



**BOSCH**



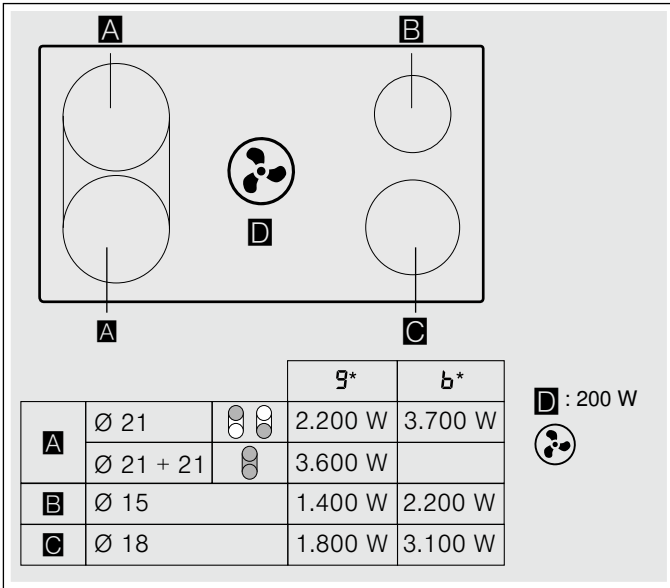
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Indukcijas plīts virsma ar iebūvētu ventilācijas sistēmu

**PVS8..F2.E**

**[lv]** Lietošanas instrukcija

Indukcijas plīts virsma ar iebūvētu ventilācijas  
sistēmu



# Satura rādītājs

	<b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Cepšanas sensorika</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .	<b>5</b>		Cepšanas priekšrocības . . . . .	20
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>7</b>		Cepšanas sensoram piemērotas pannas . . . . .	20
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>7</b>		Temperatūras līmeņi . . . . .	20
	Enerģijas taupīšana . . . . .	7		Tabula . . . . .	21
	Videi nekaitīga utilizācija . . . . .	7		Iestatišana . . . . .	22
	<b>Gatavošana ar indukciju</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>23</b>
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju . . . . .	8		Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	23
	Trauki . . . . .	8		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma . . . . .	23
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>10</b>		<b>Tīrīšanas drošība</b> . . . . .	<b>23</b>
	Jūsu jaunā ierīce . . . . .	10		<b>Ierīces automātiskā izslēgšanās</b> . . . . .	<b>23</b>
	Papildpiederumi . . . . .	10		<b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>24</b>
	Vadības panelis . . . . .	11		Pieklūve pamatiestatījumiem . . . . .	25
	Paliekošā siltuma indikators . . . . .	11		<b>Enerģijas patēriņa indikators</b> . . . . .	<b>25</b>
	Ventilācijas darba režīmi . . . . .	12		<b>Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>“Power Manager”</b> . . . . .	<b>26</b>
	Pirmā lietošanas reize . . . . .	12		<b>Mazgāšana</b> . . . . .	<b>27</b>
	<b>Ierīces lietošana</b> . . . . .	<b>13</b>		Tīrīšanas līdzeklis . . . . .	27
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	13		Tīrāmie komponenti . . . . .	28
	Sildriņķa iestatišana . . . . .	13		Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi) . . . . .	28
	Ventilatora ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	13		Sildvirsmas . . . . .	28
	Intensīvais režīms . . . . .	14		Ventilēšana . . . . .	28
	Automātiskā palaišana . . . . .	14		Pārplūdes tvertnes tīrīšana . . . . .	31
	Tukšgaitas funkcija . . . . .	15		<b>Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)</b> . . . . .	<b>32</b>
	Ieteikumi gatavošanai . . . . .	15		<b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .	<b>34</b>
	<b>„Kombi-Zone”</b> . . . . .	<b>17</b>		<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> . . . . .	<b>35</b>
	Norādes par gatavošanas traukiem . . . . .	17		E numurs un FD numurs . . . . .	35
	Aktivizēšana . . . . .	17		<b>Pārbaudes ēdieni</b> . . . . .	<b>36</b>
	Izslēgšana . . . . .	17			
	<b>Funkcija „Move”</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Padomi trauku lietošanai . . . . .	17			
	Aktivizēšana . . . . .	18			
	Deaktivizēšana . . . . .	18			
	<b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Gatavošanas laika programmēšana . . . . .	18			
	Virtuves taimeris . . . . .	19			
	<b>Funkcija „PowerBoost”</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Ieslēgšana . . . . .	19			
	Deaktivizēšana . . . . .	19			

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 zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

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. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

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

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 taimeru 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 iespējamus riskus.

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

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

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

## **⚠ Svarīgi drošības norādījumi**

Lietošana ir droša tikai tad, ja uzstādīšana ir tehniski pareiza un atbilstīga pamācībai. Par pareizu iekārtas darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

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

Ierīci nedrīkst izmantot, lai nosūktu sprāgstošas vielas vai tvaikus.

Raugieties, lai ierīcē neiekļūtu nelieli priekšmeti un šķidrumi.

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

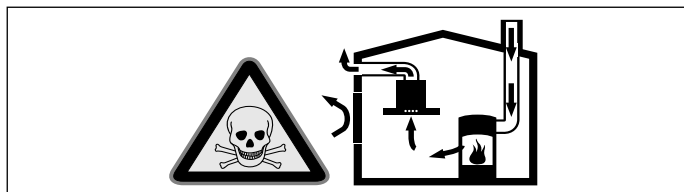
### **⚠ Brīdinājums – Nosmakšanas risks!**

Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Nekad neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

### **⚠ Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!**

Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos.

Ja vienlaikus darbina ierīci gaisa novadīšanas režīmā un pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.



Pavardi, kas izmanto telpas gaisu (piem., ar gāzi, eļļu, malku vai oglēm darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), piesaista degšanai vajadzīgo gaisu no uzstādīšanas telpas un izvada atgāzes ārā pa izplūdes sistēmu (piem., atgaisa izvades sistēmu).

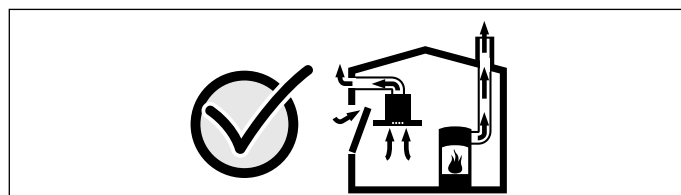
Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss – bez pietiekamas gaisa pieplūdes veidojas pazemināts spiediens. Tad indīgās gāzes no atgaisa izvades sistēmas vai velkmes kārbas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.

- Tādēļ vienmēr jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- Ja izmanto tikai pieplūdes gaisa/atgaisa sienas kārbas, nevar nodrošināt, ka ir ievērotas robežvērtības.

Droša lietošana ir iespējama tikai tad, ja pazeminātais spiediens pavarda uzstādīšanas telpā nepārsniedz 4 Pa (0,04 mbar). Šādu spiedienu var nodrošināt, ja degšanai vajadzīgais gaiss var ieplūst pa nenoslēdzamiem atvērumiem, piem., logiem, durvīm, un pa pieplūdes gaisa/atgaisa sienas kārbām, kā arī ar citiem tehniskiem risinājumiem.

Izplūdes gaisu nedrīkst novadīt ne funkcionējošā dūmvadā vai izplūdes gaisa izvadā, ne arī šahtā, kas paredzēta gaisa atsūkņēšanai no telpām, kurās uzstādīti pavardi.

Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvodu vai izplūdes gaisa izvadā, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.



Šajos jautājumos noteikti konsultējieties ar atbildīgo drošības speciālistu, kas var novērtēt visas ēkas ventilēšanas sistēmas darbību un ieteikt vajadzīgos risinājumus.

Ja tvaika nosūcējs tiek darbināts tikai gaisa cirkulācijas režīmā, tad tā darbība ir iespējama bez ierobežojumiem.

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

- Tāuku nogulsnes tāuku filtrā var aizdegties. **Tāuku filtrs jātīra vismaz reizi mēnesī.** Neizmantojiet ierīci bez tāuku filtra.
- Tāuku nogulsnes filtros var aizdegties. Tīriet ierīci atbilstoši norādījumiem. Ievērojiet tīrīšanas intervālus. Nelietojiet ierīci bez tāuku filtra.
- Ja ir ieslēgts ventilators, tāuku nogulsnes tāuku filtrā var aizdegties. Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., nevlambējiet). Uzstādiet ierīci virs cietā kurināmā (piem., malkas vai ogļu) pavarda tikai tad, ja tam ir slēgts, nenoņemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirksteļot.

#### **⚠ Brīdinājums – Aizdeģumu risks!**

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Filtra pārsegs uz sildvirsmas ātri uzkarst. Nekad nenovietojiet filtra pārsegu uz sildvirsmas. Uz filtra pārsega nenovietojiet katlus vai citus karstus priekšmetus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmā izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē iekļūst karsts šķidrums, pirms filtra pārsega, metāla filtra, tvertnes pārplūdes tvertnes vai korpusa pārsega noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist vismaz divas stundas.

#### **⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!**

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.

#### **⚠ Brīdinājums – Elektromagnētisma bīstamība!**

Šī ierīce atbilst tiesību aktiem par drošību un elektromagnētisko atbilstību. Tomēr personām ar implantētiem sirds ritma korektoriem vai insulīna pumpjiem nevajadzētu tuvuoties šai ierīcei un strādāt ar to. Nav iespējams nodrošināt, ka pilnīgi visas šīs ierīces, kas pieejamas tirgū, atbilstu spēkā esošajiem tiesību aktiem par elektromagnētisko atbilstību un neradītu traucējumus, kas varētu apdraudēt pašas ierīces pareizu darbību. Ir arī iespēja, ka noteiktas neērtības varētu izjust arī personas, kas izmanto citu veidu ierīces, piemēram, dzirdes aparātus.

#### **⚠ Brīdinājums – Savainojuma draudi!**

- Gatavojot 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.
- Gatavošanas trauki un sildvirsmas sakarst. Nekad nepieskarieties sakarsušai sildvirsmai vai sakarsušiem gatavošanas traukiem.
- Nepiemērotu „Wok” pannu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus. Izmantojiet tikai ražotāja īpašo piederumu klāstā piedāvātās „Wok” pannas.

#### **⚠ Brīdinājums – Traucējumu risks!**

Šīs sildvirsmas apakšā ir ventilators. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, papīru un salvetes. Tie var tikt iesūksti, sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu.

Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju jābūt vismaz 2 cm lielam attālumam.

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

- Bojājumu risks cietu un smailu priekšmetu dēļ. Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.
- Bojājumu risks, ja gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs. Nekad nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs.
- Bojājumu risks karstu katlu vai pannu dēļ. Nekad nenovietojiet karstus katlus vai pannas uz vadības paneļa, indikatoriem, sildvirsmas rāmja vai filtra pārsega.
- Bojājumu risks alumīnija folijas vai plastmasas trauku dēļ. Nekad nelieciet alumīnija foliju un plastmasas traukus uz karsta sildriņķa. Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- Bojājuma risks. Risks salauzt filtra pārsegu. Uzmanīgi noņemiet filtra pārsegu. Uzmanieties, lai filtra pārsegs netiktu nomests.
- Virsmas bojājumi, krāsas maiņa un traipi nepiemērota tīrīšanas līdzekļa dēļ. Izmantojiet tikai šā veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- Virsmas bojājumi un krāsas maiņa katlu dibena rīvēšanas dēļ. Paceliet katlus un pannas, nevis bīdi.
- Virsmas bojājumi un traipi piedegušu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
- Virsmas bojājumi sāls, cukura un smilšu dēļ. Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
- Virsmas bojājumi raupju trauku dibenu dēļ. Pirms izmantošanas pārbaudiet gatavošanas trauku.
- Virsmas bojājumi vai iepļūsmi cukura un cukurotu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

## Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

### Enerģijas taupīšana

- Uzlieciet uz katla piemērotu vāku. Gatavošanai bez vāka jāpatērē ievērojami vairāk elektroenerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai varētu ielūkoties katlā, nenoņemot vāku.
- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.
- Katla vai pannas pamatnes diametram ir jābūt tikpat lielam kā sildriņķim. Ievērojiet: trauku ražotāji bieži vien norāda katla augšējo diametru, kas parasti ir lielāks par katla pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels un tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz elektroenerģijas.
- Gatavojiet ēdienu mazā ūdens daudzumā. Tādējādi tiek taupīta elektroenerģija. Dārzeni saglabā vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Laicīgi pārslēdziet zemākā gatavošanas līmenī. Tā tiek taupīta elektroenerģija.
- Gatavošanas laikā nodrošiniet pietiekamu gaisa pieplūdi, lai ventilācija varētu darboties efektīvi un ar nelielu troksni.
- Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā. Izmantojiet intensīvo režīmu tikai tad, kad vajadzīgs. Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.
- Ja gatavošanas laikā pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu. Ja ventilāciju ieslēdz, kad gatavošanas tvaiki jau ir izplatījušies virtuvē, tam jādarbojas ilgāk.
- Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.
- Lai nodrošinātu efektīvāku ventilēšanu un novērstu ugunsgrēka risku, tīriet vai mainiet filtrus norādītajos intervālos.

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (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 sildvirsmas samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

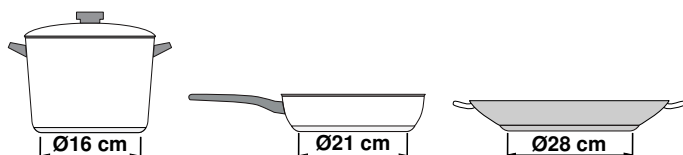
### Trauki

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, skatiet nodaļu → *"Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude"*.

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

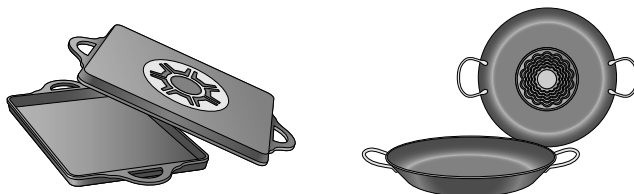


Ja pielāgojamā gatavošanas zona tiek izmantota kā viens vesels sildriņķis, var izmantot lielākus traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu skatiet nodaļā → *"„Kombi-Zone”" 17. lappusē*.

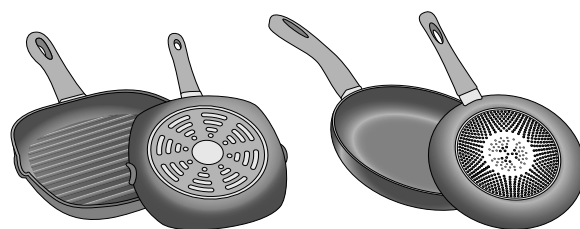


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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 sildvirsmas tos neatpazīst.



### Nepiemēroti trauki

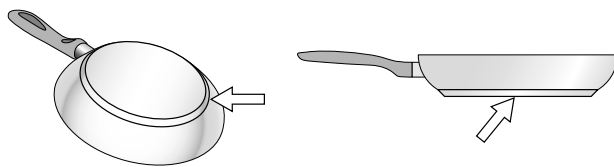
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

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

**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.

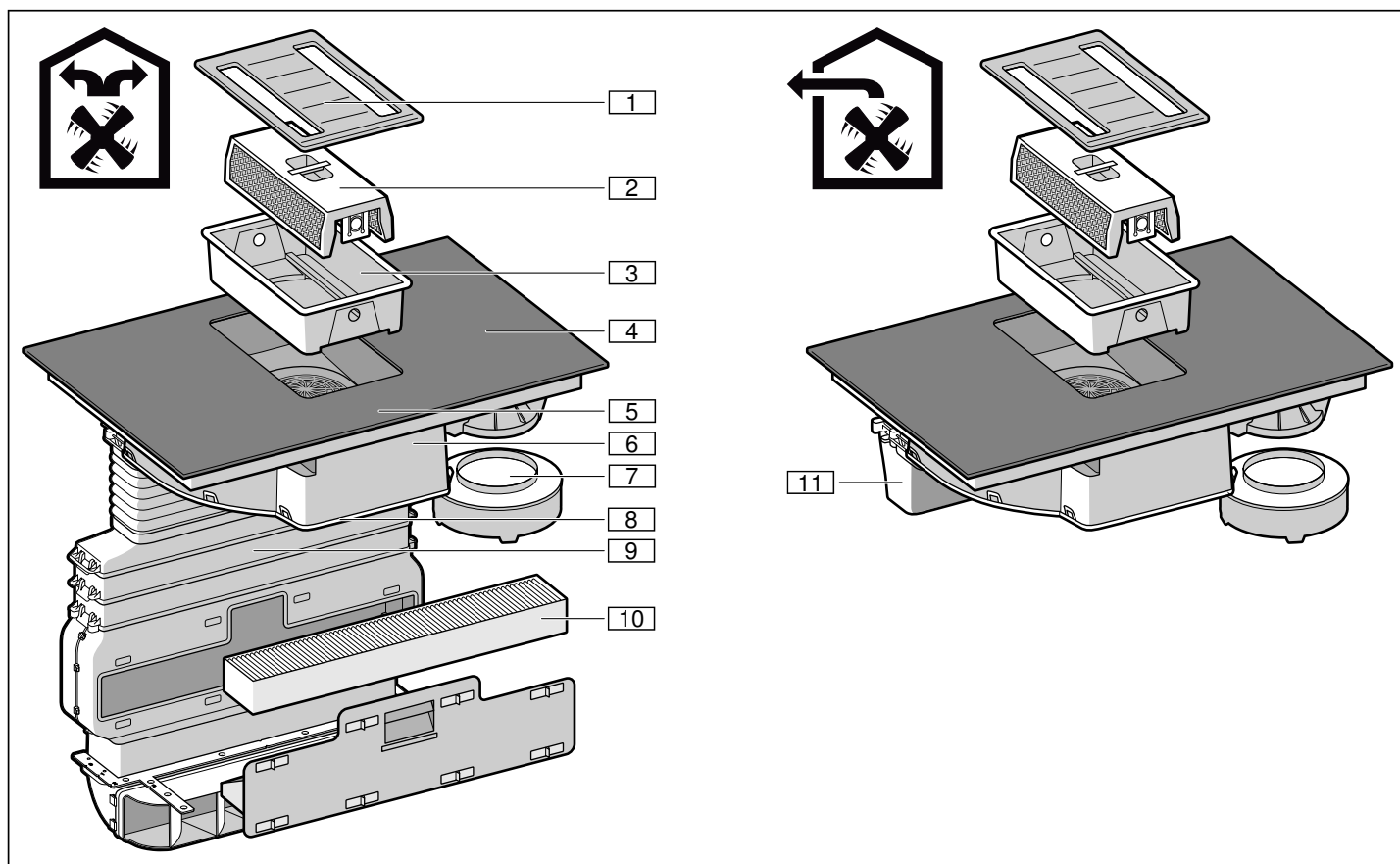
## Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet

**Norādījums:** . Atbilstīgi ierīces veidam iespējamās atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

Šajā nodaļā aprakstīti displeja rādījumi un vadības elementi. Turklāt ir aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

### Jūsu jaunā ierīce



Nr.	Nosaukums
1	Filtra pārsegs
2	Metāla tauku filtrs
3	Tvertne
4	Sildvirsmā
5	Vadības panelis
6	Ventilatora korpuss
7	Pārplūdes tvertne
8	Korpasa pārsegs
9	Caurules*
10	Aktīvās ogles filtrs*
11	Gaisa novadīšanas caurule**

\* Tikai gaisa cirkulācijas režīmā

\*\* Tikai gaisa novadīšanas režīmā

### Papildpiederumi

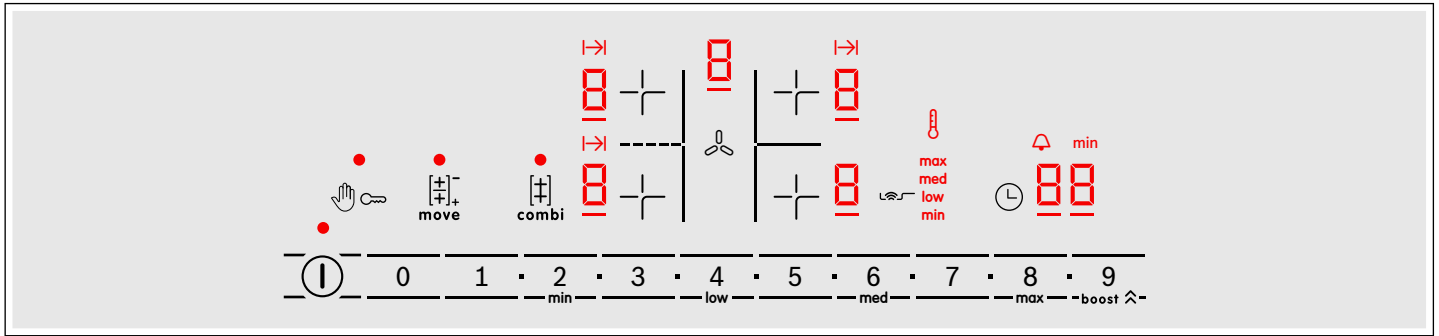
Gaisa novadīšanas komplekts	HEZ381400
Gaisa cirkulācijas komplekts	HEZ381500
Aktīvās ogles filtrs	HEZ381700

### Piemērots gatavošanas trauks

Ir pieejamas pannas, kas ir optimāli piemērotas izmantošanai ar cepšanas sensora funkciju. Tās var iegādāties specializētā veikalā vai klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsauces numuru.

15 cm diametra panna	HZ390210
19 cm diametra panna	HZ390220
21 cm diametra panna	HZ390230

## Vadības panelis



Vadības lauki	
ⓘ	ieslēgt un izslēgt ierīci
👤	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
🔑	ieslēgt bērnu drošību
+	Izvēlēties sildriņķi
0 1 2 ... 8 9	Iestatīt gatavošanas līmeni/ iestatīt ventilatoru
🌀	Pārslēgt sildvirsmas un ventilācijas iestatījumu zonu/atīstatīt piesātinājuma indikatorus
move	ieslēgt funkciju „Move”
combi	ieslēgt funkciju „Kombi-Zone”
🔥	ieslēgt cepšanas sensoru
min, low, med, max	Temperatūras līmeņu iestatīšana
boost ^	ieslēgt gatavošanas līmeņu funkciju „Powerboost”/ieslēgt intensīvo ventilatora režīmu
🕒	Iestatīt gatavošanas laiku un virtuves taimeris

Rādījumi	
●	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi / ventilēšanas jaudas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
🔥	Cepšanas sensora temperatūra
min, low, med, max	Temperatūras līmeņi
🕒	Virtuves taimeris
→	Automātiska sildriņķa izslēgšana/automātisks taimeris
00	Taimera funkcija
min	Taimera rādījumi
F 10	Metāla tauku filtra piesātinājuma rādījums
F 11	Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums

### 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.

### 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 izvēlēta gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

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

## Ventilācijas darba režīmi

Šo ierīci var darbināt gaisa novadīšanas vai cirkulējošā gaisa režīmā.

### Gaisa novadīšanas režīms



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

Ja izplūdes gaiss tiek izvadīts caur ārējo sienu, jāizmanto teleskopiska sienas kārba.

### Gaisa cirkulācijas režīms



Iesūktais gaiss tiek attīrīts tauku filtros un aktīvās ogles filtrā, un tas no jauna tiek ievadīts virtuvē.

**Norādījums:** Lai gaisa cirkulācijas režīmā absorbētu smakas, jāuzstāda aktīvās ogles filtrs. Par ierīces dažādām darbināšanas iespējām gaisa cirkulācijas režīmā var uzzināt prospektā, kā arī jautājot specializētā veikala darbiniekiem. Tam vajadzīgo aprīkojumu var iegādāties specializētajā veikalā, klientu apkalpošanas dienestā vai tiešsaistes veikalā.



## Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

Rūpīgi iztīriet ierīci un notīriet tās piederumus.

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic daži iestatījumi.

### Pirmā lietošanas reize

**Norādījums:** Piegādes brīdī ierīce ir iestatīta gaisa cirkulācijas režīmā.

Iespējamie iestatījumi

- Gaisa cirkulācijas režīmā rādījuma  $\llcorner 17$  gadījumā ir iestatīta vērtība  $\llcorner$  (rūpnīcas iestatījums).
- Gaisa novadīšanas režīmā rādījuma  $\llcorner 17$  gadījumā ir iestatīta vērtība  $!$ .

Lai uzzinātu, kā pārslēgt ierīci gaisa novadīšanas režīmā, skatiet sadaļu  $\rightarrow$  "Pamatiestatījumi" 24. lappusē.

## Ierīces lietošana

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

### Brīdinājums – Apagegumu risks!



Filtra pārsegs uz sildvirsmas ātri uzkarst. Nekad nenovietojiet filtra pārsegu uz sildvirsmas. Uz filtra pārsega nenovietojiet katlus vai citus karstus priekšmetus.


**Norādījums:** Ieslēdziet ventilāciju ēdiena gatavošanas sākumā un izslēdziet tikai dažas minūtes pēc gatavošanas beigām. Tā virtuves tvaiki tiek aizvadīti visefektīvāk.

**Norādījums:** Nekad nedarbiniet ierīci, ja nav uzstādīta tvertne, metāla tauku filtrs vai filtra pārsegs.

## Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls, ledegas indikators virs galvenā slēdža un sildriņķu indikatori . Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: turiet nospiestu simbolu , līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Atlikušā siltuma indikators deg, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

### Norādījumi


- Sildvirsmā tiek automātiski izslēgta, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 30 sekundēm un ventilators ir izslēgts.
- Izvēlētie iestatījumi tiek saglabāti atmiņā 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmā tiek atkal ieslēgta, tā darbojas, izmantojot iepriekšējos iestatījumus.

## Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo sildriņķi ar simboliem **1-9**.

Gatavošanas līmenis **1** = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis **9** = augstākais līmenis.




Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Iestatījumu zonā papildu gatavošanas līmenis atzīmēts ar simbolu .

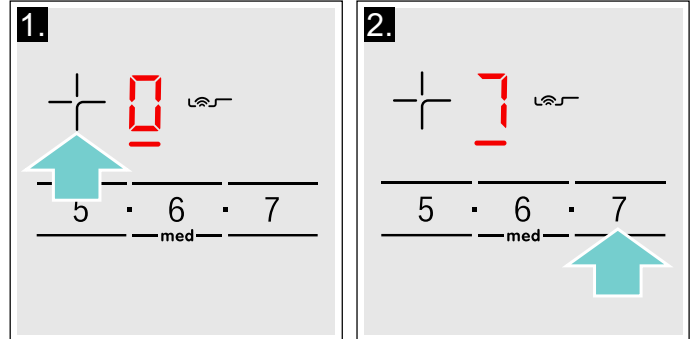
### Norādījumi

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

## Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vajadzīgā sildriņķa simbolam . Izgaismojais simbols , un zem tā – simbols .
2. Iestatījumu zonā iespējams izvēlēties vēlamo gatavošanas līmeni.




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

## Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

## Sildriņķa izslēgšana

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

### Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies. Ja uzliksiat uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.
- Ventilators ir jāizslēdz atsevišķi. → "Ventilatora izslēgšana" 14. lappusē


## Ventilatora ieslēgšana un izslēgšana

### Norādījumi

- Ierīces jauda jāpielāgo faktiskajiem apstākļiem. Ja virtuvē pastiprināti veidojas tvaiki, jāizvēlas jaudīgs režīms.
- Ja nav ievietots metāla tauku filtrs, ventilatoru nevar ieslēgt. Ievietojiet metāla filtru. Sildvirsmas funkcijas ir pieejamas arī bez metāla tauku filtra. → "Mazgāšana" 27. lappusē
- Neaizsedziet ventilācijas atveres ar priekšmetiem. Nenovietojiet priekšmetus uz filtra pārsega. Pretējā gadījumā samazinās ventilācijas jauda.
- Ja izmanto augstus gatavošanas traukus, nevar garantēt optimālu nosūkšanas jaudu. Nosūkšanas jaudu var uzlabot, slīpi uzliekot gatavošanas trauka vāku.

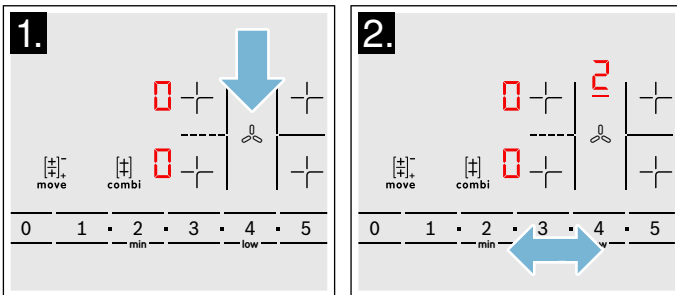
## Ventilatora ieslēgšana


Ja ventilatoru nevar ieslēgt, ievietojiet metāla tauku filtru pareizi.

1. Pieskarieties simbolam . Ventilators sāk darboties ar 2. jaudas līmeni. Tiek parādīts iestatītais jaudas līmenis.


### Norādījumi




- Ventilēšanas jaudas līmeņa iestatīšanas laikā nevar mainīt gatavošanas līmeņus.
  - Dažas sekundes ilgā laika posmā var iestatīt ventilatora jaudas līmeni. Pēc tam iestatījumu zonu atkal var izmantot gatavošanas līmeņu iestatīšanai.
2. Iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni. Iestatītais jaudas līmenis tiek parādīts.



3. Lai iestatītu citu jaudas līmeni, pieskarieties simbolam  un iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni. Iestatītais jaudas līmenis tiek parādīts.

## Ventilatora izslēgšana

Ja vēlaties ierīci izslēgt, pieskarieties simbolam . Ja vēlaties izslēgt tikai ventilatoru, rīkojieties, kā norādīts tālāk,



1. Pieskarieties simbolam .
2. Iestatījumu zonā nospiediet simbolu .
3. Pieskarieties simbolam , lai pārslēgtos uz sildvirsmas iestatījumu zonu.

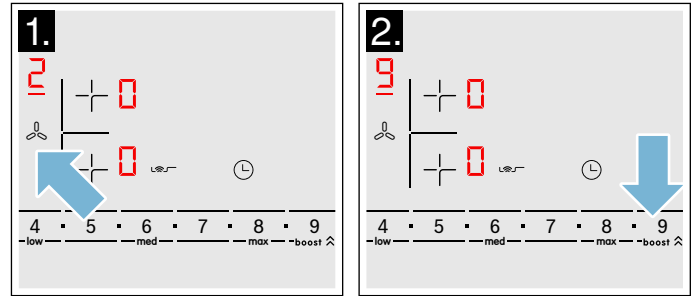
**Norādījums:** Atkarībā no atlasītajiem pamatiestatījumiem tukšgaita tiek ieslēgta pēc ierīces izslēgšanas.


## Intensīvais režīms

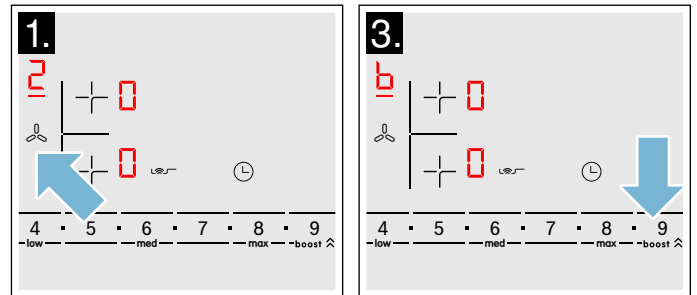
Ja pastiprināti veidojas aromāti un tvaiki, ieslēdziet intensīvo režīmu. Tad ventilācija īslaicīgi darbojas ar pilnu jaudu. Pēc neilga laika tā tiek automātiski pārslēgta zemākā režīmā.

### Ieslēgšana

1. Pieskarieties simbolam . Displejā ir redzams 2, līnija zem 2. jaudas līmeņa deg.
2. Pieskarieties simbolam **boost** . Displejā redzams 9. Līnija zem simbola 9 deg. Ir aktivizēts 9. ventilatora jaudas līmenis.



3. Vai: divreiz pieskarieties simbolam **boost** . Displejā redzams b. Līnija zem simbola b deg. Ir ieslēgts intensīvais režīms.



**Norādījums:** Pēc 8 minūtēm ierīce tiek automātiski pārslēgta atpakaļ režīmā 9.

### Izslēgšana

1. Pieskarieties simbolam .
2. Iestatījumu zonā iestatiet 0. jaudas līmeni vai citu jaudas līmeni.

## Automātiskā palaišana

Tiklīdz tiek iestatīts kādas gatavošanas zonas jaudas līmenis, atkarībā no izvēlētajiem pamatiestatījumiem ir pieejamas šādas iespējas:

- Ventilators nesāk darboties.
- Ventilators sāk darboties ar noteiktu jaudas līmeni.

Pamatiestatījumos varat izvēlēties vajadzīgo iespēju.  
→ "Pamatiestatījumi" 24. lappusē

## Tukšgaitas funkcija


Ja tiek izmantota tukšgaitas funkcija, ventilēšanas sistēma dažas minūtes turpina darboties arī pēc izslēgšanas. Tādējādi var aizvadīt virtuvē atlikušos tvaikus. Pēc tam ventilēšanas sistēma tiek automātiski izslēgta.

Pamatiestatījumu sadaļā (→ 24 lpp.) varat izvēlēties šādus tukšgaitas iestatījumus:

- deaktivizēt tukšgaitu;
- aktivizēt tukšgaitu ar noteiktu jaudas līmeni uz noteiktu laiku.

**Norādījums:** Tukšgaita tiek ieslēgta tikai tad, ja vismaz viena gatavošanas zona bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti.

## Izslēgšana

Pieskarieties simbolam .

Tukšgaitas darbība tiek uzreiz pārtraukta.

Ja tiek izpildīts kāds no šiem nosacījumiem, tukšgaitas funkcija tiek izslēgta:

- Tukšgaitas darbības laiks ir pagājis.
- Ierīce atkal tiek ieslēgta.

## Gatavošanas līmeņu 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)
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens*	1. - 2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 55
<b>Vārit, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni</b>		
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

\* Bez vāka

\*\* Vairākas reizes apgrozot

\*\*\* Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

## Ieteikumi gatavošanai

### Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biezzupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar ātrvārīšanas katlu ņemiet 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 vārīšanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdsus.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu</b>		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	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 dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, 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.	-
Omelete (cep citu pēc citas)	3. - 4.	3 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
<b>Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)</b>		
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	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgrozot		
*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.		

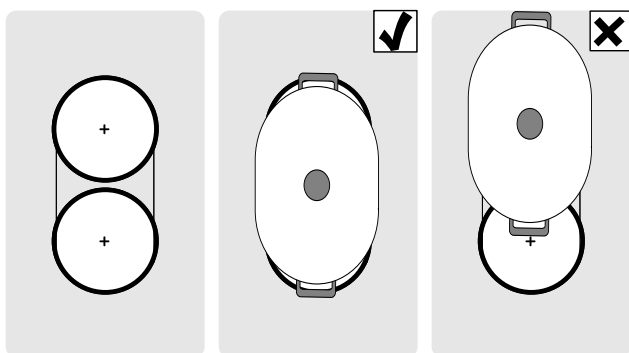


## „Kombi-Zone”

Ar šo funkciju var sasaistīt kopā abus vienāda lieluma sildriņķus kreisajā pusē. Turklāt abiem sildriņķiem tiek iestatīts vienāds gatavošanas līmenis. Funkcija īpaši piemērota tad, ja gatavošanai tiek izmantoti garenas formas trauki.

### Norādes par gatavošanas traukiem


Lai iegūtu optimālu rezultātu, uz abiem sildriņķiem uzlieciet piemērotu ovālu ēdiena gatavošanas trauku. Novietojiet trauku uz sildriņķiem tā, lai tas atrastos tieši pa vidu.



Ja uz viena no abiem sildriņķiem tiek uzlikts tikai viens trauks, to var pārbīdīt uz otru sildriņķi. Tagad gatavošanas līmenis un atlasītie iestatījumi ir aktīvi arī uz otra sildriņķa.

### Aktivizēšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.


1. Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „CombiZone” un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarities simbolam . Redzams rādījums ●. Gatavošanas līmenis ir redzams apakšējā sildriņķa rādījumos.

Funkcija ir aktivizēta.

### Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Kombi-Zone” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

### Izslēgšana

Izvēlieties vienu no diviem sildriņķiem ar šo funkciju un pieskarities simbolam .

Funkcija ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

## Funkcija „Move”

Izmantojot šo funkciju, var apvienot abus viena izmēra kreisās puses sildriņķus un katram sildriņķim iestatīt citādu gatavošanas līmeni. Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi

Priekšējais sildriņķis = gatavošanas līmenis **9**

Aizmugurējais sildriņķis = gatavošanas līmenis **!**

Katra sildriņķa gatavošanas līmeni var mainīt atsevišķi.

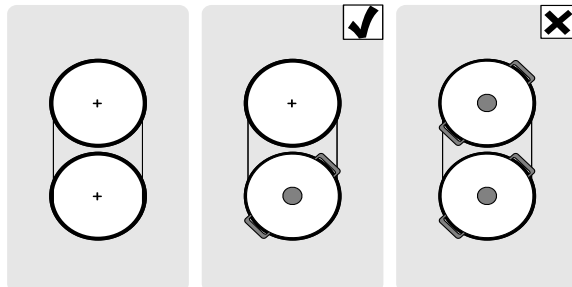
### Norādījumi

- Uzlieciet gatavošanas trauku tikai uz viena no sildriņķiem. Ja gatavošanas trauks vienlaikus ir uz abiem sildriņķiem, funkcija netiek ieslēgta.
- Tā sildriņķa rādījumos, uz kura neatrodas gatavošanas trauks, gatavošanas līmenis ir izgaismots vairāk. Funkcija tiek ieslēgta, ja trauks tiek uzbīdīts uz sildriņķa un tiek atpazīts.
- Ja funkcija jau ir ieslēgta un uz brīvā sildriņķa uzliek citu gatavošanas trauku, indikators tāpat norāda zemāku gatavošanas līmeni. Sildriņķis nav ieslēgts. Sildriņķis ieslēdzas, ja tiek noņemts gatavošanas trauks.

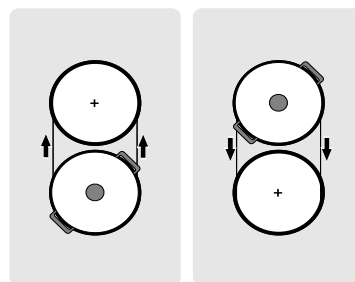
### Padomi trauku lietošanai

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

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku, kas aizņem tikai vienu sildriņķi.




Gatavošanas trauka pārlīkšana no viena sildriņķa uz citu.




## Aktivizēšana

Apvienojiet divus sildriņķus ar atšķirīgiem gatavošanas līmeņiem.

1. Atlasiet vienu no diviem sildriņķiem ar funkciju „Move”.
2. Pieskarieties simbolam . Redzams rādījums ●. Abu sildriņķu rādījumos redzams gatavošanas līmenis.

Funkcija ir aktivizēta.

### Norādījumi

- Aizņemta sildriņķa indikatori ir gaišāki.
- Izvēlētā sildriņķa displejā ir izgaismots simbols .

## Gatavošanas līmeņa maiņa


Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Move” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

**Norādījums:** Ja funkciju deaktivizē, gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējām vērtībām.

## Deaktivizēšana

Pieskarieties simbolam .

Funkcija ir deaktivizēta.

**Norādījums:** Ja vienam sildriņķim vai diviem sildriņķiem iestata , funkciju deaktivizē aptuveni 10 sekundēs.

## Laika funkcijas




Sildvirsmai ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

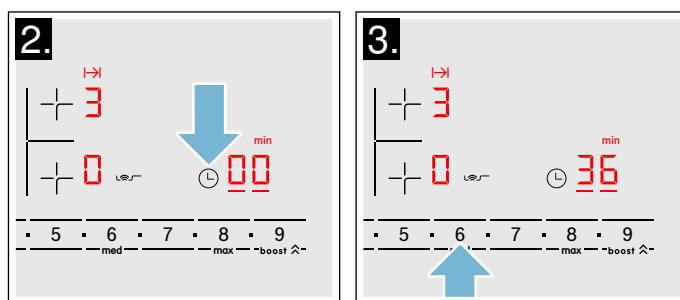
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

## Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.


### Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa displejā redzams . Taimera displejā redzams .
3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.



Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.


### Norādījumi

- Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā  "Pamatiestatījumi".
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „CombiZone”, abiem sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.

## Cepšanas sensors


Ja sildriņķim ir iestatīts gatavošanas laiks un ieslēgts cepšanas sensors, gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.


## Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu .

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

## Kad laiks ir pagājis

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

Nospiežot simbolu , norādes izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

**Norādījumi**



- Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas īsāks par 10 minūtēm, vienmēr pieskarieties **0**, pirms iestatāt vajadzīgo vērtību.
- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera displejā vienmēr redzams izvēlētais sildriņķa laiks.
- Lai apskatītu atlikušo laiku, izvēlieties attiecīgo sildriņķi.
- 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. Pieskarieties vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators . Taimera displejā redzams **00**.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.


**Laika maiņa vai atiestate**

Pieskarieties vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators .

Iestatījumu zonā mainiet laiku vai iestatiet **00**, lai izdzēstu iestatīto laiku.

**Pēc iestatītā laika beigām**

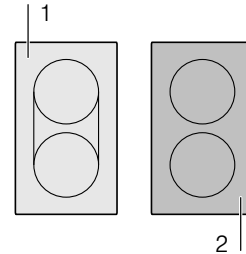
Atskan signāls. Taimera displejā redzams **00**, un izgaismojas indikators . Indikatori nodziest pēc 10 sekundēm.

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.

**Funkcija „PowerBoost”**


Ar funkciju „PowerBoost” lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk nekā gatavošanas līmenī **9**.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu). Citādi displejā mirgo izvēlētais sildriņķa simbols **b** un **9**; automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**, neaktivizējot funkciju.




**Norādījums:** „Kombi-Zone” zonā funkciju „Powerboost” var aktivizēt tikai tad, kad divus sildriņķus lieto atsevišķi.

**Ieslēgšana**

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Divreiz pieskarieties simbolam . Displejā redzams **b**. Funkcija ir ieslēgta.

**Deaktivizēšana**

1. Atlasiet sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators **b** nodziest, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**. Funkcija ir deaktivizēta.

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

## Cepšanas sensorika

Ar šo funkciju iespējams cept, nodrošinot piemērotu pannas temperatūru.

Sildriņķi ar šo funkciju ir norādīti ar cepšanas funkcijas simbolu.

### Cepšanas priekšrocības

- Sildriņķis silst tikai, lai uzturētu temperatūru. Tādā veidā tiek taupīta enerģija un nepārkarst eļļa vai taukvielas.
- Cepšanas funkcija brīdina, ja tukša panna ir sasniegusi optimālo temperatūru, lai pievienotu eļļu un ēdiena sastāvdaļas.

### Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku. Citādi funkcija netiks pareizi aktivizēta. Iespējams izmantot pretšļakatu sietu, lai izvairītos no tauku šļakatām.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, „virgin extra” olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet **min.** temperatūras līmeni.
- Nekad nekarsējiet pannu (ar ēdienu vai bez tā) nepieskatot to.
- Ja sildriņķim ir augstāka temperatūra nekā gatavošanas traukam vai otrādi, cepšanas sensors neaktivizēsies pareizi.

### Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots	
<b>min</b>	zems	Ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
<b>low</b>	vidēji zems	Zivju un nenoteiktas formas gabalu gatavošanai, piem., kotletes un desiņas.
<b>med</b>	vidēji augsts	Steiku (vidēji vai pilnīgi izcepti), saldētu, panētu vai delikatesu pagatavošanai, piem., šniceles, ragū un dārzeņi.
<b>maks.</b>	augsts	Ēdienu gatavošanai augstās temperatūrās, piem., sulīgi steiki, kartupeļu pankūkas un cepti kartupeļi.

### Cepšanas sensoram piemērotas pannas

Ir speciālas pannas, kas piemērotas šīs funkcijas lietošanai. Šos piederumus var iegādāties specializētā veikalā vai klientu apkalpošanas dienestā. Vienmēr norādiet attiecīgo atsauces numuru.

- HZ390210 Panna ar diametru 15 cm.
- HZ390220 Panna ar diametru 19 cm.
- HZ390230 Panna ar diametru 21 cm.

Pannām ir nepiedegoša materiāla pārklājums, tāpēc cepot jāizmanto pavisam maz eļļas.

### Norādījumi

- Cepšanas funkcija ir iestatīta tieši šim pannu veidam.
- Citas pannas var pārkarst. Temperatūru iespējams iestatīt augstāku vai zemāku. Vispirms pamēģiniet ar zemāko temperatūras līmeni un, ja nepieciešams, mainiet.
- Pārbaudiet, vai pannas pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram. Novietojiet pannu sildriņķa vidū.

## Tabula

Tabulā ir norādīts, kāds temperatūras līmenis ir piemērots ēdienam. Cepšanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, lieluma un kvalitātes.

Iestatītie temperatūras līmeņi mainās atkarībā no izmantotās pannas.

Uzkarsējiet tukšu pannu, pievienojiet eļļu un ēdienu pēc signāla toņa.

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
<b>Gaļa</b>		
Šņicele, vienkārša vai panēta	med	6 - 10
Fileja	med	6 - 10
Karbonādes*	low	10 - 15
„Cordon bleu”, Vīnes šņicele*	med	10 - 15
Sulīgs steiks (3 cm biezs)	max	6 - 8
Vidēji cepts vai pilnīgi cepts steiks (3 cm biezs)	med	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	low	10 - 20
Desiņas, vārītas vai jēlas	low	8 - 20
Hamburgera gaļas masa, kotletes, pildītas gaļas bumbiņas*	low	6 - 30
Ragū, giross	med	7 - 12
Maltā gaļa	med	6 - 10
Speķis	min	5 - 8
<b>Zivis</b>		
Vesela cepta zivs, piem., forele	low	10 - 20
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	low - med	10 - 20
Garneles, krabji	med	4 - 8
<b>Olu ēdieni</b>		
Pankūkas**	max	-
Omlete**	min	3 - 6
Vēršacis	min - med	2 - 6
Olu kultenis	min	4 - 9
Keizara pankūkas	low	10 - 15
Franču tostermaize**	low	4 - 8
<b>Kartupeļi</b>		
Cepti kartupeļi (ar mizu)	max	6 - 12
Frī kartupeļi (no svaigiem kartupeļiem)	med	15 - 25
Kartupeļu pankūkas**	max	2,5 - 3,5
Glazēti kartupeļi	low	15 - 20
<b>Dārzeni</b>		
Ķiploki, sīpoli	min	2 - 10
Cukini, baklažāni	low	4 - 12
Paprika, zaļie sparģeļi	low	4 - 15
Sēnes	med	10 - 15
Glazēti dārzeni	low	6 - 10

\* Vairākas reizes apgrieziet.


\*\* Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.

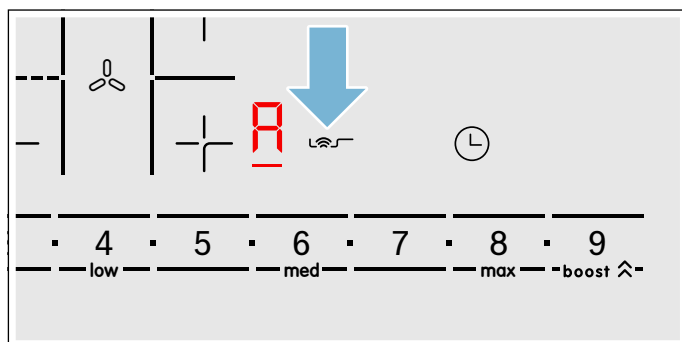
	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
<b>Saldēti produkti</b>		
Šnicele	med	15 - 20
„Cordon bleu”*	med	10 - 30
Putna krūtiņa*	med	10 - 30
Vistas gaļas gabaliņi	med	10 - 15
Giross, kebabs	low	5 - 10
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	low	10 - 20
Zivju nūjiņas	med	8 - 12
Fri kartupeļi	max	4 - 6
Pannā cepti ēdieni, piem., dārzeņi ar vistu	low	6 - 10
Dārzeņu veltnīši	med	10 - 30
Kamambērs/siers	low	10 - 15
<b>Citi ēdieni</b>		
Kamambērs/siers	low	7 - 10
Iepriekš pagatavoti sausi ēdieni, kam jāpievieno ūdens, piem., nūdeles	min	5 - 10
Maizes grauzdiņi	low	6 - 10
Mandes/valrieksti/čiekuru sēklas	med	3 - 15

\* Vairākas reizes apgrieziet.  
 \*\* Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.

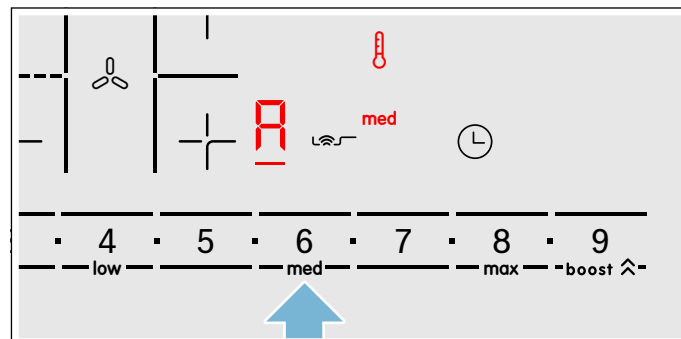
## Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet tukšu trauku uz gatavošanas zonas.


1. Izvēlieties sildriņķi. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa displejā redzams **A**.




2. Nākamajās 10 sekundēs iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.




Funkcija ir ieslēgta.

Temperatūras simbols  ir izgaismots līdz brīdim, kad ir sasniegta cepšanas temperatūra. Atskan signāls, un temperatūras simbols nodziest.

### Norādījumi

- Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.
- Lai skatītu temperatūras rādījumu  un temperatūras līmeni, jāizvēlas sildriņķis.

### Cepšanas sensora izslēgšana



Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Funkcija ir izslēgta.


## Bērnu aizsardzības sistēma

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

### Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

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

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

### Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma


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


#### Ieslēgšana un izslēgšana

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

## Tīrīšanas drošība

Tīrot vadības paneli, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties. Lai to novērstu, var izmantot sildvirsmas bloķēšanas funkciju un bloķēt vadības paneli tīrīšanas laikā.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Vadības panelis uz 35 sekundēm ir bloķēts. Jūs varat notīrīt vadības paneļa virsmu, nemainot iestatījumus.

Izslēgšana: pēc 35 sekundēm bloķēšana tiek pārtraukta. Lai izslēgtu bloķēšanu ātrāk, pieskarieties simbolam .

#### Norādījumi

- 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pabeigšanu.
- Pat ja sildvirsmas ir bloķētas drošai tīrīšanai, galvenais slēdzis nav bloķēts. Sildvirsmas var jebkurā laikā izslēgt.

## 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 jebkurai 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. Tos varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	<b>Automātiskā bērnu drošības funkcija</b> 0 Manuāli*. 1 Automātiski. 2 Funkcija izslēgta.
c 2	<b>Skaņas signāli</b> 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 3	<b>Enerģijas patēriņa rādīšana</b> 0 Izslēgta.* 1 Ieslēgts.
c 5	<b>Automātiska gatavošanas laika iestatīšana</b> 00 Izslēgts.* 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	<b>Taimera beigu signāla ilgums</b> 1 10 sekundes.* 2 30 sekundes. 3 1 minūte.
c 7	<b>Funkcija „Power-Management” Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana</b> <b>Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</b> 0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** 1 1000 W minimālā jauda. 1. 1500 W ... 3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. 3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**
c 9	<b>Sildriņķa atlases laiks</b> 0 Neierobežots: paliek atlasīts pēdējais iestatītais sildriņķis.* 1 Ierobežots: sildriņķis paliek atlasīts tikai dažas sekundes.
c 12	<b>Gatavošanas trauka pārbaude, gatavošanas procesa rezultāts</b> 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots

\* Rūpnīcas iestatījumi

\*\* Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.



Rādījums	Funkcija
<b>c 17</b>	<b>Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa novadišanas režīma iestatīšana</b> 0 Ir iestatīts gaisa cirkulācijas režīms.* 1 Ir iestatīts gaisa novadišanas režīms.
<b>c 18</b>	<b>Automātiskās palaišanas iestatīšana</b> 0 Izslēgts. 1 Ieslēgta: ventilators sāk darboties noteiktā jaudas režīmā.*
<b>c 20</b>	<b>Tukšgaitas iestatīšana</b> 0 Izslēgts. 1 Ieslēgta: ventilators apm. 6 minūtes darbojas gaisa novadišanas režīmā ar 3. jaudas režīmā un apm. 30 minūtes gaisa cirkulācijas režīmā ar 1. jaudas režīmu un pēc šī laika beigām tiek automātiski izslēgts.*
<b>c 0</b>	<b>Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana</b> 0 Individuāli iestatījumi.* 1 Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

\* Rūpnīcas iestatījumi  
 \*\* Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

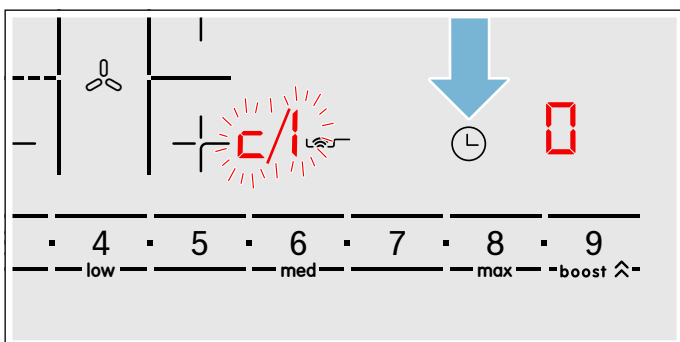
## Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

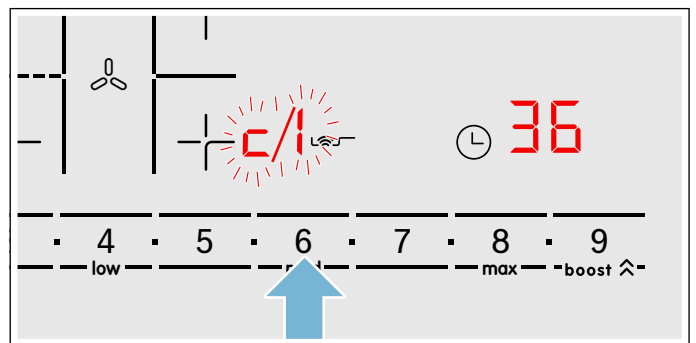
- Ieslēdziet sildvirsmu.
- Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu nospiestu apm. 4 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	01
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	95.
2. izgatavošanas numurs	05

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam . Displejā pārmaiņus mirgo **c** un **1**, un **0** ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



- Pieskarieties simbolam vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
- Tad iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



- Turiet simbolu nospiestu vismaz 4 sekundes. Iestatījumi ir saglabāti.

### Iziešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

## Enerģijas patēriņa indikators

Šī funkcija norāda pēdējās gatavošanas reizes kopējo enerģijas patēriņu šai sildvirsmas.

Aptuveni 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas ir redzams patēriņš kilovatstundās, piemēram, **1,08 kWh**.

Rādījuma precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi"

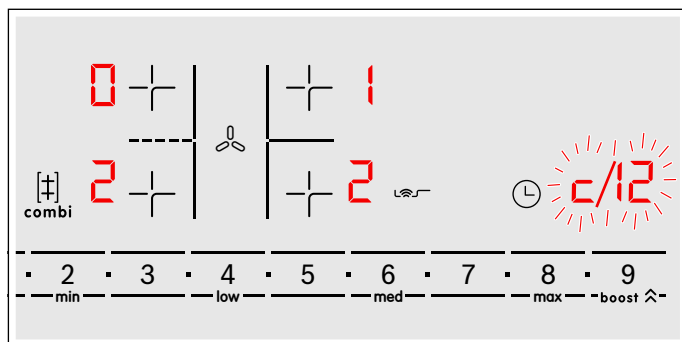
## Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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.

1. Novietojiet līdz istabas temperatūrai atdzesētu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura diametrs vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet iestatījumu **c 1 2**.
3. Pieskarities iestatījumu zonai. Gatavošanas zonā mirgo rādījums **—**. Funkcija ir aktivizēta.

Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonā redzams rādījums par gatavošanas procesa kvalitāti un ātrumu.



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 atkal ieslēgtu funkciju, pieskarities sildriņķa iestatījumu zonai.

### 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"

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmas rūpnīcā ir veikta sākotnējā iestatīšana. Tās maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē. Izmantojot jaudas pārvaldības funkciju, jaudas vērtību var pielāgot attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

Kamēr jaudas pārvaldības funkcija ir aktivizēta, gatavošanas zonas jauda īslaicīgi var samazināties zem nominālās vērtības. Ja tiek ieslēgta gatavošanas zona un tā rezultātā tiek pārsniegts jaudas ierobežojums, gatavošanas līmeņa rādījumā īslaicīgi tiek parādīts **\_**. Iekārta automātiski regulē un iestata augstāko iespējamo jaudas līmeni.

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

## Mazgāšana

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē iekļūst karsts šķidrums, pirms filtra pārsega, metāla filtra, tvertnes pārplūdes tvertnes vai korpusa pārsega noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist vismaz divas stundas.

### Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

### Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Tīriet iekārtu tikai ar mitru drānu. Pirms iekārtas tīrīšanas atvienojiet to no elektrofikla vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē.

### Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ierīces iekšējām detaļām var būt asas malas un stūri. Lietojiet aizsargcimdus.

**Norādījums:** Tīrīšanai izmantojiet nelielu ūdens daudzumu, lai nepieļautu tā iekļūšanu ierīcē.

### Norādījumi

- Pirms tīrīšanas noņemiet no rokām rotaslietas.
- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā ir karsta, jo tā var izveidoties plankumi. Pārlicinieties, vai visas izmantotā tīrīšanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

### Tīrīšanas līdzeklis

Izmantojiet tikai sildvirsmām piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Ievērojiet visus tīrīšanas līdzeklim pievienotos norādījumus un brīdinājumus.

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

### Uzmanību!

#### Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

- neatšķaidītu trauku mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus;
- kodīgus, hloru saturošus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu;
- cietus un skrāpējošus sūkļus, suku un skrāpjus.

### Uzmanību!

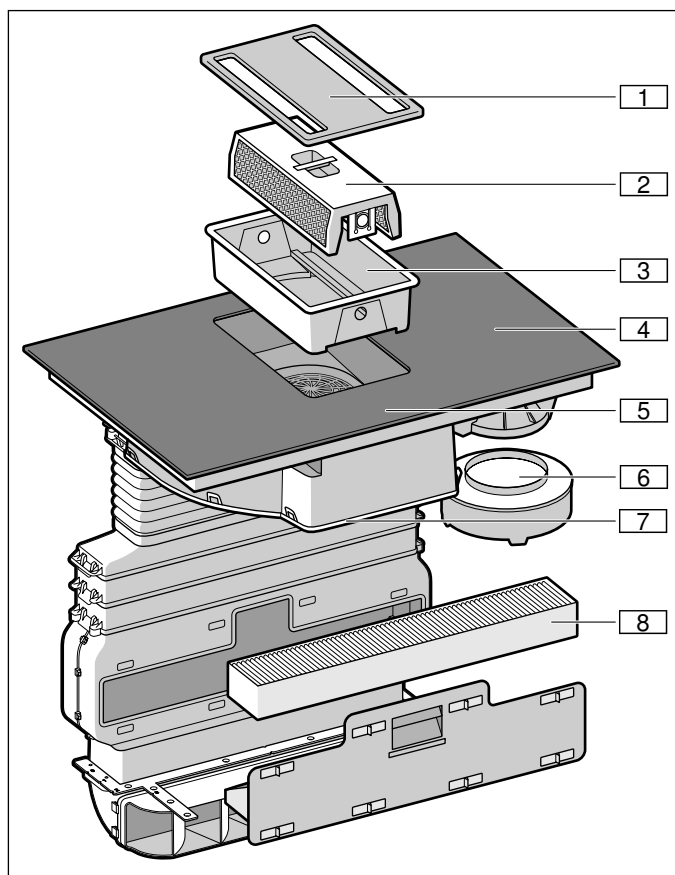
#### Virsmas bojājumi

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas vienmēr rūpīgi izmazgājiet.

Lai nebojātu dažādās virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, ievērojiet tabulā sniegto informāciju.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Stikla keramika	<p>Kaļķa un ūdens nogulšņu stikla tīrīšanas līdzeklis:</p> <p>tīriet sildvirsmu, tiklīdz tā ir atdzisusi. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotus līdzekļus vai stikla tīrīšanas līdzekļus (preces Nr. 00311499).</p> <p>Stikla skrāpis (preces Nr. 00087670) cukura, risu cietes vai plastmasas traipiem: tīriet nekavējoties. Uzmanību: apdegumu risks.</p> <p>Pēc tam notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu.</p> <p><b>Norādījums:</b> Neizmantojiet trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus.</p>
Nerūsējošais tērauds	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.</p> <p>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p> <p>Tīrīšanai izmantojiet nelielu ūdens daudzumu, jo ierīcē nedrīkst iekļūt ūdens.</p> <p>Sakaltušas ēdienu paliekas atmieckājiet ar nelielu ūdens un mazgāšanas līdzekļa daudzumu, neberziet tās.</p> <p>Nerūsējošā tērauda virsmas tīriet tikai slīpējuma virzienā.</p> <p>Klientu apkalpošanas dienestā, mūsu e-veikalā vai specializētos veikalos var iegādāties speciālus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus (preces Nr. 00311499). Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu kopšanas līdzekļa kārtu.</p> <p><b>Norādījums:</b> Netīriet sildvirsmas rāmi ar stikla skrāpi.</p>
Plastmasa	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.</p> <p>Tīriet ar mīkstu drānu vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.</p>
Vadības elementi	<p>Karsts tīrīšanas līdzekļa šķīdums vai piemēroti stikla tīrīšanas līdzekļi (preces Nr. 00311499):</p> <p>Notīriet ar šķīdumā samērcētu drānu, noslaukiet ar mīkstu drānu.</p>
Filtra pārsegs	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.</p> <p>Notīriet ar mitru drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p>

## Tīrāmie komponenti



Nr.	Nosaukums
1	Filtra pārsegs
2	Metāla tauku filtrs
3	Tvertne
4	Sildvirsmā
5	Vadības panelis
6	Pārplūdes tvertne
7	Korpusa pārsegs
8	Aktīvās ogles filtrs (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

## Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)

Lai nesabojātu sildvirsmas rāmi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

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

## Sildvirsmā

Notīriet sildvirsmu pēc katras gatavošanas reizes. Tādējādi tiek novērsta ēdiena palieku piedegšana. Tīriet sildvirsmu tikai tad, kad atlikušā siltuma indikators ir nodzisis. Nekavējoties notīriet pārplūdušo šķidrumu, neļaujiet ēdiena paliekām sakalst.

Tīriet sildvirsmu ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu, lai neveidojas kaļķa traipi.

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

Piemērotus stikla skrāpjus (preces Nr. 00087670) varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu interneta veikalā.

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

## Ventilēšana

Lai nodrošinātu aromātu un tauku aizturēšanu, filtri ir regulāri jātīra vai jānomaina.

### Metāla tauku filtri

Metāla tauku filtri jātīra ik pēc 30 darba stundām, taču ne retāk kā reizi mēnesī.

### **⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!**

Tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties.

**Tauku filtrs jātīra vismaz reizi mēnesī.**

Neizmantojiet ierīci bez tauku filtra.

### Aktīvās ogles filtrs

Aktīvās ogles filtrs ir regulāri jāmaina. Ņemiet vērā ierīces piesātinājuma rādījumu.

### Piesātinājuma rādījums

Ja metāla tauku filtrs vai aktīvās ogles filtrs ir piesātināts, pēc ierīces izslēgšanas atskan skaņas signāls.

Displejā deg šādi simboli:

- **Metāla tauku filtrs:**  $F 10$  deg
- **Aktīvās ogles filtrs:**  $F 11$  deg
- **Metāla tauku filtrs un aktīvās ogles filtrs:**  $F 10$  un  $F 11$  deg pārmaiņus

Metāla tauku filtra tīrīšana vai aktīvās ogles filtra maiņa jāveic ne vēlāk kā tagad.

Kad attiecīgie filtri ir iztīrīti vai nomainīti, jāatiestata piesātinājuma indikators, lai rādījumi  $F 10$  un  $F 11$  nodzistu.

Pēc ierīces izslēgšanas deg  $F 10$  vai  $F 11$ .

1. Pieskarities simbolam  $\text{⏏}$ .  
Atskan skaņas signāls. Metāla tauku filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.
2. Ja deg  $F 11$ , vēlreiz pieskarities simbolam  $\text{⏏}$ .  
Atskan skaņas signāls. Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

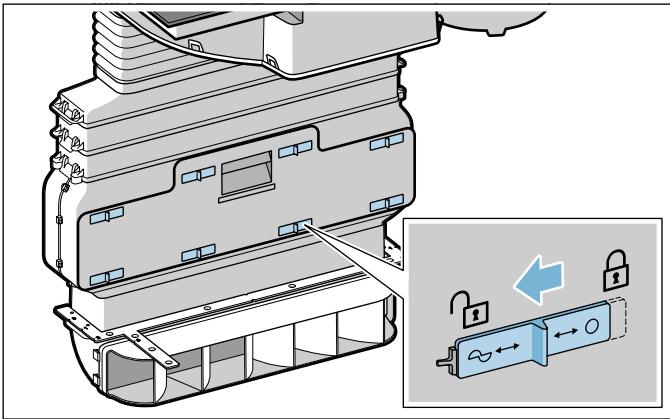
### Aktīvās ogles filtra nomaiņa (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

Aktīvās ogles filtrs uzsūc no virtuves plūstošo tvaiku aromātvielas. Tos izmanto tikai cirkulējošā gaisa režīmā.

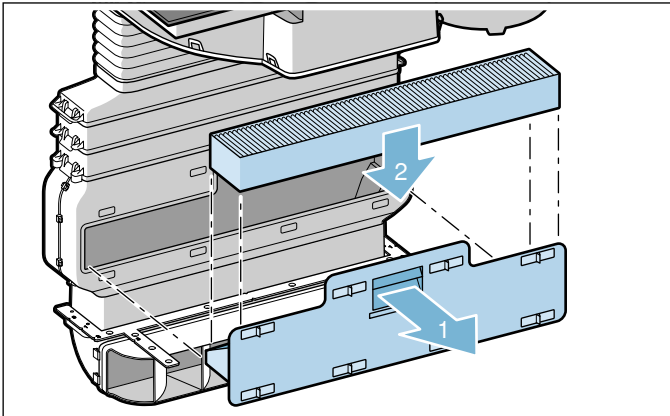
#### Norādījumi

- Aktīvās ogles filtrs nav iekļauts piegādes komplektācijā. Aktīvās ogles filtru (preces NR.: HEZ381700) varat iegādāties specializētājās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas dienestā vai interneta veikalā.
- Aktīvās ogles filtru nevar tīrīt vai aktivizēt atkārtoti.
- Izmantojiet tikai oriģinālos filtrus. Tādējādi ir nodrošināta optimāla darbība.

1. Iebūvējamajā mēbelē atveriet visus fiksēšanas elementus atvilktnes plakanajā kanālā.



2. Atveriet atvilktni plakanajā kanālā un izņemiet aktīvās ogles filtru.



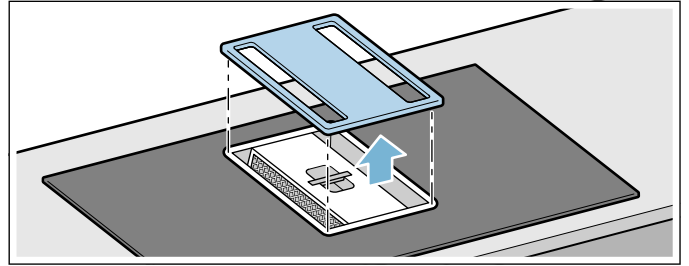
3. Ielieciet jaunu aktīvās ogles filtru.
4. Aizveriet atvilktni plakanajā kanālā un aizveriet visus fiksēšanas elementus.

**Norādījums:** Pārliedcinieties, vai visi fiksēšanas elementi ir pareizi aizvērti. Citādi var rasties trokšņi un var samazināties ventilācijas jauda.

### Metāla tauku filtru izņemšana

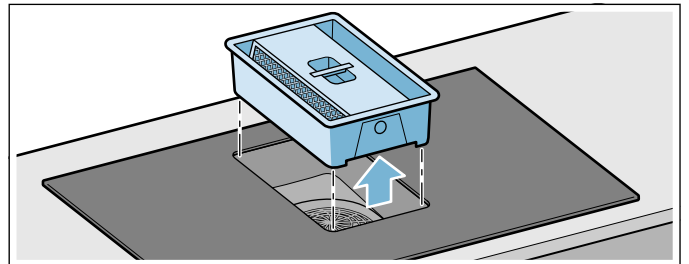
Metāla tauku filtri aiztur taukus no virtuves plūstošajos tvaikos. Lai nodrošinātu optimālu darbību, filtri jātīra vismaz reizi mēnesī.

1. Noņemiet filtra pārsegu.



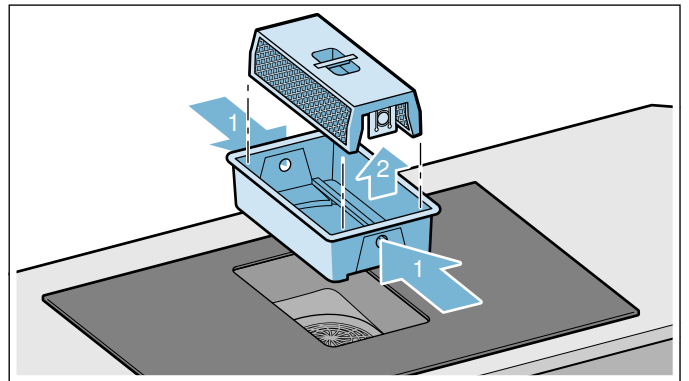
**Norādījums:** Raugieties, lai filtra pārsegs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.

2. Izņemiet metāla tauku filtru un tvertni.



**Norādījums:** Tauki var sakrāties apakšā esošajā tvertnē. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.

3. Nospiediet fiksēšanas elementus abās tvertnes pusēs, lai atdalītu metāla tauku filtru no tvertnes.



4. Vajadzības gadījumā iztukšojiet tvertni.
5. Iztīriet metāla tauku filtru un notīriet filtra pārsegu.
6. Pēc metāla tauku filtra izņemšanas iztīriet ierīces iekšpusi.

**Norādījums:** Uz ventilatora rata var uzkrāties pilieni. Tas ir normāls process, kas rodas, kad uz tā gatavošanas laikā kondensējas tvaiki. Nepastāv apdraudējums drošībai vai bojājumu risks. Ierīces elektriskās detaļas ir aizsargātas.

## Metāla tauku filtru tīrīšana

### Norādījumi

- Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Metāla tauku filtru var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām.

### Ar rokām

**Norādījums:** Noturīgiem netīrumiem varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli (preces Nr.: 00311297). To var pasūtīt interneta veikalā.

- Iemērciet metāla tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Tīriet metāla tauku filtru ar suku un pēc tam rūpīgi noskalojiet filtru.
- Ļaujiet ūdenim noplēt no metāla tauku filtra.

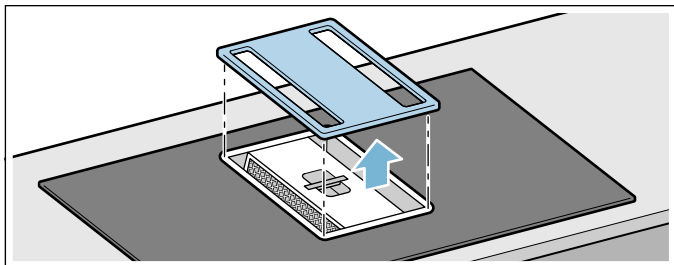
### Trauku mazgājamajā mašīnā

- Nemazgājiet stipri piesātinātus metāla tauku filtrus kopā ar traukiem.
- Ievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā nenostiprinātu metāla tauku filtru. Neiespiediet metāla tauku filtru.
- Lai optimāli notīrītu metāla tauku filtru, ievietojiet to trauku mazgājamajā mašīnā guļus uz filtra puses.

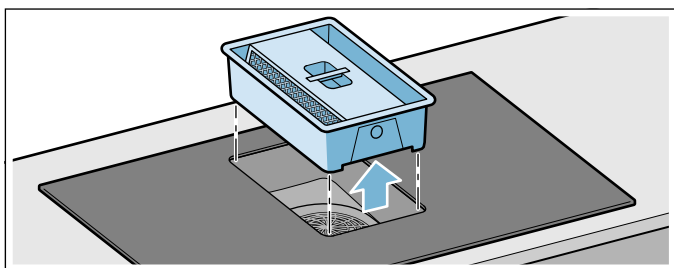
### Citu ierīces komponentu noņemšana un tīrīšana

Regulāri iztīriet darba virsmā iebūvētā ventilatora iekšpusi. Noturīgiem netīrumiem varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli (preces Nr.: 00311297).

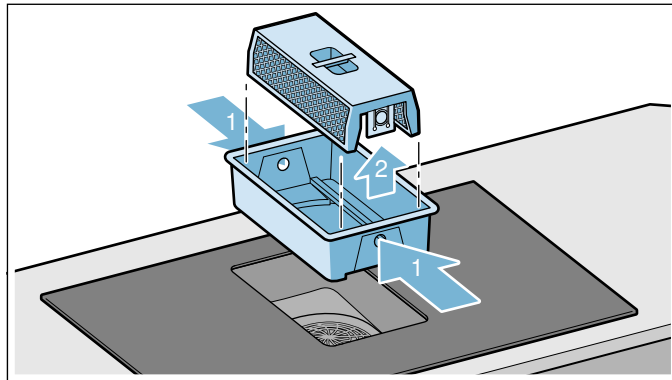
1. Noņemiet filtra pārsegu un notīriet ar mitru drānu.



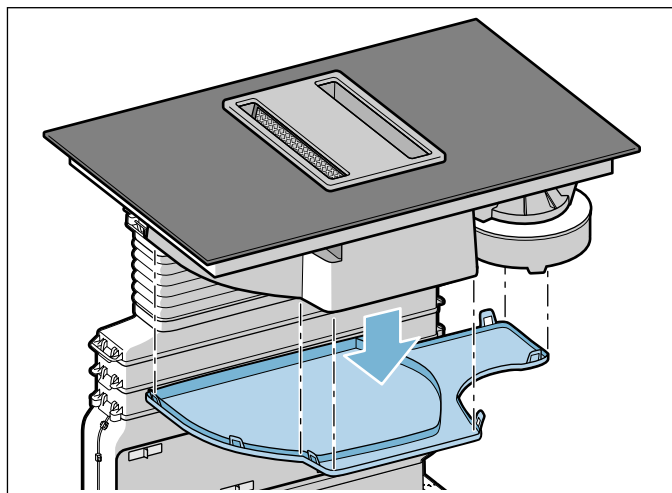
2. Izņemiet metāla tauku filtru un tvertni.



3. Nospiediet fiksēšanas elementus abās tvertnes pusēs, lai atdalītu metāla tauku filtru no tvertnes.



4. Vajadzības gadījumā iztukšojiet tvertni.
5. Mazgājiet metāla tauku filtru un tvertni trauku mazgājamajā mašīnā.
6. Vajadzības gadījumā noņemiet korpusa pārsegu ierīces apakšā un notīriet to.



7. Pēc mazgāšanas nožuvušās daļas uzstādiet atpakaļ.

### Metāla tauku filtra ievietošana

1. Ievietojiet tvertni.
2. Ievietojiet metāla tauku filtru.
 

**Norādījums:** Pārļiecinieties, vai metāla tauku filtrs ir ievietots pareizi. Pretējā gadījumā ventilators nedarbojas.
3. Uzlieciet filtra pārsegu.

### Piesātinātības rādījumu atiestatīšana

Kad attiecīgie filtri ir iztīrīti vai nomainīti, jāatiestata piesātinājuma indikators, lai rādījumi **F10** un **F11** nodzistu.

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F10** vai **F11**.

1. Pieskarities simbolam . Atskan skaņas signāls. Metāla tauku filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.
2. Ja deg **F11**, vēlreiz pieskarities simbolam . Atskan skaņas signāls. Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

## Pārplūdes tvertnes tīrīšana

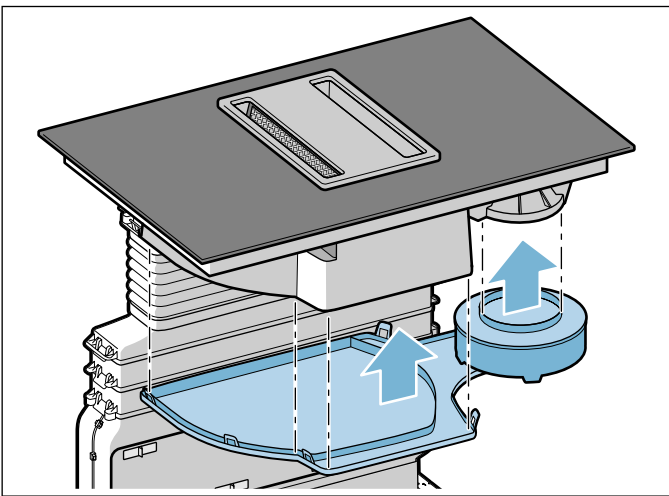
### Norādījumi

- Pārļiecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts. Ja ierīcē nonāk priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet filtra pārsegu un izņemiet metāla tauku filtru un tvertni.
- Ja ierīcē no augšas iekļūst šķidrums, tas tiek savākts pārplūdes tvertnē. Noskrūvējiet un iztukšojiet pārplūdes tvertni. Vajadzības gadījumā noņemiet korpusa pārsegu.

1. Ar abām rokām noskrūvējiet pārplūdes tvertni.

### Norādījumi

- Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai nepieļautu šķidruma iztecēšanu.
- Ja ir noņemts metāla tauku filtrs un tvertne un caur ventilatora režģi ierīcē iekļūst šķidrums, noņemiet ierīces apšuvumu.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni un, ja nepieciešams, korpusa pārsegu.
3. Pēc tīrīšanas pieskrūvējiet pārplūdes tvertni atpakaļ.
4. Piestipriniet korpusa pārsegu.

## 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 šķidrums vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

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

### Trokšņi

#### Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

Atkarībā no gatavošanas trauku pamatnes īpašībām trokšņi var rasties, izmantojot sildvirsmu. Trokšņi ir parasta parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

#### Iespējamie trokšņi

##### Zema zumēšana kā transformatoriem.

Rodas, gatavojot ar intensīvāku gatavošanas līmeni. Trokšnis pazūd vai kļūst klusāks, samazinot gatavošanas līmeni.

##### Svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Trokšnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

##### Krakšķēšana

Var rasties, ja izmantoti trauki ar dažādu materiālu pārklājumiem vai ja reizē tiek izmantoti dažāda izmēra un materiāla gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdienu daudzuma vai gatavošanas veida.

##### Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi tiek izmantoti divi sildriņķi lielākās jaudas gatavošanas līmenī. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja tiek samazināta gatavošanas līmeņa jauda.

##### Ventilatora trokšņi

Sildvirsmā ir ventilators, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja esošā temperatūra vēl ir par augstu.

### Gatavošanas trauki

#### Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmā?

Informāciju par indukcijas sildvirsmā 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.

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

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

Pārliedzieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"* un → *"Funkcija „Move”"*.

#### 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.

Pārliedzieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"* un → *"Funkcija „Move”"*.



**Tīrīšana****Kā jātīra sildvirsmas?**

Vislabākos rezultātus varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai beržamās sukuks.

Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet nodaļā → *"Mazgāšana"*

## Traucējumi. Kā rīkoties?

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

### **Brīdinājums. Strāvas trieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Traucējums / rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas	Nav iesprausta kontaktdakša	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
Simbola apgaismojums nedarbojas.	Vadības ierīce ir bojāta.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Ventilators nedarbojas.	Metāla tauku filtrs nav ievietots pareizi.	Ievietojiet metāla tauku filtru pareizi.
	Filtra atpazīšanas sensors nedarbojas	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<b>F 10</b>	Metāla tauku filtrs ir piesātināts.	Iztīriet metāla tauku filtru. → "Mazgāšana" 27. lappusē
<b>F 11</b>	Aktīvās ogles filtrs ir piesātināts.	Nomainiet aktīvās ogles filtru. → "Mazgāšana" 27. lappusē
<b>F 10 / F 11</b>	Piesātinājuma rādījums spīd, lai gan filtrs ir iztīrīts vai nomainīts.	Atiestatiet piesātinājuma rādījumu. → "Piesātinātības rādījumu atiestatīšana" 30. lappusē
Nav rādījuma	Elektroapgāde ir pārtraukta.	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav radies īssavienojums.
	Ierīce nav pieslēgta saskaņā ar norādījumiem elektriskajā principshēmā.	Pārliedzinieties, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar elektrisko principshēmu.
	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Rādījumi mirgo.	Vadības panelis ir mitrs vai to aizsedz kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators –	Elektroniskās sistēmas darbība ir traucēta.	Lai apstiprinātu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
<b>F2</b>	Elektroniskā sistēma pārkarsta, un attiecīgais sildriņķis tika izslēgts.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
<b>F4</b>	Elektroniskā sistēma pārkarsta, un visi sildriņķi tika izslēgti.	
<b>F5</b> + gatavošanas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronikas sistēma var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Var turpināt gatavot.
<b>F5</b> un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, sildriņķis tika izslēgts.	Noņemiet katlu. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad kļūdas ziņojums nodziest, var turpināt gatavot.
<b>F 1 / F6</b>	Sildriņķis ir pārkarsts, tāpēc tas tika izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
<b>F8</b>	Sildriņķis ilgu laiku darbojies bez pārtraukuma.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanas drošības funkcija. Skatiet nodaļu → "Ierīces automātiskā izslēgšanās" 23. lappusē
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
<b>U400</b>	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārliedzinieties, vai tā ir pieslēgta saskaņā ar elektrisko principshēmu.

Nenovietojiet karstus katlus uz vadības paneli.

**Norādījumi**

- Ja displejā redzams rādījums **E**, 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 nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.



## Klientu apkalpošanas dienests

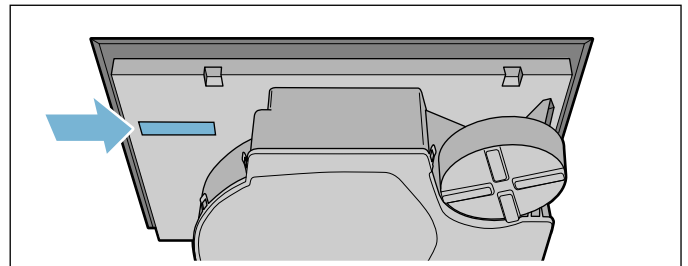
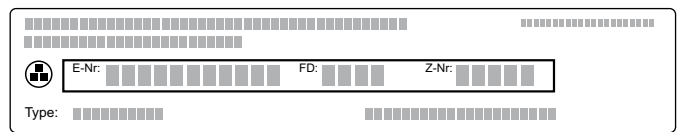
Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

**E numurs un FD numurs**

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

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšpusē.



E numurs ir norādīts arī uz sildvirsmas stikla keramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru varat skatīt pamatiestatījumu sadaļā. Vairāk informācijas nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu nepareizas lietošanas dēļ radušos 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 tehniķi, 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	Vāks
<b>Šokolādes kausēšana</b>						
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)	Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1.	Nē
<b>Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>						
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” desiņām. Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
<b>Bešamela mērces pagatavošana</b>						
Piena temperatūra: 7 °C Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls						
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, 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 uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē

\* Recepte atbilstoši DIN 44550

\*\* Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkaršēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
<b>Rīsu piena zupas gatavošana</b>						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piens temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piens temperatūra: 7 °C Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra sasniedz 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārīties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	2.	Nē
<b>Rīsu vārīšana*</b>						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g garšaugu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g garšaugu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.	Jā
<b>Cūkas muguras daļas gabala gatavošana</b>						
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
<b>Pankūku pagatavošana**</b>						
Daudzums: 55 ml mīklas katrā pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
<b>Saldētu fri kartupeļu vārīšana eļļā</b>						
Daudzums: 2 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu fri 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001360818

981111(00)