</b>
	Energijos taupymo patarimai .....	15
	Ekologiškas utilizavimas .....	15
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>16</b>
	Valdymo skydelis .....	16
	Liekamosios šilumos rodmuo .....	16
	<b>Prietaiso valdymas</b> .....	<b>16</b>
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas .....	16
	Kaitvietės nustatymas .....	16
	Ruošimo lentelė .....	17
	<b>Užvirimo režimas</b> .....	<b>18</b>
	Užvirimo režimo nustatymas .....	18
	Lentelė, naudojama ruošiant užvirimo režimu .....	18
	Patarimai verdant užvirimo režimu .....	19
	<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>19</b>
	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas .	19
	<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> .....	<b>19</b>
	<b>Valymas</b> .....	<b>19</b>
	Stiklo keramikos kaitlentė .....	19
	Kaitlentės rėmas .....	19
	<b>Gedimas – ką daryti?</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 gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **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 naudojimui tik iki ne daugiau kaip 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

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

## Svarbūs saugos nurodymai

### Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniui. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.

- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- 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 prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Galima naudoti tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius, pvz., vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai arba vaikų apsaugos groteles gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos 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 nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

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

## Aplinkos apsauga

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.

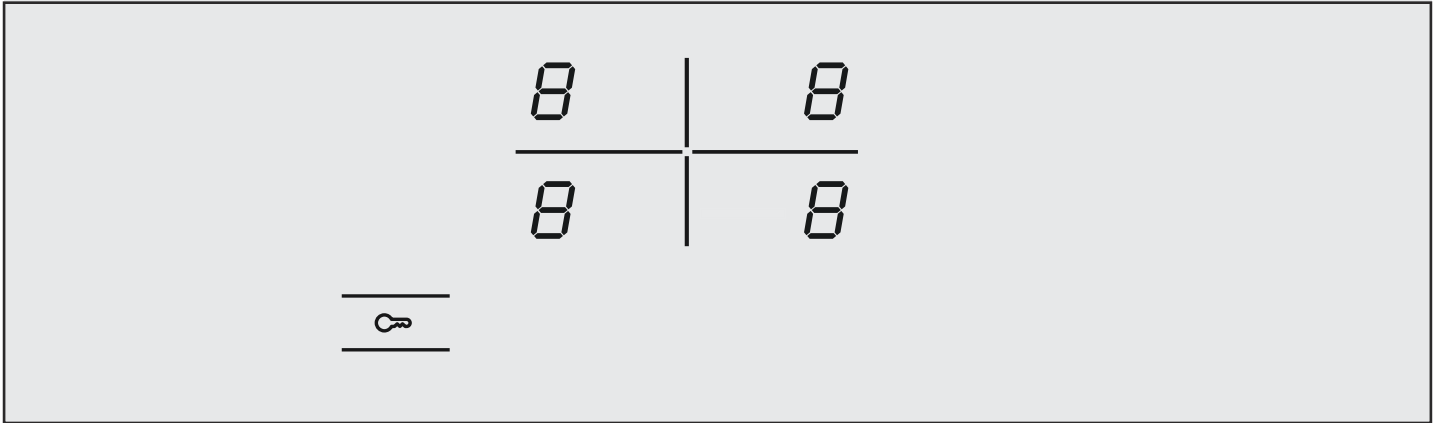


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų gražinimo ir perdirbimo tvarką.


## Susipažinkite su prietaisu

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

### Valdymo skydelis



Rodmenys	
<i>1-9</i>	Kaitinimo lygiai
<i>H/h</i>	Liekamoji šiluma
<i>R</i>	Užvirimo režimas

Valdymo paviršius	
	Apsauga nuo vaikų

#### 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.

### 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 ištirpinti glajų. Kaitvietei auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgesa 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

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama kaitviečių jungikliais. Jeigu kaitlentė įjungta, dega kaitinimo pakopų indikatorius.

### Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo intensyvumą.

0 = kaitvietė išjungta

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

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

**Pastaba.** Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungiama ir išjungiama net parinkus didžiausią galią.

Taip, pvz.:

- nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys
- prietaisas saugomas nuo elektrinės perkrovos
- pasiekiami geresni virimo rezultatai



**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
<b>Virimas, garinimas, troškini- mas</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

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
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 azijietiška	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
Kiaušiniene	5-6	3–6 min

**Gruzdinimas (150–200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1–2 l aliejaus\*\*)**

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	-

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempera	5-6	-
Smulkūs kepiniai, pvz., spurgos su jdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-

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


## Užvirimo režimas

Ijungus užvirimo režimą, kaitvietė veikia didžiausia galia, po to persijungia į kitą, jūsų pasirinktą, kaitinimo pakopą.

Kaip ilgai kaitvietė kais, priklauso nuo jūsų pasirinktos patiekalo gaminimo temperatūros.

### Užvirimo režimo nustatymas

Užvirinimo režimą galima aktyvinti tik per pirmąsias 30 sekundžių nuo kaitvietės įjungimo.

1. Kaitvietės jungikliu nustatykite pageidaujamą tolesnio virimo lygį.
  2. Paspauskite kaitviečių jungiklį.
- Užvirinimo režimas įjungtas. Rodmenyje pakaitomis mirksi  ir tolesnio virimo lygis.

Kai užverda, rodmenyje šviečia tik tolesnio virimo lygis.

### Lentelė, naudojama ruošiant užvirimo režimu

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyta, kokiems patiekalams pritaikytas užvirimo režimas.

Nurodytus mažesnius maisto kiekius reikia ruošti ant mažesnių kaitviečių, didesnius – ant didesnių kaitviečių. Nurodytos vertės yra orientacinės.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Patiekalas, ruošiamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo galia	Visas virimo laikas minutėmis
<b>Pašildymas</b>			
Sultinys	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min.
Tirštos sriubos	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min.
Pienas**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min.

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu  
 \*\* neuždengus dangčiu

Patiekalas, ruošiamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo galia	Visas virimo laikas minutėmis
<b>Pašildymas ir šilumos palaikymas</b>			
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	400–800 g	A 1–2	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>			
Užšaldyti špinatai	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min.
<b>Virimas ant silpnos ugnies</b>			
Žuvis	300–600 g	A 4–5*	20–25 min.
<b>Virimas</b>			
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	125–250 g	A 2–3	20–25 min.
Bulvės su lupenomis, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min.
Virtos bulvės, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min.
Daržovės, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min.
Daržovės, šaldytos, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min.
<b>Troškimas</b>			
Vyniotiniai	4 vienetai	A 4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	1 kg	A 4–5	80–100 min.
<b>Kepimas**</b>			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	1–2 vienetai	A 7–8	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	200–300 g	A 6–7	8–12 min.
Lietiniai blynai		A 6–7	kepimas nuolat stebint

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu  
 \*\* neuždengus dangčiu

## Patarimai verdant užvirimo režimu

Užvirimo režimas skirtas lėtam, maistingumą išlaikančiam troškinimui su mažai vandens.



- Naudodami dideles kaitvietes, į patiekalą įpilkite maždaug 3 puodelius vandens; naudojant mažas kaitvietes užtenka maždaug 2 puodelių.
- Uždenkite puodą dangčiu.
- Užvirimo režimas netinka patiekalams, kurie verdami su daug vandens (pvz., makaronai).


## Apsauga nuo vaikų

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

### Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas




Kaitlentė turi būti išjungta.

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

Išjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Atblokuota.

### Užblokuota kaitlentė



Jei bandote nustatyti užblokuotos kaitlentės kaitvietę, nutinka taip:

- Kaitviečių rodmenyje mirksi  arba pakaitomis liekamosios šilumos rodmuo ir .
- Šviečia indikatoriaus lemputė virš simbolio .

Išjunkite kaitvietę. Atblokuokite.

## Automatinis apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė veikia ilgai nekeičiant nuostatos, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių rodmenyje pakaitomis blyksi  ir liekamosios šilumos rodmuo .

Išjunkite kaitvietę.

Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (nuo 1 iki 10 valandų).

**Pastaba.** Kaitvietę galite bet kada vėl įjungti.

## 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 neprieps.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

### Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.


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

## Gedimas – ką daryti?

Sutrikimo priežastimi dažnai gali būti tik smulkmena. Todėl prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas nuorodas.

Jūsų kaitlentės elektroninė sistema yra po valdymo skydeliu. Dėl įvairių priežasčių temperatūra šioje srityje gali labai pakilti.

Kad neperkaistų elektroninė sistema, kaitvietės, jei reikia, išjungiamos automatiškai. Rodmuo **F2**, **F4** arba **F5** pasirodo pakaitomis su liekamosios šilumos rodmeniu **H** arba **h**.

Rodmuo	Triktis	Priemonės
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas.
Mirski visi rodmenys	Šlapias valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas.	Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą.
 mirksi įjungiant	Kaitvietė užblokuota ir įjungtas kaitvietės jungiklis, pavyzdžiui, išjungus laikmačiu arba po elektros tiekimo trikties.	Išjunkite prietaisą. Vėl įjunkite prietaisą.
<b>F0</b>	Sutrikęs duomenų ryšys tarp viryklės ir kaitlentės.	Išjunkite prietaisą namų tinklo saugikliu arba saugos išjungikliu saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite maždaug po 30 sekundžių. Jei rodmuo vėl pasirodys, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
<b>F2</b>	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką buvo naudojamos didele galia. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai <b>F2</b> užges, elektroninė sistema bus pakankamai atvėsusi. Galite maistą ruošti toliau.
<b>F4</b>	Nors buvo išjungta naudojant <b>F2</b> , elektroninė sistema kaito toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai <b>F4</b> užges, galite maistą ruošti toliau.
<b>F5</b> ir kaitinimo lygis mirksi pakaitomis. Skamba garsinis signalas.	Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
<b>F5</b> ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai <b>F5</b> užges, galite maistą 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 30-čiai sekundžių atjunkite nuo el. tinklo (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. 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.

### Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

## Bandomieji patiekalai

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

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

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

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

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Šokolado lydymas</b>					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
<b>Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai</b>					
Indas: puodas					
<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 nemiašant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemiašant	Taip	1.	Taip
<b><i>Tiršta lęšiu 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

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

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

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

# Sisukord

	<b>Ettenähtud 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 jäätmekäitus . . . . .	26
	<b>Seadmega tutvumine</b> . . . . .	<b>27</b>
	Juhtpaneel . . . . .	27
	Jääksoojuse näit . . . . .	27
	<b>Seadme kasutamine</b> . . . . .	<b>27</b>
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine . . . . .	27
	Keeduala sisselülitamine . . . . .	27
	Toiduvalmistustabel . . . . .	28
	<b>Elektrooniline kiirkuumutus</b> . . . . .	<b>29</b>
	Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine . . . . .	29
	Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutamise jaoks . . . . .	29
	Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta . . . . .	29
	<b>Lapselukk</b> . . . . .	<b>30</b>
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine . . . . .	30
	<b>Automaatne väljalülitus</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Puhastamine</b> . . . . .	<b>30</b>
	Klaaskeraamiline pind . . . . .	30
	Pliidiplaadi raam . . . . .	30
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> . . . . .	<b>31</b>
	E-teade näidikutel . . . . .	31
	Keedualade näidikutel vilgub – . . . . .	31
	<b>Klienditeenindus</b> . . . . .	<b>31</b>
	E-number ja FD-number . . . . .	31
	<b>Kontrollroad</b> . . . . .	<b>32</b>

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.bosch-home.com** ja Internetikauplusest: **www.bosch-eshop.com**



## Ettenähtud 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 tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

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

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes 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.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

## Olulised ohutusnõuded

### Hoiatus – Põletuse oht!

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

- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- 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 teostatud 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 hooldustöökotta.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

### 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

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

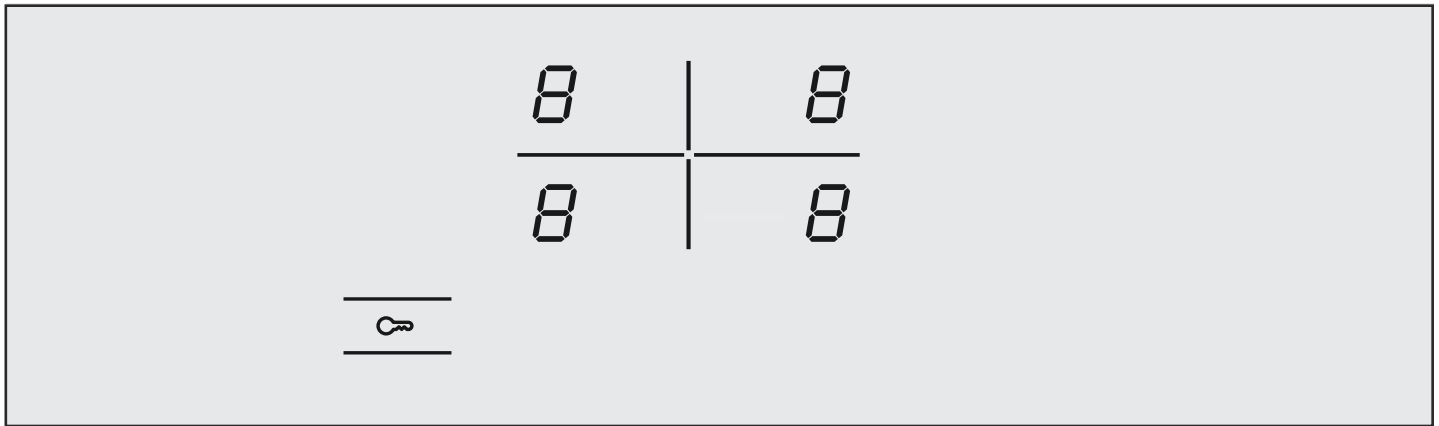


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## Seadmega tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevatele pliidiplaatidele. Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiata tüüpide ülevaatest. → lehekülg 2

### Juhtpaneel



Näidikud	
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
R	Elektrooniline kiirkuumus

Sensorlülitid	
	Lapselukk

#### Märkused

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

#### 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 leiata võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keedualade lülititest.

Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, siis võimsusastme näit põleb.

### Keeduala sisselülitamine

Keedualade lülititega reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

0 = keeduala välja lülitatud

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

**Märkus:** 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

## 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. → *lehekülj 26*

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
<b>Sulatamine</b>		
Šokolaad, glasaar	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
<b>Soojendamine ja soojas hoidmine</b>		
Supp, (nt läätsesupp)	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, sügavkülmutatud	2.-3.	10–20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2.-3.	20-30 min
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kneedlid, klimbid	4.-5.*	20-30 min
Kala	4.-5.*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel-kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Riis (kahekordne veekogus)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1.-2.	35-45 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoit, supid	3.-4.	15-60 min
Köögivilj	2.-3.	10-20 min
Köögivilj, sügavkülmutatud	3.-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	4-5	50-60 min

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

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

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min
<b>Praadimine vähese õliga**</b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, 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 läbimõduga)***	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
Köögivilj, liha ribadena aasia moodi	7.-8.	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3.-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
<b>Fritimine (150–200 g ühe portsjoni kohta fritida järjest 1-2 liitris õlis**)</b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt frii-kartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaigas	5-6	-
Köögivilj, seened, paneeritud või õlletainas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaigas	4-5	-

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

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

## Elektrooniline kiirkuumutus

Elektroonilise kiirkuumutamise toimel läheb keeduala kõrgeimal võimsusastmel kuumaks ja lülitub siis teie valitud võimsusastmele.

Kui kaua keeduala kõrgeimal võimsusel töötab, oleneb valitud võimsusastmest.

### Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine

Elektroonilist kiirkuumutust saab aktiveerida vaid esimese 30 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist:

1. Seadistage keeduala lülitiga soovitud edasikeetmise võimsusaste.
  2. Vajutage keeduala lülitit.
- Elektrooniline kiirkuumutus on aktiveeritud. Näidikul vilguvad vaheldumisi **A** ja edasikeetmise võimsusaste.

Pärast kiirkuumutust põleb näidikul vaid edasikeetmise võimsusaste.

### Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutamise jaoks

Seda, milliste roogade jaoks sobib elektrooniline kiirkuumutamine, näete järgmisest tabelist.

Väiksem kogus käib väiksemate keedualade kohta, suurem kogus suuremate keedualade kohta. Väärtused ja kogused on ligikaudsed.

Tihkemed road segage aeg-ajalt läbi.

Elektroonilise kiirkuumutamise jaoks sobivad road	Kogus	Võimsusaste	Keetmise kogukestus
<b>Soojendamine</b>			
Puljong	500 ml – 1 l	A 7–8	4–7 min
Tihkemed supid	500 ml – 1 l	A 2–3	3–6 min
Piim**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>			
Supp (nt läätsesupp)	400–800 g	A 1–2	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>			
Spinat (sügavkülmutatud)	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min
Guljašš (sügavkülmutatud)	500 g – 1 kg	A 2.–3.	20–30 min
<b>Hautamine</b>			
Kala	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
<b>Keetmine</b>			
* ilma kaaneta edasi keeta			
** ilma kaaneta			

Elektroonilise kiirkuumutamise jaoks sobivad road	Kogus	Võimsusaste	Keetmise kogukestus
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
Keedetud kartulid 1–3 tassi veega	750 g – 1,5 kg	A 4–5	30–40 min
Keedetud kartulid 1–3 tassi veega	750 g – 1,5 kg	A 4–5	20–30 min
Köögivilj 1–3 tassi veega	500 g – 1 kg	A 2.–3.	15–20 min
Külmutatud köögivilj 1–3 tassi veega	500 g – 1 kg	A 4.–5.	15–20 min
<b>Moorimine</b>			
Rulaadid	4 tükki	A 4–5	50–60 min
Moorpraad	1 kg	A 4–5	80–100 min
<b>Praad**</b>			
Šnitsel (naturaalne või paneeritud)	1–2 tk	A 6–7	8–12 min
Karbonaad (naturaalne või paneeritud)	1–2 tk	A 6–7	8–12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	1–2 tk	A 7–8	8–12 min
Kala ja kalafilee (paneeritud)	1–2 tk	A 6–7	8–12 min
Kala ja kalafilee (paneeritud ja külmutatud; nt kalapulgad)	200–300g	A 6–7	8–12 min
Pannkoogid		A 6–7	Üksteise järel praadida

\* ilma kaaneta edasi keeta

\*\* ilma kaaneta

### Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta

Elektrooniline kiirkuumutus sobib säästliku ja vähese veega keetmise puhul.



- Suurte keedualade puhul lisage roale ainult umbes 3 tassi vett, väikeste keedualade puhul umbes 2 tassi vett.
- Katke pott kaanega.
- Toiduainete jaoks, mida valmistatakse rohkes vees (nt nuudlid), ei ole elektrooniline kiirkuumutus sobiv.


## Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### Lapseluku sisse- ja väljalülitamine




Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit  umbes 4 sekundit. Sümboli  kohal olev indikaatortuli põleb 10 sekundit. Pliidiplaat on lukustatud.

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

### Lukustatud pliidiplaat


Kui seadistate keeduala lukustatud pliidiplaadi puhul:

- Keeduala näidikul vilgub  või jääkkuumuse näit vaheldumisi sümboliga .
- Indikaatortuli sümboli  kohal põleb.

Lülitage keeduala välja. Avage lukustus.

## Automaatne väljalülitus

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

Keeduala kuumutamine katkestatakse. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F**  ja jääkkuumuse näit **H/h**.

Lülitage keeduala välja.

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

**Märkus:** Võite keeduala igal ajal uuesti sisse lülitada.

## Puhastamine

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

### Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

Sobiva klaasist kaabitsa leiate ka meie müügiesindustest, hooldustöökojast 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 palun tähelepanu juhiste tabelis.

Teie pliidiplaadi elektroonika asub juhtpaneeli all. Selles piirkonnas võib temperatuur mitmesugustel põhjustel tõusta väga kõrgele.

Selleks, et elektroonika ei kuumeneks üle, lülitatakse keedualad vajadusel automaatselt välja. Näit **F2**, **F4**, või **F5** ilmub vaheldumisi koos jääkkuumuse näiduga **H** või **h**.

Näit	Viga	Abinõu
Puudub	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige seadme kaitsmeid elektrikilbis. Kontrollige teiste elektrooniliste seadmete abil, kas esineb voolukatkestus.
Kõik näidikud vilguvad	Sensordülitit on niiske või on sellele asetatud mingi ese.	Puudutage sensordülitit või eemaldage ese.
 vilgub sisselülitamisel	Keeduala on blokeeritud ja keeduala lülitit on sisse lülitatud, nt pärast taimeri väljalülitumist või voolukatkestust.	Lülitage seade välja. Lülitage seade uuesti sisse.
<b>FD</b>	Andmesideühendus ahju ja pliidiplaadi vahel on häiritud.	Lülitage seade elektrikilbist või kaitselülitist välja ning 30 sekundi pärast uuesti sisse. Kui näit süttib uuesti, pöörduge klienditeenindusse.
<b>F2</b>	Mitmed keeduala kasutati üheaegselt suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage suvalist sensordülitit. Kui <b>F2</b> kustub, on elektroonika piisavalt maha jahtunud. Võite keetmist jätkata.
<b>F4</b>	Hoolimata väljalülitumisest <b>F2</b> tõttu jätkas elektroonika kuumenemist. Seetõttu lülitati kõik keedualad välja.	Oodake veidi. Puudutage suvalist sensordülitit. Kui <b>F4</b> kustub, võite keetmist jätkata.
<b>F5</b> ja võimsusaste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaali	Hoiatus: kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage pott. Veateade kustub lühikese aja pärast. Võite keetmist jätkata.
<b>F5</b> ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage pott. Oodake veidi. Puudutage suvalist sensordülitit. Kui <b>F5</b> kustub, võite keetmist jätkata.
<b>F8</b>	Keeduala oli liiga kaua kasutusel ja lülitati välja.	Te võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.
<b>DE</b> keedualad ei kuumuta	Demorežiim on sisse lülitatud	Lülitage demorežiim välja: Ühendage seade 30 sekundiks vooluvõrgust lahti (lülitage majakaitse või kaitselülitit voolukilbist välja). Puudutage järgneva 3 minuti jooksul suvalist sensordülitit. 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 ühendamisest vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilgub keedualade näidikutel –, on tegemist elektroonika häirega. Häire kinnitamiseks katke sensordülitit korraks käega.

## Klienditeenindus

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.

### Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

## **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
<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	



Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas

### Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega

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	

### Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta

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
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

### Riisi keetmine

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

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
<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
	Індикатор залишкового тепла . . . . .	38
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	<b>39</b>
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні . . . . .	39
	Регулювання конфорки . . . . .	39
	Таблиця тривалості готування . . . . .	39
	<b>Автоматика закипання</b> . . . . .	<b>40</b>
	Регулювання автоматичного доведення до кипіння . . . . .	40
	Таблиця тривалості готування для автоматичного доведення до кипіння . . . . .	40
	Поради щодо автоматики закипання . . . . .	41
	<b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .	<b>41</b>
	Увімкнення та вимкнення функції «Блокування від доступу дітей» . . . . .	41
	<b>Автоматичне запобіжне вимкнення</b> . . . . .	<b>41</b>
	<b>Очищення</b> . . . . .	<b>42</b>
	Склокераміка . . . . .	42
	Рама варильної поверхні . . . . .	42
	<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	<b>42</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 штекера 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.

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

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.
- 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 емності 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	Застосуйте 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.

Проблема	Причина	Захід
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосуйте 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.



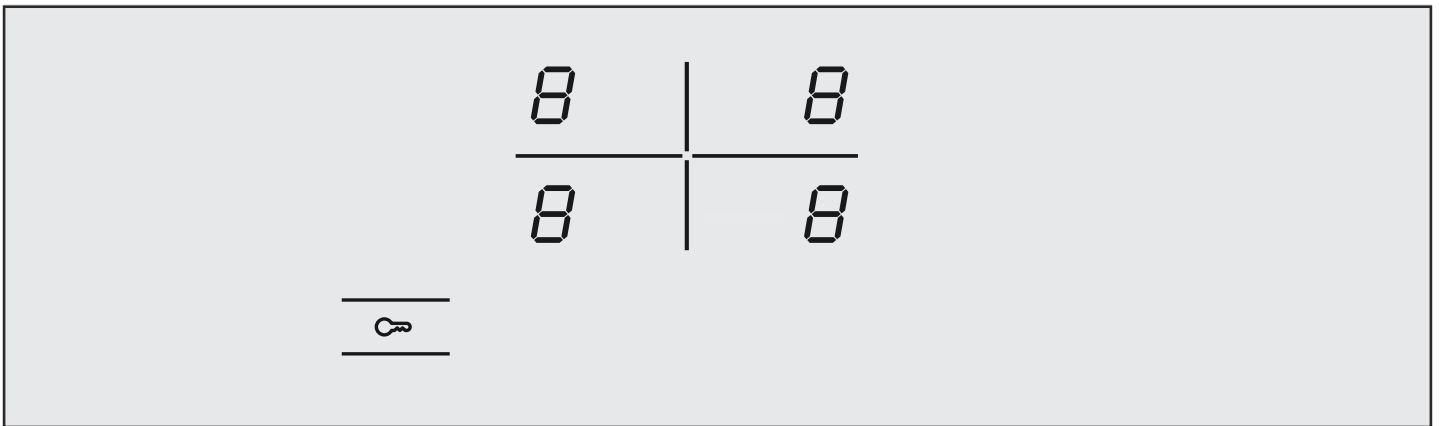
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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
A	Автоматичне доведення до кипіння
Кнопка	
	Блокування від доступу дітей

### 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 перегрітися електроніка.

### 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 перемикачів конфорок.

Коли варильна поверхня увімкнена, горить індикатор рівня нагрівання.

### Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою перемикачів конфорок.

0 = Конфорка вимкнена

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

**Вказівка:** 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.

### 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>Розтоплювання</b>		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
<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, тушкування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв
Рис, зварений на молоці	1-2	35-45 хв
Картопля «в мундірі»	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>Тушкування</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
Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)***	4-5.	30-40 хв
Філе птиці (товщиною 2 см)***	5-6	10-20 хв
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
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		

## Автоматика закипання

Функція автоматичного доведення до кипіння розігріває конфорку з максимальною потужністю, а потім перемикається на вибраний вами рівень подальшого нагрівання.

Тривалість нагрівання конфорки обумовлена вибраним рівнем подальшого нагрівання.

### Регулювання автоматичного доведення до кипіння

Функцію автоматичного доведення до кипіння можна ввімкнути лише впродовж перших 30 секунд після ввімкнення конфорки:

1. Установіть бажаний рівень подальшого нагрівання за допомогою перемикача конфорки.
2. Натисніть перемикач конфорки. Увімкнеться функція автоматичного доведення до кипіння. На індикаторі по черзі блиматимуть символ **A** і рівень подальшого нагрівання.

Після закипання на індикаторі світитиметься тільки рівень подальшого нагрівання.

### Таблиця тривалості готування для автоматичного доведення до кипіння

Страви, для готування яких можна користуватись автоматичним доведенням до кипіння, наведені у наступній таблиці.

Менша кількість стосується менших конфорок, більша – більших. Вказані дані є лише орієнтовними.

Періодично помішуйте густі страви.

Готування страв автоматичним доведенням до кипіння	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування у хвиликах
<b>Розігрівання</b>			
Бульйон	500 мл – 1 л	A 7–8	4–7 хв
Супи із заправкою	500 мл – 1 л	A 2–3	3–6 хв
Молоко**	200–400 мл	A 1–2	4–7 хв
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>			
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400–800 г	A 1–2	–
<b>Розморозжування та розігрівання</b>			
Шпинат глибокого замороження	300–600 г	A 2.–3.	10–20 хв
Гуляш глибокого замороження	500 г – 1 кг	A 2.–3.	20–30 хв
* Подальше нагрівання без кришки			
** Без кришки			



Готування страв автоматичним доведенням до кипіння	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування у хвиликах
<b>Доведення до готовності</b>			
Риба	300–600 г	A 4–5*	20–25 хв
<b>Варіння</b>			
Рис (з подвійною кількістю води)	125–250 г	A 2–3	20–25 хв
Картопля «в мундирі» з 1–3 чашками води	750 г – 1,5 кг	A 4–5	30–40 хв
Варена картопля з 1–3 чашками води	750 г – 1,5 кг	A 4–5	20–30 хв
Овочі з 1–3 чашками води	500 г – 1 кг	A 2.–3.	15–20 хв
Овочі глибокого замороження з 1–3 чашками води	500 г – 1 кг	A 4.–5.	15–20 хв
<b>Тушування</b>			
Голубці	4 шт.	A 4–5	50–60 хв
Печеня	1 кг	A 4–5	80–100 хв
<b>Смаження**</b>			
Шніцелі, паніровані або ні	1–2 шт.	A 6–7	8–12 хв
Котлети, паніровані або ні	1–2 шт.	A 6–7	8–12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	1–2 шт.	A 7–8	8–12 хв
Риба або рибне філе, паніровані	1–2 шт.	A 6–7	8–12 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	200–300 г	A 6–7	8–12 хв
Млинці		A 6–7	Смаження без перерви
* Подальше нагрівання без кришки			
** Без кришки			

## Поради щодо автоматичного закипання

Автоматика закипання призначена для оптимального збереження корисних речовин у їжі та для готування із малою кількістю води.



- Готуючи на великих конфорках, додавайте у страву лише приблизно 3 чашки води, а на маленьких – 2.
- Каструлю закрийте кришкою.
- Для страв, які готуються у великій кількості води (наприклад, макарони), автоматика закипання не використовується.


## Функція "Захист від дітей"

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

### Увімкнення та вимкнення функції «Блокування від доступу дітей»




Варильна поверхня має бути вимкнена.

Увімкнення: натисніть символ  і втримуйте його приблизно 4 секунди. На 10 секунд засвітиться індикаторна лампочка над символом . Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: натисніть символ  і втримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування знято.

### Заблокована варильна поверхня


У разі налаштування конфорки на заблокованій варильній поверхні відбувається таке:

- На індикаторі конфорки блимає символ  або по черзі світяться індикація залишкового тепла та символ .
- Світиться індикаторна лампочка над символом .

Вимкніть конфорку. Скасуйте блокування.

## Автоматичне запобіжне вимкнення

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

Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорки по черзі блимають індикація **F**  та індикація залишкового тепла **H/h**.

Вимкніть конфорку.

Коли функція обмеження часу активується, вона орієнтується на встановлений рівень нагрівання (від 1 до 10 годин).

**Вказівка:** Знову увімкнути конфорку можна в будь-який момент.

## 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 шкребок для скла. Дотримуйтеся 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, дотримуйтеся 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 управління. 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	Рішення
Відсутня	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте запобіжник електромережі, до якої підключено прилад. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блимають усі індикатори	Кнопка управління мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть кнопку управління чи приберіть з неї сторонній предмет.
Під час увімкнення блимає символ 	Конфорку заблоковано, а перемикач конфорки перебуває в положенні ввімкнення, наприклад, після вимкнення таймером або порушення електропостачання.	Вимкніть прилад. Знову увімкніть прилад.
<b>F0</b>	Порушено обмін даними між плитою та варильною поверхнею.	Вимкніть прилад за допомогою запобіжника або автоматичного вимикача на розподільному щитку оселі; приблизно за 30 секунд увімкніть прилад знову. Якщо ця індикація з'явиться знову, зателефонуйте в сервісну службу.
<b>F2</b>	Кілька конфорок тривалий час працювали в режимі високої потужності. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Згасання символу <b>F2</b> свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
<b>F4</b>	Незважаючи на вимкнення через виникнення помилки <b>F2</b> , електронний блок продовжує перегріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Коли згасне символ <b>F4</b> , можна продовжити готування.

Індикація	Помилка	Рішення
Почергово блимають символ <b>FS</b> і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча каструля стоїть у зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<b>FS</b> і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть у зоні панелі управління. Для захисту електронного блоку від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Коли згасне символ <b>FS</b> , можна продовжити готування.
<b>FB</b>	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
<b>дЕ</b> , конфорки не нагріваються	Увімкнено демонстраційний режим.	Щоб вимкнути демонстраційний режим, на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільному щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку управління. Демонстраційний режим 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 блоку. 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 техніка 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 каструл з 4 елементів HEZ 390042) з такими габаритами:

- Кастрюля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Скородода 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: кастрюля 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: кастрюля					
<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: кастрюля 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.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001253339  
970511