



**BOSCH**

**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Induction hob

**PIB...FB..**

[It]  
[Iv]

Naudotojo vadovas  
Lietotāja rokasgrāmata

2  
17

# Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



## Turinys

<b>1</b>	<b>Sauga</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Kaip išvengti materialinės žalos</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Aplinkosauga ir taupymas</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Tinkamas maisto ruošimo indas</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>Susipažinimas</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Svarbiausia informacija apie valdymą</b>	<b>8</b>
<b>7</b>	<b>Laiko funkcijos</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>PowerBoost</b>	<b>10</b>
<b>9</b>	<b>Apsauga nuo vaikų</b>	<b>10</b>
<b>10</b>	<b>Individualus apsauginis išjungimas</b>	<b>11</b>
<b>11</b>	<b>Pagrindinės nuostatos</b>	<b>11</b>
<b>12</b>	<b>Maisto ruošimo indo bandymas</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>Valymas ir priežiūra</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>Sutrikimų šalinimas</b>	<b>13</b>
<b>15</b>	<b>Utilizavimas</b>	<b>14</b>
<b>16</b>	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b>	<b>15</b>
<b>17</b>	<b>Kontroliniai patiekalai</b>	<b>15</b>



## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produkta. Jų gali prieikti 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 gérimus,
- jis nepaliekanas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždarose 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 stimulatorių 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 nežinimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudimu bei suprantą 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 laidų.

## 1.4 Saugus naudojimas

### **⚠ ISPĖJIMAS – 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 nelaimingu 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 nebéra puodų ir keptuvių.

Maisto produktai gali užsidegti.

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

### **⚠ ISPĖJIMAS – 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 nelaimingu 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.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius jtrūkės, 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, tuo pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 15

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštų slėgių valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

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

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

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

### **⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

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

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.
  - ▶ Niekada nenaudokite sušalusiu 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 jtrūkės arba sulūžęs, galima įsipjauti.

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

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

## **2 Kaip išvengti materialinės žalos**

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

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Démès	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebékite ruošimo procesą.
Démès, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Démès, gilūs stiklo pažeidimai arba jtrūkimi	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar alumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Démès, spalvos pažeidimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvésusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba jtrūkimai	Jtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkites nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.
Ibrėžimai, spalvos pažeidimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patirkrinkite indus. Norédami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Ibrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbastalo, nedékite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai!	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusiu indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedékite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedékite kepimo popieriaus ar aluminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rémo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

**DĖMESIO!**

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažių arba smailių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluosčių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.
- ▶ Tarp stalčių 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 išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

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

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždékite 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 vartoja daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

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

Dangčių nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakelite dangčių, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangčių.

- Pro stiklinį dangčių galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldamai 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 lygi.

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

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES) Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internte, savo prietaiso gaminio puslapye.

## 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 atitinkti maisto

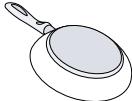
ruošimo zonas dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

### 4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

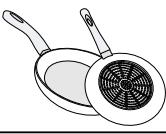
Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažistamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokštias.

Ijungę Maisto ruošimo indo bandymas galite patikrinti, ar jūsų maisto ruošimo indas tinkamas. Daugiau informacijos rasite

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 12.

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 atpažistamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra atpažistamas.

## **It Tinkamas maisto ruošimo indas**

Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis. 	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.
	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu. 	Tai sumažina feromagnetinjį plotą, todėl maisto ruošimo indui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami nentinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
Netinka	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	

### **Pastabos**

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

## 5 Susipažinimas

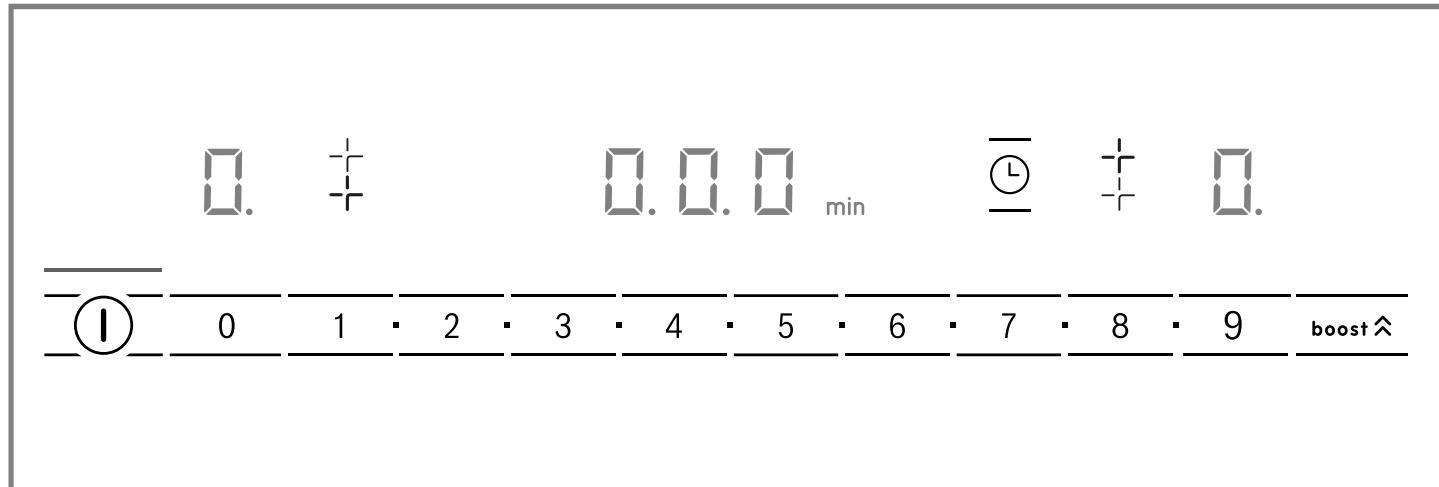
### 5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

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 neatitinkti paveikslėlio.



#### Pastabos

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

#### Pasirinkimo jutikliai

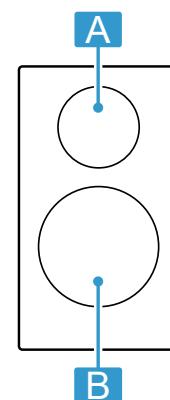
Kaitlentei įkaitus ima švesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

Jutiklis	Funkcija
①	Pagrindinis jungiklis
‡/‡	Maisto ruošimo zonas pasirinkimas
0 1■2■...8■9	Nustatymo sritis
boost ↗	PowerBoost
⌚	Laikmačio funkcijos / Apsauga nuo vaiku

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 14,5 cm	9 galios lygis PowerBoost	1400 W 2200 W
B Ø 21 cm	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W

## 5.4 Maisto ruošimo zona

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

Sritis	Maisto ruošimo zonas 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 šiltā.

# 6 Svarbiausia informacija apie valdymą

## 6.1 Kaitlentės ijjungimas

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

### ReStart

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

## 6.2 Kaitlentės išjungimas

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

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

## 6.3 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 lygi.

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, palieskite .
- ✓ Šviečia , o po juo – .

## 6.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prieikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygi.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbties garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygi. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tieksite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gaminatojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinite, kad aliejus nerūktų.
- Noredami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.

2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygi.

- ✓ Galios lygis nustatytas.

**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 uždésite prieš ją ijjungdami, ijjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirenkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

### Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonas išjungimas

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

- 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 (  min) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė ( min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

  min

### Lydymas

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygi.

	$\text{--}$	⌚ min
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Virtos dešrelės <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
<b>Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant</b>		
Bulvių kukuliai <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Žuvis <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Makaronai <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Troškinio ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Troškinimas ar kepimas nau-dojant mažai riebalų <sup>1</sup></b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvēsiuose	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Be dangčio<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygi.

	$\text{--}$	⌚ min
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvēsiuose	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.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filé, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filé, apibarstyta džiūvėsiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiūvėsiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	7 - 8	15 - 20
Šaldytų patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
<b>Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis<sup>1</sup></b>		
Užšaldytų produktų, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalieliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvēsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiūvėsiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

<sup>1</sup> Be dangčio<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygi.

## 7 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra jvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

### 7.1 Išjungimo laikmatis

Šia funkcija galite vienai arba kelioms maisto ruošimo zonoms užprogramuoti ruošimo laiką. Pasibaigus laikui maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.

#### Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir galios lygi.

2. Du kartus palieskite .
- ✓ Šviečia maisto ruošimo zonas simbolis .
3. Tuomet per 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.
  - Norėdami nustatyti trumpesnį nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydamis pageidaujamą vertę visada pirmiausia palieskite 0.
- ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
- ✓ Pasibaigus ruošimo laikui, pasigirsta signalas.
4. Palieskite .
- ✓ Rodmenys užgėsta, o garso signalas nutyla.

### Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Du kartus palieskite , tada pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Norėdami ištinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite .

## 7.2 Laikmatis

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

### Laikmatis išjungimas

1. Kelis kartus palieskite , kol pradės švesti rodmuo .
- ✓ Indikatoriuje šviečia .

2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
  - ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.
  - ✓ Pasibaigus ruošimo laikui, pasigirsta signalas.
3. Palieskite .
- ✓ Rodmenys užgėsta, o garso signalas nutyla.

### Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Kelis kartus palieskite , kol pradės švesti rodmuo .
2. Norėdami ištinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite .

## 7.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

### Count-up timer išjungimas

1. Palieskite .
- ✓ Indikatoriuje šviečia .
2. Paskui palieskite bet kurį nustatymo srities simbolį.
  - ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.

### Count-up timer išjungimas

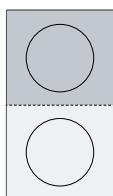
1. Palieskite .
2. Paskui palieskite bet kurį nustatymo srities simbolį.
  - ✓ Veikimo laiko programavimo funkcijos rodmenys užgėsta.
  - ✓ Funkcija išjungta.

## 8 PowerBoost

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

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

Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonas indikatorius mirksisi  ir . Paskui automatiškai nustatomas kaitinimo lygis , tačiau funkcija neaktyvinama.



### 8.1 PowerBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite **boost** .
- ✓ Šviečia .
- ✓ Funkcija įjungta.

### 8.2 PowerBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite **boost** .
- ✓  neberodomasis.
- ✓ Maisto ruošimo zonoje šviečia .
- ✓ Funkcija išjungta.

**Pastaba.** Kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai, tam tikromis aplinkybėmis priešais automatiškai išjungia galios didinimo funkciją.

## 9 Apsauga nuo vaikų

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

### 9.1 Apsauga nuo vaikų išjungimas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

- 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia .
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

### 9.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

- 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.

### 9.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiek-vieną kartą po kaitlentės išjungimo.

Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 11.

## 10 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksplotuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas.  
Maisto ruošimo zonoje rodoma **F8** ir ji išsijungia.  
Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygi, išjungimo laikas yra po 1–10 valandų.

Norédami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

## 11 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

### 11.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 1	Apsauga nuo vaikų	0 – rankinė. <sup>1</sup> 1 – Automatinė. 2 – išjungta.
c 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – išjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – išjungti visi signalai <sup>1</sup> .
c 3	Energijos sąnaudų rodymo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	0 – Išjungta. <sup>1</sup> 1 – Ijungta.
c 5	Automatinis išjungimas	00 – spėjamasis garso signalas išjungiamas. <sup>1</sup> 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių <sup>1</sup> 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė
c 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Tikslius duomenis rasite specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatyta galios ribą, rodomas – ir negali te pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 2 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3 – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4 – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
c 9	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas	0 – neribojama: galite nustatyti paskutinę pasirinktą maisto ruošimo zoną jos nesirinkdami iš naujo. <sup>1</sup> 1 – ribojama: paskutinį kartą pasirinktą maisto ruošimo zoną galite nustatyti per 10 sekundžių nuo pasirinkimo. Vėliau maisto ruošimo zoną prieš nustatydami turėsite pasirinkti iš naujo.

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

Indikato- rius	Nuostatos	Vertė
$c \cap 2$	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	$\emptyset$ – netinka. $/$ – neoptimalu. $2$ – tinka.
$c \emptyset$	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	$\emptyset$ – individualios nuostatos <sup>1</sup> . $/$ – gamyklinės nuostatos.

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

## 11.2 Apie pagrindines nuostatas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Norédami įjungti kaitlentę, palieskite ①.
2. Per 10 sekundžių pasirinkite ir 4 sekundes lieskite simbolį ④.

Informacija apie gaminį	Indikato- rius
Klientų aptarnavimo tarnybos techni- nės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	$\emptyset /$
Gamybos numeris	$F_d$
Gaminimo numeris 1	$02.$
Gaminimo numeris 2	$0.5$

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

3. Norédami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ④.
- ✓  $c$  ir  $/$  šviečia pakaitomis, o  $\emptyset$  šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Kelis kartus palieskite ④, kol bus parodyta norima funkcija.
5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
6. 4 sekundes lieskite ④.
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

## 11.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

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

# 12 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatuui.

Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.

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

Pasiekiamama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 11

## 12.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

1. Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonas, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite  $c \cap 2$ .
3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonose mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

## 12.2 Rezultato tikrinimas

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

### Rezultatas

- $\emptyset$  Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista.
- $/$  Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai.
- $2$  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.

Norédami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

## 13 Valymas ir priežiūra

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

### 13.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite išsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://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
- Indaplovų valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

### 13.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridgegtų, kaitlentę valykite po kiekvieno naudojimo.

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti šalta. Atsiradus dėmių dėl cukraus, plastiko ar aluminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
  2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemonė.
- Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuočės.

**Patarimas.** Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

### 13.3 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.

## 14 Sutrikimų šalinimas

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

#### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavoju!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavoju.

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

#### ⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavoju!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

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

### 14.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	<p>Nutrūko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus.</li> </ul>
	<p>Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.</li> </ul>

<b>Sutrikimas</b>	<b>Priežastis ir trikčių šalinimas</b>
Nešviečia nė vienas indikatorius.	<p>Sutriko elektroninės sistemos veikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.</li> </ul>
Indikatoriai mirksi.	<p>Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 70/15, E 8207, E 8208</i>	<p>Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvés. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.</li> </ul>
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninę sistemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesta. Galite maistą ruošti toliau.</li> </ul>
<i>F5</i> ir garso signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniu užgesus galite toliau ruošti maistą.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	<p>Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotos jos darbinis paviršius.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvés, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.</li> </ul>
<i>F8</i>	<p>Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Išjungė individualus apsauginis išjungimasis. Kad galėtumėte nustatyti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką, kad indikatorius išsijungtu.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	<p>Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.</li> </ul>
<i>U400</i>	<p>Kaitlentė netinkamai prijungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.</li> </ul>
<i>dE</i>	<p>Aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.</li> </ul>

### **14.3 Normalūs prietaiso garsai**

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatorių ūžesį, ritmiškus garsus arba vibrus.

## **15 Utilizavimas**

### **15.1 Seno prietaiso utilizavimas**

Jei ekologiskai utilizuosite prietaisą, tame esančias vertingas medžiagos 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.

## 16 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite išsigti 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 nurodymu jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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

### 16.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (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. → Psl. 11

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

## 17 Kontroliniai patiekalai

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

### 17.1 Glajaus lydymas

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

- 16 cm Ø puodas be dangčio
  - Ruošimas: 1. galios pakopa

### 17.2 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. galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
  - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
  - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis

### 17.3 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. galios lygis

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

### 17.4 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 užvirbs.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa
3. Bešamelio padažui užvirbus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.
  - Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

### 17.5 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.
  - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis

## **It Kontroliniai patiekalai**

- 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.
  - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pa-maišykite

## **17.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu**

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pienuj kaititus 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.
    - 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.
    - Tolesnis ruošimas: 2. galios lygis

## **17.7 Ryžių virimas**

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

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

## **17.8 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

## **17.9 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

## **17.10 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 .....	17
2	Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem .....	19
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	20
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	20
5	Iepazīšana.....	22
6	Galvenā vadība.....	23
7	Laika funkcijas .....	24
8	PowerBoost.....	25
9	Bērnu drošības funkcija .....	25
10	Individuālā drošības izslēgšana.....	26
11	Pamatiestatījumi .....	26
12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbau- de .....	27
13	Tīrišana un kopšana .....	27
14	Traucējumu novēršana.....	28
15	Likvidācija .....	29
16	Tehniskā servisa dienests.....	29
17	Pārbaudes ēdieni .....	29



## 1 Drošība

Ievērojet 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. Šīlaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtrauktī;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas viedes telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pulsti. 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 sasniegusi 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 ie-spējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotātāties 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 kabēla tuvumā.

#### 1.4 Droša lietošana

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās 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 ugunsdzēšanas segu.

Sildvirasma 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.

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirasma pārsegus.

Katrū reizi pēc sildvirasma izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

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

Pārtikas produkti var aizdegties.

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

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirasma 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, dakšīnas, karotes un vākus.

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

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsusī, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecieni.
- ▶ 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 29*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecieni.

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

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

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

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

- Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusī, var sagriezties.
- Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusī, nelietojiet to.

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

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

- Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.
- Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.
- Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

## **2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem**

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

<b>Bojājums</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojet 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 tīrišanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrišanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Šķikras, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdišana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Šķikas	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.	Nolieciet 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 atvilktnē, 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.

Paceļiet 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 līdzēnām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderigu 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.

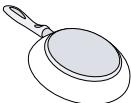
Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku varētu pareizi identificēt, jāievēro gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzēnām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude varat pārbaudīt gatavošanas trauka piemērotību. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 27.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
leteicamais gatavošanas trauks	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modeļis, kas labi sadala siltumu.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
	Feromagnētiski gatavošanas trauki no emalēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.

Piemērots	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.
	Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Tās samazina feromagnētisko laukumu, tādēļ gatavošanas traukam var pievadīt mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karsēti.
Nav piemērots	Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.	

**Piezīmes**

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

## 5 lepazīšana

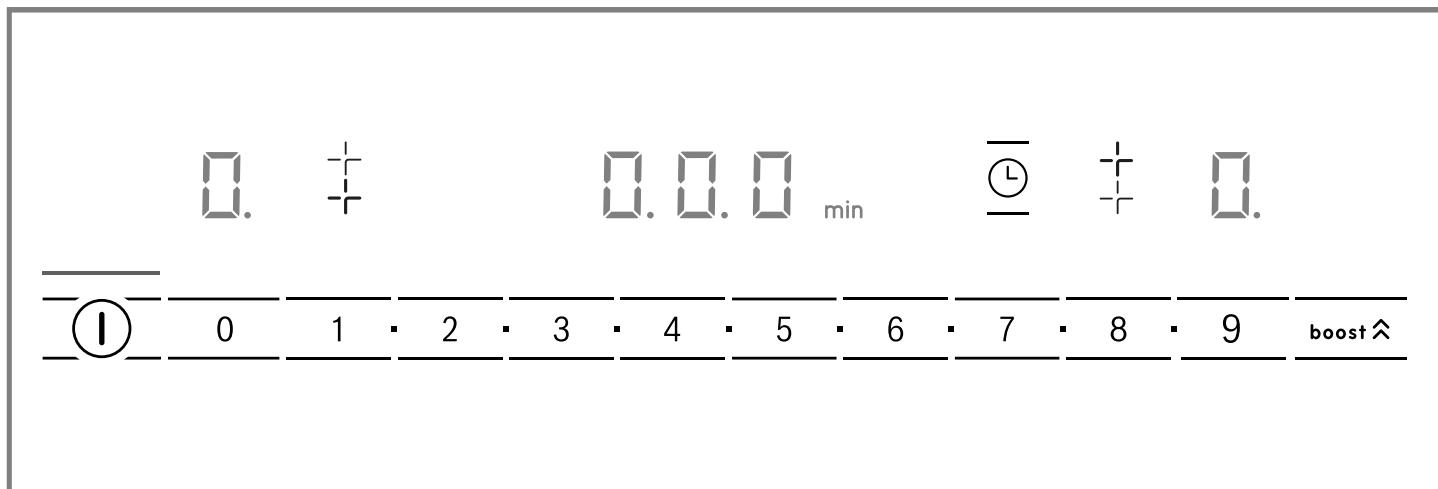
### 5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

pot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrišana. 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

- Uzturiet vadības paneli vienmēr tīru un sausu.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Var pārkarst elektronika.

#### Izvēles sensori

Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo tausītu simboli.

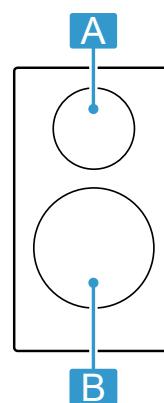
#### Sensors Funkcija

①	Galvenais slēdzis
+/+	Gatavošanas zonas izvēle
0 1■2■...8■9	Iestatīšanas zona
boost ↑	PowerBoost
🕒	Taimera funkcijas / Bērnu drošības funkcija

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

### 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 14,5 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	1400 W 2200 W
B Ø 21 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 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

Sildvirsmas 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 Galvenā vadība

## 6.1 Sildvirsmas ieslēgšana

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

### ReStart

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

## 6.2 Sildvirsmas izslēgšana

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

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

## 6.3 Jaudas līmena iestatīšana gatavošanas zonās

Gatavošanas zonai ir 17 jaudas pakāpes ar vērtībām no 1 līdz 9 un ar starpvērtībām. Izvēlieties jaudas pakāpi, kas ir vislabāk piemērota gatavojamajiem produktiem un plānotajam gatavošanas procesam.

1. Lai izvēlētos gatavošanas zonu, pieskarieties ‡.
- ✓ Deg ˘ un zem tā \_.

## 6.4 Padomi gatavošanai

- Uzsildot biezeņus, biezzupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaišiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojet slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tikiļdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas uzlieciet gatavošanas traukam vāku līdz ēdienu pasniegšanai.
- Gatavojojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeri varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi tgatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojet virtuves cīmrus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Psl. 20

2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas pakāpi.
- ✓ Jaudas pakāpe ir iestatīta.

**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 sildvirsmas izslēgsies.

## Jaudas līmena mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

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

## Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (—=—). Gatavošanas ilgums (① min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezu ma un kvalitātes.

Kausēšana	—=—	① min
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Cepamdesīgas <sup>1</sup>	3 - 4	-
1 Bez vāka 2 Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.		

	$\text{--} \equiv$	$\odot \text{ min}$
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, sasaldēts	3 - 4	35 - 55
<b>Vārišana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārišanās līmena</b>		
Kartupeļu klimpas <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Zīvs <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Rīsu piena putra <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Nūdeles <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeni	2. - 3.	10 - 20
Dārzeni, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Sautējums ātrvārišanas katlā	4. - 5.	-
<b>Sutināšana</b>		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā <sup>1</sup></b>		
Šniciele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Bez vāka<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8-8. gatavošanas līmenī.

	$\text{--} \equiv$	$\odot \text{ min}$
Saldēta šniciele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezis)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm biezis)	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
Kotlettes (3 cm biezas)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm biezis)	6 - 7	10 - 20
Zīvs un zīvs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zīvs un zīvs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zīvs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeni un sēnu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdienu, dārzeni, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdienu, piemēram, gatovošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6. - 7.	-
Omlete (secīga cepšana)	3. - 4.	3 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
<b>Fritēšana, 150-200 g porcijās 1-2 l eļļā, fritēšana pa porcijām<sup>1</sup></b>		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Kroketes, sasaldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zīvs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez vāka<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8-8. gatavošanas līmenī.

## 7 Laika funkcijas

Sildvirsmai ir pieejamas dažādas funkcijas gatavošanas laika iestatīšanai:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris
- Count-up timer

### 7.1 Izslēgšanas taimeris

Ar šo funkciju gatavošanas laiku var ieprogrammēt vienai vai vairākām gatavošanas zonām. Pēc iestatītā laika gatavošanas zona izslēdzas automātiski.

#### Izslēgšanas taimeris ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un jaudas pakāpi.
2. Divreiz pieskarieties  $\odot$ .
- ✓ Deg gatavošanas zonas  $\odot$ .

3. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.
  - Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas īsāks par 10 minūtēm, pirms vajadzīgās vērtības iestatīšanas vienmēr pieskarieties 0.
  - ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite.
  - ✓ Kad ir pagājis gatavošanas laiks, atskan signāls.
4. Pieskarieties  $\odot$ .
  - ✓ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

#### Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

1. Divas reizes pieskarieties  $\odot$  un tad izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Lai izdzēstu laiku, mainiet gatavošanas laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz 00.

## 7.2 Taimeris

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

### Taimeris ieslēgšana

1. Vairākkārt pieskarieties , līdz deg .
- ✓ Displejā redzams **00**.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
- ✓ Sākas laika atskaite.
- ✓ Kad ir pagājis gatavošanas laiks, atskan signāls.
3. Pieskarieties .
- ✓ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

### Taimeris leslēdziet vai izslēdziet

1. Vairākkārt pieskarieties , līdz deg .
2. Iestatīšanas zonā mainiet laiku vai iestatiet **00**, lai dzēstu laiku.

## 8 PowerBoost

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

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

Pretējā gadījumā atlasītās gatavošanas zonas displejā mirgo **b** un .

Pēc tam automātiski ir iestatīts 

## 9 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmi ir aprīkota ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

### 9.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

**Prasība:** Sildvirsmai ir jābūt izslēgtai.

- Uz 4 sekundēm pieskarieties .
- ✓ 10 sekundes deg .
- ✓ Sildvirsmi ir bloķēta.

### 7.3 Count-up timer

Hronometra funkcija rāda laiku, kas pagājis kopš aktivizēšanas.

### Count-up timer ieslēgšana

1. Pieskarieties .
- ✓ Displejā deg  un **00**.
2. Pēc tam pieskarieties jebkuram simbolam iestatīšanas zonā.
- ✓ Sākas laika atskaite.

### Count-up timer izslēgšana

1. Pieskarieties .
2. Pēc tam pieskarieties jebkuram simbolam iestatīšanas zonā.
- ✓ Nodziest darbības laika programmēšanas funkcijas indikatori.
- ✓ Funkcija ir izslēgta.

### 8.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **boost** .
- ✓ Deg **b**.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

### 8.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **boost** .
- ✓ **b** vairs netiek rādīts.
- ✓ Gatavošanas zonā deg .
- ✓ Funkcija ir izslēgta.

**Piezīme:** Lai pasargātu sildvirsmas iekšējos elektroniskas komponentus, šī funkcija noteiktos apstākļos izslēdzas automātiski.

### 9.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

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

### 9.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsit nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 26*.

## 10 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda **F8** un izslēdzas. Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taučiņu.

## 11 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 11.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 1	Bērnu drošības funkcija	0 – Manuāli. <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> .
c 3	Enerģijas patēriņa indikators Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas izslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Indikatora precīzitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.	0 – izslēgts. 1 – ieslēgts.
c 5	Automātiska izslēgšana	00 - izslēgts. 01-99 – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
c 6	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	1 – 10 sekundes <sup>1</sup> 2 – 30 sekundes 3 – 1 minūte
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. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmu ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts <b>–</b> , un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	0 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 2 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. 3 – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. 4 – 4000 W. 4 – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... 5 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks	0 - Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. <sup>1</sup> 1 – Ierobežots: pēdējo lietoto gatavošanas zonu var iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam gatavošanas zona pirms iestatīšanas ir jāizvēlas no jauna.
c 12	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 <sup>1</sup> . 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

### 11.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties **①**.

2. Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties **②**.

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodalū saraksts (TK)	0 /
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Lai skatītu atsevišķos rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.
- 3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ④.
- ✓ Pārmalīnus deg c un l, kā arī 0 kā noklusējuma vērtība.

## 12 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 pārliecinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.

Piekļuvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 26*

### 12.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties c / 2.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums —.
- ✓ Tieki veikta pārbaude.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

## 13 Tīrišana un kopšana

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

### 13.1 Tīrišanas līdzekļi

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

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

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

#### Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīrišanas līdzeklis trauku mašīnai
- Abrazīvi tīrišanas līdzekļi
- Agresīvi tīrišanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīrišanas aerosols vai traipu noņēmējs

4. Vairākas reizes pieskarieties ④, līdz tiek parādīta vajadzīgā funkcija.
  5. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
  6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ④.
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

### 11.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

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

### 12.2 Rezultāta pārbaude

Nākamajā tabulā ir redzams, ko nozīmē gatavošanas procesa kvalitatātes 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.

- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūklas ierīces

### 13.2 Sildvirsmas tīrišana

Notīriet sildvirsmu ikreiz pēc lietošanas, lai nepiedegtu pārtikas paliekas.

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

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

**Padoms:** Ar īpašu stikla keramikas tīrišanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīrišanas rezultātu.

### 13.3 Sildvirsmas rāmja tīrišana

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

**Piezīme:** Neizmantojet stikla skrāpi.

- Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 14 Traucējumu novēršana

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

### 14.1 Brīdinājuma norādījumi

#### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums  $E$ , turiet nospiestu atiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet 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 nodalju un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies darbības klūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsa var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

## 14.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	<p>Pārtraukta elektroapgāde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu.</li> <li>Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	<p>Elektroniskās sistēmas darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodalju.</li> </ul>
$F2, F4, E 70/15, E 8201, E 8208$	<p>Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul> <p>Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustījām.</li> </ul>
$F5$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	<p>Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc ūsa brīža klūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F5$ un skaņas signāls	<p>Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad klūdas indikators ir nodzisīs, varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F1/F6$	<p>Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
$F8$	<p>Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēdzies. Lai varētu iestatīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustījām, lai izslēgtu rādījumu.</li> </ul>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▶ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
dE	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.

### 14.3 Parasti ierīces trokšņi

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

## 15 Likvidācija

### 15.1 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 markēta 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.

## 16 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 interneta vietnē.

### 16.1 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 pamatieslatījumos → *Lappuse 26*.

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

## 17 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 apkalošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

## 17.1 Šķidras šokolādes glazūras kausēšana

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

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

## 17.2 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Sākuma temperatūra 20 °C

Uzkarsēšana bez apmaisīšanas

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

## 17.3 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

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

Apmaisiet pēc 1 min ilgas uzkarsēšanas

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

## 17.4 Bešamela mērce

Piena temperatūra: 7 °C

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

### Bešamela mērces pagatavošana

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

## 17.5 Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku

Piena temperatūra: 7 °C

1. Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Uzkarsējet 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 apalgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
- Ø 20 cm katls, sastāvdaļas: 250 g apalgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 grami sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis — 3, apmaisiet pēc 10 min

## 17.6 Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāku

Piena temperatūra: 7 °C

1. Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemītīgi 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 apalgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
- Ø 20 cm katls bez vāka: sastāvdaļas: 250 g apalgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 grami sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.

## 17.7 Rīsu vārīšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Ūdens temperatūra: 20 °C

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

## 17.8 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, biezums: 1 cm un 15 g saulespuķu eļļas
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

## 17.9 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

## 17.10 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 biezumā.
  - 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](http://www.bosch-home.com/welcome)



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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001763677** (020623)

It, lv