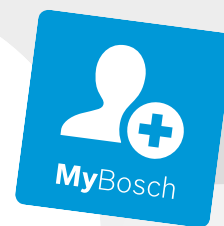




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Induction hob with integrated ventilation system

PIE8..B15.

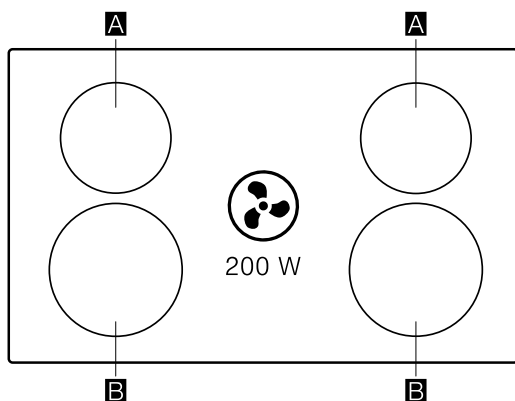
[It]	Naudotojo vadovas	Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema	2
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	Indukcijas plīts virsma ar iebūvētu ventilācijas sistēmu	25

Turinys

1	Maisto ruošimo zonų paskirstymas.....	2
2	Sauga.....	2
3	Daiktinės žalos vengimas.....	5
4	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
5	Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės.....	6
6	Susipažinimas.....	8
7	Darbo režimai.....	9
8	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą.....	9
9	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	9
10	Laiko funkcijos.....	12

11	Galios didinimo funkcija „PowerBoost“.....	13
12	Apsauga nuo vaikų.....	13
13	Automatinė apsauginio išjungimo funkcija.....	13
14	Pagrindinės nuostatos.....	14
15	Maisto ruošimo indo tikrinimas.....	15
16	Funkcija „PowerManager“.....	15
17	Valymas ir priežiūra.....	16
18	DUK.....	18
19	Sutrikimų šalinimas.....	20
20	Utilizavimas.....	21
21	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	21
22	Kontroliniai patiekalai.....	22

1 Maisto ruošimo zonų paskirstymas



		g^1	b^1
A	Ø 18	1.800W	3.100W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Ø = cm

2 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

2.1 Bendrosios nuorodos

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

2.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Prietaisą naudokite tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,

- ne daugiau kaip 2000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.
- siurbti pavojingas arba sprogias medžiagas bei garus;
- siurbti smulkias dalis ir skysčius;

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

2.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

2.4 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

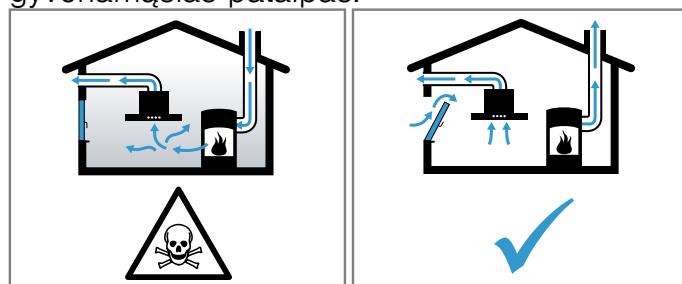
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Apsinuodijimo pavojus!

Kyla pavojus apsinuodyti atgal į patalpą įsiurbiamomis degimo dujomis. Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimis kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degimo orą ima iš patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kamina). Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras. Esant nepakankamam oro tiekimui, susiformuoja neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.



- ▶ Kai prietaise įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugnivietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiami pakankamai oro.
- ▶ Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židinytis, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingas oras gali papildomai patekti per atviras angas, pvz., duris, langus, oro tiekimo ir šalinimo movą ar kitas technines priemones. Vien oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina, kad bus laikomasi ribinės vertės.
- ▶ Bet kokių atveju rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.
- ▶ Jei prietaisas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Karšti aliejai ir riebalai greitai užsidega.

- ▶ Niekada nepalikite karštų aliejų ir riebalų be priežiūros.
- ▶ Niekada negesinkite ugnies vandeniu.
- ▶ Kaitvietės išjungimas
- ▶ 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.

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.
- Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).
- ▶ Prietaisą montuoti netoli židinio, kuris kūrenamas kietuoju kuru (pvz., malkomis ar anglimis), galima tik tada, jeigu židinytis turi sandarų nenuimamąjį dangtį. Negali būti žiežirbų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kaitvietės ir jos aplinka, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklius.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Netinkami apsauginiai įrenginiai arba vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

- ▶ Naudokite tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius, pvz., vaikų apsaugos grotelės.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

- ▶ Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą išimkite tik atvėsus prietaisui.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ "Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą."
→ *Psl. 21*

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- ▶ Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- ▶ Niekada nenaudokite sušalusių indų.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

3 Daiktinės žalos vengimas

DĖMESIO!

Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.

- ▶ Patikrinkite indus.

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

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

Dėl neteisingai pastatyto maisto ruošimo indo prietaisas gali perkaisti.

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

Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.

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

Karščiui neatsparios medžiagos ant karštų kaitviečių ima lydėtis.

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

3.1 Dažniausiai pasitaikančios žalos apžvalga

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

Žala	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę patiekalai	Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
Dėmės	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
Įbrėžimai	Šiurkštūs puodų arba keptuvių dugnai	Patikrinkite indus.
Spalvos pokyčiai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Spalvos pokyčiai	Puodų žymės, pvz., aliuminio	Puodus ir keptuves ne stumkite, o perkelkite.
Įrantos	Cukrus arba patiekalai su daug cukraus	Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

4 Aplinkosauga ir taupymas

4.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

4.2 Energijos taupymas

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

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

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

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

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

Puodus uždengkite tinkamu dangčiu.

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

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, pasklinda daug energijos.

Naudokite stiklinį dangtį.

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

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

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

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

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

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį. Naudokite tinkamą tolesnio virimo pakopą.

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

Atsižvelgdami į garų kiekį, parinkite ventiliatoriaus veikimo intensyvumo lygį.

- Kuo žemesnis ventiliatoriaus veikimo lygis, tuo mažiau elektros energijos suvartojama.

Jei ruošiant maistą atsiranda daugiau garų, laiku perjunkite aukštesnį ventiliatoriaus veikimo lygį.

- Kvapai nepasklis po patalpą.

Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.

- Prietaisas neieško energijos.

Ruošdami maistą vėdinkite patalpą.

- Prietaisas veiks efektyviau ir tyliau.

Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba pakeiskite.

- Tuomet filtras veiks našiau.

5 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

5.1 Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, nes karštis susidaro tiesiog inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepant maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai pridega ne taip greitai.
- Užtikrinama tiekiamos šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Indukcinė maisto ruošimo zona nuėmus indą nebekeista net jei prieš tai nebuvo išjungta.

5.2 Indai

Indukcinei funkcijai tinka tik feromagnetiniai indai.

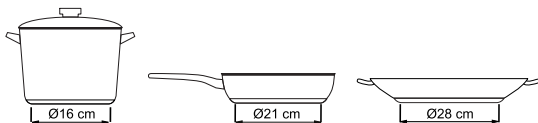
Pavyzdžiui:

- indai iš emaliuoto plieno;
- indai iš ketaus;
- indukcinei funkcijai pritaikyti specialūs indai iš nerūdijančio plieno.

Daugiau informacijos apie indus, kurie tinka indukcinei funkcijai, rasite skyriuje

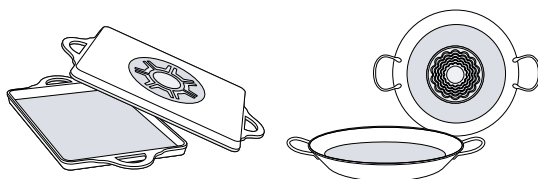
→ "Maisto ruošimo indo tikrinimas", Psl. 15

Jei norite, kad maistas būtų paruoštas tinkamai, įsitinkite, jog feromagnetinės indo dugno srities dydis atitinka maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta uždėto indo, pabandykite uždėti indą ant mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

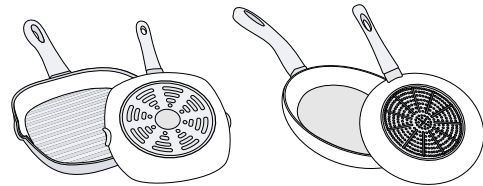


Kai kurių indukcijos funkcijai pritaikytų indų dugnas nėra visiškai feromagnetinis:

jei naudojate didelius indus su mažesniu feromagnetiniu dugnu, tuomet įkais tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirstys netolygiai. Neferomagnetinės srities temperatūra gali būti per žema ir indo turinys nevirns.



Dėl tam tikro aliuminio kiekio indo dugne feromagnetinis plotas sumažėja. Dėl šios priežasties gali sumažėti galios perdavimas, o indai bus atpažįstami netinkamai arba nebus atpažįstami apskritai, todėl nekais.



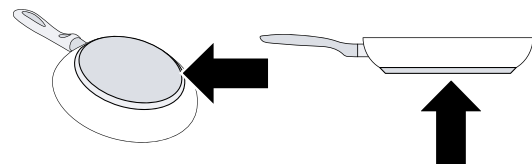
Netinkami indai

Niekada nenaudokite indų iš:

- plonasienio paprasto plieno,
- stiklo,
- molio,
- vario,
- aliuminio.

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Indai iš medžiagų, kurios tolygiai paskirsto karštį puode, pvz., puodai daugiasluoksniu dugnu iš nerūdijančio plieno, taupo laiką ir energiją. Geriausia naudoti indus plokščiu dugnu, nes dėl nelygaus indo dugno netinkamai tiekama šiluma.



Neuždėtas joks indas arba netinkamo dydžio indas

Jei ant pasirinktos maisto ruošimo zonos neuždėsite indo, uždėsite indą iš netinkamos medžiagos arba indo dydis bus netinkamas, pradės mirksėti maisto ruošimo zonos indikatorius. Kad indikatorius užgestų, ant maisto ruošimo zonos uždėkite tinkamą indą. Jei per 90 sekundžių ant maisto ruošimo zonos neuždėsite tinkamo indo, maisto ruošimo zona automatiškai išsijungs.

Indas tuščias arba per plonas indo dugnas

Nekaitinkite tuščio indo ir nenaudokite indų plonu dugnu. Kaitlentėje įrengta vidinė saugos sistema. Tačiau tuščias indas gali įkaisti taip greitai, kad automatinio išjungimo funkcijai nepakaks laiko tinkamai reaguoti ir susidarys per aukšta temperatūra. Indo dugnas gali išsilydyti ir pažeisti stiklo plokštelę. Jei taip įvyktų, nelieskite indo ir išjunkite maisto ruošimo zoną. Jei atvėsusi maisto ruošimo zona nebeveiktų, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.

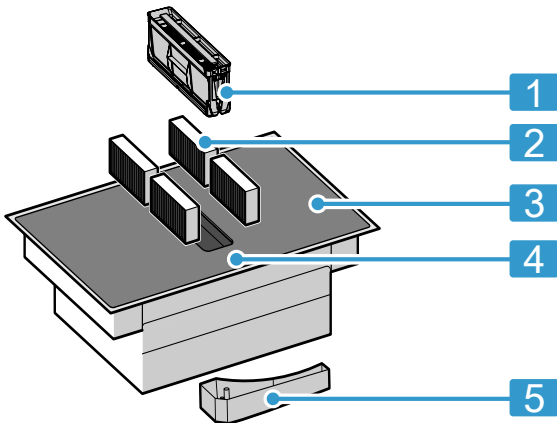
Indo atpažinimas

Kiekviena maisto ruošimo zona turi žemiausią indo atpažinimo ribą, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Turėtumėte naudoti maisto ruošimo zoną, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

6 Susipažinimas

6.1 Jūsų naujasis prietaisas

Informacija apie Jūsų naująjį prietaisą



Nr.	Pavadinimas
1	Riebalų filtras
2	Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui, arba garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui ¹
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

¹ Priklauso nuo prietaiso įrangos.

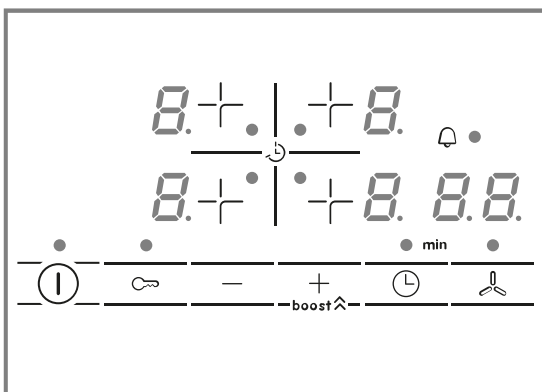
6.2 Specialūs priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, gali būti reikiami įvairių priedų. Jų galite įsigyti specializuotose paruošėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje.

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui
- Garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui

6.3 Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, paveikslėlyje kai kurie aspektai, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



Pasirinkimo jutikliai

Jutiklis	Funkcija
⓪	Pagrindinis jungiklis
+/-	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
-/+	Nuostatų parinktis
boost ^	Galios didinimo funkcija Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa
⌚	Laikmačio funkcija
🔒	Apsauga nuo vaikų
🌀	Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Rodmenys

Indikatorius	Funkcija
⏸	Darbinė būsena
1-9	Kaitinimo lygiai
1-3	Ventiliatoriaus galios pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa
⏰	Laiko funkcijos

Jutikliniai laukeliai ir rodmenys

Palietus atitinkamą simbolį, aktyvinama reikiama funkcija.

- Valdymo skydelis turi būti švarus ir sausas. Drėgmė kenkia veikimui.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninę sistemą.

6.4 Maisto ruošimo zonos

Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukcinėi funkcijai, rasite skyriuje → "Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 6.

Maisto ruošimo zonos

○	Vienguba maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
---	------------------------------	---

6.5 Liekamosios šilumos indikatoriai

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Jis nurodo, kad viena iš maisto ruošimo zonų dar yra karšta. Nelieskite maisto ruošimo zonos nei iš karto, kai išjungsite, nei tol, kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius. Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami šie indikatoriai:

- Indikatorius *H*: aukšta temperatūra
- Indikatorius *h*: žema temperatūra

Jeigu ruošdami maistą nuo maisto ruošimo zonos nuimsite indą, pakaitomis pradės mirksėti liekamosios šilumos indikatorius ir pasirinkto kaitinimo lygio indikatorius.

Maisto ruošimo zoną išjungus, švies liekamosios šilumos indikatorius. Jei kaitlentė yra išjungta, liekamosios šilumos indikatorius švies tol, kol maisto ruošimo zona atvės.

7 Darbo režimai

Savo prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

Užterštumo indikatorius reikia tinkamai nustatyti pagal pasirinktą darbo režimą ir naudojamus filtrus.

7.1 Oro ištraukimo režimas

Įsiurbtas oras išvalomas riebalų valymo filtre ir per vamzdyną išpučiamas į aplinką.



Orą draudžiama nukreipti į ventilacijos šachtą, naudojamą prietaisų, deginančių dujas arba kitokias degiasias medžiagas išmetamosioms dujoms (netaikoma cirkuliacijos prietaisams).

- Jei šalinamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventilacijos ortakį, reikia gauti atsakingos priešgaisrinės tarnybos leidimą.
- Jeigu šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

7.2 Recirkuliacijos režimas

Įsiurbtas oras valomas riebalų ir kvapų filtru, tada vėl gražinamas į patalpą.



Jeigu norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite kvapų filtrą. Informacijos apie įvairias galimybes naudoti prietaisą recirkuliacijos režimu ieškokite mūsų kataloge arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

8 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

8.1 Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

Jeigu įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, šiame režime turite sukonfigūruoti nuostatą **c 17**.

Daugiau informacijos rasite skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14.

9 Svarbiausia informacija apie valdymą

9.1 Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama pagrindiniu jungikliu ①

Jeigu prietaisą vėl įjungsitė per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytomis nuostatomis.

Pastaba. Niekada nenaudokite prietaiso be metalinio riebalų filtro ir perpildos indo.

Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①.
- ▶ Pasigirsta garso signalas ir šalia ① šviečia indikatorius.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatorius užges.
- ▶ Liekamosios šilumos indikatorius šviečia, kol maisto ruošimo zonos pakankamai atvėsta.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

Pastaba. Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sekundes, kaitlentė išsijungia.

9.2 Maisto ruošimo zonų nustatymas

Simboliais + ir – pasirinkite norimą kaitinimo lygį.

Galios pakopa

1	Mažiausias galios lygis
9	Didžiausias galios lygis

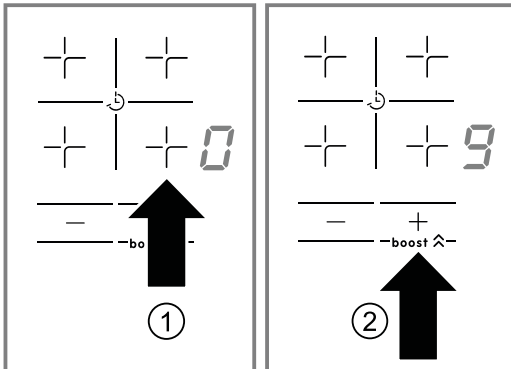
Kiekviena galios pakopa turi tarpinę pakopą. Ji pažymėta taškeliu.

Pastabos

- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Maisto ruošimo zonos ir kaitinimo lygio pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, paspauskite \pm .
2. Per 10 sekundžių palieskite \pm arba $-$.
 - Spustelėkite \pm . Rodomas kaitinimo lygis 9.
 - Spustelėkite $-$. Rodomas kaitinimo lygis 4.



- ✓ Galios pakopa nustatyta.

9.3 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtiis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tiesite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinite, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 5

Ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, kuris kaitinimo lygis (==) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	==	⌚ min
--	----	-------

Lydimas

- ¹ Be dangčio
- ² Pašildymas nustačius 8 - 8. kaitinimo lygį
- ³ Dažnai apverskite

Pastabos

- Jei maisto ruošimo indą uždėsite ant maisto ruošimo zonos prieš tai neįjungę kaitlentės ir paliesite ①, maisto ruošimo indas bus atpažintas tik praėjus 20 sekundžių. Maisto ruošimo zona parenkama automatiškai. Kai maisto ruošimo indas bus atpažintas, kaitinimo lygį pasirinkite per 20 sekundžių, priešingu atveju maisto ruošimo zona išsijungs. Jei uždėsite kelis maisto ruošimo indus ir įjungsitė kaitlentę, bus atpažintas tik vienas maisto ruošimo indas.
- Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas, pasirinkta galios pakopa mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

Kaitinimo lygio keitimas ir maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spaudykite \pm arba $-$, kol pasirodys pageidaujamas kaitinimo lygis arba 9.
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

Greitas maisto ruošimo zonos išjungimas

3 sekundes lieskite maisto ruošimo zonos simbolį. Maisto ruošimo zona išsijungia.

	==	⌚ min
--	----	-------

Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
-------------------------------	--------	---

Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
---------------------------	-------	---

Pašildymas ir laikymas šiltai

Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
----------------------------------	--------	---

Pienas ¹	1. - 2.	-
---------------------	---------	---

Dešrelės ¹	3 - 4	-
-----------------------	-------	---

Atitirpinimas ir pašildymas

Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
-------------------	-------	---------

Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
--------------------	-------	---------

Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant

Bulvių kukuliai ¹	4. - 5.	20 - 30
------------------------------	---------	---------

Žuvis ¹	4 - 5	10 - 15
--------------------	-------	---------

Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
---	-------	-------

Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
---	-------	--------

Virimas, garinimas, troškini-

Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
----------------------------------	---------	---------

Ryžių košė su pienu ²	2 - 3	30 - 40
----------------------------------	-------	---------

Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
---------------------	---------	---------

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8 - 8. kaitinimo lygį

³ Dažnai apverskite

	☰	☹ min
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Troškiny	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų¹		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose ³	6 - 7	8 - 12
Kepsnys, 3 cm storio	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė, 2 cm storio ³	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta	5 - 6	10 - 30
Frikadelės, 3 cm storio ³	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis, 2 cm storio ³	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apibarstyta džiovėsiiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas, kepamas paeiliui	3. - 4.	3 - 10
Neplakta kiaušininė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-

¹ Be dangčio² Pašildymas nustačius 8 - 8. kaitinimo lygį³ Dažnai apverskite

	☰	☹ min
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba su alaus tešlos plutele	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiovėsiiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-


¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8 - 8. kaitinimo lygį
³ Dažnai apverskite


9.4 Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Ventiliatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.



Pastaba. Jei maisto ruošimo puodai yra aukšti, negalima užtikrinti optimalios išsiurbimo galios. Išsiurbimo galią galite padidinti dangtį uždėdami įstrižai.

Rankinio ventiliatoriaus valdymo aktyvinimas

1. Palieskite .
Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
2. Per 10 sekundžių simboliais + ir – pasirinkite norimą galios pakopą.
✓ Galios pakopa šviečia.

Pastaba. Jei nustatėte ruošimo trukmę arba laikmatį, palieskite , kad nustatytumėte ventiliatoriaus galios pakopą.





Rankinio ventiliatoriaus valdymo keitimas arba pasyvinimas


1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimą galios pakopą arba simboliais + ir – nustatykite .

9.5 Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa



Prietaise yra intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa. Aktyvinus intensyviają ventiliatoriaus galios pakopą, ventiliatorius trumpai veikia didžiausia galia.

Intensyvosios ventiliatoriaus galios pakopos aktyvinimas

1. Palieskite .
 2. Pasirinkite galios pakopą , tada palieskite **boost** .
Šviečia indikatorius .
- ✓ Intensyvioji galios pakopa aktyvinta.

Pastaba. Maždaug po 8 minučių prietaisas automatiškai perjungia prieš tai naudotą  galios pakopą.

Intensyvosios ventiliatoriaus galios pakopos keitimas arba pasyvinimas

1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimą galios pakopą arba simboliais + ir – nustatykite .

9.6 Ventiliatoriaus automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zonos pasirenkate kaitinimo lygį, įsijungia automatinė paleistis.

Ventiliatorius pradeda veikti reikiama galios pakopa.

Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14.

9.7 Ventilatoriaus inercinio veikimo funkcija

Ijungus inercinio veikimo funkciją, išjungtas ventilatorius dar kelias minutes veiks ir išjungus kaitlentę. Bus ištraukiami gaminant maistą susidariusių garų likučiai. Paskui ventilacijos sistema išsijungs automatiškai.

Ventilatoriaus inercinio veikimo aktyvinimas

Dažniausiai aktyvinamas ilgiausias galimas inercinio veikimo laikas.

Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14.

Pastaba. Inercinio veikimo funkcija įsijungia tik tada, jei bent viena maisto ruošimo zona buvo įjungta bent vieną minutę.

Ventilatoriaus inercinio veikimo pasyvinimas

Rankinis

Jei paliesite , funkcija bus pasyvinama.

Automatinis

Prietaisas pasyvina inercinio veikimo funkciją, kai:

- pasibaigia inercinio veikimo laikas,
- jį vėl įjungiate.

10 Laiko funkcijos



Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

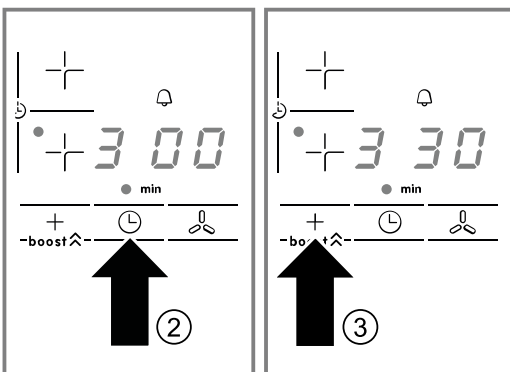
- Ruošimo laiko nustatymas
- Automatinis ruošimo laiko programavimas
- Žadintuvas

10.1 Ruošimo laiko nustatymas

Pasibaigus nustatytam laikui maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai. Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Ruošimo laiko programavimas



1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir norimą kaitinimo lygį.
2. Spustelėkite .
- ✓ Šviečia kaitvietės rodmuo •. Laikmačio indikatoriuje pasirodo .
3. Spustelėkite + arba -. Pasirodo ši pagrindinė nuostata:
 - Palieskite +: 30 minučių
 - Palieskite -: 10 minučių




4. Simboliais + arba - pasirinkite ruošimo laiką.
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.


Pastaba. Jei ruošimo laiką nustatėte kelioms maisto ruošimo zonoms, laikmačio indikatoriuje visada rodomi pasirinktos maisto ruošimo zonos laiko duomenys.

Ruošimo laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite .
3. Norėdami pakeisti ruošimo laiką, paspauskite + arba - arba nustatykite .

Pasibaigus ruošimo laikui

Maisto ruošimo zona išsijungia. Pasigirsta signalas ir laikmačio indikatoriuje 10 sekundžių rodoma . Šviečia maisto ruošimo zonos indikatorius •.

- ▶ Spustelėkite .
- ✓ Indikatoriai užgęsta, o garso signalas nutyla.





10.2 Automatinis ruošimo laiko programavimas

Visoms maisto ruošimo zonoms galite automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai maisto ruošimo zonai nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Daugiau informacijos pateikta → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14.




10.3 Trumpalaikis laikmatis

Trumpalaikiu laikmačiu galite nustatyti laiką iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Ši funkcija maisto ruošimo zonos automatiškai neišjungia.


Trumpalaikio laikmačio nustatymas

1. Trumpalaikį laikmatį galite pasirinkti vienu iš toliau nurodytų būdų:
 - Kai pasirinkta maisto ruošimo zona: du kartus spustelėkite .
 - Jei maisto ruošimo zonos nepasirinkote: spustelėkite .
- ✓ Šalia  šviečia indikatorius •. Laikmačio indikatoriuje pasirodo .
2. Spustelėkite + arba -. Pasirodo pagrindinė nuostata:
 - Palieskite +: 10 minučių
 - Palieskite -: 5 minutės
3. Norėdami pasirinkti pageidaujamą laiką, paspauskite + arba -.
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

Laikmačio laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Kelis kartus palieskite , kol šalia  pradės šviesti rodmuo •.
2. Norėdami pakeisti ruošimo laiką, paspauskite + arba - arba nustatykite .

Pasibaigus laikmačio laikui

Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo  . Rodmenys užgęsta po 10 sekundžių.

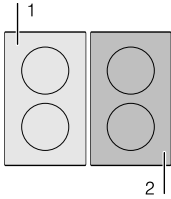
► Spustelėkite ☹.

✓ Indikatoriai užgesa, o garso signalas nutyla.

11 Galios didinimo funkcija „PowerBoost“

Ijungę galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami kaitinimo lygį 9.

Šią funkciją vienai maisto ruošimo zonai galima aktyvinti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona; žr. pav. Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi *b* ir 9. Paskui automatiškai nustatomas kaitinimo lygis 9, tačiau funkcija neaktyvinama.



11.1 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ aktyvinimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Pasirinkite kaitinimo lygį 9, tada palieskite simbolį **boost** ⚡. Užsidega indikatorius *b*.
- ✓ Funkcija aktyvinta.

11.2 Funkcijos „PowerBoost“ pasyvinimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Palieskite simbolį **boost** ⚡. Indikatorius *b* užgesa ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis galios didinimo funkcija „PowerBoost“ gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

12 Apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

12.1 Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- 4 sekundes lieskite ☹.
- ✓ Rodmuo šalia ☹ šviečia 10 sekundžių.
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

12.2 Apsaugos nuo vaikų išjungimas

- 4 sekundes lieskite ☹.
- ✓ Atrakinta.

12.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta automatinė apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

Aktyvinimas ir pasyvinimas

Daugiau informacijos apie automatinę apsaugą nuo vaikų pateikta skyriuje

→ „Pagrindinės nuostatos“, Psl. 14.

13 Automatinė apsauginio išjungimo funkcija

Jei vieną iš maisto ruošimo zonų naudojate ilgai ir nepakeitėte nė vienos nuostatos, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, funkcija gali įsijungti po 1–10 valandų. Maisto ruošimo zona nustoja kaisti. Maisto ruošimo zonos indikatoriuje pakaitomis mirksi *FB* ir liekamosios šilumos indikatorius *h* arba *H*.

Norėdami išjungti indikatorių, palieskite bet kurį simbolį. Galite dar kartą nustatyti maisto ruošimo zoną.

14 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

14.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Funkcija
c 1	Apsauga nuo vaikų 0 Rankinė ¹ . 1 Automatinė. 2 Funkcija pasyvinta.
c 2	Garso signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai pasyvinti. 1 Aktyvintas tik klaidos signalas. 2 Aktyvintas tik patvirtinimo signalas. 3 Aktyvinti visi signalai. ¹
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta. ¹ 01-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas 1 10 sekundžių. ¹ 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	Galios ribojimo funkcija. Kaitlentės bendros galios ribojimas . Nuostatos, kurias galima pasirinkti, priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. 0 Išaktyvinta. Didžiausia kaitlentės galia. ^{1, 2} 1 1000 W. Mažiausia galia. 1. 1500 W. ... 3 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3. 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 4000 W. 4. 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 arba 9. Didžiausia kaitlentės galia. ²
c 9	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas 0 Neribotai: lieka pasirinkta paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona. ¹ 1 Ribotai: maisto ruošimo zona lieka pasirinkta tik kelias sekundes.
c 12	Maisto ruošimo indas, bandymas 0 Netinka. 1 Neoptimalu. 2 Tinka.
c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas 0 Recirkuliacijos režimo konfigūravimas. ¹ 1 Oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas 0 Pasyvinta. 1 Įjungta. ¹

¹ Gamyklinė nuostata

² Didžiausia kaitlentės galia nurodyta specifikacijų lentelėje.

Indikatorius	Funkcija
c 20	Inercinio veikimo nustatymas 0 Pasyvinta. 1 Aktyvinta ¹ : Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus kaitinimo lygį maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus kaitinimo lygį maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas 0 Individualios nuostatos. ¹ 1 Gamyklinės nuostatos.

¹ Gamyklinė nuostata
² Didžiausia kaitlentės galia nurodyta specifikacijų lentelėje.

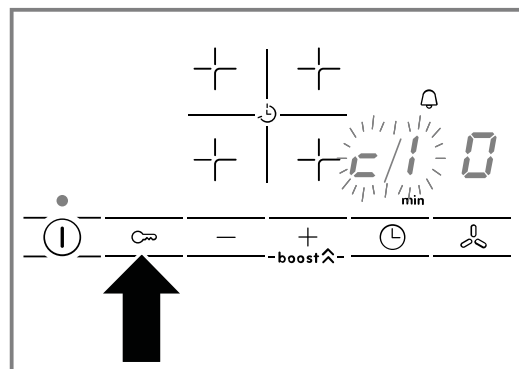
14.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ①.
- Per 10 sekundžių pasirinkite ir 4 sekundes lieskite simbolį ∞.

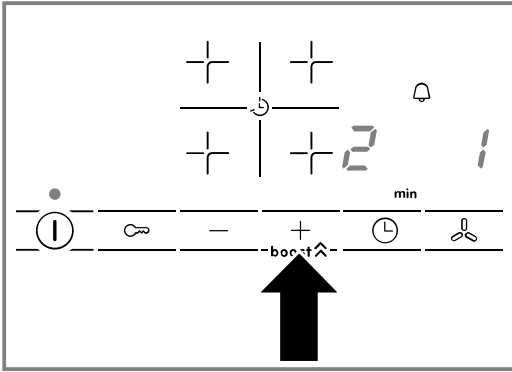
Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas	0 1
Pagaminto numeris	Fd
1 pagaminimo numeris	99.
2 pagaminimo numeris	0.5

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Palieskite + arba −, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.
- 3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ∞.



- ✓ c ir 1 bei 0 pakaitomis šviečia kaip pradinė nuostata.
- 4. Kelis kartus palieskite ∞, kol bus parodyta norima funkcija.


5. Mygtuku + arba – pasirinkite norimą nuostatą.



6. 4 sekundes lieskite .

✓ Nuostatos išsaugotos.

14.3 Pagrindinių nuostatų išjungimas

► Norėdami išjungti kaitlentę, palieskite .


15 Maisto ruošimo indo tikrinimas

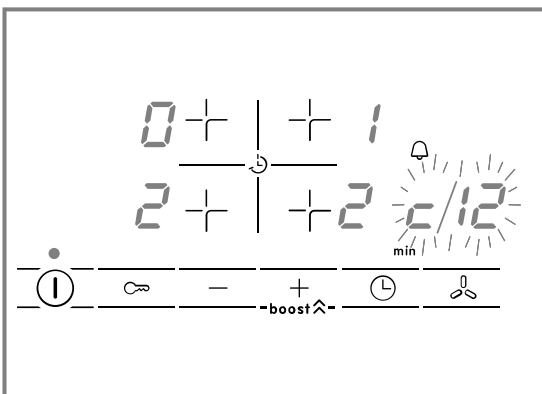
Naudodami šią funkciją galite patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso sparta ir kokybė priklausys nuo indo. Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir priklauso nuo indo savybių bei naudojamos maisto ruošimo zonos.

Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14, o apie indų rūšį, dydį ir padėtį – skyriuje

→ "Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 6.

15.1 Maisto ruošimo indo patikrinimo veiksmai




- Į kambario temperatūros indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
 - Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite .
 - Spustelėkite + arba –. Maisto ruošimo zonose mirksi indikatorius –.
- ✓ Funkcija aktyvinta.
 - ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.



Pastaba. Jei naudojama maisto ruošimo zona daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, gali kaisti tik maisto ruošimo indo centras, taigi maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.

15.2 Rezultato tikrinimas

Pagal toliau pateiktą lentelę galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą:

Rezultatas	
	Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista. ¹
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai. ¹
	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

¹ Jei yra mažesnė maisto ruošimo zona, išbandykite indą ant jos.

Norėdami aktyvinti funkciją, palieskite + arba –.

16 Funkcija „PowerManager“

Naudojant funkciją „PowerManager“, galima nustatyti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje, o didžiausia jos galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant šią funkciją, konfigūracija prisitaiko pagal bet kurios elektros instaliacijos reikalavimus.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė gali automatiškai ir pagal poreikį paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms.

Kol veikia funkcija „PowerManager“, vienos maisto ruošimo zonos galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė

galią automatiškai ir pagal poreikį paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms. Prietaisas reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios lygį.

Daugiau informacijos rasite
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14

17 Valymas ir priežiūra

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

17.1 Valymo priemonės

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

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

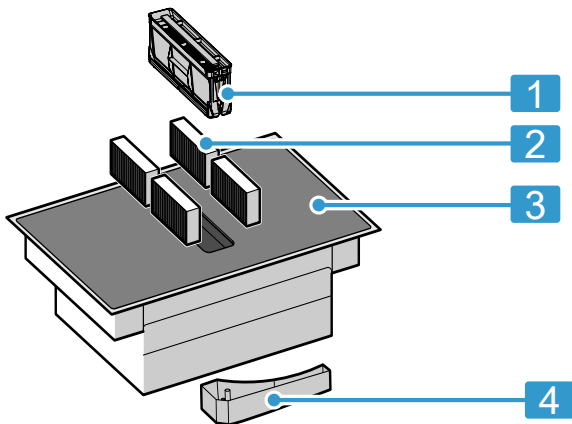
- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

Netinkamos valymo priemonės

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

17.2 Valomi arba keičiami komponentai

Šioje apžvalgoje parodyti prietaiso komponentai, kuriuos turite arba pakeisti, arba išvalyti.



1	Riebalų filtras
2	Kvapų filtras arba garso filtras
3	Stiklo keramika
4	Perpildos rezervuaras

17.3 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Pastaba. "Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones." → Psl. 16

Reikalavimas. Kaitlentė atvėsusi.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.
Atkreipkite dėmesį į ant valiklio pakuotės pateiktas valymo nuorodas.

Patarimas. Ypač gerai nuvalysite, naudodami specialią stiklo keramikai skirtą kempinę.

17.4 Kaitlentės rėmo valymas

Jei baigus naudoti ant kaitlentės rėmo yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

Pastabos

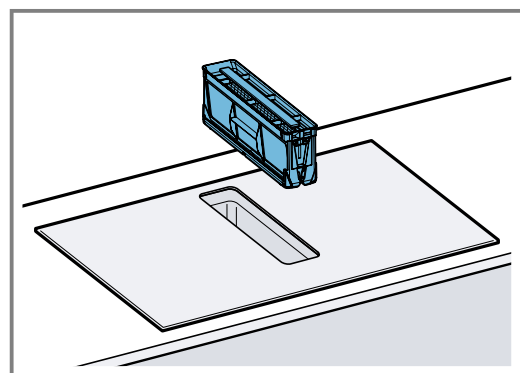
- "Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones." → Psl. 16
 - Nenaudokite stiklo grandiklių.
1. Kaitlentės rėmą valykite šiltu šarmu ir minkšta šluoste.
Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.
 2. Nusausinkite minkšta šluoste.

17.5 Kvapų filtro arba garso filtro keitimas

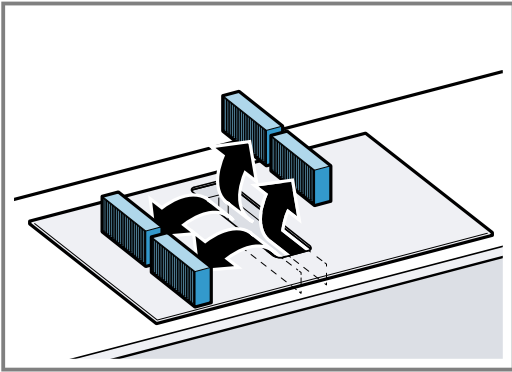
Reguliariai keiskite kvapų filtrą. Pakeiskite garso filtrus, jei jie užteršti.

Reikalavimas. Kvapų arba garso filtrų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje. Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, naudokite tik originalius filtrus.

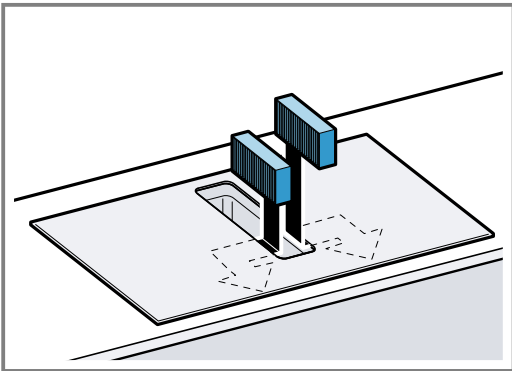
1. Išimkite riebalų filtrą.
 - Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalai. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.



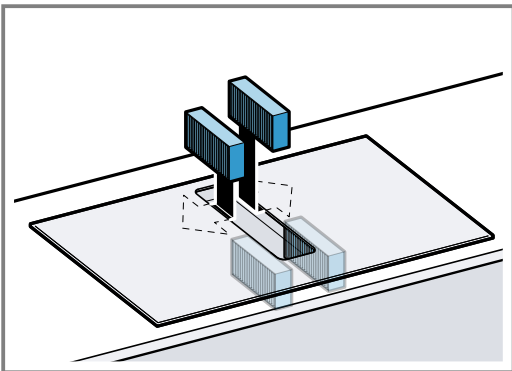
2. Išimkite 4 kvapų filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



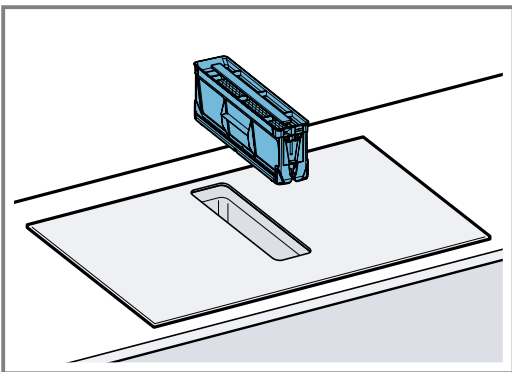
3. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite 2 kvapų filtrus arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



4. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite kitus kvapų filtrus arba garso filtrą.




5. Įdėkite riebalų filtrą.



Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo

Reikalavimas. Prietaisą išjungus šviečia *F*.

1. "Pakeiskite kvapų filtrą." → *Psł. 16*

2. Paspauskite ir palaikykite , kol pasigirs signalas.
✓ Indikatorius *F* nebešviečia. Kvapų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

17.6 Riebalų filtro valymas

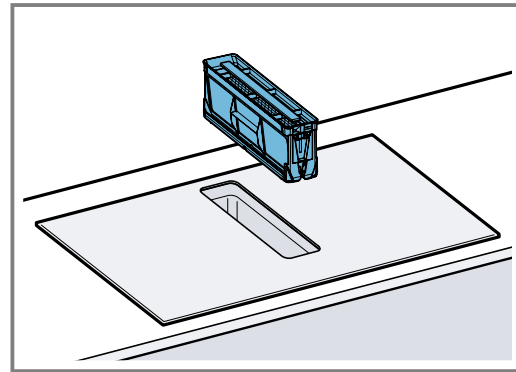
Riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, reguliariai valykite riebalų filtrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).
- ▶ Prietaisą montuoti netoli židinio, kuris kūrenamas kietuoju kuru (pvz., malkomis ar anglimis), galima tik tada, jeigu židinyje turi sandarų nenuimamąjį dangtį. Negali būti žiežirbų.

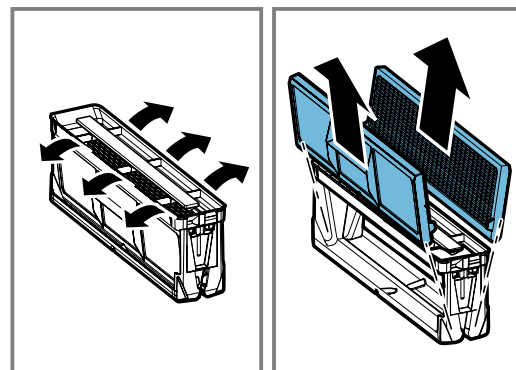
1. Išimkite riebalų filtrą.
- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.
 -



2. Išvalykite riebalų filtrą.
- → "Rankinis riebalų filtro valymas", *Psł. 17*
 - → "Riebalų filtro plovimas indaplovėje", *Psł. 18*
3. Jei reikia, išimkite kvapų filtrą arba garso filtrą ir išvalykite prietaisą iš vidaus.
→ "Kvapų filtro arba garso filtro keitimas", *Psł. 16*
4. Jei į prietaisą patenka kokių nors daiktų, juos išimkite ir įsitikinkite, kad neblokuojamas į perpildos rezervuarą einantis vamzdis.
5. Prietaiso vidų išvalykite plovimo tirpalu ir plovimo servetėle.
6. Išvalę ir nusausinę, riebalų filtrą vėl įdėkite.

Rankinis riebalų filtro valymas

1. Išmontuokite riebalų filtrą.

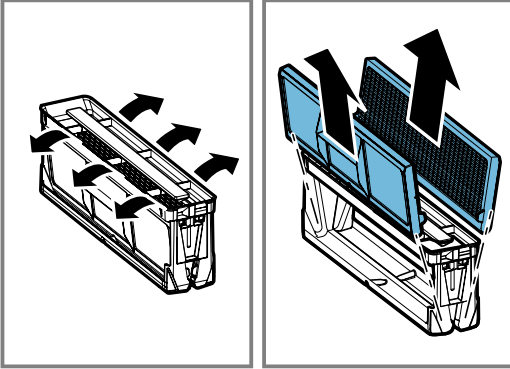


2. Riebalų filtrą pamirkykite karštame plovimo tirpale.

3. Valykite riebalų filtrą šepetėliu. Nenaudokite ėsdinančių valiklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Riebalų tirpiklio galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje.
4. Kruopščiai išplaukite riebalų filtrą.
5. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

Riebalų filtro plovimas indaplovėje

1. Išmontuokite riebalų filtrą.



2. Riebalų filtrą laisvai pastatykite indaplovėje, neprišpauskite. Norėdami išvalyti kuo geriau, riebalų filtrą indaplovėje dėkite filtro puse į apačią. Labai užteršto riebalų filtro neplaukite kartu su kitais indais. Nenaudokite ėsdinančių valiklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
3. Įjunkite indaplovę. Nustatykite maks. 70 °C temperatūrą.

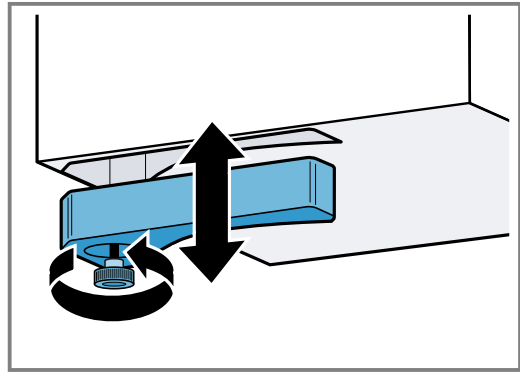
4. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

17.7 Perpildos rezervuaro valymas

Perpildos rezervuare kaupiasi skysčiai arba daiktai, kurie į prietaisą patenka per viršų.

Reikalavimas. Prietaisas yra atvėsus, o liekamosios šilumos indikatorius užgesęs.

1. Viena ranka prilaikykite perpildos rezervuarą, o kita ranka jį išsukite.
 - Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo nebėgtų skystis.



2. Ištuštinkite ir išskalaukite perpildos rezervuarą.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.
5. Įsitinkinkite, kad neblokuojamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis. Jei į prietaisą yra patekę kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. "Kad galėtumėte tai padaryti, išmontuokite riebalų filtrą." → Psl. 17

18 DUK

18.1 Naudojimas

Klausimas	Atsakymas
Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų simbolis?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktyvi apsaugos nuo vaikų funkcija. Daugiau apie šią funkciją žr. skyriuje → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 13.
Kodėl mirksi šviečiantys indikatoriai ir kodėl pasigirsta signalas?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nuo skydelio paviršiaus nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite nuo valdymo skydelio visus daiktus, kurie jį galbūt uždengia. Daugiau apie signalo pasyvinimą žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14.
Neįsijungia ventiliatorius, nors aktyvinta automatinė paleistis.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktyvinkite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinės paleisties konfigūraciją. Daugiau žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14.
Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Išjunkite ventiliatorių ranka. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 9.
Per silpnai siurbiamas oras.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar švarus riebalų filtras. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 16.

18.2 Garsai

Klausimas	Atsakymas
Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?	<ul style="list-style-type: none"> Naudojant kaitlentę garsai gali sklisti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai normalu – sklindantys garsai yra įprasti indukciniai technologijai. Tai ne gedimas.
Galimi garsai	<ul style="list-style-type: none"> Žemas ūžesys, lyg veikto transformatorius: girdimas, kai ruošiant maistą nustatomas didelis kaitinimo lygis. Šis garsas dingsta arba tampa tylesnis sumažinus kaitinimo lygį. Tylus švilpimas: girdimas, kai maisto ruošimo indas yra tuščias. Šis garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba įdėjus maisto produktų. Spragsėjimas: girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba kartu naudojant skirtingo dydžio maisto ruošimo indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo. Aukštas švilpimo tonas: gali būti girdimas, kai vienu metu dvi maisto ruošimo zonos naudojamos nustačius didžiausią kaitinimo lygį. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius mažesnį kaitinimo lygį. Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas: kaitlenteje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali veikti ir išjungus kaitlentę, jei temperatūra vis dar per aukšta.

18.3 Maisto ruošimo indai

Klausimas	Atsakymas
Kokį maisto ruošimo indą galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?	<ul style="list-style-type: none"> Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukciniai funkcijai, rasite skyriuje → <i>"Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 6.</i>
Kodėl nekaista maisto ruošimo zona ir mirksi kaitinimo lygis?	<ul style="list-style-type: none"> Maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta. Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba jis nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 6.</i>
Kodėl maisto ruošimo indas kaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatyta didelė galios pakopa?	<ul style="list-style-type: none"> Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba jis nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 6.</i>

18.4 Valymas

Klausimas	Atsakymas
Kaip valyti kaitlentę?	<ul style="list-style-type: none"> Geriausią rezultatą pasieksite naudodami specialią stiklo keramikos valymo priemonę. Nenaudokite valymo priemonių, indaplovių valiklių ar koncentratų arba šveičiamųjų šluosčių. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Valymas ir priežiūra", Psl. 16.</i>
Spintelėje po kaitlente yra vandens.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras. Daugiau apie kaitlentės valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → <i>"Valymas ir priežiūra", Psl. 16.</i>

Klausimas	Atsakymas
Kas kiek laiko reikia valyti perpildos rezervuarą?	<ul style="list-style-type: none"> Perpildos rezervuarą valykite dažnai. Daugiau apie perpildos rezervuaro valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 16.
Kas kiek laiko reikia valyti riebalų filtrą?	<ul style="list-style-type: none"> Riebalų filtrą reguliariai valykite. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 16.

19 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

19.1 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	<p>Nutrūko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. <p>Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą. <p>Sutriko elektroninės sistemos veikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	<p>Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi rodmuo „–“.	<p>Elektroninėje sistemoje įvyko triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Norėdami patvirtinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.
F	<p>Užterštas kvapų filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtrą pakeitėte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite filtrą ir atlikite užterštumo indikatoriaus atstatą. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 16.
F2	<p>Perkaito elektroninė sistema ir išsijungė atitinkama maisto ruošimo zona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	<p>Elektroninė sistema perkaito ir išjungė visas maisto ruošimo zonas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nuimkite indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garso signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nuimkite indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos indikatorius užgesus, galite toliau ruošti maistą.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
F1/F6	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
F8	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Žr. skyrių → "Automatinė apsauginio išjungimo funkcija", Psl. 13.
E 9000/E90 10	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
d E	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

19.2 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo E, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.

- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

20 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebereikalingus senus prietaisus.

20.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaisą utilizuokite pagal aplinkosaugos taisykles.

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



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

21 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

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

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

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

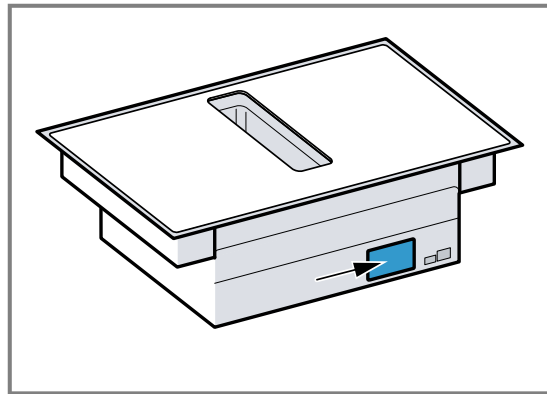
21.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

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

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase,

- apatinėje kaitlentės pusėje, priekyje.



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

22 Kontroliniai patiekalai

Ši apžvalga skirta patikros institucijoms, kad būtų lengviau patikrinti mūsų prietaisus.

Lentelės duomenys taikomi mūsų priedams – „Schulte-Ufer“ indams. Indukcinėms kaitlentėms HEZ390042 skirtas 4 indukcinį indų rinkinys. Indų matmenys yra tokie:

- Puodas su ilga rankena, Ø 16 cm, 1,2 l, maisto ruošimo zonoms, kurių Ø 14,5 cm

- Puodas, Ø 16 cm, 1,7 l, maisto ruošimo zonoms, kurių Ø 14,5 cm
- Puodas, Ø 22 cm, 4,2 l, maisto ruošimo zonoms, kurių Ø 18 cm
- Keptuvė, Ø 24 cm, maisto ruošimo zonoms, kurių Ø 18 cm

Kontroliniai patiekalai	Maisto ruošimo indas	Įkaitinti		Virti		
		Kaitinimo lygis	Trukmė (min:s)	Dan gtis	Kaitinimo lygis	Dan gtis
Šokolado lydymas Glajus, pvz., „Dr. Oetker“ švelniai kartus šokoladas, 150 g, kurio sudėtyje yra 55 % kakavos	Puodas su ilga rankena, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai						
Lęšių patiekalas ¹ Pradinė temperatūra 20 °C						
Kiekis: 450 g	Puodas, Ø 16 cm	9	1:30, nemišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, Ø 22 cm	9	2:30, nemišant	Taip	1.	Taip

Vieno puodo patiekalas iš konservuotų lęšių
Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis.
Pradinė temperatūra 20 °C

¹ Receptas pagal DIN 44550

² Receptas pagal DIN EN 60350-2

Kontroliniai patiekalai	Maisto ruošimo indas	Įkaitinti		Virti		
		Kaitinimo lygis	Trukmė (min:s)	Dan gtis	Kaitinimo lygis	Dan gtis
Kiekis: 500 g	Puodas, Ø 16 cm	9	Maždaug 1:30, po 1 min. pamaišyti	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, Ø 22 cm	9	Maždaug 2:30, po 1 min. pamaišyti	Taip	1.	Taip

Bešamelio padažo ruošimas

Pieno temperatūra: 7 °C

Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, pakaitinkite.	Puodas su ilga rankena, Ø 16 cm	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirus.		7	apie 6:30	Ne	-	-
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne

Pieniškų ryžių košės virimas

Pieniška ryžių košė, virimas su dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos.

Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.

Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, Ø 16 cm	8.	apie 5:30	Ne	3, maždaug po 10 min. pamaišyti	Taip
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, Ø 22 cm	8.	apie 5:30	Ne	3, maždaug po 10 min. pamaišyti	Taip

Pieniška ryžių košė, virimas be dangčio

Pieno temperatūra: 7 °C

Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C, pasirinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.

¹ Receptas pagal DIN 44550² Receptas pagal DIN EN 60350-2

Kontroliniai patiekalai	Maisto ruošimo indas	Įkaitinti		Virti		
		Kaitinimo lygis	Trukmė (min:s)	Dangtis	Kaitinimo lygis	Dangtis
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, Ø 16 cm	8.	apie 5:30	Ne	3	Ne
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, Ø 22 cm	8.	apie 5:30	Ne	2.	Ne
Ryžių virimas¹						
Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, Ø 16 cm	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, Ø 22 cm	9	apie 2:30	Taip	2.	Taip
Kiaulienos nugarinės kepimas						
Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, Ø 24 cm	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų kepimas²						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, Ø 24 cm	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Šaldytų bulvyčių gruzdinimas						
Kiekis: 2 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių, pvz., „McCain 123 Frites Original“	Puodas, Ø 22 cm	9	Kol aliejus įkais iki 180 °C	Ne	9	Ne

¹ Receptas pagal DIN 44550

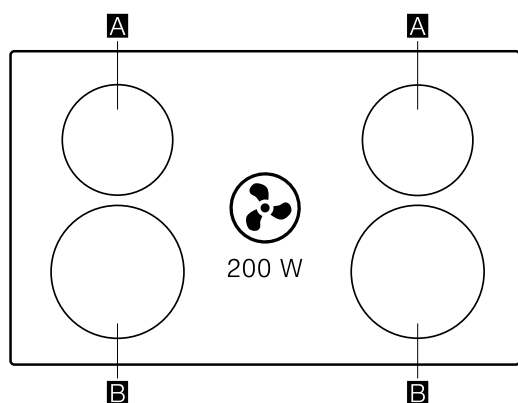
² Receptas pagal DIN EN 60350-2

Satura rādītājs

1	Gatavošanas zonu sadalījums	25
2	Drošība	25
3	Izvairšanās no bojājumiem.....	28
4	Vides aizsardzība un taupīšana	28
5	Gatavošana, izmantojot indukciju	29
6	Iepazīšana.....	31
7	Darbības režīmi	32
8	Pirms pirmās lietošanas reizes.....	32
9	Galvenā vadība.....	32
10	Laika funkcijas	35

11	Funkcija “PowerBoost”	36
12	Bērnu drošības funkcija	36
13	Ierīces automātiskā izslēgšanās.....	36
14	Pamatestatījumi	37
15	Gatavošanas trauku pārbaude.....	38
16	Funkcija PowerManager	38
17	Tīrīšana un kopšana	39
18	BUJ	41
19	Traucējumu novēršana.....	43
20	Likvidācija	44
21	Tehniskā servisa dienests.....	44
22	Pārbaudes ēdieni	45

1 Gatavošanas zonu sadalījums



		g^1	b^1
A	Ø 18	1.800W	3.100W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Ø = cm

2 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

2.1 Vispārīgi norādījumi

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

2.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājtsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;

- vietā, kas atrodas ne augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pultī. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.
- lai nosūktu bīstamas vai sprādzienbīstamas vielas un tvaikus;
- lai tīrītu sīkas detaļas vai sūktu šķidrumus;

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties par to, ka tā atbilst Eiropas Savienības Padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī EN 45502-2-1 un EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie nosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves instrumenti un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu.

2.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

2.4 Droša lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nосmakšanas risks!

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

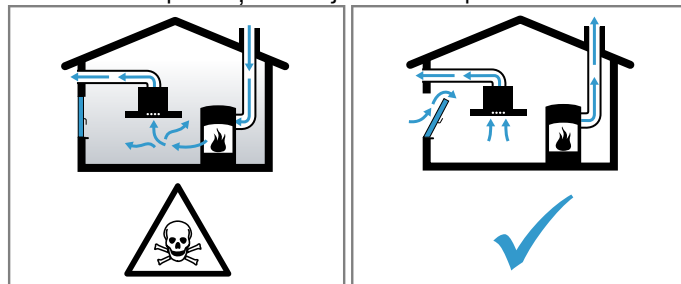
- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Saindēšanās risks!

Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos. Pavardi, kuru darbināšanai nepieciešams gaiss (piemēram, ar gāzi, eļļu, malku vai oglēm darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), degšanai nepieciešamo gaisu iegūst no telpas, kurā tie uzstādīti, un atgāzes pa izplūdes sistēmu (piemēram, dūmvadu) izvada atmosfērā. Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss. Nepietiekama gaisa pieplūde izraisa spiediena pazemināšanos. Indīgās gāzes no dūmvada vai ventilācijas šahtas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.



- ▶ Ja vienlaikus darbinā gan ierīci ventilācijas režīmā, gan pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- ▶ Droša ekspluatācija ir iespējama tikai tad, ja pazeminātais spiediens pavarda uzstādīšanas telpā nepārsniedz 4 Pa (0,04 mbar). To var nodrošināt, ja degšanai nepieciešamais gaiss var ieplūst pa nenoslēdzamiem atvērumiem, piemēram, logiem, durvīm, un pa sienas gaisa pieplūdes/izvades kanāliem, kā arī ar citiem tehniskiem risinājumiem. Tikai sienas gaisa pieplūdes/izvades kanālu izmantošana vien nenodrošina robežvērtību ievērošanu.
- ▶ Jebkurā gadījumā jākonsultējas ar kompetentu skursteņslaucītāju, kurš var novērtēt visas ēkas ventilācijas sistēmas darbību un ieteikt piemērotus ventilācijas risinājumus.
- ▶ Ja ierīce tiek lietota tikai gaisa cirkulācijas režīmā, tās darbināšana ir iespējama bez ierobežojumiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Karsta eļļa un taukvielas ātri uzliesmo.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni.
- ▶ Sildriņķa izslēgšana
- ▶ Uzmanīgi noslāpējiet liesmas ar vāku, dzēšanas segu vai ko līdzīgu.

Sildriņķi ļoti sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.

Iekārta sakarst.

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

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmā izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai panas.

Tauku nogulsnes filtros var aizdegties.

- ▶ Nekad neizmantojiet ierīci bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., nevlambējiet).
- ▶ Uzstādiet ierīci cietā kurināmā (piem., malakas vai ogļu) pavarda tuvumā tikai tad, ja tam ir slēgts, nenovērtams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirksteļot.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgedumu risks!

Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis, ja tāds ir, ļoti sakarst.

- ▶ Nepieskarieties karstajām virsmām.
- ▶ Raugieties, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības režģis var izraisīt negadījumus.

- ▶ Izmantojiet tikai mūsu atļautas aizsargierīces, piem., bērnu drošības režģi.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- ▶ Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ "Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu." → *Lappuse 44*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.
- ▶ Neizmantojiet apledojušus gatavošanas traukus.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, nelietojiet to.

3 Izvairīšanās no bojājumiem

UZMANĪBU!

Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramikai.

- ▶ Pārbaudiet traukus.

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

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

Ja gatavošanas trauks ir novietots nepareizi, ierīce var pārkarst.

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

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

- ▶ Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.

Karstumneizturīgi materiāli piekūst pie sakarsuša sildriņķa.

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

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
Švīkas	Rupjas katlu vai pannu pamatnes	Pārbaudiet traukus.
le-krāsošanās	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
le-krāsošanās	Katlu, piem., alumīnija, radīti noberzumi	Pārbīdot paceliet katlus vai pannas.
Izrāvumi	Cukurs vai ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

3.1 Biežāko bojājumu pārskats

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

4 Vides aizsardzība un taupīšana

4.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

4.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

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

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

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

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

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Stikla vāka izmantošana

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojiet ar nelielu ūdens daudzumu.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni. Izmantojiet piemērotu gatavošanas pabeigšanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu

Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā.

- Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.

Ja gatavošanas laikā pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu.

- Smakas mazāk izplatās telpā.

Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.

- Iekārta nepadērē enerģiju.

Gatavošanas laikā rūpīgi vēdiniet telpu.

- Ierīce darbojas efektīvāk un ar mazāku darbības troksni.

Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos intervālos.

- Filtru efektivitāte saglabājas.

5 Gatavošana, izmantojot indukciju

5.1 Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana, izmantojot indukciju, būtiski atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt. Ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma pievades kontrole un drošība; sildvirsmas palielina vai samazina pievadīto siltuma daudzumu uzreiz pēc jebkuras iestatījuma izmaiņas. Kad trauks tiek noņemts no sildvirsmas, indukcijas gatavošanas zonā siltuma pievade tiek pārtraukta bez tās iepriekšējas izslēgšanas.

5.2 Trauki

Gatavošanai ar indukciju ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki.

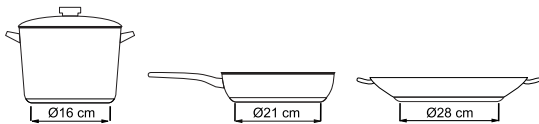
Piemēram:

- emaljēta tērauda trauki;
- čuguna trauki;
- indukcijai piemēroti īpaši trauki no nerūsējošā tērauda.

Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem traukiem skatiet

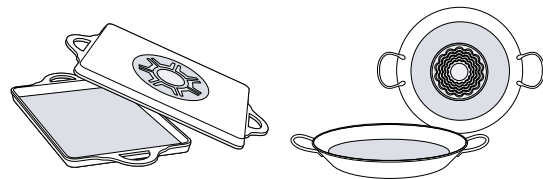
→ "Gatavošanas trauku pārbaude", Lappuse 38

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, pārliecinieties, vai feromagnētiskā trauka pamatnes zona atbilst gatavošanas zonas izmēram. Ja trauks uz gatavošanas zonas netiek atpazīts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

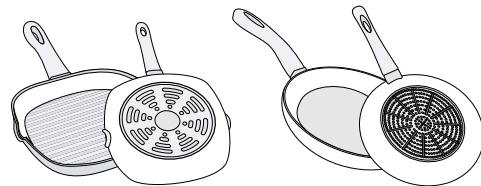


Dažu indukcijas trauku pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

Ja izmantojat lielus traukus ar mazāku feromagnētisko pamatni, uzkarst tikai feromagnētiskais laukums. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi. Tādēļ tās virsmas temperatūra, kas nav feromagnētiskā virsma, var būt gatavošanai pārāk zema.



Trauku pamatnēm ar alumīnija piedevu ir samazināts feromagnētiskais laukums. Tādējādi var samazināties siltuma padeve, un trauki vai nu netiek pietiekami atpazīti, vai netiek atpazīti vispār, kā dēļ netiek pietiekami karsēti.



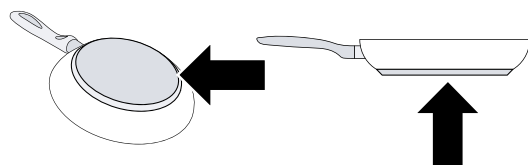
Nepiemēroti trauki

Nekad neizmantojiet konvekcijas plātnes vai traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Trauki no materiāliem, kas vienmērīgi sadala karstumu katlā, piemēram, katli ar nerūsējošā tērauda sendviča tipa pamatnēm, taupa laiku un enerģiju. Ieteicams izmantot traukus ar plakanu pamatni, jo nelīdzena pamatne ietekmē siltuma pievadi.



Nav trauka vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja uz atlasītās gatavošanas zonas nav novietots trauks vai arī ir novietots nepiemērota materiāla vai izmēra trauks, mirgo gatavošanas zonas indikators. Lai indikators nodzistu, novietojiet uz gatavošanas zonas piemērotu trauku. Ja 90 sekunžu laikā uz gatavošanas zonas netiek novietots piemērots trauks, tā automātiski izslēdzas.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus un neizmantojiet traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšēju drošības sistēmu. Tomēr tukšs trauks var uzkarst tik ātri, ka ierīces automātiskās izslēgšanās funkcija nepaspēj savlaicīgi reaģēt, un tiek sasniegta pārāk augsta temperatūra. Trauka pamatne var izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona pēc atdzišanas vairs nedarbojas, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.

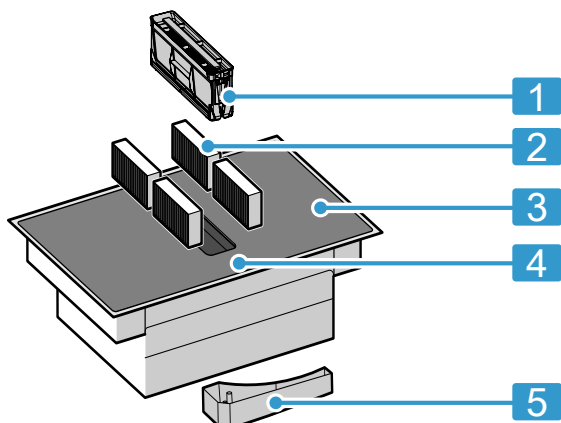
Trauku atpazīšana

Katrai gatavošanas zonai ir trauku atpazīšanas minimālā robežvērtība, kas ir atkarīga no trauka feromagnētiskā laukuma diametra un pamatnes materiāla. Tāpēc izmantojiet to gatavošanas zonu, kura vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

6 Iepazīšana

6.1 Jūsu jaunā ierīce

Informācija par jūsu jauno ierīci



Nr.	Nosaukums
1	Tauku filtrs
2	Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam vai akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam ¹
3	Sildvirsmā
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne

¹ Atkarībā no ierīces aprīkojuma.

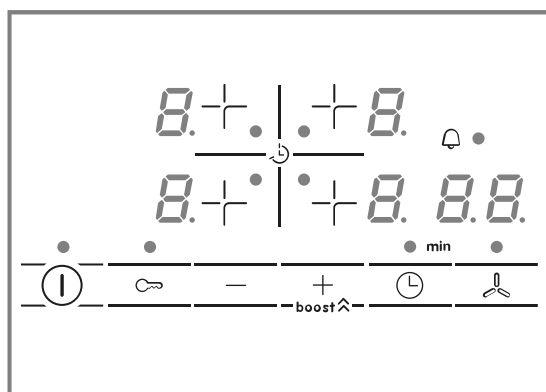
6.2 Papildpiederumi

Atkarībā no ierīces iebūves veida ir pieejami dažādi piederumi, kurus var iegādāties specializētajās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas centrā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē.

- Gaisa izvades komplekts
- Gaisa cirkulācijas komplekts
- Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam
- Akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam

6.3 Vadības panelis

Atkarībā no ierīces tipa var atšķirties atsevišķas attēlā redzamās detaļas, piemēram, krāsa vai forma.



Izvēles sensori

Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
+	Izvēlieties gatavošanas zonu
-/+	Iestatījumu izvēle
boost ^	Funkcija "PowerBoost" Intensīvas ventilēšanas režīms
⌚	Taimera funkcija
🔒	Bērnu drošības funkcija
🌀	Tvaika nosūcēja manuāla vadība

Rādījumi

Rādījums	Funkcija
🌀	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
1-3	Ventilēšanas režīmi
H/h	Atlikušais siltums
b	Funkcija "PowerBoost" Intensīvas ventilēšanas režīms
⌚	Laika funkcijas

Skārienlauki un indikatori

Pieskaroties simbolam, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

- Gādājiet, lai vadības panelis būtu tīrs un sauss. Mitrumums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

6.4 Gatavošanas zonas

Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet → "Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 29.

Gatavošanas zonas

○	Vienriņķa gatavošanas zona	Izmantojiet piemērota lieluma gatavošanas trauku.
---	----------------------------	---

6.5 Atlikušā siltuma rādījums

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Tas norāda uz to, ka gatavošanas zona vēl ir karsta. Nepieskarieties gatavošanas zonai ne tūlīt pēc izslēgšanas, ne kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Atkarībā no atlikušā siltuma līmeņa ir redzami šādi simboli:

- Rādījums H: augsta temperatūra
- Rādījums h: zema temperatūra

Ja gatavošanas laikā noņemat trauku no gatavošanas zonas, pārmaiņus deg atlikušā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa indikatori.

Kad gatavošanas zona tiek izslēgta, iedegas atlikušā siltuma indikators. Kad sildvirsmā ir izslēgta, atlikušā siltuma indikators deg tik ilgi, kamēr gatavošanas zona vēl ir silta.

7 Darbības režīmi

Ierīci var lietot ventilēšanas režīmā vai gaisa cirkulācijas režīmā.

Piesātinājuma rādītums jāiestata atbilstoši izvēlētajam darba režīmam un uzstādītajiem filtriem.

7.1 Gaisa novadīšanas režīms

Uzsūkto gaisu attīra tauku filtrs, un ar cauruļu sistēmas palīdzību tas tiek izvadīts uz āru.



Gaisu nedrīkst novadīt izvadā, ko izmanto gāzes vai cita kurināmā iekārtām (tas neattiecas uz gaisa cirkulācijas iekārtām).

- Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvadu vai izplūdes gaisa izvadā, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.
- Ja izplūdes gaiss tiek izvadīts pa ārējo sienu, jāizmanto teleskopiska sienas kārba.

7.2 Gaisa cirkulācijas režīms

Iesūkto gaisu attīra tauku filtri un aktīvās ogles filtrs, un tas no jauna tiek ievadīts telpā.



Lai gaisa cirkulācijas režīmā sasaistītu smakas, jāuzstāda smaku filtrs. Par ierīces dažādām darbināšanas iespējām gaisa cirkulācijas režīmā var uzziņāt mūsu katalogā, kā arī jautājot specializētā veikala darbiniekiem. Tam vajadzīgo aprīkojumu var iegādāties specializētajā veikalā, klientu apkalpošanas dienestā vai tiešsaistes veikalā.

8 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.

8.1 Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar pēc noklusējuma iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmā ir uzstādīta ar gaisa izvadi ārpus telpām, iestatījums $\text{c} / 7$ jākonfigurē uz šo režīmu. Papildu informāciju skatiet nodaļā

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 37

9 Galvenā vadība

9.1 Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdziet un izslēdziet ar galveno slēdzi ①. Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc ieslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Piezīme: Nekad nelietojiet ierīci bez metāla tauku filtra un pārplūdes tvertnes.

Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①.
- ▶ Atskan signāls, un iedegas indikators blakus ①.
- ✓ Sildvirsmā ir gatava darbam.

Sildvirsmas izslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①, līdz indikatori nodziest.

Atlikušā siltuma indikators deg, līdz gatavošanas zonas ir pietiekami atdzisušas.

- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Piezīme: Ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm, sildvirsmā izslēdzas.

9.2 Gatavošanas zonu iestatīšana

Atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni, lietojot simbolus + un -.

Jaudas līmenis

/	Viszemākais jaudas līmenis
9	Visaugstākais jaudas līmenis

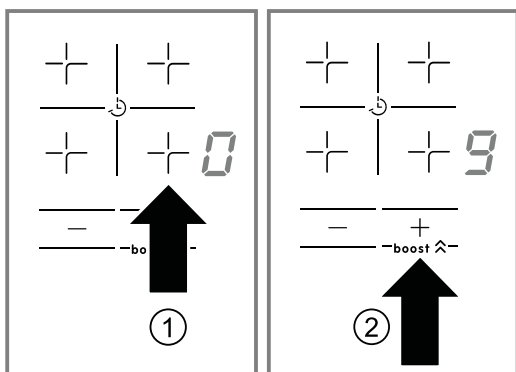
Katram jaudas līmenim ir papildu līmenis. Tas ir apzīmēts ar punktu.

Piezīmes

- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no ierīces radītiem trokšņiem, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

Gatavošanas zonas un gatavošanas līmeņa izvēle

1. Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties \pm .
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties \pm vai $-$.
 - Pieskarieties \pm . Tiek parādīts gatavošanas līmenis 9.
 - Pieskarieties $-$. Tiek parādīts gatavošanas līmenis 4.



- ✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

9.3 Padomi gatavošanai

- Uzsildot biezeņus, biežupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojat slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tiklīdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas noslēdziet gatavošanas trauku līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeru varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi gatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdsus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 28

Gatavošanas tabula

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais gatavošanas līmenis (==). Gatavošanas ilgums (⌚ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biežuma un kvalitātes.

Piezīmes

- Ja gatavošanas trauku novietosiet uz gatavošanas zonas pirms plīts virsmas ieslēgšanas un pieskarieties ①, gatavošanas trauks tiks atpazīts 20 sekundes vēlāk. Gatavošanas zona tiek atlasīta automātiski. Kad gatavošanas trauks ir atpazīts, 20 sekunžu laikā izvēlieties gatavošanas līmeni, pretējā gadījumā gatavošanas zona tiks izslēgta. Uzliekot vairākus gatavošanas traukus un ieslēdzot plīti virsmu, tiek atpazīts tikai viens gatavošanas trauks.
- Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

Gatavošanas līmeņa mainīšana un gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties \pm vai $-$, līdz ir redzams vajadzīgais gatavošanas līmenis, vai iestatiet ②.
- ✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un iedegas atlikušā siltuma indikators.

Ātra gatavošanas zonas izslēgšana

Uz aptuveni 3 sekundēm pieskarieties gatavošanas zonas simbolam. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

	==	⌚ min
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens ¹	1. - 2.	-
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, saldēts	3 - 4	35 - 55
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Kartupeļu klimpas ¹	4. - 5.	20 - 30
Zivs ¹	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6

¹ Bez vāka

² Iepriekšēja uzkausēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

³ Bieži apgroziet

	☰	⊖ min
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsi ²	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Nūdeles ¹	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sautēšana		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs ²	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā¹		
Gaļas šķēle, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Gaļas šķēle, saldēta	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta ³	6 - 7	8 - 12
Steiks, 3 cm biezs	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieza ³	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
Kotletes, 3 cm biezas ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa, 2 cm bieza ³	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6. - 7.	-
Omlete, cepot secīgi	3. - 4.	3 - 10
Vēršacs	5 - 6	3 - 6
Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām¹		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-

¹ Bez vāka

² Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

³ Bieži apgroziet

	☰	⊖ min
Kroketes, saldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-


¹ Bez vāka
² Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.
³ Bieži apgroziet


9.4 Manuāla ventilācijas vadība

Ventilēšanas režīmu var vadīt manuāli.



Piezīme: Dziļu gatavošanas trauku izmantošanas gadījumā nevar garantēt optimālu tvaika nosūkšanu. Nosūkšanu var uzlabot, gatavošanas traukam vāku uzlikt slīpi.

Manuālas ventilācijas vadības aktivizēšana

1. Pieskarieties .
Ventilācija sāk darboties noklusējuma jaudas līmenī.
2. Lietojot simbolu + un –, turpmāko 10 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.
✓ Deg jaudas līmeņa indikators.

Piezīme: Ja gatavošanas ilgums vai taimeris jau ir iestatīti, pieskarieties , lai skatītu aktuālo ventilēšanas režīmu.





Manuālas ventilācijas vadības mainīšana vai deaktivizēšana


1. Pieskarieties .
2. Atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni vai, lietojot simbolu + un –, iestatiet uz .

9.5 Intensīvas ventilēšanas režīms



Ierīce ir aprīkota ar intensīvas ventilēšanas režīmu. Aktivizējot intensīvo ventilēšanas režīmu, ventilācija neilgu laiku darbojas ar pilnu jaudu.

Intensīvas ventilēšanas režīma aktivizēšana

1. Pieskarieties .
 2. Atlasiet jaudas līmeni  un pēc tam pieskarieties boost .
Deg rādījums .
- ✓ Intensīvais režīms ir aktivizēts.

Piezīme: Pēc aptuveni 8 minūtēm ierīce tiek automātiski pārslēgta atpakaļ jaudas režīmā .

Intensīvas ventilēšanas režīma mainīšana vai deaktivizēšana

1. Pieskarieties .
2. Atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni vai, lietojot simbolu + un –, iestatiet uz .

9.6 Ventilācijas automātiskā startēšana

Kad gatavošanas zonai ir atlasīts gatavošanas līmenis, ieslēdzas automātiskā startēšana.

Ventilācija sāk darboties atbilstošā jaudas līmenī. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi", Lappuse 37.

9.7 Ventilēšanas paildzinātas darbības funkcija

Paildzinātas darbības funkcija nodrošina ventilēšanas sistēmas darbošanos vēl dažas minūtes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Šādi tiek nosūkts atlikušais gatavošanas tvaiks. Pēc tam ventilēšanas sistēma automātiski izslēdzas.

Ventilatora paildzinātas darbības režīma aktivizēšana

Paildzinātas darbības režīms pēc noklusējuma tiek aktivizēts ar maksimālo izslēgšanas laiku.

Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi", Lappuse 37.

Piezīme: Paildzinātas darbības režīms tiek ieslēgts tikai tad, ja vismaz viena gatavošanas zona ir bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti.

Ventilatora paildzinātas darbības režīma deaktivizēšana

Manuāli

Pieskaroties , šī funkcija tiek deaktivizēta.

Automātiski

Ierīce deaktivizē paildzinātās darbības režīmu, ja:

- Ir beidzies paildzinātas darbības laiks.
- Ierīce atkal tiek ieslēgta.

10 Laika funkcijas



Sildvirsmas ir dažādas gatavošanas laika iestatījumu funkcijas:

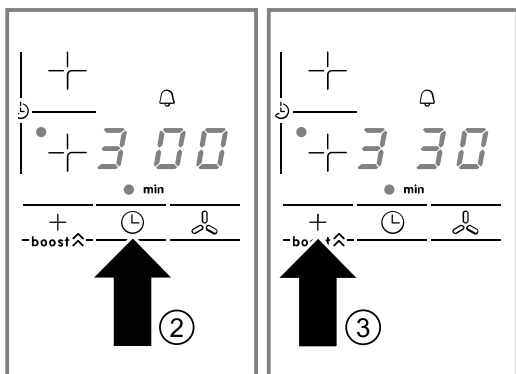
- Gatavošanas laika iestatīšana
- Gatavošanas laika automātiska programmēšana
- Taimeris

10.1 Gatavošanas laika iestatīšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski. Gatavošanas laiku var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Gatavošanas laika programmēšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskaroties .
 - ✓ Deg sildriņķa indikators •. Taimera indikatorā ir redzams .
3. Pieskaroties + vai -. Ir redzams šāds pamatiestatījums:
 - Pieskaroties +: 30 minūtes
 - Pieskaroties -: 10 minūtes





4. Ar simbolu + vai - izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku.


✓ Tiek sākta laika atskaite.


Piezīme: Ja gatavošanas laiks ir iestatīts vairākām gatavošanas zonām, taimera indikatorā redzams pašlaik atlasītās gatavošanas zonas laiks.

Gatavošanas laika mainīšana vai dzēšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskaroties .
3. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskaroties + vai - vai iestatiet uz .

Pēc gatavošanas laika beigām

Gatavošanas zona tiek izslēgta. Atskan signāls, un taimera indikatorā 10 sekundes ir redzams . Gatavošanas zonā deg indikators •.

- ▶ Pieskaroties .
- ✓ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

10.2 Gatavošanas laika automātiska programmēšana

Visām gatavošanas zonām var automātiski iestatīt vienādu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katrai gatavošanas zonai notiek atsevišķi.





Plašāku informāciju skatiet

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 37.




10.3 Virtuves taimeris

Virtuves taimerī var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Šī funkcija darbojas neatkarīgi no gatavošanas zonām un citiem iestatījumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz gatavošanas zonu.


Virtuves taimera iestatīšana


1. Izvēlieties virtuves taimerī vienā no diviem veidiem:
 - Ja ir atlasīta gatavošanas zona: divreiz pieskaroties .
 - Ja gatavošanas zona nav atlasīta: pieskaroties .
- ✓ Deg indikators • blakus . Taimera indikatorā ir redzams .
2. Pieskaroties + vai -. Ir redzams pamatiestatījums:
 - Pieskaroties +: 10 minūtes
 - Pieskaroties -: 05 minūtes
3. Lai izvēlētos vajadzīgo laiku, pieskaroties + vai -.
 - ✓ Tiek sākta laika atskaite.

Taimera laika mainīšana vai dzēšana

1. Vairākas reizes pieskaroties , līdz iedegas indikators • blakus .
2. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskaroties + vai - vai iestatiet uz .

Kad taimera laiks ir pagājis

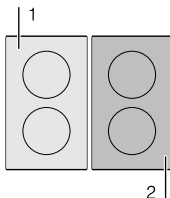
Atskan signāls. Taimera indikatorā ir redzams . Indikatori nodziest pēc 10 sekundēm.

- ▶ Pieskaroties .
- ✓ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

11 Funkcija "PowerBoost"

Izmantojot funkciju "Powerboost", lielu ūdens daudzumu var uzkrasēt ātrāk, nekā lietojot gatavošanas līmeni \mathcal{G} .

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienai gatavošanas zonai, ja netiek izmantotas citas tās pašas grupas gatavošanas zonas, skatiet attēlu. Pretējā gadījumā atlasītās gatavošanas zonas indikatorā mirgo b un \mathcal{G} . Pēc tam, neaktivizējot funkciju, automātiski iestata gatavošanas līmeni \mathcal{G} .



11.1 Funkcijas "PowerBoost" aktivizēšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Atlasiet gatavošanas zonu \mathcal{G} un pēc tam pieskarieties simbolam **boost** $\hat{\wedge}$. Iedegas indikators b .
✓ Funkcija ir aktivizēta.

11.2 Funkcijas "PowerBoost" deaktivizēšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties simbolam **boost** $\hat{\wedge}$. Indikators b nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis \mathcal{G} .
✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Noteiktos apstākļos funkcija "PowerBoost" izslēdzas automātiski, lai pasargātu sildvirsmas iekšienē uzstādītos elektronikas komponentus.

12 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

12.1 Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ∞ .
- ✓ Indikators blakus ∞ deg 10 sekundes.
- ✓ Sildvirsmas ir bloķētas.

12.2 Bērnu drošības funkcijas izslēgšana

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ∞ .
- ✓ Bloķēšana ir pārtraukta.

12.3 Automātiska bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar automātisku bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

Aktivizēšana un deaktivizēšana

Papildu informāciju par automātisko bērnu drošības funkciju skatiet

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 37.

13 Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās. Atkarībā no izvēlētajā jaudas līmeņa tās ir 1 līdz 10 stundas. Gatavošanas zona vairs nekarsē. Gatavošanas zonas displejā pārmaiņus mirgo $F\mathcal{E}$ un atlikušā siltuma indikators h vai H .

Lai izslēgtu rādījumu, pieskarieties jebkuram simbolam. Jūs varat iestatīt gatavošanas zonu no jauna.

14 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

14.1 Pamatiestatījumu pārskats

Rādījums	Funkcija
c 1	Bērn drošības funkcija <input type="checkbox"/> Manuāli. ¹ <input type="checkbox"/> Automātiski. <input type="checkbox"/> Funkcija deaktivizēta.
c 2	Akustiski signāli <input type="checkbox"/> Apstiprinājuma un kļūdas signāli ir deaktivizēti. <input type="checkbox"/> Aktivizēts tikai kļūdas signāls. <input type="checkbox"/> Aktivizēts tikai apstiprinājuma signāls. <input type="checkbox"/> Visi signāļi ir aktivizēti. ¹
c 5	Gatavošanas laika automātiska programēšana <input type="checkbox"/> Izslēgts. ¹ <input type="checkbox"/> 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	Taimera beigu signāla ilgums <input type="checkbox"/> 10 sekundes. ¹ <input type="checkbox"/> 30 sekundes. <input type="checkbox"/> 1 minūte
c 7	Jaudas ierobežošanas funkcija ierobežo plīts virsmas kopējo jaudu . Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas <input type="checkbox"/> Deaktivizēts. Sildvirsmas maksimālā jauda. ^{1,2} <input type="checkbox"/> 1000 W. Minimālā jauda. <input type="checkbox"/> 1500 W. <input type="checkbox"/> 3000 W, ieteicams 13 A. <input type="checkbox"/> 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. <input type="checkbox"/> 4000 W <input type="checkbox"/> 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. <input type="checkbox"/> 5 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda. ²
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks <input type="checkbox"/> Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona. ¹ <input type="checkbox"/> Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.
c 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude, rezultāts <input type="checkbox"/> Nav piemērots. <input type="checkbox"/> Nav optimāls. <input type="checkbox"/> Piemērots.
c 17	Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa izvades režīma iestatīšana <input type="checkbox"/> Gaisa cirkulācijas režīma konfigurēšana. ¹ <input type="checkbox"/> Gaisa izvades režīma konfigurēšana.

¹ Rūpnīcas iestatījums



² Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.


Rādījums	Funkcija
c 18	Automātiskās startēšanas iestatīšana <input type="checkbox"/> Deaktivizēts. <input type="checkbox"/> Ieslēgts. ¹
c 20	Paidzinātas darbības režīma iestatīšana <input type="checkbox"/> Deaktivizēts. <input type="checkbox"/> Aktivizēts ¹ : Ja sildvirsmas darbojas kopā ar gaisa izvades režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 6 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni. Ja sildvirsmas darbojas kopā ar gaisa cirkulācijas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 30 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni. Kad šis laiks ir pagājis, paidzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.
c 0	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem <input type="checkbox"/> Individuāli iestatījumi. ¹ <input type="checkbox"/> Rūpnīcas iestatījumi.


¹ Rūpnīcas iestatījums
² Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

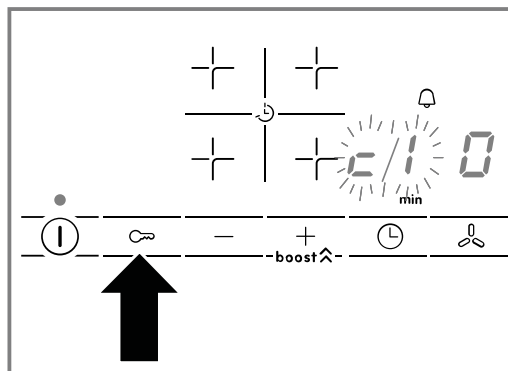
14.2 Par pamatiestatījumiem



Prasība: Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties .
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties .

Informācija par izstrādājumu	Rādījums
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	 i
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	99.
2. izgatavošanas numurs	0.5

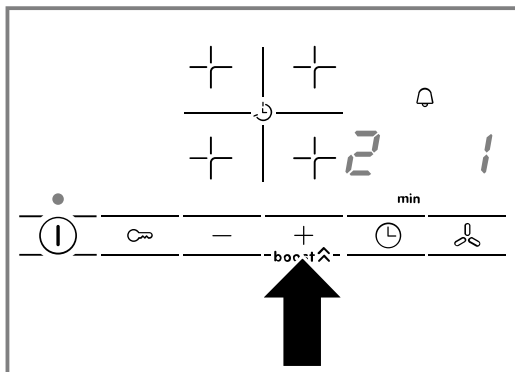
- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Pieskarieties + vai -, lai skatītu atsevišķus rādījumus.
- 3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties .



- ✓ c un i, kā arī  pārmaiņus deg kā noklusējuma iestatījums.
- 4. Vairākas reizes pieskarieties , līdz tiek parādīta vajadzīgā funkcija.

lv Gatavošanas trauku pārbaude

5. Lietojot + vai -, izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.



6. Uz 4 sekundēm pieskarieties .
✓ Iestatījumi ir saglabāti.

14.3 Pamatiestatījumu aizvēršana

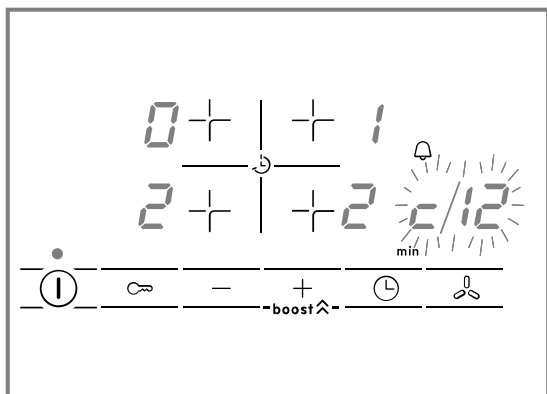
► Lai sildvirsmu izslēgtu, pieskarieties .

15 Gatavošanas trauku pārbaude

Izmantojot šo funkciju, var pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atkarībā no trauka. Rezultātā tiks iegūta atsaucēs vērtība, un tā ir atkarīga no trauka īpašībām un lietotās gatavošanas zonas. Plašāku informāciju par šo funkciju skatiet → "Pamatiestatījumi", Lappuse 37, bet informāciju par trauka veidu, lielumu un novietošanu skatiet → "Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 29.

15.1 Gatavošanas trauku pārbaudes process

1. Novietojiet trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas vidū, kura visvairāk atbilst trauka pamatnes diametram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet **c 1 2**.
3. Pieskarieties + vai -. Gatavošanas zonu sadaļā mirgo rādījums —.
✓ Funkcija ir aktivizēta.
✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.



Piezīme: Ja lietotā gatavošanas zona ir būtiski mazāka par gatavošanas trauka diametru, parasti uzkarst tikai gatavošanas trauka vidus, un gatavošanas rezultāts var nebūt optimāls vai apmierinošs.

15.2 Rezultāta pārbaude

Tālāk pievienotajā tabulā varat pārbaudīt gatavošanas procesa kvalitātes rezultātu un ātrumu.

Rezultāts

	Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai un tāpēc netiek uz-sildīts. ¹
	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā gaidīts, un gatavošana nenotiek op-timāli. ¹
	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.

¹ Ja ir pieejama mazāka sildvirsmas, pārbaudiet trauku uz šīs sildvirsmas.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties + vai —.

16 Funkcija PowerManager

Funkcija PowerManager ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmas ir iestatītas rūpnīcā, sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē. Izmantojot šo funkciju, konfigurāciju var pielāgot jebkuras elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pieprasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām. Kamēr funkcija PowerManager ir aktivizēta, gatavošanas zonas jauda var īslaicīgi kļūt zemāka par nominālo vērtību. Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pie-

prasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām. Ierīce automātiski regulē un izvēlas maksimālo iespējamo jaudas līmeni.

Plašāku informāciju skatiet
→ "Pamatstatījumi", Lappuse 37

17 Tīrīšana un kopšana

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

17.1 Tīrīšanas līdzekļi

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

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

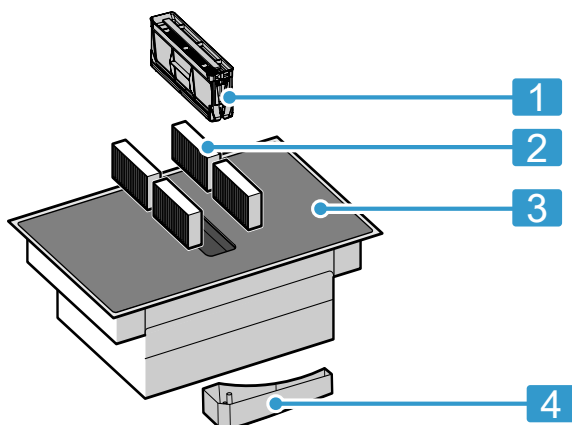
- ▶ Nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā vēl ir sakarsusi. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

17.2 Tīrāmie vai nomaināmie komponenti

Tālāk pievienotajā pārskatā attēloti ierīces komponenti, kurus var nomainīt vai tīrīt.



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Tauku filtrs |
| 2 | Smaku filtrs vai akustiskais filtrs |
| 3 | Stiklkeramika |
| 4 | Pārplūdes tvertne |

17.3 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Piezīme: "Ievērojiet informāciju par nepiemērotiem tīrīšanas līdzekļiem." → Lappuse 39

Prasība: Sildvirsmā ir atdzisusi.

1. Lielus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Padoms: Ar speciālu stikla keramikas sūkli var sasniegt ļoti labu tīrīšanas rezultātu.

17.4 Sildvirsmas rāmja tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz sildvirsmas rāmja ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet to.

Piezīmes

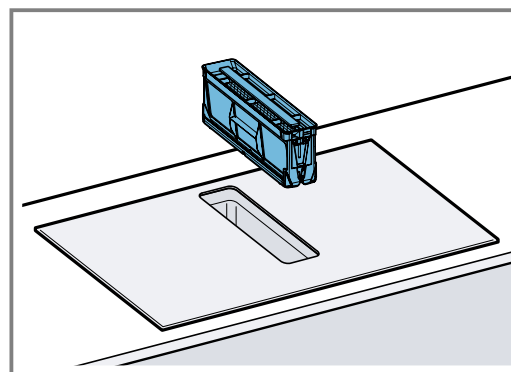
- "Ņemiet vērā informāciju par nepiemērotiem tīrīšanas līdzekļiem." → Lappuse 39
 - Neizmantojiet stikla skrāpi.
1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
 2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

17.5 Smaku filtra vai akustiskā filtra nomaīņa

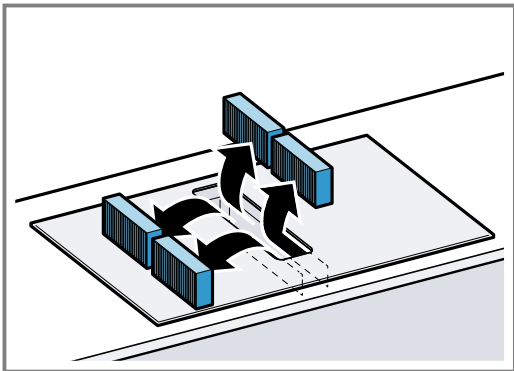
Regulāri nomainiet smaku filtru. Nomainiet akustiskos filtrus, ja tie ir netīri.

Prasība: Smaku filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētos veikalos, klientu apkalpošanas dienestā vai interneta veikalā. Lai garantētu optimālu darbību, izmantojiet tikai oriģinālos filtrus.

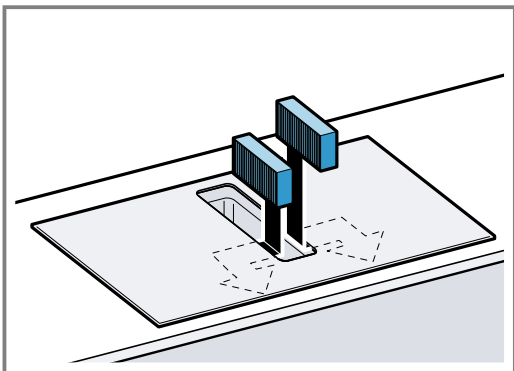
1. Izņemiet tauku filtru.
 - Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet tauku filtru, lai neizpilētu tauki.



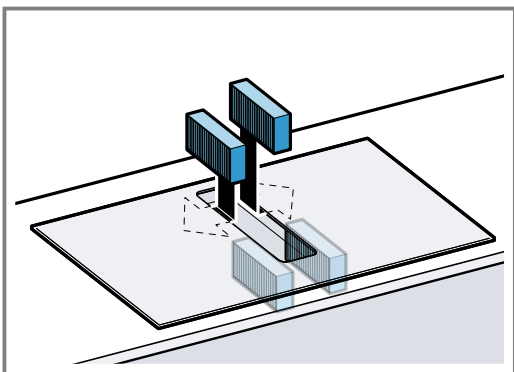
2. Izņemiet visus 4 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



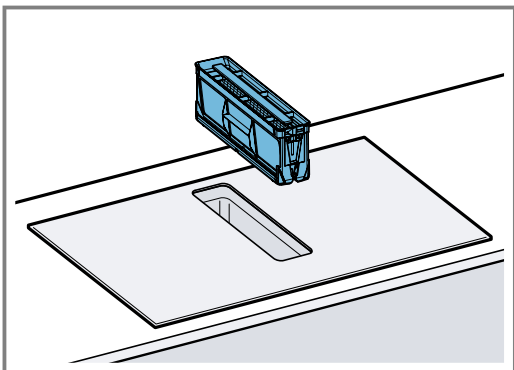
3. Ierīces kreisajā un labajā pusē ievietojiet 2 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un pabīdiet tos uz priekšu.



4. Ierīces kreisajā un labajā pusē ievietojiet pārējos smaku filtrus vai akustiskos filtrus.




5. Ievietojiet tauku filtru.



Piesātinājuma rādījuma atiestatīšana

Prasība: Pēc ierīces izslēgšanas deg F .

1. "Nomainiet smaku filtrus." → *Lappuse 39*

2. Turiet nospiestu , līdz atskan signāls.
✓ Rādījums F nodziest. Smaku filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

17.6 Tauku filtra tīrīšana

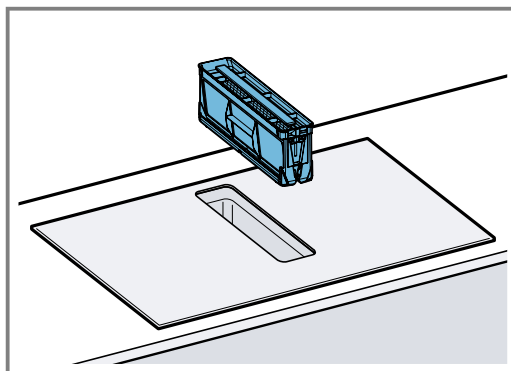
Tauku filtri attīra gatavošanas tvaikus no taukiem. Lai nodrošinātu optimālu darbību, tauku filtrs jātīra regulāri.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Tauku nogulsnes filtros var aizdegties.

- ▶ Nekad neizmantojiet ierīci bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., ne-flambējiet).
- ▶ Uzstādiet ierīci cietā kurināmā (piem., malkas vai ogļu) pavarda tuvumā tikai tad, ja tam ir slēgts, ne-noņemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirkstēt.

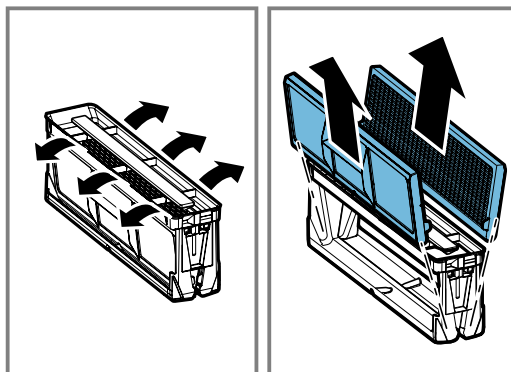
1. Izņemiet tauku filtru.
– Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet tauku filtru, lai neizpilētu tauki.



2. Iztīriet tauku filtru.
– → "Tauku filtra tīrīšana manuāli", *Lappuse 40*
– → "Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā", *Lappuse 41*
3. Ja nepieciešams, izņemiet smaku filtru vai akustisko filtru un iztīriet ierīci no iekšpuses.
→ "Smaku filtra vai akustiskā filtra nomainīšana", *Lappuse 39*
4. Ja ierīcē ir iekļuvuši priekšmeti, izņemiet tos un pārļiecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.
5. Izslaukiet ierīces iekšpusi ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
6. Pēc tīrīšanas ievietojiet izžāvēto tauku filtru.

Tauku filtra tīrīšana manuāli

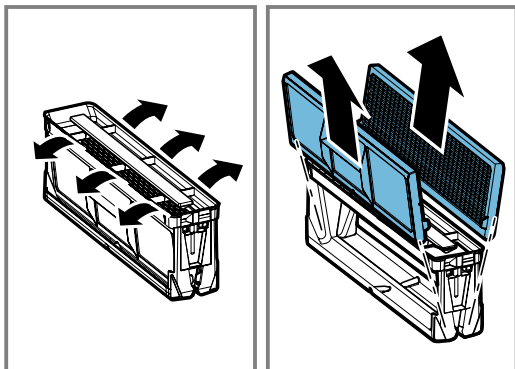
1. Izjauciet tauku filtru.



2. Iemērciet tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
3. Izīriiet tauku filtru ar suku. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīrīšanas līdzekļus. Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. Attaukošanas līdzekli varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, mūsu internetaikalā vai specializētā tirdzniecības vietā.
4. Rūpīgi izskalojiet tauku filtru.
5. Ļaujiet liekajam ūdenim noplēt no tauku filtra.

Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā

1. Izjauciet tauku filtru.



2. Brīvi ievietojiet tauku filtru trauku mašīnā, to neiespiežot. Lai optimāli iztīrītu tauku filtru, ievietojiet to trauku mašīnā guļus uz filtra puses. Ļoti netīrus tauku filtrus nemazgājiet kopā ar traukiem. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīrīšanas līdzekļus.
3. Iedarbiniet trauku mašīnu.

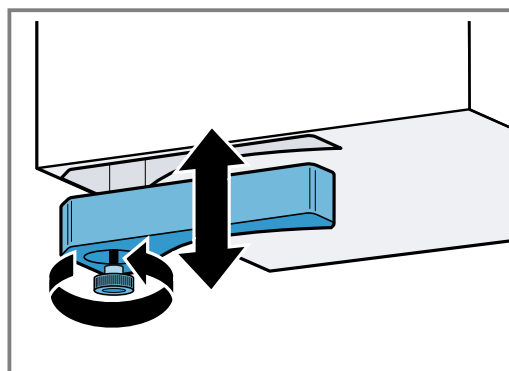
4. Ļaujiet liekajam ūdenim noplēt no tauku filtra.

17.7 Pārplūdes tvertnes tīrīšana

Pārplūdes tvertnē tiek savākts šķidrums vai priekšmeti, kas no augšas iekļūst ierīcē.

Prasība: Ierīce ir atdzisusi, un atlikušā siltuma rādījums ir nodzisis.

1. Ar vienu roku pieturiet pārplūdes tvertni un ar otru roku noskrūvējiet to.
 - Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.
3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājiet trauku mašīnā, pirms tam izskrūvējot skrūvi.
4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.
5. Pārliedzinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts. Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. "Lai to izdarītu, noņemiet tauku filtru." → *Lappuse 40*

18 BUJ

18.1 Izmantošana

Jautājums	Atbilde
Kāpēc nevar ieslēgt sildivirsmu, un kāpēc deg bērnu drošības funkcijas simbols?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ir aktīva bērnu drošības funkcija. Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → "Bērnu drošības funkcija", <i>Lappuse 36</i>.
Kāpēc mirgo indikatori un skan signāls?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Notīriet vadības paneļa virsmu no šķidruma un ēdiena atliekām. Noņemiet visus priekšmetus, kuri var nosegt vadības paneli. Papildu informāciju par signāla deaktivizēšanu skatiet → "Pamatiestatījumi", <i>Lappuse 37</i>.
Ventilācija neieslēdzas, lai gan ir aktivizēta automātiskā startēšana.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivizējiet ventilāciju manuāli vai pārbaudiet automātiskās startēšanas konfigurāciju. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi", <i>Lappuse 37</i>.
Ventilācija turpina darboties, lai gan gatavošanas zonas ir izslēgtas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet ventilāciju manuāli. Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → "Galvenā vadība", <i>Lappuse 32</i>.
Gaisa vilkme ir pārāk vāja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pārliedzinieties, vai tauku filtrs ir tīrs. Par filtra tīrīšanu un nomaiņu lasiet nodaļā → "Tīrīšana un kopšana", <i>Lappuse 39</i>.

18.2 Trokšņi

Jautājums	Atbilde
Kāpēc gatavošanas laikā ir dzirdami trokšņi?	<ul style="list-style-type: none"> Atbilstīgi gatavošanas trauku pamatnes īpašībām plīts virsmas darbības laikā var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir normāla parādība un ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju. Tie neliecina par iespējamiem defektiem.
Iespējamie trokšņi	<ul style="list-style-type: none"> Dobja zumēšana kā transformatorā: rodas, gatavojot ar atlasītu augstu gatavošanas līmeni. Šis troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja gatavošanas līmeni pazemina. Klusa svilpošana: rodas, ja gatavošanas trauks ir tukšs. Šis troksnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietoti pārtikas produkti. Sprakšķēšana: rodas, ja tiek izmantoti gatavošanas trauki ar dažādu materiālu slāņiem vai dažāda lieluma dažādu materiālu gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un gatavošanas veida. Spalga svilpošana: var rasties, ja divas gatavošanas zonas vienlaikus tiek izmantotas visaugstākajā gatavošanas līmenī. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja gatavošanas līmenis tiek pazemināts. Ventilatora trokšņi: sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas ieslēdzas, kad temperatūra ir augsta. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja izmērītā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

18.3 Gatavošanas trauki

Jautājums	Atbilde
Kāds gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas plītij?	<ul style="list-style-type: none"> Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet → <i>"Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 29.</i>
Kāpēc neuzsilst gatavošanas zona un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas zona, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgta. Pārliedzinieties, vai gatavošanas zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgta. Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots indukcijas virsmām. Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kas vislabāk atbilst gatavošanas trauka lielumam. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 29.</i>
Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts augsts jaudas režīms?	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots indukcijas virsmām. Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kas vislabāk atbilst gatavošanas trauka lielumam. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 29.</i>

18.4 Tīrīšana

Jautājums	Atbilde
Kā tīrīt sildvirsmu?	<ul style="list-style-type: none"> Optimālus rezultātus nodrošina īpaši izstrādāti stiklkeramikas tīrīšanas līdzekļi. Neizmantojiet ne tīrīšanas līdzekļus, ne trauku mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus vai koncentrātus, ne arī abrazīvas drānas. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 39.</i>
Skapī zem sildvirsmas ir ūdens.	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai pārplūdes tvertne nav pilna. Plašāku informāciju par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 39.</i>
Kādos laika intervālos ir jātīra pārplūdes tvertne?	<ul style="list-style-type: none"> Pārplūdes tvertne ir jātīra bieži. Papildu informāciju par pārplūdes tvertnes tīrīšanu skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 39.</i>
Kādos laika intervālos ir jātīra tauku filtrs?	<ul style="list-style-type: none"> Regulāri tīriet tauku filtru. Par filtra tīrīšanu un nomainīšanu lasiet nodaļā → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 39.</i>

19 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-
viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-
nas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu
novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts spe-
ciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpoša-
nas dienestu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

19.1 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.
	Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums ▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra teh- nisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Rādījums - mirgo sildriņķu indika- toros.	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums. ▶ Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi ar roku nosedziet vadības paneli.
F	Smaku filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir no- mainīts. ▶ Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 39.
F2	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un ir izslēgta atbilstošā gatavošanas zona. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieska- rieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieska- rieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F5 + gatavošanas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▶ Noņemiet trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Varat turpināt gata- vošanu.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ▶ Noņemiet trauku. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas ziņojums ir nodziesis, varat turpināt gatavošanu.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ie- slēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▶ Ir aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Skatiet nodaļu → "Ierīces automātiskā izslēgšanās", Lappuse 36.
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▶ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
U400	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
d E	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.

19.2 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums E, turiet nospiestu atiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasi traucējuma kodu.

- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

20 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

20.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

21 Tehniskā servisa dienests

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

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

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

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

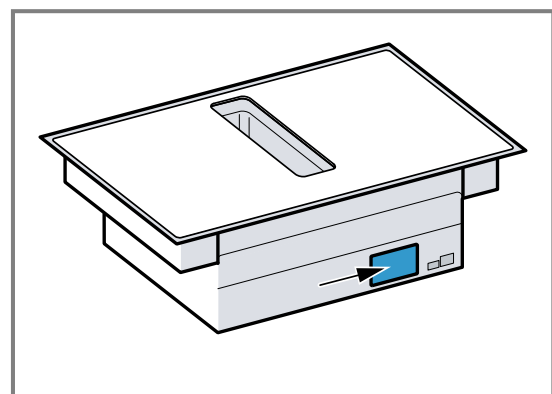
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

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

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

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- priekšpusē, sildvirsmas apakšpusē.



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

22 Pārbaudes ēdieni

Šis pārskats ir sagatavots pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi. Tabulā sniegtie dati attiecas uz mūsu ražotajiem Schulte-Ufer markas piederumu traukiem, četrdaļīgu indukcijas katlu komplektu indukcijas sildvirsmām HEZ390042 ar šādiem izmēriem:

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

Pārbaudes ēdieni	Gatavošanas trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana		Vārīšana		
		Sildīšanas līmenis	Laiks (min:s)	Vāks	Sildīšanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana Glazūra, piem., marka "Dr. Oetker", tumšā šokolāde ar 55% kakao saturu, 150 g	Kastrolis, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana Lēcu sautējums ¹ Sākuma temperatūra 20 °C						
Daudzums: 450 g	Katls, Ø 16 cm	9	1:30, bez apmaišanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, Ø 22 cm	9	2:30, bez apmaišanas	Jā	1.	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas Piemēram, lēcu zupa ar "Erasco" desiņām. Sākuma temperatūra 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, Ø 16 cm	9	Aptuveni 1:30, apmaiņā pēc aptuveni 1 min	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, Ø 22 cm	9	Aptuveni 2:30, apmaiņā pēc aptuveni 1 min	Jā	1.	Jā
Bešamela mērce pagatavošana Piena temperatūra: 7 °C Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena ar 3,5 % tauku saturu un šķipsna sāls						
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, un visu uzsildiet.	Kastrolis, Ø 16 cm	2	apm. 6:00	Nē	-	-
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.		7	apm. 6:30	Nē	-	-
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē
Rīsu piena zupas gatavošana Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piena temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas ilgums, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, aptuveni 45 min.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls	Katls, Ø 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3, apmaiņā pēc 10 min	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 gramu sāls	Katls, Ø 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3, apmaiņā pēc 10 min	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piena temperatūra: 7 °C Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni un zemākā gatavošanas līmenī atstājiet vārīties aptuveni 50 min.						

¹ Recepte atbilstoši DIN 44550

² Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

lv Pārbaudes ēdieni

Pārbaudes ēdieni	Gatavošanas trauki	iepriekšēja uzkarsēšana		Vārīšana		
		Sildīšanas līmenis	Laiks (min:s)	Vāks	Sildīšanas līmenis	Vāks
Sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls	Katls, Ø 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 gramu sāls	Katls, Ø 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	2.	Nē
Rīsu vārīšana¹						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g garšaugu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, Ø 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g garšaugu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, Ø 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.	Jā
Cūkas muguras gabala cepšana						
Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C						
Daudzums: 3 cūkas muguras gabali, kopējais svars: aptuveni 300 g, biezums: 1 cm un 15 g saulespuķu eļļas	Panna, Ø 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku gatavošana²						
Daudzums: 55 ml mīklas uz pankūku	Panna, Ø 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu frī kartupeļu cepšana						
Daudzums: 2 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu frī kartupeļu, piemēram, "McCain 123 Frites Original"	Katls, Ø 22 cm	9	Līdz eļļa ir sasniegusi 180 °C	Nē	9	Nē

¹ Recepte atbilstoši DIN 44550

² Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend across the entire width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001608619 (001230)

It, lv