



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



# Indukcijas plīts virsma ar ie- būvētu ventilācijas sistēmu

PVQ...F2..

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem .....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	5
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	6
5	Iepazīšana.....	7
6	Darbības režīmi .....	8
7	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	8
8	Galvenā vadība.....	9
9	Tvaika nosūcēja vadība .....	10
10	CombiZone .....	11
11	MoveMode .....	12
12	Laika funkcijas .....	12
13	PowerBoost .....	13
14	PerfectFry Sensor .....	13
15	Bērnu drošības funkcija .....	14
16	Tīrīšanas aizsardzība .....	14
17	Individuālā drošības izslēgšana.....	15
18	Pamatstatījumi .....	15
19	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude .....	16
20	Darbības jaudas ierobežojums.....	17
21	Tīrīšana un kopšana .....	17
22	BUJ .....	20
23	Traucējumu novēršana.....	21
24	Likvidācija .....	23
25	Tehniskā servisa dienests.....	23
26	Pārbaudes ēdieni .....	23

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.

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

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

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

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

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

### 1.4 Droša lietošana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

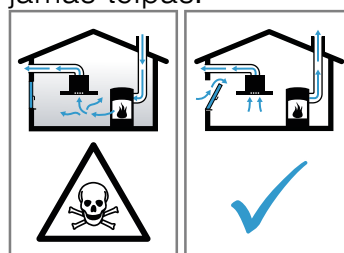
- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Saindēšanās risks!**

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



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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.

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

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

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

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmas izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Tauku nogulsnes filtros var aizdegties.

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

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

Ierīce darbības laikā sakarst.

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējoties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 23*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.
- Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.
- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

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

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

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

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.

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

## 2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Iekārtas bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku. Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

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

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

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

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

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

## lv Piemēroti gatavošanas trauki

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

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

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā.

- Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.

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

- Smakas mazāk izplatās telpā.

Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.

■

Gatavošanas laikā rūpīgi vēdiniet telpu.

- Ierīce darbojas efektīvāk un ar mazāku darbības troksni.

Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos intervālos.

- Filtru efektivitāte saglabājas.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

## 4 Piemēroti gatavošanas trauki

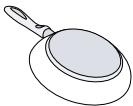
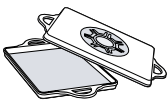
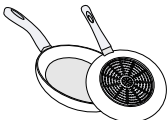
Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tātad magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam. Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir piemērots. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude",  
Lappuse 16.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
leteicamais gatavošanas trauks	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
	Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.
Piemērots	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.
 	Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Šis gatavošanas trauku pamatnes samazina feromagnētisko laukumu, kā dēļ gatavošanas traukam tiek pievadīts mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karsēti.
Nav piemērots	Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.	

### Piezīmes

- Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.
- Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

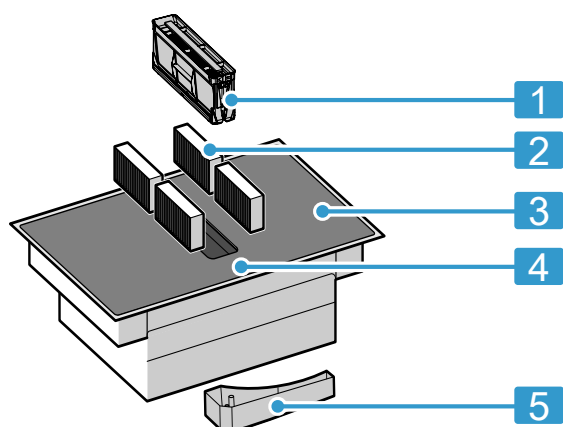
## 5 Iepazīšana

### 5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

### 5.2 Jūsu jaunā ierīce

Informācija par jūsu jauno ierīci



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

<sup>1</sup> Atkarībā no ierīces aprīkojuma.

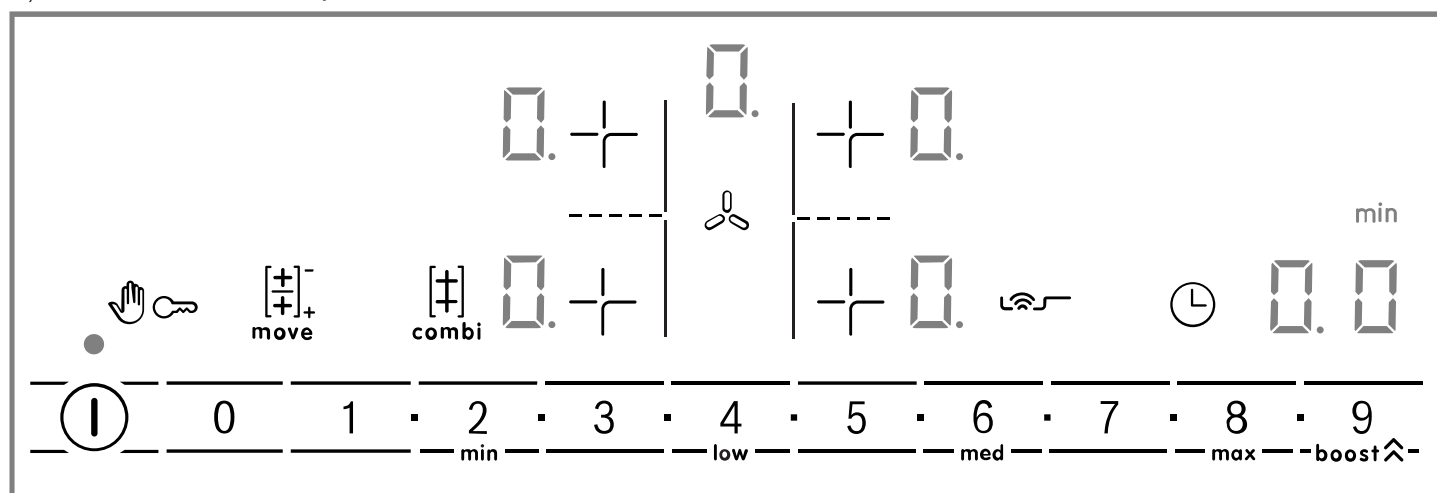
### 5.3 Papildpiederumi

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

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

### 5.4 Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



#### Piezīmes

- Gādājiet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Var pārkarst elektronika.

#### Izvēles sensori

Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

#### Sensors Funkcija

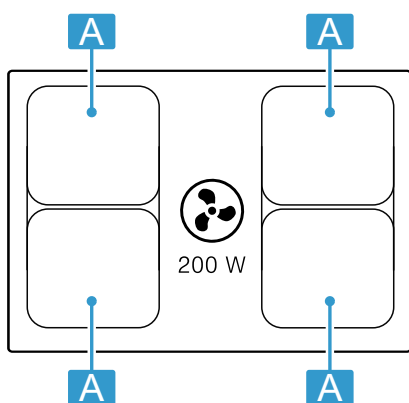
ⓘ	Galvenais slēdzis
+	Gatavošanas zonas izvēle
0 1 2 ... 8 9	Iestatīšanas zona
👤	Tīrīšanas aizsardzība
👶	Bērnu drošības funkcija
combi	CombiZone
move	MoveMode

Sensors	Funkcija
boost ^	PowerBoost Intensīvas ventilēšanas līmeņi
🕒	Taimera funkcija
👨🍳	PerfectFry Sensor
min low med max	Cepšanas līmeņi
🌀	Tvaika nosūcēja manuāla vadība

Atkarībā no sildvirsmas statusa iedegas arī gatavošanas zonu un dažādu ieslēgto un pieejamo funkciju indikatori.

## 5.5 Gatavošanas zonu sadalījums

Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.



Zona	Visaugstākais gatavošanas līmenis	
A Ø 21 cm 🍳🍳	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 3700 W
A 21 x 38 cm 🍳	9. jaudas līmenis	3600 W

## 5.6 Gatavošanas zona

Pirms sākat gatavot, pārbaudiet, vai gatavošanas trauka izmērs atbilst gatavošanas zonai, uz kuras vēlaties gatavot:

Zona	Gatavošanas zonas tips
🍳🍳	Vienriņķa gatavošanas zona
🍳	Kombinētā gatavošanas zona → <i>Lappuse 11</i>

## 5.7 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Rādījums	Nozīme
H	Gatavošanas zona ir karsta.
h	Gatavošanas zona ir silta.

# 6 Darbības režīmi

Ierīci var lietot ventilēšanas režīmā vai gaisa cirkulācijas režīmā.

## 6.1 Gaisa novadīšanas režīms

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



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

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

## 6.2 Gaisa recirkulācijas režīms

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



Lai gaisa recirkulācijas režīmā sasaistītu smakas, jāuzstāda smaku filtrs. Dažādās iespējas ierīces darbināšanai gaisa recirkulācijas režīmā sk. mūsu katalogā vai jautājiet par tām specializēto veikalu darbiniekiem. Nepieciešamo aprīkojumu var iegādāties specializētā veikalā, klientu apkalpošanas centrā vai internetā veikalā.

**Piezīme:** Intensīvas un ilgstošas gatavošanas laikā telpā izdalās mitrums. Darbinot iekārtu gaisa cirkulācijas režīmā, mēs iesakām veikt pietiekamu virtuves vēdināšanu, piem., īslaicīgi atverot logu, atbrīvotos no liekā mitruma.

# 7 Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet vērā turpmākos ieteikumus.



## 7.1 Pirmā tīrīšana

Noņemiet iepakojuma pārpalikumus no gatavošanas zonas virsmas un noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Ieteicamo tīrīšanas līdzekļu sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu.

→ *Lappuse 17*

## 7.2 Iekārtas sagatavošana

Lai nodrošinātu pareizu darbību, komponenti jāizvieto šādā secībā:

1. Ievietojiet filtrus.
2. Ievietojiet metāla tauku filtru.

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

## 7.3 Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar pēc noklusējuma iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmā ir uzstādīta ar gaisa izvadi ārpus telpām, iestatījums **c/7** jākonfigurē uz šo režīmu. Papildu informāciju skatiet nodaļā

→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 15*

## 7.4 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītiem salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

## 7.5 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.

→ *Lappuse 6*

# 8 Galvenā vadība

## 8.1 Sildvirsmas ieslēgšana

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

### ReStart

- ▶ Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

## 8.2 Sildvirsmas izslēgšana

- ▶ Pieskarieties **ⓘ**, līdz indikatori nodziest.
- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

**Piezīme:** Sildvirsmā tiek izslēgta, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

## 8.3 Jaudas līmeņa iestatīšana gatavošanas zonās

Gatavošanas zonai ir 17 jaudas līmeņi ar vērtībām no 1 līdz 9 un ar starpvērtībām. Atlasiet jaudas līmeni, kurš ir vislabāk piemērots gatavojamajai pārtikai un plānotajai gatavošanai.

## 8.4 Padomi gatavošanai

- Uzšildot biezeņus, biežupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojat slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tiklīdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas uzlieciet gatavošanas traukam vāku līdz ēdiena pasniegšanai.

1. Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties **+**.  
✓ Deg rādījums **⏏** un zem tā — simbols **..**
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.  
✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

**Piezīme:** Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

### QuickStart

- ▶ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identifi-cēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamā 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsmā izslēgsies.

## Jaudas līmeņa mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz **⏏**.  
✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.

- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeri varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūnātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.

## lv Tvaika nosūcēja vadība

- Atsevišķi gatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 5

### Gatavošanas ieteikumi

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

	☰☷	⌚ min
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Cepamdesiņas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, saldēts	3 - 4	35 - 55
<b>Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Kartupeļu klimpas <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Zivs <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Rīsu piena putra <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Nūdeles <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20

<sup>1</sup> Bez vāka

<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

	☰☷	⌚ min
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
<b>Sautēšana</b>		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā<sup>1</sup></b>		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Šnicele, saldēta	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieža	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieža)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6. - 7.	-
Omlete (secīga cepšana)	3. - 4.	3 - 10
Eļļā cepta vēršacs	5 - 6	3 - 6
<b>Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām<sup>1</sup></b>		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Kroketes, saldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez vāka

<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

## 9 Tvaika nosūcēja vadība



Ar tvaika nosūcēja vadību jūs varat kontrolēt gatavošanas virsmā integrēto, efektīvo nosūkšanas sistēmu.

### 9.1 Manuāla ventilācijas vadība



Ventilēšanas režīmu var vadīt manuāli.

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

## Manuālas ventilācijas vadības aktivizēšana

1. Pieskarities .  
Ventilācija sāk darboties noklusējuma jaudas līmenī.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.  
Deg iestatītais jaudas līmenis.
3. Pieskarities , lai apstiprinātu iestatījumu.  
✓ Ventilēšana ir aktivizēta.





## Manuālas ventilācijas vadības mainīšana vai deaktivizēšana


1. Pieskarities .
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni vai iestatiet uz .

## 9.2 Intensīvas ventilēšanas režīms



Ventilācijai ir divi intensīvie režīmi. Aktivizējot intensīvos režīmus, ventilācija neilgu laiku darbojas ar pilnu jaudu.

### Intensīvas ventilēšanas režīma aktivizēšana

1. Pieskarities .
2. Atlasiet vajadzīgās intensitātes režīmu:
  - **Intensīvais režīms I:** atlasiet jaudas līmeni  un pēc tam pieskarities **boost** . Deg rādījums **b**. Līmenis ir aktivizēts.
  - **Intensīvais režīms II:** vēlreiz pieskarities **boost** . Deg rādījums **b**. Līmenis ir aktivizēts.

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

### Intensīvas ventilēšanas režīma mainīšana vai deaktivizēšana

1. Pieskarities .
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni vai iestatiet uz .

## 9.3 Ventilācijas automātiskā startēšana

Kad gatavošanas zonai ir atlasīts gatavošanas līmenis, ieslēdzas automātiskā startēšana. Ventilācija ieslēdzas atbilstoši attiecīgajam gatavošanas līmenim gatavošanas zonā. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā  
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 15.

## 9.4 Tvaika nosūcēja papildzinātas darbības funkcija

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


### Ventilatora papildzinātas darbības režīma aktivizēšana

Paidzinātas darbības režīms pēc noklusējuma tiek aktivizēts ar maksimālo izslēgšanās laiku. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā  
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 15.

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

### Ventilatora papildzinātas darbības režīma deaktivizēšana

#### Manuāli

Pieskaroties , šī funkcija tiek deaktivizēta.

#### Automātiski

Ierīce deaktivizē papildzinātas darbības režīmu, ja:

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

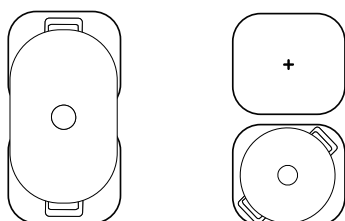
# 10 CombiZone

Tā nodrošina divu vienāda lieluma gatavošanas zonu apvienošanu, abās zonās ieslēdzot vienādu jaudas līmeni. Funkcija ir īpaši piemērota gatavošanai garenā traukā.

Ar šo funkciju varat gatavot gatavošanas traukā, kas aizņem vienu gatavošanas zonu un kuru lielākai ērtībai var pārvietot no vienas zonas uz citu. Šādā gadījumā abās zonās tiks uzturēts vienāds gatavošanas līmenis un vienādi iestatījumi.

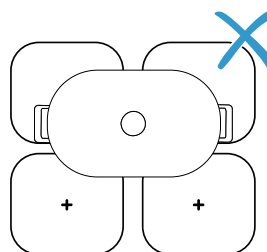
## 10.1 Gatavošanas trauka novietošana

Lietojiet gatavošanas trauku, kurš pēc lieluma atbilst gatavošanas zonām.





### Piezīme:

Uzlieciet trauku tā, lai attiecīgi tiktu nosepta tikai viena no kombinētajām zonām. Gatavošanas zonas netiks aktivizētas pareizi, un nevarēs sasniegt labu gatavošanas rezultātu.



## 10.2 CombiZone ieslēgšana

1. Izvēlieties vienu no divām gatavošanas zonām un iestatiet gatavošanas pakāpi.
2. Nospiediet .  
  - ✓ Deg  un apakšējās gatavošanas zonas indikatorā parādās gatavošanas pakāpe.
  - ✓ Funkcija ir ieslēgta.

## 10.3 CombiZone izslēgšana

- ▶ Pieskarieties .

- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.
- ✓ Abas gatavošanas zonas turpmāk darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

# 11 MoveMode

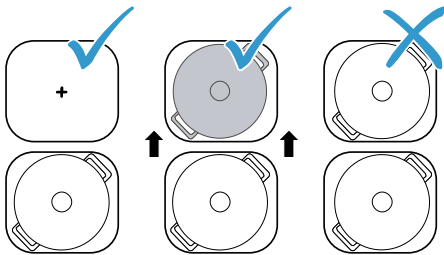
Nodrošina iespēju mainīt jaudas līmeni vienam gatavošanas traukam, pārbīdot to no vienas gatavošanas zonas uz citu. Funkcija ir īpaši piemērota gatavošanai vienā traukā.

## 11.1 Gatavošanas trauka novietošana un pārvietošana


Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku. Novietojiet trauku uz vienas gatavošanas zonas un pārvietojiet to no vienas zonas uz citu atbilstoši vajadzīgajai jaudas pakāpei.

Katrai gatavošanas zonai ir noklusējuma jaudas pakāpe:

- Priekšējā zona: jaudas pakāpe 9.
- Aizmugurējā zona: jaudas līmenis 1.




## 11.2 MoveMode ieslēgšana

1. Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām.
  2. Pieskarieties .
- ✓ ● un gatavošanas zonas jaudas līmenis, uz kuras atrodas gatavošanas trauks, izgaismojas spilgtāk.
  - ✓ Funkcija ir ieslēgta.

**Piezīme:** Zonu jaudas līmeņus gatavošanas laikā var mainīt.

## 11.3 MoveMode izslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

**Piezīme:** Ja jaudas līmenis vienā no abām gatavošanas zonām tiek iestatīts uz 0, funkcija aptuveni 10 sekunžu laikā tiek deaktivizēta.

# 12 Laika funkcijas




Sildvirsmai ir dažādas gatavošanas laika iestatīšanas funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

## 12.1 Izslēgšanas taimeris



Var programmēt vienas gatavošanas zonas vai vairāku gatavošanas zonu gatavošanas laiku. Kad laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēdzas automātiski.

### Izslēgšanas taimeris ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un jaudas pakāpi.
2. Nospiediet .
- ✓ Gatavošanas zonā iedegas .
3. Iestatiet laiku iestatīšanas zonā.
  - Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas ir īsāks par 10 minūtēm, pirms vajadzīgās vērtības iestatīšanas vienmēr pieskarieties 0.
- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite.
- ✓ Iestatītā laika beigās atskan signāls.
4. Nospiediet .
- ✓ Indikatori nodziest, un skaņas signāls apklust.

**Piezīme:** Ja gatavošanas zonai, kurā ir aktivizēts PerfectFry Sensor, ir ieprogrammēts gatavošanas laiks, ieprogrammētā gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegta izvēlētā temperatūras pakāpe.




## Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un tad pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet , lai dzēstu laiku.




## 12.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeri ar laiku no 0 līdz 99 min. Šīs funkcijas darbība nav saistīta ne ar vienu gatavošanas zonu vai citu iestatījumu. Tā automātiski neizslēdz gatavošanas zonas.

### Taimeris ieslēgšana

1. Vairākkārt spiediet , līdz iedegas .
2. Iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
  - ✓ Sākas laika atskaite.
  - ✓ Iestatītā laika beigās atskan signāls.
3. Nospiediet .
- ✓ Indikatori nodziest, un skaņas signāls apklust.

### Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

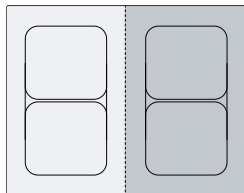
1. Vairākkārt spiediet , līdz iedegas .
2. Iestatīšanas zonā mainiet laiku vai iestatiet , lai dzēstu laiku.

## 13 PowerBoost

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkarstēt ātrāk nekā ar **G**.

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.

Pretējā gadījumā atlasītās gatavošanas zonas displejā mirgo **b** un **G**. Pēc tam automātiski ir iestatīts **G**, neaktivizējot funkciju.



### 13.1 PowerBoost ieslēgšana

**Prasība:** Kombinētajā gatavošanas zonā funkciju "PowerBoost" var ieslēgt tikai tad, ja abas gatavošanas zonas tiek lietotas neatkarīgi viena no otras.

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **boost** . Deg indikators **b**.

✓ Funkcija ir ieslēgta.

### 13.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **boost** . Indikators **b** nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis **G**.

✓ Funkcija ir deaktivizēta.

**Piezīme:** Noteiktos gadījumos šī funkcija var tikt izslēgta automātiski, lai aizsargātu elektroniskās sistēmas elementus sildvirsmas iekšienē.

## 14 PerfectFry Sensor

Šī funkcija nodrošina gatavošanu bez satraukuma un ļauj sasniegt izcilus rezultātus.

Tā vietā, lai gatavojot laiku pa laikam pielāgotu jaudas pakāpi, izvēlieties vajadzīgo mērķa temperatūru vienu reizi, sākot gatavošanu. Sensori zem stikla keramikas mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to nemainīgu visu gatavošanas laiku.

Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, kas ir apzīmētas ar šo simbolu .

### 14.1 Priekšrocības

- Tiek uzturēta nemainīga temperatūra, un nav nepieciešams mainīt jaudas līmeni.
- Eļļa nepārkarst. Tiek novērsta gatavojamā ēdiena piedegšana.
- Gatavošanas zona tiek karsēta tikai tad, ja ir jāuztur temperatūra, tādējādi taupot enerģiju.

### 14.2 Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

Pa-kāpe	Temperatūra	Funkcijas
min	140 °C	Apcepšana olīveļļā vai sviestā
low	160 °C	Zivs un lielu produktu gabalu cepšana
med	180 °C	Panētu, saldētu un grilētu produktu fritēšana
max	215 °C	Grilēšana augstā temperatūrā un grilpannā

### 14.3 Ieteicamais gatavošanas trauks

Šai funkcijai paredzēts speciāls gatavošanas trauks, kas ļauj sasniegt optimālus rezultātus.

Gatavošanas trauki	Ieteicamā gatavošanas zona
Panna, Ø 21 cm	Vienkārša gatavošanas zona

Ieteicamos gatavošanas traukus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētajā veikalā vai mūsu internetveikalā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Piezīme:** Varat izmantot arī citu gatavošanas trauku. Atkarībā no izvēlēta gatavošanas trauka faktiski sasniegtā temperatūra var atšķirties no izvēlētas temperatūras pakāpes.

### 14.4 PerfectFry Sensor ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un tad pieskarieties .
- ✓ Gatavošanas zonas indikatorā deg **F**.
2. Turpmāko 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras pakāpi.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.
3. deg, līdz ir sasniegta cepšanas temperatūra. Tad atskan signāls, un temperatūras simbols nodziest.
4. Kad ir sasniegta cepšanas temperatūra, lieciet pannā taukvielas un pēc tam gatavojamo ēdienu.

**Piezīme:** Lai aplūkotu temperatūras pakāpi, izvēlieties gatavošanas zonu.

### 14.5 PerfectFry Sensor izslēgšana

- ▶ Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

## 14.6 Ieteikumi gatavošanai ar PerfectFry Sensor

Nākamajā tabulā parādīta ideālā temperatūras pakāpe dažādiem ēdieniem. Temperatūra ™ un gatavošanas laiks ☹ min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

	™	☹ min
<b>Gaļa</b>		
Šnicele	med	6-10
Šnicele, panēta	med	6-10
Fileja	med	6-10
Karbonādes	low	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šnicele	med	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs	max	6-8
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs	max	8-12
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs	med	8-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs	max	10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs	max	20-30
Vistas krūtiņa, 2 cm bieza	low	10-20
Speķis	min	5-8
Maltā gaļa	med	6-10
Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieza	low	6-15
Gaļas bumbiņas, 2 cm biezas	low	10-20
Desiņas	low	8-20
Čorizo, jēlā desa	low	10-20
Šašliks, kebabs	low	10-20
Giross	med	7-12
<b>Zivis un jūras veltes</b>		
Zivs fileja	med	10-20
Zivs fileja, panēta	med	10-20
Zivs, cepta, vesela	low	10-20
Sardīnes	med	6-12

	™	☹ min
Vēžveidīgie, garneles	med	4-8
Tinteszivs, sēpija	med	6-12
<b>Olu ēdieni</b>		
Sviestā cepta vēršacs	min	2-6
Vēršacs	med	2-6
Olu kultenis	min	4-9
Omlete	min	3-6
Franču tostermaize	low	4-8
Plānās, biezās pankūkas, tako	max	1-3
<b>Dārzeni</b>		
Cepti kartupeļi	max	6-12
Fritēti kartupeļi	med	15-25
Kartupeļu pankūkas	max	2-4
Sīpoli, cepti ķiploki	min	2-10
Sīpolu gredzeni	low	5-10
Cukīni, baklažāni, paprika	min	4-12
Zaļie sparģeļi	low	4-15
Sēnes	med	10-15
Dārzeni tempuras mīklā	med	5-10
<b>Sasaldēta pārtika</b>		
Vistas nageti	med	10-15
Zivju pirkstiņi	med	8-12
Fritēti kartupeļi	max	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	low	6-10
Dārzeņu rullīši	med	10-30
Pastētes, kroketes	max	3-8
<b>Citas</b>		
Cepts siers	low	7-10
Grauzdēti maizes kubiņi	low	6-10
Grauzdēta maize	med	4-8
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti	med	3-15

## 15 Bērnu drošības funkcija

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

### 15.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

**Prasība:** Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

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

### 15.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ☹.
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

### 15.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu. To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 15*.

## 16 Tīrīšanas aizsardzība

Sniedz iespēju bloķēt vadības paneli tīrīšanas vajadzībām, lai nejauši neizmainītu iestatījumus. Galvenais slēdzis netiek bloķēts.

## 16.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties . Atskan signāls.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. 5 sekundes pirms izslēgšanas atskan signāls.

## 16.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

# 17 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda **FB** un izslēdzas.

Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

# 18 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

## 18.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<b>c 1</b>	Bērnu drošības funkcija	0 – Manuāli. <sup>1</sup> 1 – Automātiski. 2 – Izslēgts.
<b>c 2</b>	Skaņas signāli	0 – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. 1 – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. <sup>1</sup>
<b>c 3</b>	Enerģijas patēriņa indikators Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.	0 – izslēgts. <sup>1</sup> 1 – Ieslēgts.
<b>c 5</b>	Automātiska izslēgšana	00 – izslēgts. <sup>1</sup> 01-99 – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<b>c 6</b>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	1 – 10 sekundes <sup>1</sup> 2 – 30 sekundes 3 – 1 minūte
<b>c 7</b>	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts „-“, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	0 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 2 – 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 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
<b>c 9</b>	Gatavošanas zonas izvēles laiks	0 – Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. <sup>1</sup> 1 – Ierobežots: pēdējo lietoto gatavošanas zonu var iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam gatavošanas zona pirms iestatīšanas ir jāizvēlas no jauna.
<b>c 12</b>	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
<b>c 17</b>	Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa izvades režīma iestatīšana.	0 – Gaisa cirkulācijas režīma konfigurēšana. <sup>1</sup> 1 – Gaisa izvades režīma konfigurēšana.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
$c$ $iB$	Automātiskās palaišanas iestatīšana	$B$ – Izslēgts. $i$ – Ieslēgts: noteiktā gatavošanas pakāpē ventilators sāk darboties atbilstoši gatavošanas zonu pašreizējai gatavošanas pakāpei. <sup>1</sup>
$c$ $2B$	Paildzinātas darbības iestatīšana Ja jūsu sildvirsmas darbojas gaisa izvades režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 6 minūtēm ieslēdzas ventilators. Ja jūsu sildvirsmas darbojas gaisa cirkulācijas režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 30 minūtēm ieslēdzas ventilators. Kad šis laiks ir pagājis, paildzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.	$B$ – Izslēgts. $i$ – Ieslēgts <sup>1</sup> :
$c$ $B$	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	$B$ – Individuāli iestatījumi <sup>1</sup> . $i$ – Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

## 18.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties  $\ominus$ .
- Nākamā 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties  $\ominus$ .

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	$B$ $i$
Izgatavošanas numurs	$Fd$
1. izgatavošanas numurs	$02$ .
2. izgatavošanas numurs	$05$

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Lai skatītu atsevišķos rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties  $\ominus$ .  
✓  $c$   $i$  un  $B$  deg kā noklusējuma iestatījums.
- Vairākkārt pieskarieties  $\ominus$ , līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
- Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
- Uz 4 sekundēm pieskarieties  $\ominus$ .  
✓ Iestatījumi ir saglabāti.

## 18.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pieskarieties  $\ominus$ .
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

# 19 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu.

Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārlicinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.

Piekļūvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 15*

## 19.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

- Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
- Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties  $c$   $i$   $2$ .

- Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums  $\text{—}$ .  
✓ Tiek veikta pārbaude.  
✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

## 19.2 Rezultāta pārbaude

Nākamajā tabulā ir redzams, ko nozīmē gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rezultāts.

### Rezultāts

$B$	Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.
$i$	Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla.
$2$	Gatavošanas trauks silst pareizi, un gatavošana norit bez problēmām.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.



## 20 Darbības jaudas ierobežojums

Šī funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

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

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

Kamēr šī funkcija ir aktivizēta, katras gatavošanas zonas jauda var īslaicīgi kļūt mazāka par nominālo vērtību. Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pieprasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām un ierīce automātiski regulē un izvēlas maksimālo iespējamo jaudas līmeni.

Kā rīkotos, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi".

→ *Lappuse 15*

## 21 Tīrīšana un kopšana

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

### 21.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, tirdzniecības vietās vai internetveikalā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

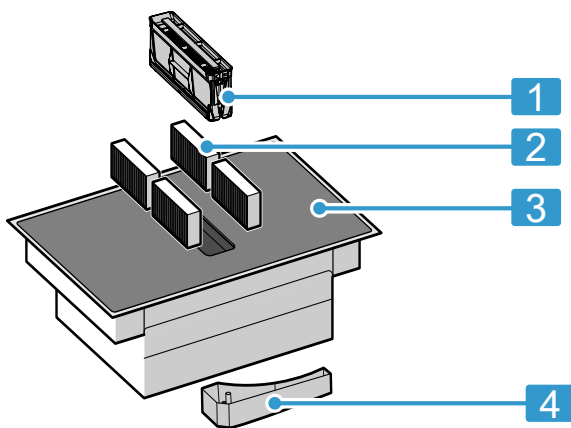
- ▶ Nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas vēl ir sakarsusi. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

#### Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

### 21.2 Tīrāmie vai nomaināmie komponenti

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



1 Tauku filtrs

2 Smaku filtrs vai akustiskais filtrs

3 Stiklkeramika

4 Pārplūdes tvertne

### 21.3 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katrreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Prasība:** Sildvirsmas jābūt atdzisušai. Ja tie ir cukura traipi, risu cieta, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmas nav jāatdzesē.

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

#### Padomi

- Ar īpašu stikla keramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīrīšanas rezultātu.
- Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.

### 21.4 Sildvirsmas rāmja tīrīšana

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

**Piezīme:** Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

### 21.5 Smaku filtra vai akustiskā filtra nomainīšana

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

**Piezīme:** Smaku filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētos veikalos, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.

1. Lai garantētu optimālu darbību, izmantojiet tikai oriģinālos filtrus.

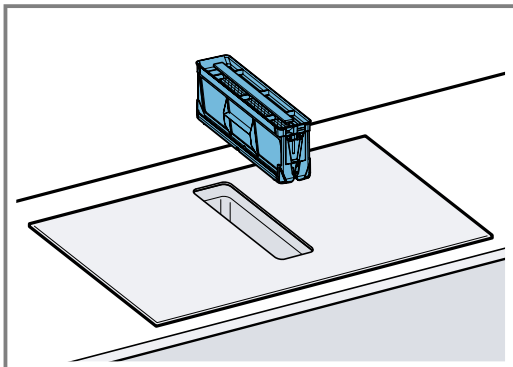
## 2. UZMANĪBU!

Krītošs tauku filtrs var sabojāt apakšā esošo sil-dvirsu.

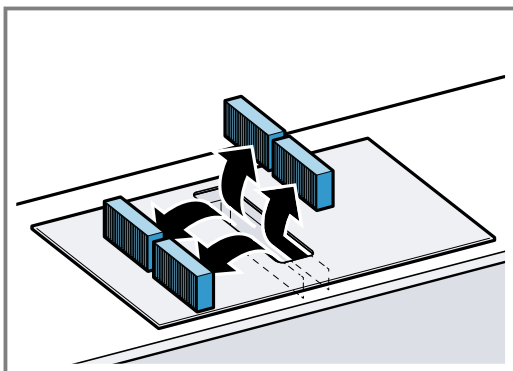
▶ Ar vienu roku pieturiet tauku filtru no apakšas.

Izņemiet tauku filtru.

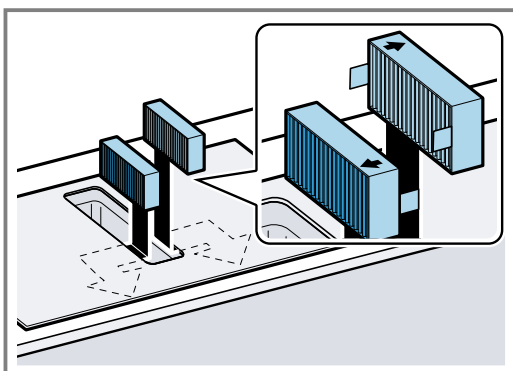
– Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasve-riet tauku filtru, lai neizpilētu tauki.



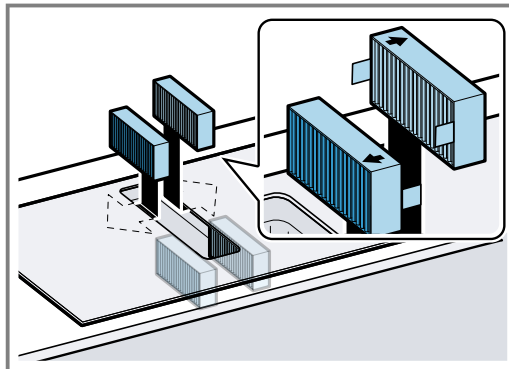
3. Izņemiet visus 4 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



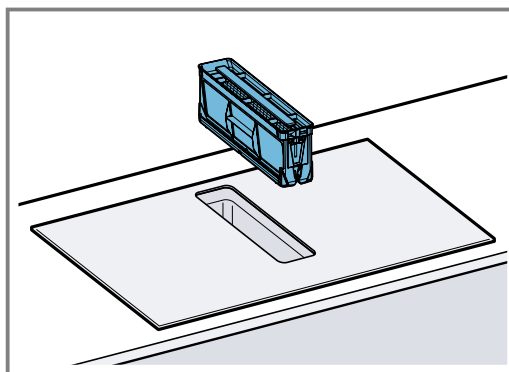
4. Ierīces kreisajā un labajā pusē ievietojiet 2 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un pabīdiet tos uz priekšu.



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




6. Ievietojiet tauku filtru.



## Piesātinājuma indikatora atiestatīšana

**Prasība:** Pēc ierīces izslēgšanas deg *F*.

1. Nomainiet smaku filtrus. → *Lappuse 17*

2. Turiet nospiešu , līdz atskan signāls.

✓ Rādījums *F* nodziest. Smaku filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

## 21.6 Tauku filtra tīrīšana

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Tauku nogulsnes tauku filtros var aizdegties.

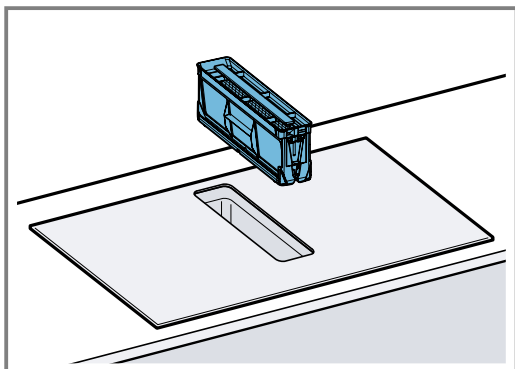
- ▶ Nekad neizmantojiet iekārtu bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojieties iekārtas tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet).

**1. UZMANĪBU!**

Krītošs tauku filtrs var sabojāt apakšā esošo sil-dvirsmu.

- ▶ Ar vienu roku pieturiet tauku filtru no apakšas. Izņemiet tauku filtru.

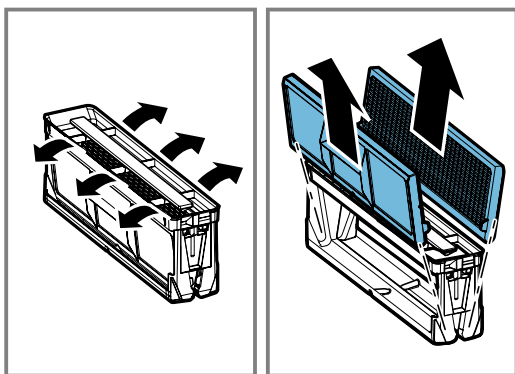
– Tauki var sakrāties apakšā tvertnē. Nesasveriet tauku filtru, lai neizpilētu tauki.

**2. Izīriet tauku filtru.**

- → "Tauku filtra tīršana manuāli", Lappuse 19
- → "Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā", Lappuse 19

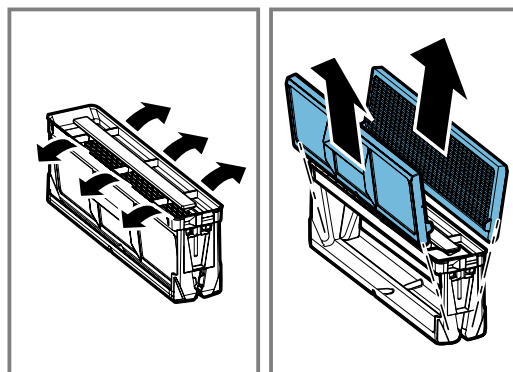
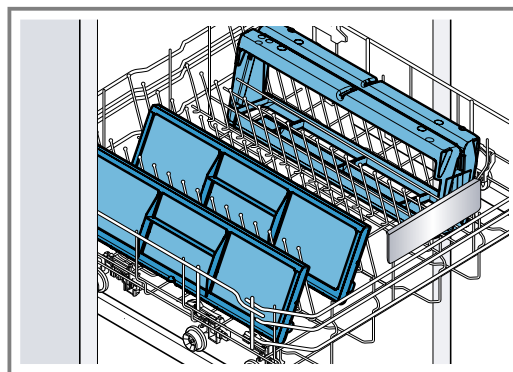
**3. Ja nepieciešams, izņemiet smaku filtru vai akustisko filtru un izīriet iekārtu no iekšpuses.**

→ "Smaku filtra vai akustiskā filtra nomaiņa", Lappuse 17

**4. Ja iekārtā ir iekļuvuši priekšmeti, izņemiet tos un pārļiecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.****5. Izslaukiet iekārtas iekšpusi ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.****6. Pēc tīršanas ievietojiet izžāveto tauku filtru.****Tauku filtra tīršana manuāli****1. Izjauciet tauku filtru.****2. Iemērciet tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.****3. Izīriet tauku filtru ar suku.**

Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīršanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. Attaukošanas līdzekli varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, mūsu internetveikalā vai specializētā tirdzniecības vietā.

**4. Rūpīgi izskalojiet tauku filtru.****5. Ļaujiet liekajam ūdenim noplīst no tauku filtra.****Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā****1. Lai panāktu optimālu tīršanas rezultātu, izjauciet tauku filtru.****2. Brīvi salieciet tauku filtra atsevišķos komponentus trauku mazgājamā mašīnā, tos nesaspiežot.**

Ļoti netīrus tauku filtrus nemazgājiet kopā ar traukiem.

Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīršanas līdzekļus.

**3. Iedarbiniet trauku mazgājamo mašīnu.**

Iestatiet temperatūru, kas nav augstāka par 70 °C.

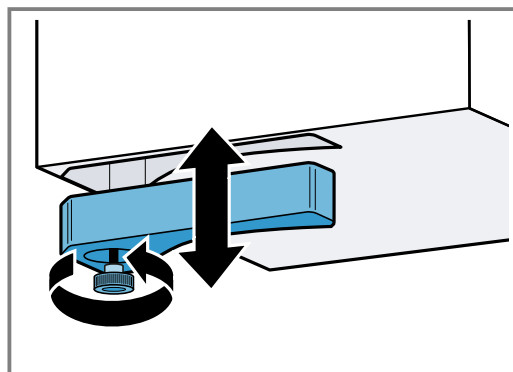
**4. Ļaujiet no tauku filtra noplīst liekajam ūdenim.****21.7 Pārplūdes tvertnes tīršana**

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

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

**1. Ar vienu roku pieturiet pārplūdes tvertni un ar otru roku noskrūvējiet to.**

- Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.

**2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.****3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājiet trauku mašīnā, pirms tam izskrūvējot skrūvi.**

4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.
5. Pārliedziet, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.

Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet tauku filtru. → *Lappuse 18*

## 22 BUJ

### 22.1 Izmantošana

Jautājums	Atbilde
Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc deg indikators Bērnu drošības funkcija?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funkcija Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → <i>"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14.</i></li> </ul>
Kāpēc mirgo indikatori un skan signāls?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Notīriet vadības paneļa virsmu no šķidruma un ēdiena atliekām. Noņemiet visus priekšmetus, kuri var nosegt vadības paneli. Papildu informāciju par signāla deaktivizēšanu skatiet → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 15.</i></li> </ul>
Kāpēc nevar aktivizēt funkciju PerfectFry Sensor?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ir sasniegta iekārtas maksimālā jauda vai ir ieslēgta funkcija Darbības jaudas ierobežojums. Izslēdziet vai samaziniet pārējiem traukiem iestatīto jaudas pakāpi. Papildu informāciju par šo funkciju skatiet → <i>"Darbības jaudas ierobežojums", Lappuse 17.</i></li> </ul>
Ventilācija neieslēdzas, lai gan ir aktivizēta automātiskā startēšana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aktivizējiet ventilāciju manuāli vai pārbaudiet automātiskās startēšanas konfigurāciju. Papildu informāciju skatiet nodaļā → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 15.</i></li> </ul>
Ventilācija turpina darboties, lai gan gatavošanas zonas ir izslēgtas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Izslēdziet ventilāciju manuāli. Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → <i>"Tvaika nosūcēja vadība", Lappuse 10.</i></li> </ul>
Gaisa vilkme ir pārāk vāja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pārliedziet, vai tauku filtrs ir tīrs. Par filtra tīrīšanu un nomaiņu lasiet nodaļā → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</i></li> </ul>

### 22.2 Trokšņi

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

## 22.3 Gatavošanas trauki

Jautājums	Atbilde
Kāds gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas plītij?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet sadaļā → <i>"Piemēroti gatavošanas trauki", Lappuse 6.</i></li> </ul>
Kāpēc neuzsilst gatavošanas zona un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas zona, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgta. Pārlicinieties, vai gatavošanas zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgta.</li> <li>Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots indukcijas virsmām. Pārlicinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kura pēc lieluma visvairāk atbilst gatavošanas traukam. Plašāku informāciju skatiet → <i>"CombiZone", Lappuse 11</i> → <i>"Piemēroti gatavošanas trauki", Lappuse 6.</i></li> </ul>
Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts augsts jaudas režīms?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots indukcijas virsmām. Pārlicinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kura pēc lieluma visvairāk atbilst gatavošanas traukam. Plašāku informāciju skatiet → <i>"CombiZone", Lappuse 11</i> → <i>"Piemēroti gatavošanas trauki", Lappuse 6.</i></li> </ul>

## 22.4 Tīrīšana

Jautājums	Atbilde
Kā tīrīt sildvirsmu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimālus rezultātus nodrošina īpaši izstrādāti stiklkeramikas tīrīšanas līdzekļi. Neizmantojiet ne tīrīšanas līdzekļus, ne trauku mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus vai koncentrātus, ne arī abrazīvas drānas. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</i></li> </ul>
Skapī zem sildvirsmas ir ūdens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet, vai pārplūdes tvertne nav pilna. Plašāku informāciju par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</i></li> </ul>
Kādos laika intervālos ir jātīra pārplūdes tvertne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārplūdes tvertne ir jātīra bieži. Papildu informāciju par pārplūdes tvertnes tīrīšanu skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</i></li> </ul>
Kādos laika intervālos ir jātīra tauku filtrs?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regulāri tīriet tauku filtru. Par filtra tīrīšanu un nomaiņu lasiet nodaļā → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</i></li> </ul>
Iekārtā ir jūtamas smakas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nomainiet tauku filtru vai smaku filtru, pat ja piesārņojuma rādītājs nerādās. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</i></li> </ul>

## 23 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.  
→ *"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 23*

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

## 23.1 Brīdinājuma norādījumi

### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums  $E$ , turiet nospiestu at-tiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolaset traucējuma kodu.

- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

## 23.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.</li> </ul> Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul> Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Ventilators nedarbojas	Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. <ul style="list-style-type: none"> <li>Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>
$F$	Smaku filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir nomainīts. <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 17.</li> </ul>
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>
$FS$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$FS$ un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F1/F6$	Gatavošanas zona ir pārkarusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
$FB$	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.</li> </ul>
$E9000/E9010$	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. <ul style="list-style-type: none"> <li>Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.</li> </ul>
$U400/E9011$	Sildvirsmā nav pareizi pievienota. <ul style="list-style-type: none"> <li>Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.</li> </ul>
$dE$	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. <ul style="list-style-type: none"> <li>Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.</li> </ul>

## 23.3 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sīkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

# 24 Likvidācija

## 24.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

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

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



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

# 25 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

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

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

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

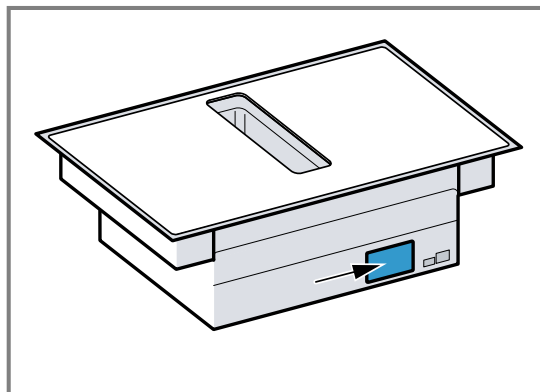
## 25.1 Ražošanas numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

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

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- priekšpusē, sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražošanas numuru (FD) varat skatīt arī pamatietilpumos → *Lappuse 15*.



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

# 26 Pārbaudes ēdieni

Šie iestatīšanas ieteikumi ir sagatavoti pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi. Pārbaudes tiek veiktas, izmantojot mūsu indukcijas sildvirsmām paredzētos gatavošanas trauku komplektus. Ja vajadzīgs, šos piederumu komplektus varat vēlāk iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

## 26.1 Šķidrās šokolādes glazūras kausēšana

Sastāvdaļas: 150 g tumšās šokolādes (55% kakao).

- Katls Ø 16 cm bez vāka
  - Gatavošana: jaudas līmenis 1.

## 26.2 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Sākuma temperatūra 20 °C

Uzkarsēšana bez apmaisīšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 450 g
  - Uzkarsēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 800 g
  - Uzkarsēšana: ilgums 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.

### 26.3 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Piemēram, 5-7 mm diametra lēcas, sākuma temperatūra 20 °C

Apmaisiet pēc 1 min ilgas uzkarsēšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 500 g
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 1 kg
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.

### 26.4 Bešamela mērce

Piena temperatūra: 7 °C

- Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena ar 3,5% tauku saturu un šķipsna sāls

#### Bešamela mērces pagatavošana

1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, un visu uzsildiet.
  - Uzkarsēšana: ilgums 6 min, jaudas līmenis 2
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.
  - Uzkarsēšana: ilgums 6 min 30 s, jaudas līmenis 7
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz gatavošanas zonas, nemitīgi maisot.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2

### 26.5 Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku

Piena temperatūra: 7 °C

1. Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Uzkarsējiet bez vāka. Apmaisiet pēc 10 min ilgas uzkarsēšanas.

2. Iestatiet ieteikto jaudas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli.

Gatavošanas ilgums kopā ar uzkarsēšanu – aptuveni 45 minūtes.

- Ø 16 cm katls, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
- Ø 20 cm katls, sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 grammi sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis – 3, apmaisiet pēc 10 min

### 26.6 Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka

Piena temperatūra: 7 °C

1. Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet.
2. Kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, iestatiet ieteikto jaudas līmeni un zemākā līmenī atstājiet vārīties aptuveni 50 min.
  - Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
    - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
    - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
  - Ø 20 cm katls bez vāka: sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 grammi sāls
    - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
    - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.

### 26.7 Rīsu vārīšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Ūdens temperatūra: 20 °C

- Ø 16 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 125 g gargaudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2
- Ø 20 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 250 g gargaudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.

### 26.8 Cūkas muguras gabala cepšana

Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C

- Ø 24 cm panna bez vāka, sastāvdaļas: 3 cūkas muguras gabali, kopējais svars: aptuveni 300 g, biežums: 1 cm un 15 g saulespuķu eļļas
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

### 26.9 Plāno pankūku pagatavošana

Recepte atbilstīgi DIN EN 60350–2

- Ø 24 cm panna bez vāka, sastāvdaļas: 55 ml mīklas vienai plānajai pankūkai
  - Uzkarsēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

### 26.10 Saldētu fritētu kartupeļu cepšana

- Ø 20 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 2 l saulespuķu eļļas, katram fritēšanas procesam. 200 g saldētu fritētu kartupeļu, 1 cm biežumā.
  - Uzkarsēšana: jaudas līmenis 9, līdz eļļa ir sasniegusi 180 °C temperatūru.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 9





A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001589251** (040320)

lv