



BOSCH

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



Hob

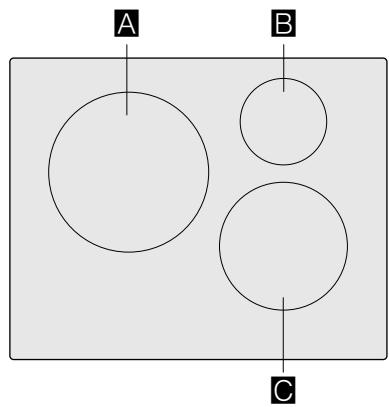
PUJ...B...

[It]
[Iv]

Naudojimo instrukcija
Lietošanas instrukcija

Kaitlentė
Sildviršma

3
24



		g^*	b^*
A	$\emptyset 28$	2.600 W	3.700 W
B	$\emptyset 14,5$	1.400 W	2.200 W
C	$\emptyset 21$	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Galimos gedimų priežastys	6
Apžvalga		
	Aplinkosauga	7
Energijos taupymo patarimai		
Ekologiškas utilizavimas		
	Indukcinis virimas	7
Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai		
Indai		
	Susipažinkite su prietaisu	9
Valdymo skydelis		
Kaitvietės		
Liekamosios šilumos indikatorius		
	Prietaiso valdymas	10
Kaitlentės ijjungimas ir išjungimas		
Kaitvietės nustatymas		
Maisto ruošimo rekomendacijos		
	Laiko funkcijos	13
Ruošimo laiko programavimas		
Virtuvinius laikmatius		
	Funkcija „PowerBoost“	14
Ijungimas		
Išjungimas		
	Apsauga nuo vaikų	14
Apsaugos nuo vaikų ijjungimas ir išjungimas		
Automatinė apsauga nuo vaikų		
	Automatinis apsauginis išjungimas	14
	Pagrindiniai nustatymai	15
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus		
	Maisto ruošimo indo bandymas	17
	Galios valdiklis	17
	Valymas	18
Kaitlentė		
Kaitlentės rémas		
	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	19
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	20
	Klientų aptarnavimo tarnyba	21
E ir FD numeriai		
	Bandomieji patiekalai	22

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: www.bosch-home.com ir interneto parduotuvėje: www.bosch-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

Naudokite tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius ar vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai ar vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

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

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

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

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

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

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Jkaitės aliejas ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedékite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai išjungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Sutrikimo pavojus!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažių arba aštrių daiktų, popieriaus ir virtuvinius rankšluosčius. Jie gali būti įsiurbti ir pažeisti ventiliatorių arba paveikti aušinimą.

Tarp stalčiųje esančio turinio ir ventiliatoriaus įjimo turi būti mažiausiai 2 cm tarpas.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Démés	Išbégė maisto produktai.	Išbégusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Ibrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patirkinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdamai pakelkite puodus ir keptuvės.
Jrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbégusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkosauga

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

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukélé.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis tame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygi. Naudojant per aukštą galingumo lygi eikvojama energija.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sajungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

- Verdant ir kepant maistą su taupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbégė patiekalai pridega ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

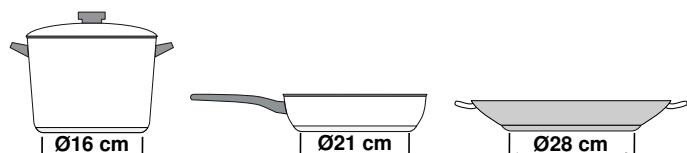
Indai

Jei pasirenkate indukcinę funkciją, naudokite tik feromagnetinį indą, pavyzdžiu:

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialųjį indą iš nerūdijančiojo plieno.

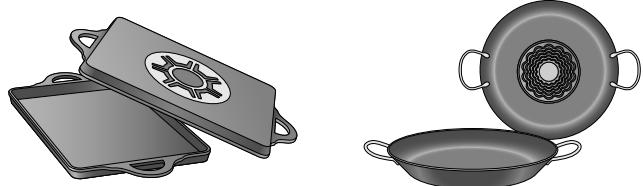
Norédami patikrinti, ar indas pritaikytas indukcinei funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitikti kaitvietės dydį. Jei kaitvietė neatpažsta ant jos uždėto indo, pabandykite ji uždėti ant mažesnio skersmens kaitvietės.



Yra ir indukcinių indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, jkaišas tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta ir aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali nejkaisti arba jis gali visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

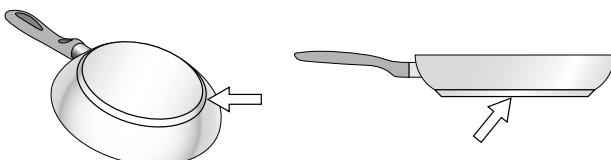
Niekada nenaudokite difuzinių plokštčių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Naudokite puodus ir keptuves, kurių medžiaga gali tolygiai paskirstyti šilumą, pvz., puodus su luoksniuotu dugnu iš nerūdijančiojo plieno, tuomet sutaupysite laiko ir elektros energijos.

Naudokite indus plokštčiu dugnu, nes nelygus indo dugnas kliudo tiekti šilumą.



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždékite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

Puodo atpažinimas

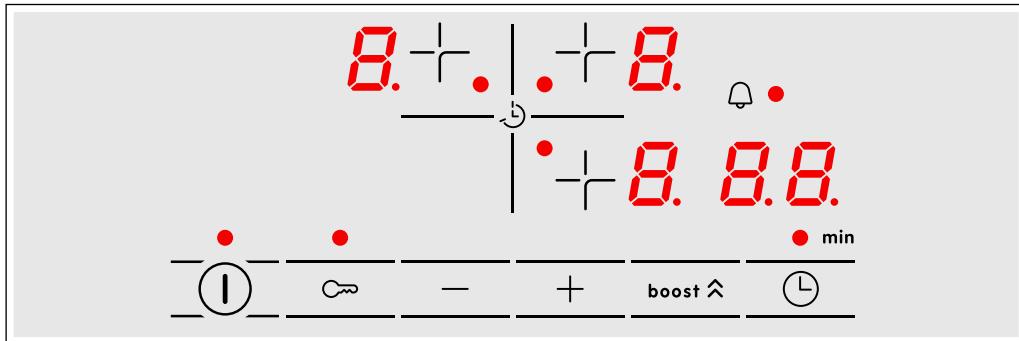
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

Informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias rasite
→ 2 psl..

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskirose detalėse.

Valdymo skydelis



Valdymo zonas

①	Pagrindinis jungiklis
+	Kaitvietės parinktis
-/+	Nustatymo laukai
boost ⚡	Galios didinimo funkcija
⌚	Laikmačio funkcija
♾	Apsauga nuo vaikų

Rodmenys

0	Eksplotavimo būsena
19	Kaitinimo pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija
00	Laikmatis

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drégmė kenkia jų veikimui.
- Maisto ruošimo indą nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninę sistemą.

Kaitvietės

Kaitvietės

<input type="radio"/>	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdui pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas".		

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite kaitvietės.

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

- rodmuo **H**: temperatūra aukšta;
- rodmuo **h**: temperatūra žema.

Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

Išjungus kaitvietę švies liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodamai pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys ②. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieškite simbolį ①, kol užges indikatorius. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsite, kaitlentė įjungis su anksčiau nustatytais nuostatais.

Kaitvietės nustatymas

Simboliais + ir - parinkite pageidaujamą kaitinimo lygi.

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekvienas kaitinimo lygis turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškeliu.

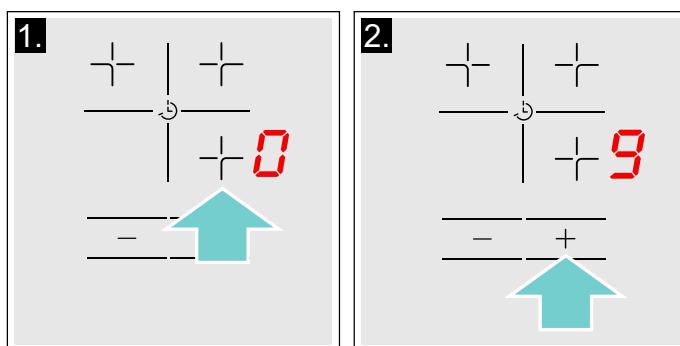
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrius prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros perkrovos, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso keliamo triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Simboliu + parinkite kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį + arba -. Pasirodo šis pagrindinis nuostatas:
simbolis +: 9 kaitinimo lygis
simbolis -: 4 kaitinimo lygis



Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir lieškite simbolį + arba -, kol pasirodyti pageidaujamas kaitinimo lygis.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir po to lieškite simbolį + arba -, kol pasirodyti 0.

Kaitvietė išsijungs ir pasirodyti liekamosios šilumos rodmuo.

Pastabos

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

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygi.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygi. Geram paruošimo rezultatui pasiekti nebūtina, kad skverbtysi garai.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymų.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktu jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalų ruošimo laiką.
- Kad maistas būtų sveikesnis, reikėtų vengti rūkstančio aliejaus.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite ji dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai įkaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkosauga".

Maisto ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, koks kaitinimo lygis labiausiai tinkta maistui ruošti. Ruošimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	Kaitinimo pa-kopa	Ruošimo lai-kas (min.)
Lydymas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenye*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldytini	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užsaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4. - 5.	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

*** Pašildymas nustačius 8-8 kaitinimo lygi.

	Kaitinimo pa-kopa	Ruošimo lai-kas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietiškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

*** Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygi.

Laiko funkcijos

Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

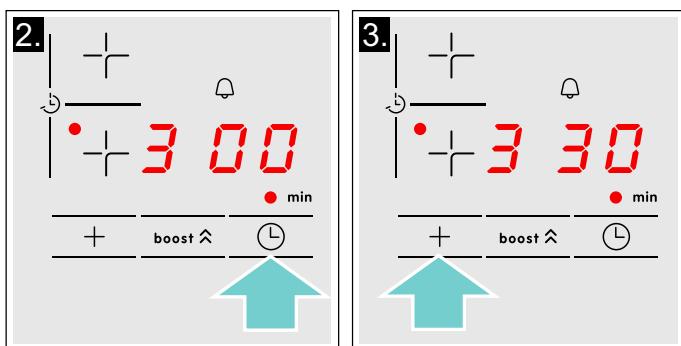
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinius laikmatius

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį \oplus . Kaitvietės indikatorius šviečia ●. Laikmačio indikatorius pasirodo **00**.
3. Palieskite simbolį $+$ arba $-$. Pasirodo pagrindinis nuostatas:
simbolis $+$: 30 minučių.
simbolis $-$: 10 minučių.



4. Simboliais $+$ arba $-$ parinkite pageidaujamą ruošimo laiką.

Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastaba. Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Laiko keitimas arba ištrynimas

Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį \ominus ir simboliais $+$ arba $-$ nustatykite ruošimo laiką arba nustatykite laiką **00**.

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Suskamba įspėjamasis signalas ir laiko programavimo funkcijos vaizdiniame indikatoriuje 10 sekundžių pasirodo **00**. Kaitvietės indikatorius ● išsijungia. Paspaudus simbolį \ominus indikatoriai išsijungia ir garsinis signalas nustoja skambeti.

Pastabos

- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatorius visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Virtuvinius laikmatius

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo veikimas nepriklauso nuo nustatyto kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Nustatymas

1. Virtuvinių laikmatių galima nustatyti dviem skirtingais būdais.
 - Jei kaitvietė parinkta, simbolį \ominus palieskite 2 kartus.
 - Jei nė viena kaitvietė neparinkta, palieskite simbolį \oplus . Rodmuo ● šviečia šalia simbolio \ominus . Laikmačio indikatorius pasirodo **00**.
2. Palieskite simbolį $+$ arba $-$. Pasirodo pagrindinis nuostatas.
Simbolis $+$: 10 minučių.
Simbolis $-$: 5 minutės.
3. Simboliais $+$ arba $-$ nustatykite pageidaujamą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimas

Kelis kartus palieskite simbolį \ominus , kol šalia simbolio \ominus pradės švesti rodmuo ●. Pakeiskite laiką arba jį nustatykite simboliais $+$ ir $-$, esančiais **00**.

Laikui pasibaigus

Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo indikatorius pasirodo **00**. Po 10 sekundžių indikatoriai išsijungia.

Paspaudus simbolį \ominus , indikatoriai išsijungia ir garsinis signalas nustoja skambeti.

Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau nei naudojant kaitinimo lygi **9**.

Šią funkciją visoms kaitvietėms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita kaitvietė. Antraip kaitinimo lygiu indikatoriuje mirksni **b** ir **9**.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **boost**  (Galios didinimas).

Indikatorius šviečia **b**.

Funkcija aktyvinta.

Pastaba. Jei kaitvietė ijungiamai aktyvinus galios didinimo funkciją „PowerBoost“, kaitinimo lygiu indikatoriuje mirksni **b** ir **9**; paskui bus automatiškai nustatyta kaitinimo lygis **9**. Galios didinimo funkcija „PowerBoost“ išaktyvinama.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **boost**  (Galios didinimas).

Indikatorius užgesta **b** ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**.

Funkcija išaktyvinta.

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

Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų ijungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

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

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

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Ijungimas ir išjungimas

Kaip ijungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, perskaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei viena iš kaitviečių veikia ilgai ir nebuvu pakeistas nė vienas nuostatas, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija.

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatorius pakaitomis mirksi **F**, **B** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (išjungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Šiuos pagrindinius nustatymus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Apsauga nuo vaikų <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Rankiniu būdu*. <input checked="" type="radio"/> Automatiškai. <input type="radio"/> Funkcija išaktyvinta.
c2	Signalai <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <input checked="" type="radio"/> Ijungtas tik klaidų signalas. <input type="radio"/> Ijungtas tik patvirtinimo signalas. <input type="radio"/> Ijungti visi signalai.*
c5	Automatinis ruošimo laiko programavimas <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Išjungta.* <input type="radio"/> Laikas iki automatiniuo išjungimo.
c6	Laikmačio funkcijos signalo trukmė <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> 10 sekundžių.* <input type="radio"/> 30 sekundžių. <input type="radio"/> 1 minutė.
c7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia. <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** <input type="radio"/> 1000 W – mažiausia galia. <input type="radio"/> 1500 W ... <input type="radio"/> rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. <input type="radio"/> rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. <input type="radio"/> 4000 W <input type="radio"/> rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... <input type="radio"/> 9 arba 9.Didžiausia kaitlentės galia.**
c9	Maisto ruošimo zonas parinkimo laikas <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta.* <input checked="" type="radio"/> Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.
c12	Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Netinka <input checked="" type="radio"/> Neoptimalu <input type="radio"/> Tinka
c23	Automatinis valdymas esant ribotai galiai <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Išjungta: rodomas galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją.* <input checked="" type="radio"/> Ijungta: galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas.

c

Numatytuju nuostatų atkūrimas

C Individualūs nuostatai.*

I Atkurkite gamyklinius nuostatus.

*Gamyklinis nuostatas

**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

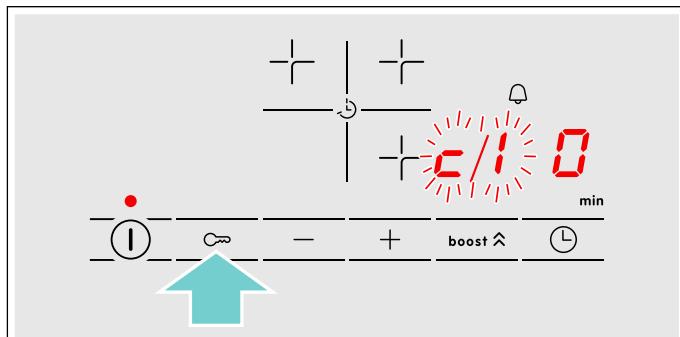
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

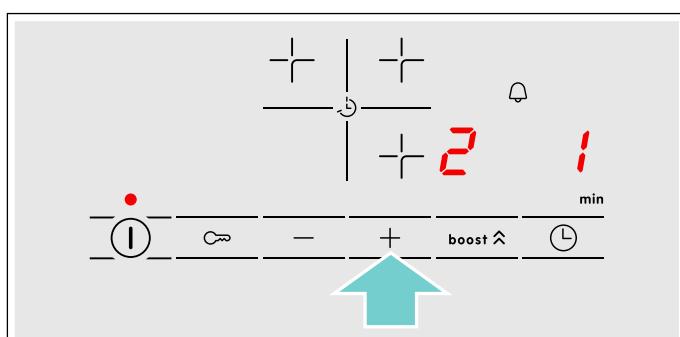
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį **∞** paspauskite ir laikykite maždaug 4 sekundes.
Pirmuojuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminj. Palieskite simbolius **+** arba **-**, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

Informacija apie gaminj	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	0 1
Pagaminimo numeris	Fd
Pagaminimo numeris 1	95.
Pagaminimo numeris 2	0.5

3. Dar kartą palietę simbolį **∞** perjungsite pagrindinius nuostatus.
Indikatoriuose pakaitomis blyksi **c** ir **I**, o **D** išsižiebia kaip pradinis nuostatas.



4. Vėl lieskite simbolį **∞**, kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui norimą nuostatą parinkite simboliais **+** ir **-**.



6. Simbolij **∞** lieskite mažiausiai 4 sekundes.
Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Maisto ruošimo indo bandymas

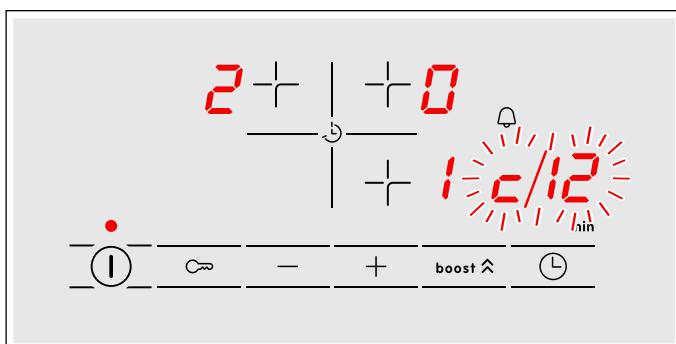
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir ji priklauso nuo maisto ruošimo indo ir naudojamos kaitvietės.

1. Į šaltą puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą  .
3. Palieskite simbolį **+** arba **-**. Kaitvietės indikatorius mirks **-**.

Funkcija buvo aktyvinta.

Kaitvietės indikatorius po 20 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas

	Maisto ruošimo indas netinka kaitviete, todėl ji nekaista.*
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėjė ant mažesnės kaitvietės.

Norédami iš naujo aktyvinti funkciją, paspauskite simbolį **+** arba **-**.

Pastabos

- Jei naudojama kaitvietė yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinasi, kaiš tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Galios valdiklis

Naudojant galios valdymo funkciją, galima reguliuoti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje. Didžiausia galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant galios valdymo funkciją, pagal atitinkamus elektros instaliavimo reikalavimus galima keisti vertę.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtu viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms.

Kol veikia galios valdymo funkcija, vienos maisto ruošimo zonas galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiamama maisto ruošimo zona ir pasiekiamama ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatorius trumpam užsidega . Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

Pastaba. Aktyvinus automatinę galios ribojimo funkciją, prietaisas automatiškai reguliuoja galią, tačiau rodo tą pačią pasirinktą galios pakopą.

Daugiau informacijos apie bendrą kaitlentės galios keitimą nurodyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai"



Valymas

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

Kaitlentė

Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvésusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

Kaitvietę nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusausinkite šluoste, kad nesusidarytų kalkių dėmių.

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiui būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valdymo priemonės,
- šveičiamujų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaičių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Laikykites gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Galimos dėmės

Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentei atvésus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.*
Cukrus, ryžių krakmolas arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusideginti.*

* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykites šiu nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamujų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktyų.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

Kodėl negaliu įjungti kaitlientės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų funkcijos simbolis?

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Triukšmas

Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?

Naudojant kaitlientę garsai gali sklisti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai yra normalu, nes sklidantys garsai yra įprasta indukcinei technologijai ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai:

Tylus zirzimas, lyg veiktu transformatorius:

girdėti, kai maistas ruošiamas nustačius aukščiausią kaitinimo lygi. Garsas dingsta arba tampa tylesnis nustačius mažesnį kaitinimo lygi.

Tylus švilpimas:

girdimas ištuštėjus maisto ruošimo indui. Garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpilus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas:

girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingu sluoksniais sudėtų medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingu medžiagų maisto ruošimo indus. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo.

Aukštas švilpimo tonas:

gali būti girdimas, kai dviej kaitvietėms kartu nustatytas aukščiausias kaitinimo lygis. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius žemesnį kaitinimo lygi.

Ventiliatoriaus skleidžiamas triukšmas:

kaitlientėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali toliau veikti ir išjungus kaitlientę, jei išmatuota temperatūra yra per aukštą.

Ritmingas garsas, lyg tiksetų laikrodis:

šis garsas atsiranda tik kai vienu metu yra įjungtos trys arba daugiau kaitviečių. Garsas dingsta arba tampa tylesnis išjungus vieną kaitvietę.

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukcinei kaitlentei?

Informacijos apie indukcinei funkcijai labiausiai tinkančius maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl kaitvietė nejkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, nejungta.

Įsitikinkite, kad kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukcinei funkcijai.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Maisto ruošimo indai

Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba įkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštasis kaitinimo lygis?

Ant jų jungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukcinei funkcijai.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamujų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamujų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → "Valymas".

?

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Dažniausiai sutrikimai būna nesudėtingi ir juos lengvai galite pašalinti patys. Todėl prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas nuorodas.

Rodmuo	Galima priežastis	Klaidos šalinimas
nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patirkinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybą.
Rodmenys mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo -.	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F2	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvés. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulso srityje. Elektronika gali perkasti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulso srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniu užgesus galite maistą ruošti toliau.
F1/F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvés ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių .
E9000 E90 10	Netinkama eksplotatavimo įtampa; ji yra ne iprastame eksplotatavimo diapazone.	Susisiekite su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schema.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

- Jei indikatorius pasirodo **E**, turite paspausti ir laikytis atitinkamos kaitinimo zonos jutiklinės laukelės, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl prijunkite. Jei rodymas pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Ilykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.



Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. ir FD numerį.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- ties apatinė kaitlentės dalimi.

E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklinio paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus.

Atsiverskite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

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

Artimiausią visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše.

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



Bandomieji patiekalai

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

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinius akumulatorius, skirtas indukcinei kaitlentei HEZ 390042), kuriu matmenys:

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

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitini-mo pakop-pa	Įkaitinti.	Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Kaitinimo pa-kopa	Dang-tis
Šokolado lydymas Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
Vieno patiekalo iš lešių pašildymas ir laikymas šiltai Vieno puodo patiekalas iš lešių* Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Vieno puodo patiekalas iš lešių skardinėje Pvz., lešių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis. Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug 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, masę pašildykite.	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.		7	apie 6:30	Ne	-	-
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitini- mo pakop- pa	Įkaitinti.	Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Kaitinimo pa- kopa	Dang- tis
Ryžių košės su pienu virimas Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti.Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygi ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. 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, 16 cm Ø	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, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygi ir palikite virti maždaug 50 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	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, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	2.	Ne
Ryžių virimas Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.	Taip
Kiaulienos nugarinės kepimas Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų ruošimas** Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	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, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Satura rādītājs

 Mērķim atbilstīga lietošana	25	 Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) ..	40
 Svarīgi drošības norādījumi	26	 Traucējumi. Kā rīkoties?	41
 Bojājumu iemesli	27	 Klientu apkalpošanas dienests	42
Pārskats	27	E numurs un FD numurs	42
 Vides aizsardzība	28	 Pārbaudes ēdiens	43
Padomi enerģijas taupīšanai	28		
Videi nekaitīga utilizācija	28		
 Gatavošana ar indukciju	28		
Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	28		
Trauki	28		
 Ierīces apraksts	30		
Vadības panelis	30		
Sildriņķi	30		
Paliekošā siltuma indikators	30		
 Ierīces lietošana	31		
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	31		
Sildriņķa iestatīšana	31		
Ieteikumi gatavošanai	31		
 Laika funkcijas	34		
Gatavošanas laika programmēšana	34		
Virtuves taimeris	34		
 Funkcija „PowerBoost”	35		
Ieslēgšana	35		
Izslēgšana	35		
 Bērnu aizsardzības sistēma	35		
Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana	35		
Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	35		
 Ierīces automātiskā izslēgšanās	35		
 Pamatiestatījumi	36		
Piekļuve pamatiestatījumiem	37		
 Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	38		
 „Power Manager”	38		
 Mazgāšana	39		
Sildvirasma	39		
Sildvirsmas rāmis	39		

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

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

Izmantojiet tikai mūsu atļautās aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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

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

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

Ja Jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, sirds ritma stimulators vai defibrillators), pie sava ārsta pārliecībaities ka tā atbilst Eiropas Savienības padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī DIN EN 45502-2-1 un DIN EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie priekšnosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves rīki un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par paredzēto izmantošanu.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirasma patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izauciet klientu servisu
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Traucējumu risks!

Šīs sildvirsmas apakšā ir ventilators. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, papīru un salvetes. Tie var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu. Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju jābūt vismaz 2 cm lielam attālumam.

Brīdinājums – Savainojuma draudi!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

Bojājums	Iemesls	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrišanas līdzekļus.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs un smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
	Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu.	Pārbaudiet gatavošanas traukus.
Krāsas maiņa	Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrišanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
leplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.



Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegtā informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katlam piemērotu vāku. Gatavojojot bez vāka, ir nepieciešams krietiņi vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biezām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdienu daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzenēju vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana ar indukcijas palīdzību ļoti atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši gatavošanas 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 kontrole un drošība, uzreiz pēc katras iestatīšanas sildvirasma samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

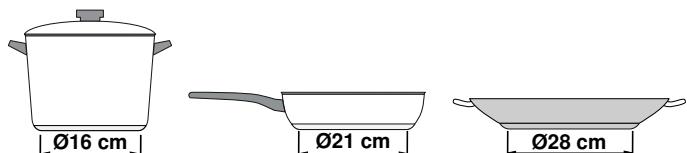
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

- emaljēta tērauda traukus;
- čuguna traukus;
- indukcijai piemērotus speciālus nerūsošā tērauda traukus.

Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → "Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude".

Lai sasniegstu labu gatavošanas rezultātu, feromagnētiskajai katla pamatnes zonai jāatbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek atpazīts, mēģiniet uz sildriņķa ar mazāku diametru.

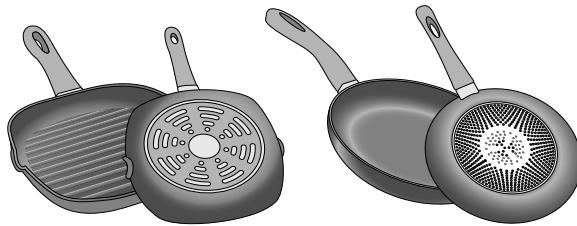


Iz arī indukcijas plītīm piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- Ja gatavošanas trauka pamatne ir daļēji feromagnētiska, sakarst tikai feromagnētiskā virsma. Tāpēc iespējams, ka siltums neizdalās vienmērīgi. Virsmai vietās, kas nav feromagnētiskas, gatavošanas laikā var būt pārāk zema temperatūra.



- Ja trauka pamatnes materiāls sastāv arī no alumīnija, feromagnētiskās virsmas laukums ir mazāks. Šāda veida trauki var nepilnīgi uzsilt, vai sildvirsa tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

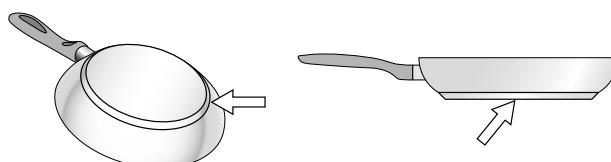
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

Izmantojot traukus ar plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

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

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

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

Trauku atpazīšana

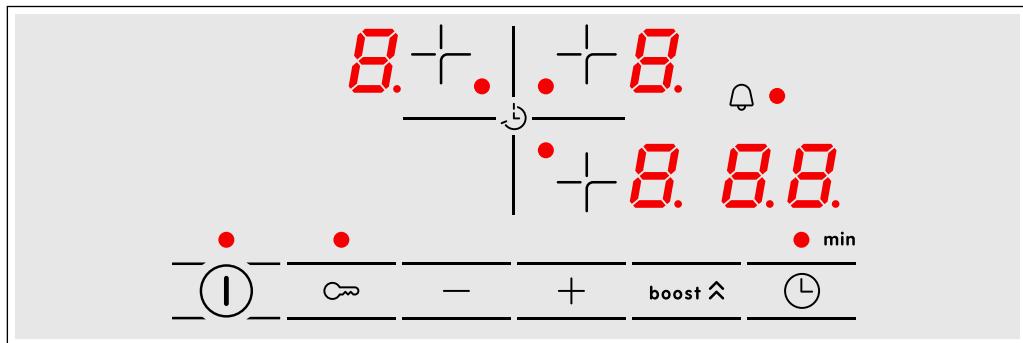
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

Norādījums: Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

Vadības panelis



Vadības lauki

①	Galvenais slēdzis
+	Sildriņķa izvēle
-/+	Iestatīšanas lauki
boost ↗	Funkcija „PowerBoost”
⌚	Taimeris
☞	Bērnu drošība

Rādījumi

0	Ekspluatācijas stāvoklis
19	Gatavošanas līmeņi
H/h	Paliekošais siltums
b	Funkcija „PowerBoost”
00	Taimeris

Vadības lauki

Kad pieskaraties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Gādājiet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Sildriņķi

Sildriņķi

Standarta sildriņķis Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.

Izmantojiet tikai indukcijas plītīm piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju".

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr paliekošā siltuma indikators ir izgaismots.

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

- **H:** augsta temperatūra
- **h:** zema temperatūra

Ja noņemat trauku no sildriņķa gatavošanas laikā, paliekošā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

Izslēdzot sildriņķi, paliekošā siltuma indikators izgaismojas. Arī tad, kad sildvirsma ir izslēgta, indikators ir izgaismots tik ilgi, kamēr vēl sildriņķis ir silts.

Ierīces lietošana

Šajā nodaļā aprakstīta sildriņķa iestatīšana. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmenus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Izgaismojas gatavošanas līmenū simbols 0 un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmu ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam ① tik ilgi, līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmu automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni, izmantojot simbolus + un -.

Gatavošanas līmenis 1 = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis 9 = augstākais līmenis.

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas tiek apzīmēts ar punktu.

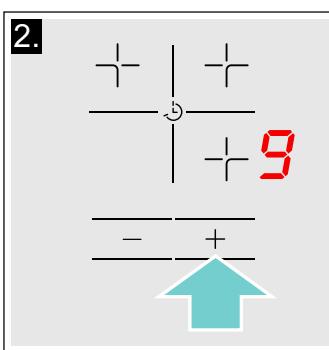
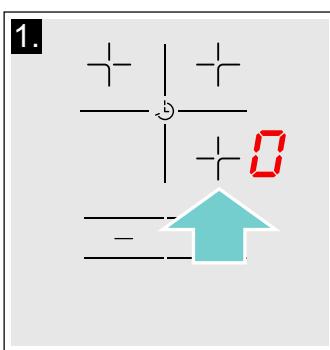
Norādījumi

- Lai viegli sabojājamas iekārtas daļas aizsargātu pret pārkaršanu vai elektrisku pārslodzi, sildvirsmu var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no iekārtas radītiem trokšņiem, sildvirsmu var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

Sildriņķa un gatavošanas līmena atlase

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

1. Atslēgt sildriņķi ar simbolu +.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties simbolam + vai -. Tiek attēlots tālāk redzamais pamatiestatījums.
Simbols +: gatavošanas līmenis 9
Simbols -: gatavošanas līmenis 4



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmena maiņa

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam + vai -, līdz parādās vēlamais gatavošanas līmenis.

Sildriņķa izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam + vai -, līdz parādās 0.

Sildriņķis izslēdzas un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojuši trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies.

Ja uzliksiet uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezenus, biezzupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaišiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tīklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojojot ar ātrvārišanas katlu, nemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves pulksteni, varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Veselīgam gatavošanas rezultātam vēlams lietot eļļu ar augstu vāršanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, ceļiet to mazās porcijsā citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdus.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmenu tabula

Tabulā ir norādīts, kāds gatavošanas līmenis ir piemērots ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens*	1. - 2.	-
Desīņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulāss	3 - 4	35 - 55
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārišanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4. - 5.	20 - 30
Zivis*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārišana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeli	4. - 5.	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeni	2. - 3.	10 - 20
Dārzeni, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Gatavošana ātrvārišanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulaš***	3 - 4	50 - 60

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkarsēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

	Gatavoša-nas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu		
Šnicelle, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicelle	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezis)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)**	4 - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)**	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Vēžveidīgie, garneles	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeni un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeni, gaļas strēmelītes aziātu gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannās	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6 - 7.	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3 - 4.	3 - 10
Vērsacis	5 - 6	3 - 6
Vārišana eļļā* (150–200 g porcijs 1–2 l eļļā, vārit pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkarsēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

Laika funkcijas

Sildvirsmui ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

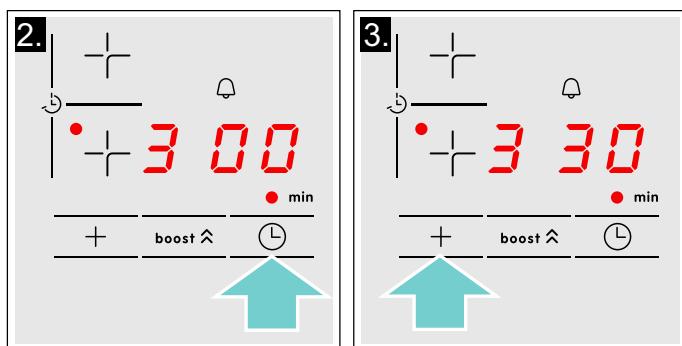
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa rādījumos redzams ●. Redzams taimera rādījums **00**.
3. Pieskarieties simbolam **+** vai **-**. Redzami tālāk norādītie pamatiestatījumi.
Simbols **+**: 30 minūtes.
Simbols **-**: 10 minūtes.



4. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku ar simbolu **+** vai **-**.

Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaitē.

Norādījums: Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaitē katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā → "Pamatiestatījumi".

Laika maiņa vai atiestate

Izvēlieties sildriņķi . Pieskarieties simbolam  un mainiet gatavošanas laiku ar simbolu **+** vai **-** vai iestatiet **00**.

Kad laiks ir pagājis,

Sildriņķis izslēdzas. Atskan paziņojuma signāls, un laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē ir redzams simbols **00** 10 sekundes. Izgaismojas sildriņķa indikators ●. Kad tiek nospiests simbols , indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Norādījumi

- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera rādījumā vienmēr redzams izvēlētā sildriņķa laiks.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

Taimeris darbojas neatkarīgi no sildriņķiem vai citiem iestatījumiem. Izmantojot to, sildriņķis pēc iestatītā laika beigām automātiski neizslēdzas.

Iestatīšana

1. Virtuves taimeri var iestatīt divos tālāk aprakstītajos veidos.
 - Divreiz pieskarieties izvēlētā sildriņķa simbolam .
 - Ja neviens sildriņķis nav izvēlēts, pieskarieties simbolam .
 Rādījums ● ir izgaismots pie simbola . Redzams taimera rādījums **00**.
2. Pieskarieties simbolam **+** vai **-**. Redzams pamatiestatījums.
Simbols **+**: 10 minūtes.
Simbols **-**: 5 minūtes.
3. Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku ar simbolu **+** vai **-**.

Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaitē.

Laika maiņa vai atiestate

Vairākkārt pieskarieties simbolam  līdz pie simbola  izgaismojas rādītājs ●. Mainiet laiku vai izmantojet simbolu **+** vai **-**, lai iestatītu **00**.

Kad laiks ir pagājis,

Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē tiek parādīts **00**. Pēc 10 sekundēm indikatori izslēdzas.

Nospiežot simbolu , indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Funkcija „PowerBoost”

Ar „PowerBoost” funkciju lielus ūdens daudzumus var uzkarsēt ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni **9**.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem, ja netiek izmantots neviens cits sildriņķis. Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **9**.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **boost** .

Displejā redzams **b**.

Funkcija ir ieslēgta.

Norādījums: Ja sildriņķi ieslēdz, kamēr ir ieslēgta funkcija „PowerBoost”, gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **9**; pēc tam automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**. Funkcija „PowerBoost” tiek izslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **boost** .

Simbols **b** vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**.

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

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

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

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

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

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisko funkciju "Bērnu drošība", lasiet nodaļā → "Pamatiestatīumi"

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ notiek automātiskā izslēgšanās.

Sildriņķis pārstāj darboties. Sildriņķa displejā pārmaiņus mirgo **F**, **B** un atlikušā siltuma indikators **h** vai **H**.

Ja pieskaras jebkuram simbolam, indikatori vairs nav redzami. Sildriņķa darbību var iestatīt no jauna.

Automātiskā izslēgšanās ir atkarīga no iestatītā gatavošanas līmeņa (1-10 stundas).



Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Šos pamatiestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	Bērnu drošības funkcija <input type="radio"/> 0 Manuāli.* <input type="radio"/> 1 Automātiski. <input type="radio"/> 2 Funkcija deaktivizēta.
c 2	Signāltoni <input type="radio"/> 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. <input type="radio"/> 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <input type="radio"/> 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <input type="radio"/> 3 Visi skāņas signāli ir ieslēgti.*
c 5	Gatavošanas laika automātiska programmēšana <input type="radio"/> 00 Izslēgta.* <input type="radio"/> 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	Taimera signāla laiks <input type="radio"/> 1 10 sekundes.* <input type="radio"/> 2 30 sekundes <input type="radio"/> 3 1 minūte.
c 7	Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. <input type="radio"/> 0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** <input type="radio"/> 1 1000 W – minimālā jauda. <input type="radio"/> 2 1500 W ... <input type="radio"/> 3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. <input type="radio"/> 3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. <input type="radio"/> 4 4000 W <input type="radio"/> 4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... <input type="radio"/> 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks <input type="radio"/> 0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona.* <input type="radio"/> 1 Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.
c 12	Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude <input type="radio"/> 0 Nav piemērots <input type="radio"/> 1 Nav optimāls <input type="radio"/> 2 Piemērots
c 23	Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība <input type="radio"/> 0 Izslēgta: parāda jaudas ierobežojumu atbilstoši funkcijai “Power-Management”.* <input type="radio"/> 1 Ieslēgta: nerāda funkcijas “Power-Management” jaudas ierobežojumu.

c0**Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana****D** Individuāli iestatījumi.***I** Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpīcas iestatījums

**Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

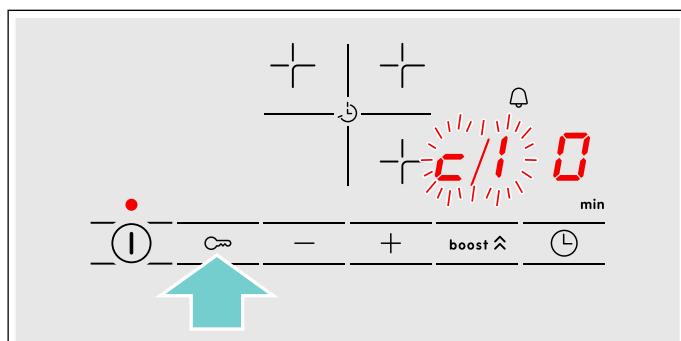
Piekļuve pamatiestatījumiem

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

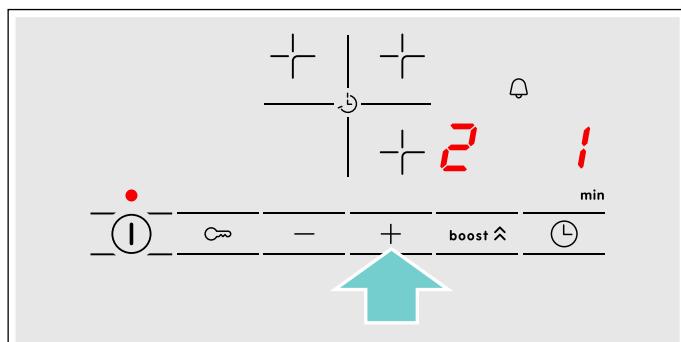
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu \bowtie nospiestu apm. 4 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, izmantojiet simbolu **+** vai **-**.

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalošanas dienesta indekss (KI)	D I
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	95.
2. izgatavošanas numurs	05

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam \bowtie . Displejā pārmaiņus mirgo **c** un **I**, un **D** ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



4. Pieskarieties simbolam \bowtie vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
5. Tad ar simboliem **+** un **-** atlasiет vajadzīgo iestatījumu.



6. Turiet simbolu \bowtie nospiestu vismaz 4 sekundes. Iestatījumi ir saglabāti.

Iziešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

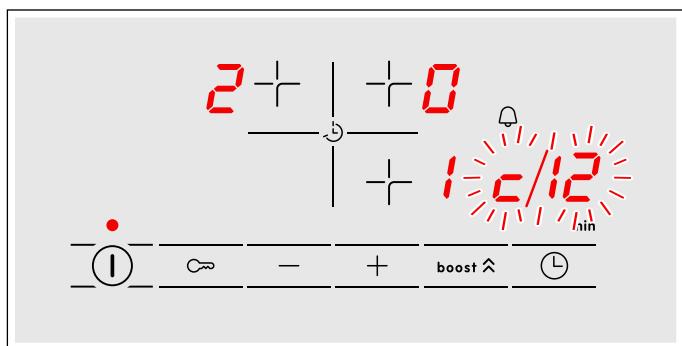
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

Pārbaudes rādījums ir ieteiktā vērtība, un tas ir atkarīgs no gatavošanas trauka īpašībām un izmantotā sildriņķa.

- Novietojiet atdzisušu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
- Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet iestatījumu .
- Pieskarieties simbolam + vai -. Sildriņķa rādījumos mirgo -.

Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 20 sekundēm sildriņķa rādījumos redzams gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rādījums.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

Rezultāts

	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.

* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.

Lai funkciju aktivizētu atkārtoti, izvēlieties simbolu + vai -.

Norādījumi

- Ja izmantotā sildriņķa izmērs ir mazāks nekā gatavošanas trauka pamatnes diametrs, parasti uzsilst tikai trauka vidus un gatavošanas rezultāts nav apmierinošs vai optimāls.
- Informāciju par šo funkciju skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi".
- Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļā → "Gatavošana ar indukciju".

"Power Manager"

Funkcija "Power-Manager" ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmai rūpničā ir veikta sākotnējā iestatīšana. Tās maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē. Izmantojot funkciju "Power-Manager", jaudas vērtību var pielāgot attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiku pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu atkarībā no situācijas automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

Kamēr funkcija "Power-Manager" ir ieslēgta, gatavošanas zonas jauda īslaicīgi var samazināties zem nominālās vērtības. Ja tiek ieslēgta gatavošanas zona un tā rezultātā tiek pārsniegts jaudas ierobežojums, jaudas līmena rādījumā īslaicīgi tiek parādīts -. Iekārtā automātiski regulē un iestata augstāko iespējamo jaudas līmeni.

Norādījums: Ja ir ieslēgta automātiskā jaudas ierobežošana, ierīce patstāvīgi veic regulēšanu, taču nemainīgi rāda atlasīto jaudas līmeni.

Plašāku informāciju par to, kā mainīt sildvirsmas kopējo jaudu, skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Mazgāšana

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

Sildvirasma

Tīrišana

Pēc gatavošanas vienmēr notīriet sildvirsmu. Tā tiek novērsta atlikumu piedegšana. Tīriet sildriņķi tikai tad, kad paliekošā siltuma indikators ir nodzisīs.

Sildriņķi tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrišanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai piemērotus tīrišanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrišanas līdzekļus;
- kodīgus tīrišanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns tīrišanas aerosolus vai traipu noņēmējus;
- abrazīvus sūkļus;
- augsta spiediena tīrišanas ierīci vai tvaika strūklu.

Noturīgus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ievērojiet ražotāja norādes.

Piemērotus stikla skrāpjus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

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

Traipu veidi

Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildriņķi, tīklīdz tas ir atdzisis. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīrišanai piemērotus līdzekļus.*
Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Tīriet uzreiz. Izmantojiet stikla skrāpi. Uzmanību: apdegumu risks.*

* Notīriet arī ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Norādījums: Neizmantojiet tīrišanas līdzekļus, kamēr sildvirasma ir karsta, tā var izveidoties plankumi.

Pārliecībeties, vai visas izmantotā tīrišanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

Sildvirsmas rāmis

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

- Izmantojiet tikai siltu mazgāšanas šķīdumu.
- Jaunas mazgāšanas drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.
- Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi vai asus priekšmetus.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc izgaismojas simbols „Bērnu drošība”?

Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → "Bērnu aizsardzības sistēma"

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

Notīriet Šķidrumu vai ēdienu paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Trokšni

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšni?

Atbilstīgi gatavošanas trauku pamatnes īpašībām sildvirsmas lietošanas laikā var rasties trokšni. Šie trokšni ir normāla parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšni

Dobja zumēšana kā transformatoram

Rodas, kad izmanto intensīvāku gatavošanas līmeni. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja gatavošanas līmeni pazemina.

Dobji svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Troksnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliepts ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Rodas, ja izmantotajam gatavošanas traukam ir dažādu materiālu pārklājumi vai ja reizē tiek izmantoti dažādu izmēru un materiālu gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var mainīties atbilstīgi ēdienu daudzumam vai gatavošanas veidam.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi izmanto divus sildriņķus ar augstāku gatavošanas līmeni. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja gatavošanas līmeni pazemina.

Ventilatora trokšni

Sildvirma ir aprīkota ar ventilatoru, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Ritmiski trokšni kā pulksteņa tikšķi

Šis troksnis rodas tikai tad, ja vienlaikus ir ieslēgti vismaz trīs sildriņķi. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja vienu sildriņķi izslēdz.

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmai?

Informāciju par indukcijas sildvirsmai piemērotiem gatavošanas traukiem varat atrast nodaļā → "Gatavošana ar indukciju"

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

Pārliecībīties, ka sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgts.

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļā → "Gatavošana ar indukciju"

Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts lielākas jaudas gatavošanas līmenis?

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļā → "Gatavošana ar indukciju"

Tirišana**Kā jātīra sildvirsmas?**

Vislabākos rezultātos varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrišanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus, tīritājus trauku mazgājamajai mašinai (koncentrātus) vai beržamās sukas.

Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrišanu un kopšanu skatiet nodalā → "Mazgāšana"

?

Traucējumi. Kā rīkoties?

Parasti traucējumi ir viegli risināmi sīkumi. Lūdzu, neņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Nodrošiniet, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodalā.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai neņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikatoris –.	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, uz ūsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F2	Elektronika ir pārkarsusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektronika ir pārkarsusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc ūsa brīža klūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad klūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot.
F1/F6	Sildriņķis ir pārkarsis, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
F8	Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Iznotikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet sadalu .
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgta.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.

Nenovietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **F**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensorlauku, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodalā un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, norādīt ierīces E numuru un FD numuru.

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšējā daļā.

E numuru varat atrast arī uz sildvirsmas stikla virsmas. Jūs varat pārbaudīt klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru, apskatot pamatiestatījumus. Vairāk informācijas nodaļā → "Pamatiestatījumi".

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

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

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

 **Pārbaudes ēdieni**

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

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

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

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana		Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis
Šokolādes kausēšana					
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)	Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1. Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Lēcu sautējums*					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 450 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	1:30 (bez maisīšanas)	Jā	1. Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1. Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas					
Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desīnām.					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaišīt pēc 1 min)	Jā	1. Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaišīt pēc 1 min)	Jā	1. Jā
Bešamela mērces pagatavošana					
Piena temperatūra: 7 °C					
Sastāvdajas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l pienu (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls					
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu.	Kastrolis, diametrs: 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 uzvārījusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemītīgi maisot.		-	-	-	2 Nē

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
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 pievienojet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.						
Sastāvdalas: 190 g apalo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaišīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdalas: 250 g apalo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 grami sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaišīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piena temperatūra: 7 °C Pievienojet sastāvdalas pienam un, nemītīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra sasniedz 90 °C, un uz mazāka līmena Jaujiet vārīties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdalas: 190 g apalo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdalas: 250 g apalo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 grami sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	2.	Nē
Rīsu vārīšana* Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdalas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdalas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.	Jā
Cūkas muguras daļas gabala gatavošana Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C						
Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku pagatavošana** Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu frī kartupeļu vārīšana eļļā Daudzums: 2 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu frī kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”)	Katls, diametrs: 22 cm	9	Kamēr eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2



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, need help with problems or a repair from Bosch experts.

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

www.bosch-home.com/service

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



9001247422
980309(01)