



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



Induction hob

PIE8..DC...

| | | |
|------|------------------------|----|
| [It] | Naudotojo vadovas | 2 |
| [lv] | Lietotāja rokasgrāmata | 19 |

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Sauga | 2 |
| 2 | Kaip išvengti materialinės žalos | 4 |
| 3 | Aplinkosauga ir taupymas..... | 5 |
| 4 | Tinkamas maisto ruošimo indas..... | 5 |
| 5 | Susipažinimas | 7 |
| 6 | Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą | 8 |
| 7 | Svarbiausia informacija apie valdymą..... | 8 |
| 8 | Laiko funkcijos | 10 |
| 9 | PowerBoost | 10 |
| 10 | PanBoost | 11 |
| 11 | Laikymo šiltai funkcija..... | 11 |
| 12 | PerfectFry Sensor | 11 |
| 13 | Apsauga nuo vaikų | 13 |
| 14 | Apsauga valant | 13 |
| 15 | Individualus apsauginis išjungimas | 13 |
| 16 | Pagrindinės nuostatos | 13 |
| 17 | Maisto ruošimo indo bandymas..... | 14 |
| 18 | Valymas ir priežiūra | 15 |
| 19 | Sutrikimų šalinimas | 15 |
| 20 | Utilizavimas | 17 |
| 21 | Klientų aptarnavimo tarnyba..... | 17 |
| 22 | Kontroliniai patiekalai..... | 17 |

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

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

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

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

1.4 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.

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

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

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

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ *Psl. 17*

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

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

Metaliniams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

- ▶ Stalčiuje po kaitlente nelaikykite jokių ilgų, aštrių metalinių daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

▶ Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

▶ Niekada nenaudokite sušalusių indų.

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

▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.

▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsi-vynios pakuotės medžiagas ant galvos ir už-dus.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.

▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis de-talėmis.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

| Pažeidimas | Priežastis | Priemonė |
|--|---|---|
| Dėmės | Maisto ruošimas jo neprižiūrint. | Stebėkite ruošimo procesą. |
| Dėmės, gilūs pažeidi-mai | Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su di-deliu cukraus kiekiu. | Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu. |
| Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūki-mai | Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininio dugnu. | Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą. |
| Dėmės, spalvos pa-kitimai | Netinkami valymo metodai. | Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę. |
| Gilūs stiklo pažeidi-mai arba įtrūkimai | Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas. | Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų. |
| Įbrėžimai, spalvos pa-kitimai | Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitle-ntės. | Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakel-kite maisto ruošimo indą. |
| Įbrėžimai | Druska, cukrus arba smėlis. | Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, ne-dėkite ant jos daiktų. |
| Prietaiso pažeidimai | Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo in-de. | Niekada nenaudokite sušalusių indų. |
| Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažei-dimai | Virimas be turinio. | Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo. |
| Stiklo pažeidimai | Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo. | Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių. |
| Perkaitimas | Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo. | Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo. |

DĖMESIO!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba smailių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluosčių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.
- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiuavę.

3.2 Energijos taupymas

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

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

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

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

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

Puodus uždengkite tinkamu dangčiu.

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

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

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

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

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

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

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

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį.

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

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridėdamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

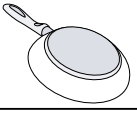
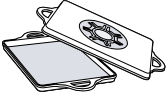
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias.

Paspausdami Maisto ruošimo indo bandymas patikrinkite, ar maisto ruošimo indas yra tinkamas. Daugiau informacijos rasite paspaudę

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 14.

| Maisto ruošimo indas | Medžiagos | Savybės |
|--|---|---|
| Rekomenduojamas maisto ruošimo indas | Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą. | Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas. |
|  | Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno. | Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra patikimai atpažįstamas. |
| Tinka  | Ne visas dugnas feromagnetinis. | Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma paskirsto netolygiai. |

It Tinkamas maisto ruošimo indas



Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.

Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indo dugnui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažinti netinkamai arba visiškai neatpažinti, todėl kais nepakankamai.

Netinka

Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.

Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.
- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

5 Susipažinimas

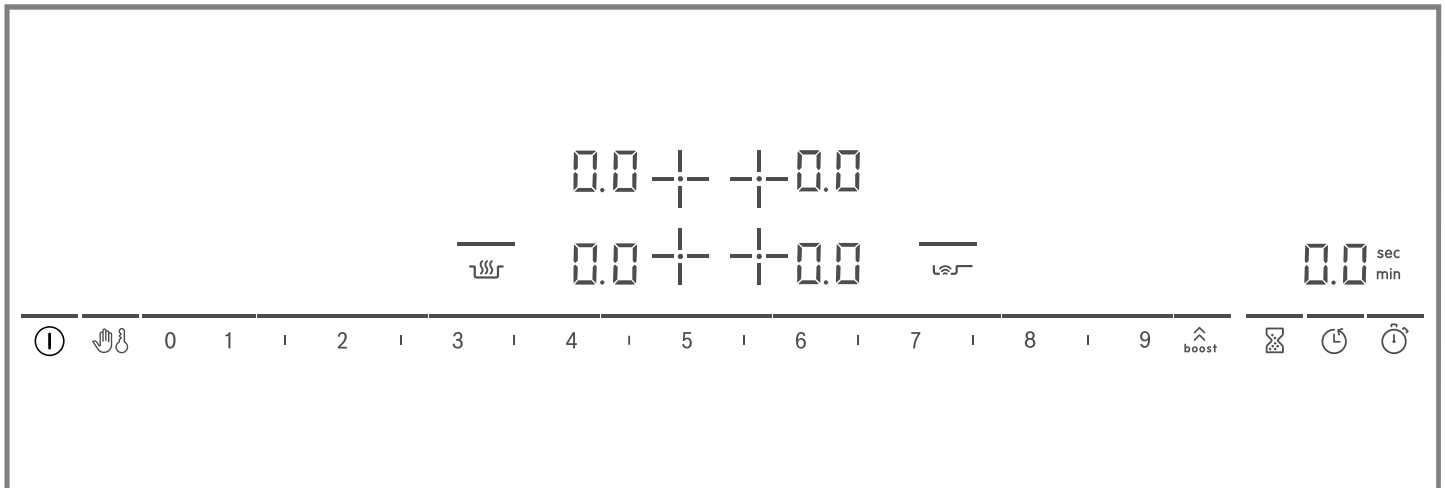
5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir

iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

5.2 Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



Pastabos

- Valdymo skydelis turi būti švarus ir sausas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Jutikliniai mygtukai

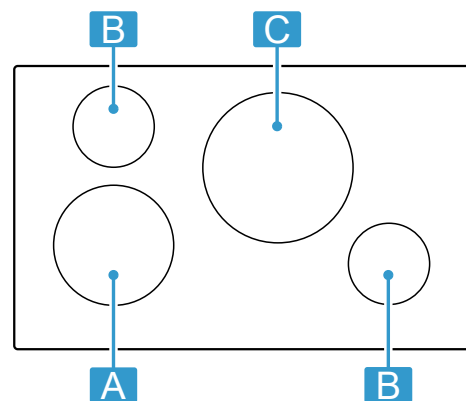
Kaitlentei įkaitus, ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

| Jutiklis | Funkcija |
|------------|-----------------------------------|
| ⓘ | Pagrindinis jungiklis |
| 👉 | Apsauga valant |
| 👶 | Apsauga nuo vaikų |
| 0 1 2 3... | Nustatymo sritis |
| 🔥 | PowerBoost / PanBoost |
| ⌚ | Laikmatis |
| 🕒 | Išjungimo laikmatis |
| 🕒 | Count-up timer |
| 🔥 | Laikymo šiltai funkcija |
| 🔥 | PerfectFry Sensor |
| + | Maisto ruošimo zonos pasirinkimas |

Atsižvelgiant į kaitlentės būseną, šviečia ir maisto ruošimo zonų bei įvairių funkcijų, kurios yra įjungtos ir kurias galima naudoti, rodmenys.

5.3 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



| Sritis | Didžiausias kaitinimo lygis | |
|-------------|------------------------------|------------------|
| A Ø 21 cm | 9 galios lygis PowerBoost | 2200 W 3700 W |
| B Ø 14,5 cm | 9 galios lygis PowerBoost | 1400 W 2200 W |
| C Ø 28 cm | 9 galios lygis PowerBoost | 2600 W 3700 W |

5.4 Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

| Sritis | Maisto ruošimo zonos tipas |
|--------|------------------------------|
| ○ | Vienguba maisto ruošimo zona |

5.5 Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

| Indikatorius | Vertė |
|--------------|-----------------------------|
| H | Maisto ruošimo zona karšta. |
| h | Maisto ruošimo zona šilta. |

6 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

6.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com.

Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą.

→ Psl. 15

6.2 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

6.3 Maisto ruošimo indas

Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com. Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 5

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①. Pasigirsta signalas. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Šalia kaitinimo zonos šviečia **0.0**.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

ReStart

- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsitė per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

7.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatoriai užges.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

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

7.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

1. Palieskite norimos maisto ruošimo zonos simbolį **+**.
 - ✓ Rodmuo **0.0** šviečia ryškiau.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
 - ✓ Galios pakopa nustatyta.

Pastaba. Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

QuickStart

- ▶ Jei maisto ruošimo indą ant kaitlentės uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirinkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį arba **0.0**.
 - ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

7.4 Ruošimo patarimai

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

Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa (☰☷☹) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

| | ☰☷☹ | ⌚ min |
|--|-----------|---------|
| Lydimas | | |
| Šokoladas, šokoladinis glajus | 1 - 1.5 | - |
| Sviestas, medus, želatina | 1 - 2 | - |
| Pašildymas ir laikymas šiltai | | |
| Troškiny, pvz., lęšių patiekalas | 1.5 - 2 | - |
| Pienas ¹ | 1.5 - 2.5 | - |
| Virtos dešrelės ¹ | 3 - 4 | - |
| Atitirpinimas ir pašildymas | | |
| Špinatai, šaldyti | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Guliašas, šaldytas | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant | | |
| Bulvių kukuliai ¹ | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Žuvis ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Virimas, garinimas, troškini- | | |
| mas | | |
| Ryžiai dvigubame vandens kiekyje | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Ryžių košė su pienu ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Neluptos bulvės | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Virtos bulvės | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Makaronai ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |



¹ Be dangčio



² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

| | ☰☷☹ | ⌚ min |
|--|-----------|-----------|
| Troškiny | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Sriubos | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Daržovės | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Daržovės, šaldytos | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Troškinių ruošimas greitpuodyje | 4.5 - 5.5 | - |
| Troškimas | | |
| Vyniotinis | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Troškintas kepsnys | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Guliašas ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Troškimas ar kepimas naudojant mažai riebalų ¹ | | |
| Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pjausnys, šaldytas | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Kepsnys (3 cm storio) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Kukuliai (3 cm storio) | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Mėsainis (2 cm storio) | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Žuvis ir žuvies filė, natūrali | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Krevetės ir krabai | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Lietiniai blynai, kepami vienas po kito | 6.5 - 7.5 | - |
| Omletas (kepamas vienas po kito) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Su aliejumi kepta kiaušiniene | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹ | | |
| Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai | 8 - 9 | - |
| Maltinukai, šaldyti | 7 - 8 | - |
| Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai | 6 - 7 | - |
| Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais arba su alaus tešlos plutele | 6 - 7 | - |

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

| |  |  min |
|--|---|---|
| Daržovės, grybai, apvolioti džiu- vėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje | 6 - 7 | - |
| ¹ Be dangčio | | |
| ² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį. | | |

| |  |  min |
|---|---|---|
| Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje | 4 - 5 | - |
| ¹ Be dangčio | | |
| ² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį. | | |

8 Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

8.1 Išjungimo laikmatis




Leidžia užprogramuoti ruošimo laiką kelioms maisto ruošimo zonoms. Šiam laikui pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.

Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas.
2. Paspauskite .
- ✓ Pradeda šviesti kaitvietės indikatorius .
3. Nustatymo srityje nustatykite laiką.
 - Norėdami nustatyti trumpesnį nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą vertę visada pirmiausia palieskite 0.
4. Patvirtinkite paspausdami .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
- ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.

Pastaba. Jei vienai iš maisto ruošimo zonų, kuriai aktyvintas PerfectFry Sensor, užprogramuojamas ruošimo laikas, jis pradedamas skaičiuoti, kai tik pasiekama pasirinkta temperatūros pakopa.



Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite .
3. Patvirtinkite paspausdami .




8.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Viryklė neišsijungia automatiškai.

Laikmatis įjungimas

1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
3. Patvirtinkite paspausdami .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.
- ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir ekranai mirksės.


Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Palieskite .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite .
3. Patvirtinkite paspausdami .



8.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.


Count-up timer įjungimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

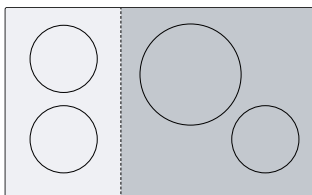
Count-up timer išjungimas

1. Palieskite . Sekundmatis sustoja. Laikmačio rodmenys šviečia toliau.
2. Palieskite . Rodmenys užgęsta.



9 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami  kaitinimo lygį.




Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.



9.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Įsiziėbia indikatorius .
- ✓ Funkcija įjungta.

9.2 PowerBoost išjungimas

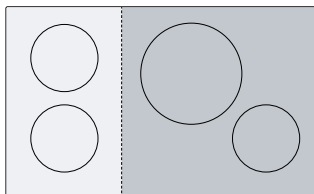
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Indikatorius  užgęsta ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis .
- ✓ Funkcija pasyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis ši funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

10 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę \mathcal{G} .

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.



10.1 Naudojimo rekomendacijos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.
- Kaistančios tuščios keptuvės niekada nepalikite be priežiūros.

- Naudokite tik šaltą keptuvę.
- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.

10.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Du kartus spustelėkite \hat{b}_{boost} . Šviečia Pb .
- ✓ Funkcija įjungta.

10.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite \hat{b}_{boost} . Pb užgesa ir vėl perjungiamas maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis \mathcal{G} .
- ✓ Funkcija deaktyvinta.

Pastaba. Siekiant išvengti aukštos temperatūros, po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

11 Laikymo šiltai funkcija

Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams šiltai laikyti.

11.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.
 2. Per 10 sekundžių palieskite \mathcal{L} .
- Šviečia L .
- ✓ Funkcija įjungta.

11.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite \mathcal{L} .
- L užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

12 PerfectFry Sensor

Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietiniams ir kiaušiniams svieste kepti, daržovėms ar didkepsniams iki tam tikro laipsnio kepti, kontroliuojant temperatūrą. Kad ruošiant maistą nereikėtų dažnai pritaikyti galios lygio, vieną kartą pasirinkite pageidaujamą tikslinę temperatūrą. Po stiklo keramika esantys jutikliai matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją išlaiko per visą maisto ruošimo procesą. Ši funkcija naudojama visoms maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms \mathcal{L} .

12.1 Privalumai

- Palaikoma pastovi temperatūra, nekeičiant galios lygio.
- Aliejus neperkaista. Ruošiamas maistas nepridega.
- Maisto ruošimo zona kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą, todėl taupoma energija.

12.2 Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

| Pa-kopa | Tem-peratūra | Funkcijos |
|---------|--------------|---|
| 1 | 120 °C | Padažams ruošti ir tirštinti, daržovėms kepti |
| 2 | 140 °C | Maistui apkepti su alyvuogių aliejumi arba sviestu |
| 3 | 160 °C | Žuviai ir dideliems maisto produktams kepti |
| 4 | 180 °C | Džiūvėsiuose apvoliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti |
| 5 | 215 °C | Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė |




12.3 Rekomenduojamas maisto ruošimo indas

Šiai funkcijai sukurtas specialus maisto ruošimo indas, kuriame paruošiama tinkamiausiai.

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje www.bosch-home.com.


Pastaba. Galite naudoti ir kitą maisto ruošimo indą. Tačiau, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, faktinė temperatūra gali neatitikti nustatytosios.

12.4 PerfectFry Sensor įjungimas

1. Uždėkite tuščią maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite 
3. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą temperatūros pakopą.
 - ✓ Funkcija įsijungia.  mirksi, kol vėl pasiekama nustatyta tikslinė temperatūra.
 - ✓ Kai pasiekama tikslinė temperatūra, pasigirsta signalas ir  nustoja mirksėti.
4. Į ketuvs sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.

Pastaba. Jei kepatant reikės daugiau nei 250 ml aliejaus, įpilkite aliejaus ir po kelių sekundžių dėkite maistą.

12.5 PerfectFry Sensor išjungimas

- ▶ Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite 
- ✓ Funkcija pasyvinta.

12.6 Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

Toliau lentelėje nurodyta tinkamiausia temperatūros pakopa pasirinktiems patiekalams. Temperatūra δ ir ruošimo trukmė \ominus min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

| | δ | \ominus min |
|--|----------|---------------|
| Mėsa | | |
| Pjausnys | 4 | 6-10 |
| Pjausnys, apvoliotas džiovėsiuose | 4 | 6-10 |
| Filė | 4 | 6-10 |
| Kotletai | 3 | 10-15 |
| Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys | 4 | 10-15 |
| Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio | 5 | 6-8 |
| Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio | 5 | 8-12 |
| Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio | 4 | 8-12 |
| Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio | 5 | 10-15 |
| Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio | 5 | 20-30 |
| Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio | 3 | 10-20 |

| | δ | \ominus min |
|---|----------|---------------|
| Lašiniai | 2 | 5-8 |
| Malta mėsa | 4 | 6-10 |
| Mėsainis, 1,5 cm storio | 3 | 6-15 |
| Mėsos kukuliukai, 2 cm storio | 3 | 10-20 |
| Dešrelės | 3 | 8-20 |
| Čiorisas, šviežia dešra | 3 | 10-20 |
| Iešmeliai, kebabai | 3 | 10-20 |
| Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ | 4 | 7-12 |
| Žuvis ir jūrų gėrybės | | |
| Žuvies filė | 4 | 10-20 |
| Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose | 4 | 10-20 |
| Kepta žuvis, visa | 3 | 10-20 |
| Sardinės | 4 | 6-12 |
| Norveginiai omarai, krevetės | 4 | 4-8 |
| Kalmarai, sepijos | 4 | 6-12 |
| Patiekalai iš kiaušinių | | |
| Kiaušiniene su sviestu | 2 | 2-6 |
| Kiaušiniene | 4 | 2-6 |
| Plakta kiaušiniene | 2 | 4-9 |
| Omletas | 2 | 3-6 |
| Prancūziški skrebučiai | 3 | 4-8 |
| Prancūziški lietiniai, blynai, blynai „Tortitas“, takai | 5 | 1-3 |
| Daržovės | | |
| Keptos bulvės | 5 | 6-12 |
| Gruzdintos bulvytės | 4 | 15-25 |
| Bulviniai blynai | 5 | 2-4 |
| Svogūnai, kepti česnakai | 2 | 2-10 |
| Svogūnų žiedai | 3 | 5-10 |
| Cukinijos, baklažanai, paprikos | 2 | 4-12 |
| Žaliosios šparaginės pupelės | 3 | 4-15 |
| Grybai | 4 | 10-15 |
| Su aliejumi troškintos daržovės | 1 | 10-20 |
| Daržovės su traškia tešlos plutele | 4 | 5-10 |
| Šaldyti produktai | | |
| Vištienos gabalėliai | 4 | 10-15 |
| Žuvies piršteliai | 4 | 8-12 |
| Gruzdintos bulvytės | 5 | 4-8 |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai | 3 | 6-10 |
| Daržovių suktinukai | 4 | 10-30 |
| Pyragėliai, bulvių maltinukai | 5 | 3-8 |
| Padažai | | |
| Pomidorų padažas | 1 | 25-35 |
| Bešamelio padažas | 1 | 10-20 |
| Sūrio padažas | 1 | 10-20 |
| Saldūs padažai | 1 | 15-25 |
| Padažai, sutirštinti | 1 | 25-35 |
| Kitos | | |
| Keptas sūris | 3 | 7-10 |
| Skrebučiai | 3 | 6-10 |

| | ⌚ | ⊖ min |
|-------------------------|---|-------|
| Skrudinta duona | 4 | 4-8 |
| Sausi gatavi patiekalai | 1 | 5-10 |




| | ⌚ | ⊖ min |
|---|---|-------|
| Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pini- jos, skrudinti | 4 | 3-15 |
| Spragėsiai | 5 | 3-4 |

13 Apsauga nuo vaikų



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

13.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Spustelėkite .
 2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia indikatorius .
 - ✓ Kaitlentė užblokuota.

13.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

1. Spustelėkite .
 2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.

13.3 Automatinė apsauga nuo vaikų



Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo.

Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 13.

14 Apsauga valant

Suteikia galimybę užblokuoti valdymo skydelį valant, kad netikėtai nebūtų pakeistos nuostatos. Blokavimo funkcija neužblokuoja pagrindinio jungiklio.

14.1 Apsauga valant įjungimas

- ▶ Paspauskite . Pasigirsta įspėjamasis signalas ir šviečia .
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas. Likus 5 sekundėms iki išjungimo pasigirsta signalas.

14.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

15 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas. Maisto ruošimo zonoje rodoma *FB* ir ji išsijungia.

Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, įsijungimo laikas yra po 1–10 valandų. Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

16 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

16.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

| Indikatorius | Nuostatos | Vertė |
|--|-------------------|--|
|  <i>i</i> | Apsauga nuo vaikų | <i>0</i> – rankinė. ¹ <i>1</i> – Automatinė. <i>2</i> – išjungta. |
|  <i>2</i> | Garso signalai | <i>0</i> – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <i>1</i> – jungtas tik klaidų signalas. <i>2</i> – įjungtas tik patvirtinimo signalas. <i>3</i> – įjungti visi signalai ¹ . |

¹ Gamyklinė nuostata

| Indikatorius | Nuostatos | Vertė |
|--------------|---|---|
| ⊂ 3 | Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės. | 0 – Išjungta. ¹ 1 – Įjungta. |
| ⊂ 5 | Automatinis išjungimas | 00 – spėjamas garso signalas išjungiamas. ¹ 01:59 – laikas iki automatinio išjungimo. |
| ⊂ 6 | Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas | 1 – 10 sekundžių ¹ 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė |
| ⊂ 7 | Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios (žr. identifikacinę plokštelę). Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas „-“ ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio. | 0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3.5 – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia. |
| ⊂ 12 | Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę. | 0 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka. |
| ⊂ 0 | Gamyklinių nuostatų atkūrimas | 0 – individualios nuostatos ¹ . 1 – gamyklinės nuostatos. |

¹ Gamyklinė nuostata

16.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ①.
- Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį ☒.

| Informacija apie gaminį | Indikatorius |
|--|--------------|
| Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT) | 0 1 |
| Gamybos numeris | Fd |
| Gaminimo numeris 1 | 02. |
| Gaminimo numeris 2 | 0.5 |

- ✓ Pirmuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacija apie gaminį. Norėdami atverti atskirus rodmenis, palieskite nustatymo sritį.

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ☒.
- ✓ ⊂ 1 ir 0 šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Simbolį ☒ vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
6. 4 sekundes lieskite ☒.
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

16.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite ①.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

17 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatui. Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.

Prieš tikrindami įsitikinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį.

Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 13

17.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas




- Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
- Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite ⊂ 12.

3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonose mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

17.2 Rezultato tikrinimas

Toliau pateiktoje lentelėje galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą.

Rezultatas

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

Pastaba. Jei rezultatas netenkina, uždėkite maisto ruošimo indą ant mažesnės maisto ruošimo zonos, jei tokia yra.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

18 Valymas ir priežiūra

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

18.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklių galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje www.bosch-home.com.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

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

Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

18.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti šalta. Tik atsiradus dėmių dėl cukraus, ryžių krakmolo, plastiko ar aliuminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

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

Patarimai

- Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.

18.3 Kaitlentės rėmo valymas

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

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

19 Sutrikimų šalinimas

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

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 17

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

19.1 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

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

- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

19.2 Nurodymai indikacijos lauke

| Sutrikimas | Priežastis ir trikčių šalinimas |
|--|--|
| Nešviečia nė vienas indikatorius. | Nutrūko elektros srovės tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą. |
| Indikatoriai mirksi. | Sutriko elektroninės sistemos veikimas <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui. Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą. |
| $F2, F4, E7015, E8207, E8208$ | Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką. |
| $F5$ + galios lygis ir garsinis signalas | Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau. |
| $F5$ ir garso signalas | Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą. |
| $F1/F6$ | Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną. |
| $F8$ | Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Įjunkta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį. |
| $E9000/E9010$ | Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Susisieki su elektros energijos tiekėju. |
| $U400/E9011$ | Kaitlentė netinkamai prijungta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą. |
| dE | Aktyvintas demonstracinis režimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas. |

19.3 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatoriaus užesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

20 Utilizavimas

20.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

21 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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

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

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

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → *Ps! 13*

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

22 Kontroliniai patiekalai

Šios rekomenduojamos nuostatos skirtos bandymo įstaigoms, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus. Bandymai buvo atlikti naudojant mūsų maisto ruošimo indų rinkinius, skirtus indukcinėms kaitlentėms. Prireikus šiuos priedų rinkinius vėliau galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų internetinėje parduotuvėje.

22.1 Glajaus lydymas

Ingredientai: 150 g tamsaus šokolado (55 % kakavos).

- 16 cm Ø puodas be dangčio
 - Ruošimas: 1.5 galios pakopa

22.2 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Receptas pagal DIN 44550
Pradinė temperatūra 20 °C
Kaitinimas nemaišant

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 450 g
 - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
 - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

22.3 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Pvz., 5–7 mm skersmens lęšiai. Pradinė temperatūra 20 °C

Maždaug 1 min. pakaitinę pamaišykite

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 500 g
 - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 1 kg
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

22.4 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

Bešamelio padažo ruošimas

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, viską pakaitinkite.
 - Kaitinimas: trukmė 6 min., 2 galios pakopa
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirs.
 - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.
 - Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

22.5 Pieniška ryžių košė, verdama uždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Įkaitinkite neuždengę dangčiu. Pakaitinę 10 min. pamaišykite.
2. Nustatykite rekomenduojamą galios pakopą, į pieną suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos. Ruošimo laikas su įkaitinimu – maždaug 45 min.
 - 16 cm Ø puodas. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
 - 20 cm Ø puodas. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pamaišykite

22.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C temperatūros, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir nustatę mažą lygį lėtai virkite maždaug 50 min.
 - 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
 - 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
 - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

22.7 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

- 16 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 2 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

22.8 Kiaulienos nugarinės kepimas

Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus
 - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

22.9 Lietinių kepimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 55 ml tešlos vienam lietiniui
 - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

22.10 Šaldytų bulvyčių gruzdinimas

- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 2 l saulėgrąžų aliejaus. Vienam gruzdinimo ciklui: 200 g šaldytų bulvyčių, 1 cm storio.
 - Kaitinimas: 9 galios pakopa, kol aliejus įkais iki 180 °C.
 - Tolesnis ruošimas: 9 galios lygis

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Drošība | 19 |
| 2 | Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem | 21 |
| 3 | Vides aizsardzība un taupīšana | 22 |
| 4 | Piemēroti gatavošanas trauki | 22 |
| 5 | Iepazīšana..... | 24 |
| 6 | Pirms pirmās lietošanas reizes | 25 |
| 7 | Galvenā vadība..... | 25 |
| 8 | Laika funkcijas | 27 |
| 9 | PowerBoost..... | 27 |
| 10 | PanBoost | 27 |
| 11 | Siltuma uzturēšanas funkcija..... | 28 |
| 12 | PerfectFry Sensor | 28 |
| 13 | Bērna drošības funkcija | 29 |
| 14 | Tīrīšanas aizsardzība | 30 |
| 15 | Individuālā drošības izslēgšana..... | 30 |
| 16 | Pamatstatījumi | 30 |
| 17 | Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude | 31 |
| 18 | Tīrīšana un kopšana | 32 |
| 19 | Traucējumu novēršana..... | 32 |
| 20 | Likvidācija | 33 |
| 21 | Tehniskā servisa dienests..... | 34 |
| 22 | Pārbaudes ēdieni | 34 |



1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

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

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 mājtsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pultī. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

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 – 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.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu 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.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

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

⚠ 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.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ 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 34*

Iekārtā iekļuvus 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.

Pieskaroties metāla priekšmetiem, kuri saskaras ar ventilatoru, kas atrodas zem sildvirsmas, var gūt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Neglabājiet garus un asus metāla priekšmetus atvilktnēs zem sildvirsmas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvus 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 saplīsusi, var sagriezties.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

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 nesietiet 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. |

UZMANĪBU!

Šī sildvirsmas no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

- ▶ Ja zem sildvirsmas ir atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, kā arī papīru un salvetes. Šie priekšmeti var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai traucēt dzesēšanu.
- ▶ Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju ir jābūt vismaz 2 cm attālumam.

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.

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.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

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

4 Piemēroti gatavošanas trauki

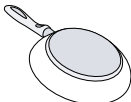
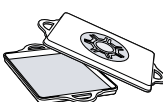
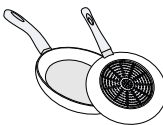
Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tātad magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam. Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka 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 31.

| Gatavošanas trauki | Materiāli | Īpašības |
|--|---|--|
|  <p>Ieteicamais gatavošanas trauks</p> | <p>Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.</p> | <p>Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.</p> |
|  <p>Piemērots</p> | <p>Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.</p> | <p>Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.</p> |
|  <p>Nav piemērots</p> | <p>Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.</p> <p>Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.</p> | <p>Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.</p> <p>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.</p> |
| <p>Nav piemērots</p> | <p>Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.</p> | |

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

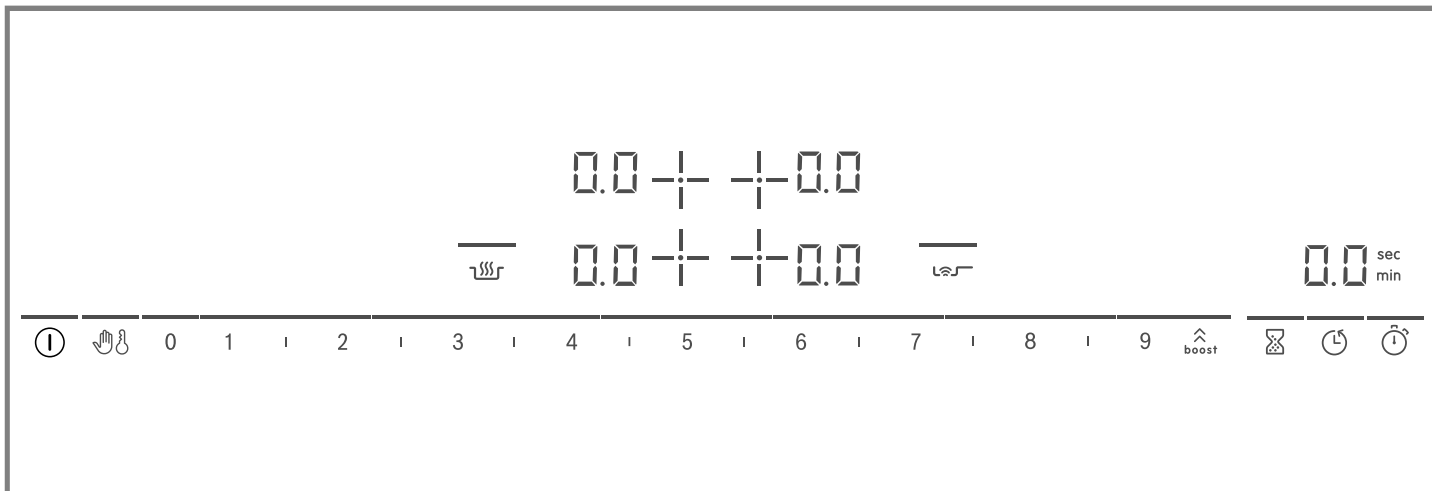
5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīti virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un ce-

pot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

5.2 Vadības panelis

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



Piezīmes

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

Skārietaustiņi

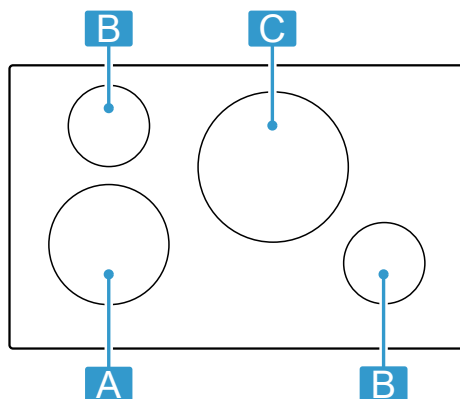
Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

| Sensors | Funkcija |
|------------|------------------------------|
| ① | Galvenais slēdzis |
| 👉 | Tīrīšanas aizsardzība |
| 👶 | Bērnu drošības funkcija |
| 0 1 2 3... | Iestatīšanas zona |
| ⬆️ | PowerBoost / PanBoost |
| ⌚ | Taimeris |
| 🕒 | Izslēgšanas taimeris |
| 🕒 | Count-up timer |
| 🔥 | Siltuma uzturēšanas funkcija |
| 👁️ | PerfectFry Sensor |
| + | Gatavošanas zonas izvēle |

Atkarībā no gatavošanas zonas statusa iedegas arī gatavošanas zonu un dažādu ieslēgto un pieejamo funkciju indikatoru.

5.3 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 | 2200 W |
| | PowerBoost | 3700 W |
| B Ø 14,5 cm | 9. jaudas līmenis | 1400 W |
| | PowerBoost | 2200 W |
| C Ø 28 cm | 9. jaudas līmenis | 2600 W |
| | PowerBoost | 3700 W |

5.4 Gatavošanas zona

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

| Zona | Gatavošanas zonas tips |
|------|----------------------------|
| ○ | Vienriņķa gatavošanas zona |

5.5 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 Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet vērā turpmākos ieteikumus.

6.1 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.

Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu.

→ *Lappuse 32*

6.2 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.

6.3 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē www.bosch-home.com.

Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.

→ *Lappuse 22*

7 Galvenā vadība

7.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①.
- Atskan signāls. Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas. Blakus gatavošanas zonām deg 0.0.
- ✓ Sildvirsmā ir gatava darbam.

ReStart

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

7.2 Sildvirsmas izslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①, līdz indikatori nodziest.
- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

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

7.3 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.

7.4 Padomi gatavošanai

- Uzsildot biezeņus, biežupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet tās.

1. Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas simbolam †.
- ✓ Indikators 0.0 izgaismojas spilgtāk.
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas 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 identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 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 izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz 0.0.
- ✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.

- 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.
- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeru varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi gatavojiet traukus gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdsus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 22

Gatavošanas ieteikumi

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

| | ☰☷ | ⌚ min |
|---|-----------|---------|
| Kausēšana | | |
| Šokolāde, glazūra | 1 - 1.5 | - |
| Sviests, medus, želatīns | 1 - 2 | - |
| Uzsildīšana un siltuma uzturēšana | | |
| Sautējums, piemēram, lēcu sautējums | 1.5 - 2 | - |
| Piens ¹ | 1.5 - 2.5 | - |
| Cepamdesiņas ¹ | 3 - 4 | - |
| Atkausēšana un uzsildīšana | | |
| Spināti, saldēti | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulašs, saldēts | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa | | |
| Kartupeļu klimpas ¹ | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Zivs ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana | | |
| Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Rīsu piena putra ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Kartupeļi ar mizu | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Vārīti kartupeļi | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

| | ☰☷ | ⌚ min |
|--|-----------|-----------|
| Nūdeles ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Sautējums | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Zupas | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Dārzeņi | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Dārzeņi, saldēti | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Sautējums ātrvārīšanas katlā | 4.5 - 5.5 | - |
| Sautēšana | | |
| Gaļas rulete | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Sautēts cepetis | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulašs ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā¹ | | |
| 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 bieza | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Putna krūtiņa, saldēta | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Kotletes (3 cm biezas) | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburgera gaļa (2 cm bieza) | 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 | 6.5 - 7.5 | - |
| Omlete (secīga cepšana) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Eļļā cepta vēršacs | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām¹ | | |
| Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi | 8 - 9 | - |
| 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 | - |

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

8 Laika funkcijas




Sildvirsmai ir dažādas gatavošanas laika iestatīšanas funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris
- Count-up timer

8.1 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. Atlasiet gatavošanas zonu un jaudas līmeni.
2. Nospiediet .
- ✓ Tiek izgaismots sildriņķa rādījums .
3. Iestatiet laiku iestatījumu zonā.
 - Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas īsāks par 10 minūtēm, pirms vajadzīgās vērtības iestatīšanas vienmēr pieskarieties 0.
4. Apstipriniet ar .
- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite.
- ✓ Kad gatavošanas laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas, un atskan signāls.

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



Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

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




8.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeru 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. Pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
3. Apstipriniet ar .
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.
- ✓ Iestatītā laika beigās atskan signāls.


Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Pieskarieties .
2. Mainiet laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz , lai izdzēstu laiku.
3. Apstipriniet ar .



8.3 Count-up timer

Hronometra funkcija rāda laiku, kas pagājis kopš aktivizēšanas.


Count-up timer ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

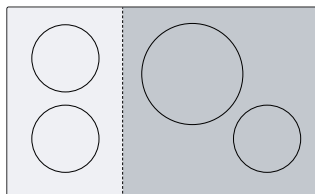
Count-up timer izslēgšana

1. Pieskarieties . Laika skaitīšana hronometrā tiek apturēta. Taimera rādījumi joprojām ir izgaismoti.
2. Pieskarieties . Indikatori nodziest.

9 PowerBoost

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




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



9.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties . Deg indikators .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

9.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties . Indikators  nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

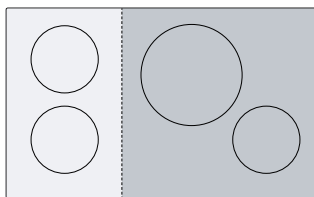
Piezīme: Noteiktos gadījumos šī funkcija var tikt izslēgta automātiski, lai aizsargātu elektroniskās sistēmas elementus sildvirsmas iekšienē.

10 PanBoost

Ar šo funkciju pannas var uzkarstēt ātrāk nekā ar .

lv Siltuma uzturēšanas funkcija

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



10.1 Lietošanas ieteikumi

- Neuzlieciet pannai vāku.
- Nekad nekarsējiet tukšas pannas bez uzraudzības.
- Izmantojiet tikai aukstas pannas.

- Izmantojiet tikai pannas ar pilnīgi līdzenu pamatni. Neizmantojiet pannas ar plānu pamatni.

10.2 PanBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Divreiz pieskarieties \hat{Pb} . Deg Pb .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

10.3 PanBoost izslēgšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties \hat{Pb} , nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni $\hat{9}$.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Lai novērstu pārmērīgu temperatūras paaugstināšanos, šī funkcija pēc 30 sekundēm automātiski izslēdzas.

11 Siltuma uzturēšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai.

11.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
 2. Nākamā 10 sekunžu laikā pieskarieties UUF . Deg Ua .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

11.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties UUF . Ua nodziest.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

12 PerfectFry Sensor

Iestatījums ir piemērots mērču pagatavošanai vai sabiezīnāšanai, pankūku cepšanai, olu cepšanai sviestā, dārzeņu vai steiku cepšanai līdz vēlamajai gatavības pakāpei un vienlaicīgai temperatūras kontrolēšanai.

Tā vietā, lai gatavojot regulāri pielāgotu jaudas pakāpi, vajadzīgo mērķa temperatūru izvēlieties 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 UF .

12.1 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.

12.2 Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

| Pa-kāpe | Temperatūra | Funkcijas |
|---------|-------------|--|
| 1 | 120 °C | Mērču gatavošana un sabiezīnāšana, dārzeņu cepšana |

| Pa-kāpe | Temperatūra | Funkcijas |
|---------|-------------|---|
| 2 | 140 °C | Apcepšana olīveļļā vai sviestā |
| 3 | 160 °C | Zivs un lielu produktu gabalu cepšana |
| 4 | 180 °C | Panētu, saldētu un grilētu produktu fritēšana |
| 5 | 215 °C | Grilēšana augstā temperatūrā un grilpannā |

12.3 Ieteicamais gatavošanas trauks




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

Ieteicamos gatavošanas traukus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētajā veikalā vai mūsu internetveikalā www.bosch-home.com.

Piezīme: Varat izmantot arī citu gatavošanas trauku. Atkarībā no izvēlētā gatavošanas trauka faktiski sasniegtā temperatūra var atšķirties no izvēlētās temperatūras pakāpes.


12.4 PerfectFry Sensor ieslēgšana

1. Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.

2. Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarities .
3. Turpmāko 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.
 - ✓ Funkcija tiek startēta. Līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, mirgo .
 - ✓ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un  pārstāj mirgot.
4. Ielejiet pannā taukvielu un ielieciet gatavojamos produktus.

Piezīme: Ja gatavošanai ir nepieciešami vairāk nekā 250 ml eļļas, vispirms ielejiet eļļu un pirms gatavojamo produktu ielikšanas pagaidiet dažas sekundes.

12.5 PerfectFry Sensor izslēgšana

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

12.6 Ieteikumi gatavošanai ar PerfectFry Sensor

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

| | \updownarrow | \ominus min |
|--|----------------|---------------|
| Gaļa | | |
| Šnicele | 4 | 6-10 |
| Šnicele, panēta | 4 | 6-10 |
| Fileja | 4 | 6-10 |
| Karbonādes | 3 | 10-15 |
| "Cordon bleu", Vīnes šnicele | 4 | 10-15 |
| Steiks, asiņains, 3 cm biezs | 5 | 6-8 |
| Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs | 5 | 8-12 |
| Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs | 4 | 8-12 |
| T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs | 5 | 10-15 |
| T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs | 5 | 20-30 |
| Vistas krūtiņa, 2 cm bieza | 3 | 10-20 |
| Speķis | 2 | 5-8 |
| Maltā gaļa | 4 | 6-10 |
| Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieza | 3 | 6-15 |
| Gaļas bumbiņas, 2 cm biezas | 3 | 10-20 |
| Desiņas | 3 | 8-20 |
| Čorizo, jēlā desa | 3 | 10-20 |
| Šašliks, kebabs | 3 | 10-20 |
| Giross | 4 | 7-12 |
| Zivis un jūras veltes | | |
| Zivs fileja | 4 | 10-20 |

| | | |
|---|----------------|---------------|
| | \updownarrow | \ominus min |
| Zivs fileja, panēta | 4 | 10-20 |
| Zivs, cepta, vesela | 3 | 10-20 |
| Sardīnes | 4 | 6-12 |
| Vēžveidīgie, garneles | 4 | 4-8 |
| Tinteszivs, sēpija | 4 | 6-12 |
| Olu ēdieni | | |
| Sviestā cepta vēršacs | 2 | 2-6 |
| Vēršacs | 4 | 2-6 |
| Olu kultenis | 2 | 4-9 |
| Omlete | 2 | 3-6 |
| Franču tostermaize | 3 | 4-8 |
| Plānās, biezas pankūkas, tako | 5 | 1-3 |
| Dārzeni | | |
| Cepti kartupeļi | 5 | 6-12 |
| Fritēti kartupeļi | 4 | 15-25 |
| Kartupeļu pankūkas | 5 | 2-4 |
| Sīpoli, cepti ķiploki | 2 | 2-10 |
| Sīpolu gredzeni | 3 | 5-10 |
| Cukīni, baklažāni, paprika | 2 | 4-12 |
| Zaļie sparģeļi | 3 | 4-15 |
| Sēnes | 4 | 10-15 |
| Eļļā sautēti dārzeni | 1 | 10-20 |
| Dārzeni tempuras mīklā | 4 | 5-10 |
| Sasaldēta pārtika | | |
| Vistas nageti | 4 | 10-15 |
| Zivju pirkstiņi | 4 | 8-12 |
| Fritēti kartupeļi | 5 | 4-8 |
| Pannā gatavojami ēdieni | 3 | 6-10 |
| Dārzeņu rullīši | 4 | 10-30 |
| Pastētes, kroketes | 5 | 3-8 |
| Mērces | | |
| Tomātu mērce | 1 | 25-35 |
| Bešamela mērce | 1 | 10-20 |
| Siera mērce | 1 | 10-20 |
| Saldās mērces | 1 | 15-25 |
| Mērces, sabiezinātas | 1 | 25-35 |
| Citas | | |
| Cepts siers | 3 | 7-10 |
| Grauddēti maizes kubiņi | 3 | 6-10 |
| Grauddēta maize | 4 | 4-8 |
| Sausie pusfabrikāti | 1 | 5-10 |
| Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti | 4 | 3-15 |
| Popkorns | 5 | 3-4 |

13 Bērnu drošības funkcija

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

13.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

1. Pieskarieties ①.
2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Indikators ③ deg 10 sekundes.
- ✓ Sildvirsmas ir bloķēta.

13.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

1. Pieskarieties ①.

2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

13.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 30*.

14 Tīrīšanas aizsardzība

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

14.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

- ▶ Nospiediet ④. Atskan brīdinājuma signāls, un deg ⑤.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. 5 sekundes pirms izslēgšanas atskan signāls.

14.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▶ Pieskarieties ④.
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

15 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.

16 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

16.1 Pamatiestatījumu pārskats

| Indikators | Iestatījums | Vērtība |
|------------|--|--|
| c 1 | Bērnu drošības funkcija | 0 – Manuāli. ¹ 1 – Automātiski. 2 – Izslēgts. |
| c 2 | 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. ¹ |
| c 3 | 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. ¹ 1 – ieslēgts. |
| c 5 | Automātiska izslēgšana | 00 – izslēgts. ¹ 01-99 – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai. |
| c 6 | Taimera beigu skaņas signāla ilgums | 1 – 10 sekundes ¹ 2 – 30 sekundes 3 – 1 minūte |

¹ Rūpnīcas iestatījums

| Indikators | Iestatījums | Vērtība |
|------------|---|--|
| c 7 | 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 (skatīt datu plāksnīti). 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 ¹ . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. 3.5 – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 – Sildvirsmas maksimālā jauda. |
| c 1 2 | Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti. | 0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots. |
| c 0 | Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem | 0 – Individuāli iestatījumi ¹ . 1 – Rūpnīcas iestatījumi. |

¹ Rūpnīcas iestatījums

16.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties ☒.

| Informācija par izstrādājumu | Indikators |
|---|------------|
| Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK) | 0 1 |
| Izgatavošanas numurs | Fd |
| 1. izgatavošanas numurs | 02. |
| 2. izgatavošanas numurs | 0.5 |

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

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ☒.
✓ c 1 un 0 deg kā noklusējuma iestatījums.
- Vairākkārt pieskarieties ☒, līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
- Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
- Uz 4 sekundēm pieskarieties ☒.
✓ Iestatījumi ir saglabāti.

16.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pieskarieties ①.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

17 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.

Piekļuvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 30*

17.1 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 1 2.
- Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums $_$.
- ✓ Tiek veikta pārbaude.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

17.2 Rezultāta pārbaude

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

| Rezultāts |
|--|
| 0 Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst. |
| 1 Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla. |
| 2 Gatavošanas trauks silst pareizi, un gatavošana norit bez problēmām. |

Piezīme: Gadījumos, kad rezultāts nav optimāls, uzlieciet gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas, ja tāda ir.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.

18 Tīrīšana un kopšana

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

18.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, tirdzniecības vietās vai internetveikalā www.bosch-home.com.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

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

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

18.2 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katrreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Prasība: Sildvirsmai jābūt atdzisušai. Vienīgi tad, ja tie ir cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmā 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.

18.3 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.

19 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 34

⚠ 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.

19.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums E , turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiat 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.

19.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

| Traucējums | Cēlonis un problēmu novēršana |
|---------------------------|--|
| Nedeg neviens indikators. | Pārtraukta elektroapgāde. ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. |

| Traulcējums | Cēlonis un problēmu novēršana |
|--|--|
| Nedeg neviens indikators. | Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai. |
| Mirgo indikatori. | Elektroniskās sistēmas darbības traucējums ▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i> | Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu. |
| <i>F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls</i> | Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam. |
| <i>F5 un skaņas signāls</i> | Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu. |
| <i>F1/F6</i> | Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodziestis, varat turpināt gatavošanu. |
| <i>F8</i> | Gatavošanas zona ir pārkarusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu. |
| <i>E 9000/E9010</i> | Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▶ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru. |
| <i>U400/E9011</i> | Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▶ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu. |
| <i>d E</i> | Sildvirsmas nav pareizi pievienotas. ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu. |
| | Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts. |

19.3 Parasti ierīces trokšņi

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

20 Likvidācija

20.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

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

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



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

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

21 Tehniskā servisa dienests

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 ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

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

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

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

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietatījumos → *Lappuse 30*.

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

22 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.

22.1 Šķidrās šokolādes glazūras kausēšana

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

- Katls Ø 16 cm bez vāka
 - Gatavošana: jaudas līmenis 1.5

22.2 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 1.5
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 800 g
 - Uzkarsēšana: ilgums 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5

22.3 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 1.5

- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 1 kg
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5

22.4 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 šķip-sna 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 uzvārījies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz gatavošanas zonas, nemitīgi maisot.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2

22.5 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 8.5
 - 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 gramu sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis — 3, apmaisiet pēc 10 min

22.6 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 gramu sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
 - 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 gramu sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5

22.7 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 2.5

22.8 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

22.9 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

22.10 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



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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001688439 (040223)

It, lv