BOSCH

Induction hob

PXX...FB..

[lt]	Naudotojo vadovas	Indukcinė kaitlentė	2
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	Indukcijas plīts	16

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.



This app is only available in certain European countries and languages.

Papildoma informacija ir paaiškinimai pateikiami internete.
Nuskaitykite QR kodą viršelio puslapyje.



Turinys

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

⚠ 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Signalinių žodžių paaiškinimas

Čia pateikiamas šioje naudojimo instrukcijoje vartojamų signalinių žodžių paaiškinimas.

⚠ ĮSPĖJIMAS
Atkreipkite dėmesį į šią nuorodą, kad išvengtumėte sunkių ar mirtinų sužalojimų.

DĖMESIO
Atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus, kad nepadarytumėte žalos savo prietaisui ir išvengtumėte materialinės žalos.

Pastaba. Tai nurodo Jums svarbią informaciją.

1.2 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.

1.3 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 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 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.

1.4 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 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 laido.

1.5 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 vandeniu. 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!
Netinkamas remonto darbų atlikimas 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.
- ▸ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

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. 14*

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 nusausinkite 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 užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.
- Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.
- Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

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 pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai 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 pakitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbastalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	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 mažių 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 išrūšiavę.

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 uždenkite 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 pažiūrėti į puodą nenukeldami 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 galios lygį.

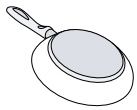
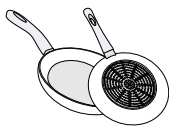
✔ Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

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.

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 pasiskirsto netolygiai.
	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 atpažįstami netinkamai 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 nedėkite jokių pritaikymo plokščių.
- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

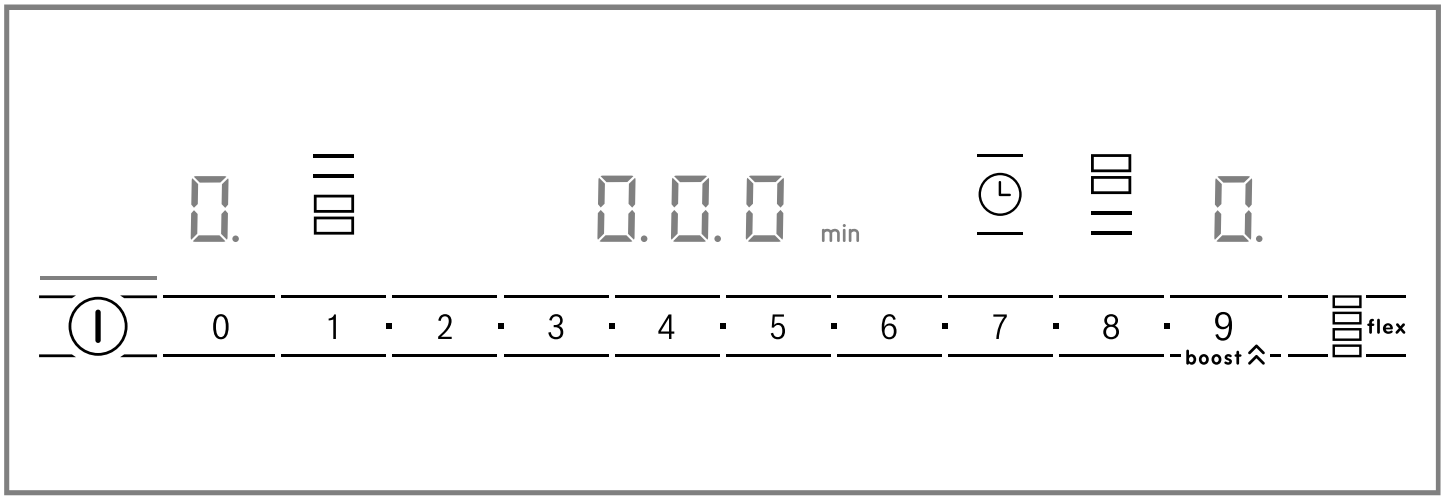
5 Susipažinimas

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

Pasirinkimo jutikliai

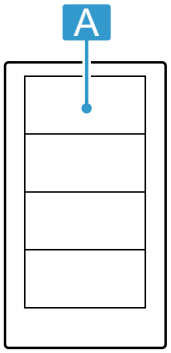
Kaitlentei įkaitus ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

Jutiklis	Funkcija
⏻	Pagrindinis jungiklis
▭/▯	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
0 1▪2▪...8▪9	Nustatymo sritis
boost ⌃⌃	PowerBoost
▯	FlexInduction
◷	Laikmačio funkcijos / Apsauga nuo vaikų

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 ▯▯▯	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A ▯	9 galios lygis PowerBoost	3300 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
▯	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → *"FlexInduction", Psl. 9*

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 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Kaitlentės įjungimas

- ▸ Palieskite ⏻.
  Pasigirsta garso signalas ir šalia ⏻ šviečia indikatorius.
- ✔ Kaitlentė parengta naudoti.

ReStart

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

6.2 Kaitlentės išjungimas

- ▸ ⏻ 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.

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 lygį.

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, palieskite ☰.
- ✔ Šviečia 0, o po juo – _.

2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
- ✔ 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 uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus 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 zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.

2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą kaitinimo lygį arba nustatykite 0.
- ✔ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

6.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtis 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.
- Pasirūpinite, 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
Lydymas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas [1]	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Žuvis [1]	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6

[1] Be dangčio

	⎓	◷ min
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu [1]	2 - 3	30 - 40
Neluptos bulvės	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Makaronai [2]	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.	-
Troškinimas		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas [1]	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų [2]		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	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 filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	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, daržovių, mėsos juostelės azijietiškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Su aliejumi kepta kiaušinienė	5 - 6	3 - 6

	⎓	◷ min
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis [2]		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apibarstyta džiūvėsiais arba su alaus tešlos plutele	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apvolioti džiūvėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

[1] Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.
[2] Be dangčio

7 FlexInduction

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona suteikia galimybę naudoti bet kokios formos ir dydžio maisto ruošimo indą. Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant prisitaikančiajai maisto ruošimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

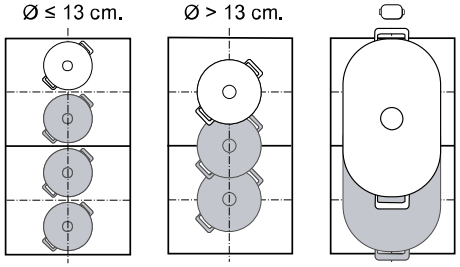
7.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Prisitaikančiąją maisto ruošimo zoną galima konfigūruoti dviem būdais, atsižvelgiant į naudojamą maisto ruošimo indą. Kad būtų tinkamai atpažįstama ir paskirstoma šiluma, rekomenduojama maisto ruošimo indą padėti centre, kaip pavaizduota paveikslėliuose.

Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:

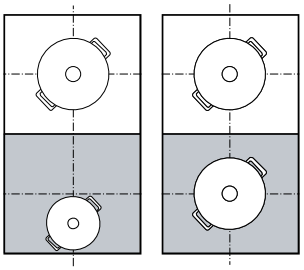


- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas ⬭:



Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant dviejuose maisto ruošimo induose.
Priekinę ir galinę zonas galite naudoti atskirai ir kiekvienai iš jų nustatyti skirtingą galios lygį.



7.2 FlexInduction prijungti

Standartiškai prisitaikančioji zona yra sukonfigūruota kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos. Norėdami sujungti maisto ruošimo zonas, aktyvinkite šią funkciją:

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų.
2. Palieskite ▒.

✔ Šviečia indikatorius. Prisitaikančioji zona sujungta.

Pastaba. Jei maisto ruošimo indą nustumiate nuo susietosios maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, per šią paiešką aptinkamas ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.

7.3 FlexInduction atjungti

▸ Palieskite ▒.

✔ Maisto ruošimo zonos atsiejamos ir toliau veikia kaip atskiros maisto ruošimo zonos.

8 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

8.1 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 lygį.
2. Du kartus palieskite ◷.

✔ Šviečia maisto ruošimo zonos simbolis ◷.

3. Tuomet per 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.
   ▸ Norėdami nustatyti trumpesnį nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą vertę visada pirmiausia palieskite 0.

✔ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
✔ Pasibaigus ruošimo laikui, pasigirsta signalas.

4. Palieskite ◷.

✔ Rodmenys užgęsta, o garso signalas nutyla.

Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Du kartus palieskite ◷, tada pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite 00.

8.2 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 įjungimas

1. Kelis kartus palieskite ◷, kol pradės šviesti rodmuo ⧖.
✔ Indikatoriuje šviečia 00.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
✔ Laikas pradedamas skaičiuoti.
✔ Pasibaigus ruošimo laikui, pasigirsta signalas.
3. Palieskite ◷.
✔ Rodmenys užgęsta, o garso signalas nutyla.

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Kelis kartus palieskite ◷, kol pradės šviesti rodmuo ⧖.
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite 00.

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Kelis kartus palieskite ◷, kol pradės šviesti rodmuo ⧖.
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite 00.

8.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

Count-up timer įjungimas

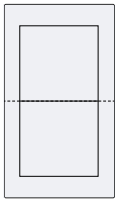
1. Palieskite ◷.
✔ Indikatoriuje šviečia ⏱ ir 00.
2. Paskui palieskite bet kurį nustatymo srities simbolį.
✔ Laikas pradedamas skaičiuoti.

Count-up timer išjungimas

1. Palieskite ◷.
2. Paskui palieskite bet kurį nustatymo srities simbolį.
✔ Veikimo laiko programavimo funkcijos rodmenys užgęsta.
✔ Funkcija išjungta.

9 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami 9 kaitinimo lygį.
Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.
Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi b ir 9. Paskui automatiškai nustatomas kaitinimo lygis 9, tačiau funkcija neaktyvinama.



9.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Pasirinkite 9, tada palieskite boost ⌃.
✔ Šviečia b..
✔ Funkcija įjungta.

Pastaba. Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.

9.2 PowerBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite boost ⌃.
✔ b. neberodomas.
✔ Maisto ruošimo zonoje šviečia 9.
✔ Funkcija išjungta.

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

10 Apsauga nuo vaikų

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

10.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.
▸ 4 sekundes lieskite ◷.
✔ 10 sekundžių šviečia ⊶.
✔ Kaitlentė užblokuota.

10.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

▸ 4 sekundes lieskite ◷.
✔ Atrakinta.

10.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo.
Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ →*Psl. 11*.

11 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas.
Maisto ruošimo zonoje rodoma *F8* ir ji išsijungia.

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

12 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

12.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 1	Apsauga nuo vaikų	*0* – rankinė. [1] *1* Automatinė. *2* – išjungta.
c 2	Garso signalai	*0* – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. *1* – įjungtas tik klaidų signalas. *2* – įjungtas tik patvirtinimo signalas. *3* – įjungti visi signalai [1].
c 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.
c 5	Automatinis išjungimas	*00* Įspėjamasis garso signalas išjungiamas. [1] *01-99* – laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	*1* – 10 sekundžių [1] *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 nustatytą galios ribą, rodomas _ ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	*0* – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia [1]. *1* – 1000 W. Mažiausia galia. *1.* – 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. [1] *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.
c 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	*0* – netinka. *1* – neoptimalu. *2* – tinka.
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	*0* – individualios nuostatos [1]. *1* – gamyklinės nuostatos.

[1] Gamyklinė nuostata

12.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.
1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ⏻.
2. Per 10 sekundžių pasirinkite ir 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.
3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ◷.
✔ c ir 1 šviečia pakaitomis, o 0 šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Kelis kartus palieskite ◷, kol bus parodyta norima funkcija.
5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
6. 4 sekundes lieskite ◷.
✔ Nuostatos išsaugotos.

12.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

▸ Palieskite ⏻.
✔ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

13 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.
Pasiekiama įjungus pagrindines nuostatas. →*Psl. 11*

13.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona nustatyta kaip viena maisto ruošimo zona, todėl bandymą atlikite uždėję tik vieną maisto ruošimo indą.

1. 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.
2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite c 12.
3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonose mirksi indikatorius —.
✔ Vyksta bandymas.
✔ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

13.2 Rezultato tikrinimas

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

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

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

14 Valymas ir priežiūra

14.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuvėje arba fizinėse parduotuvėse.

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

14.2 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.

14.3 Profiliuočių valymas

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

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Valykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta servetėle.
   Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

15 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite bereikalingų 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. 14*

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!
Netinkamas remonto darbų atlikimas 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.
- ▸ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

15.1 Įspėjamosios nuorodos

Pastabos
- Jei indikatoriuose pasirodo *E*, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos mygtuką, 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, susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į mažos galios veikseną.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

15.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ▸ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus.
	Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▸ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▸ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▸ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▸ 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. ▸ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgęsta. Galite maistą ruošti toliau.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
F5 ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▸ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
F1/F5	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▸ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
F8	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▸ Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
E 9000/E9010	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▸ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
U400/E9011	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▸ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
d E	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▸ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

15.3 Normalūs prietaiso garsai

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

16 Utilizavimas

16.1 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.

17 Klientų aptarnavimo tarnyba

Laikomės Ekologinio projektavimo reglamento, tad prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominės erdvės šalyse iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.
Be to, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje kitų funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių, kurių laikome sandėliuose, galėsite įsigyti daugiausia 15 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.
Jei norite gauti daugiau informacijos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.
Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.
Informaciją pagal reglamentą (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu *www.bosch-home.com*, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

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

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD), kuriuos rasite 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 numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

**Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē.
Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.**



Satura rādītājs

1 Drošība 16
2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem 18
3 Vides aizsardzība un taupīšana 18
4 Piemēroti gatavošanas trauki 19
5 Iepazīšana 19
6 Galvenā vadība 21
7 FlexInduction 22
8 Laika funkcijas 23
9 PowerBoost 24
10 Bērnu drošības funkcija 24
11 Individuālā drošības izslēgšana 24
12 Pamatiestatījumi 24
13 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude ... 25
14 Tīrīšana un kopšana 26
15 Traucējumu novēršana 26
16 Likvidācija 28
17 Tehniskā servisa dienests 28

⚠ 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegts šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

⚠ BRĪDINĀJUMS
Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu iespējamas smagas vai nāvējošas traumas.

UZMANĪBU
Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu ierīces bojājumus vai citus materiālus zaudējumus.

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 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.

1.3 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 iekārtu tikai:
- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:
- ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pulti. 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.

1.4 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 iespējamos 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.

1.5 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.

Sildvirsma 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 sildvirsma izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Pārtikas produkti var aizdegties.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu 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 tīrāt 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.
- Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.
- Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- Ja virsma ir saplīsusi, 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 atbalsta dienestu. →*Lappuse 28*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.
- Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

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 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 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 nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Iekārtas bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

UZMANĪBU

Šī sildvirsma no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

- Ja zem sildvirsmas ir atvilktne, 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.

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.
- ✔ Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Cilājiet vāku iespējami retāk.
- ✔ Kad paceļ vāku, zūd daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.
- ✔ Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm.
- ✔ Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.
- ✔ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarsētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.
- ✔ Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas ir jāpatērē, lai to uzkarsētu.

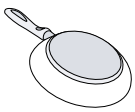
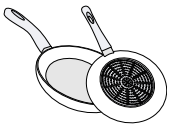
Laicīgi pārslēdziet zemāku jaudas pakāpi.
- ✔ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

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 līdzenām un gludām.
Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, ka gatavošanas trauks ir piemērots.

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

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

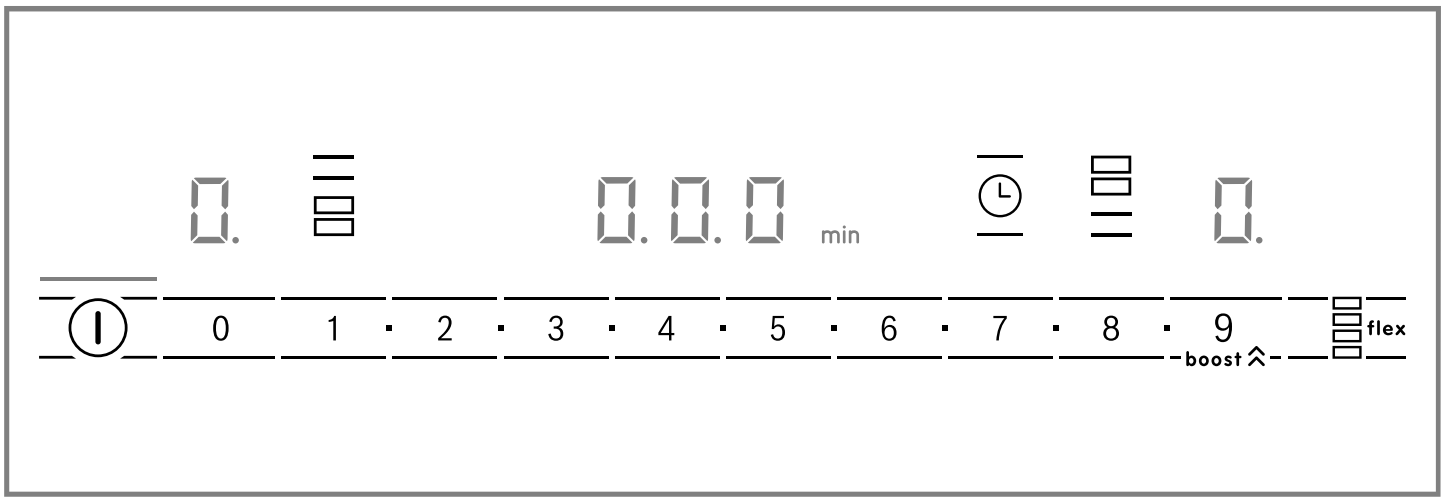
5 Iepazīšana

5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

5.2 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

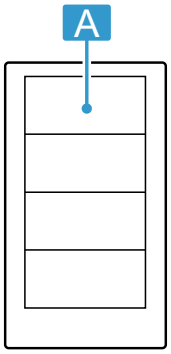
Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

Sensors	Funkcija
⏻	Galvenais slēdzis
▭/▯	Gatavošanas zonas izvēle
0 1▪2▪...8▪9	Iestatīšanas zona
boost ⌃⌃	PowerBoost
▯	FlexInduction
◷	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 ▯▯▯	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 3700 W
A ▯	9. jaudas līmenis PowerBoost	3300 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
▯	Flex Zone → *"FlexInduction", Lappuse 22*

5.5 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsma 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 ⏻.
  Atskan signāls, un iedegas indikators blakus ⏻.
- ✔ Sildvirsma ir gatava darbam.

ReStart

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

6.2 Sildvirsmas izslēgšana

- ▸ Pieskarieties ⏻, līdz indikatori nodziest.
- ✔ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

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

6.3 Jaudas līmeņa 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 0 un zem tā ‗.

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 sildvirsma izslēgsies.

Jaudas līmeņa mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.

2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz 0.
- ✔ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.

6.4 Padomi gatavošanai

- Uzsildot biezeņus, biezzupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojat slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tiklīdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas uzlieciet gatavošanas traukam vāku līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeri varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi tgatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → *"Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 18*

Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (‗=Ξ). Gatavošanas ilgums (◷ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes.

	‗=Ξ	◷ min
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens [1]	1. - 2.	-
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.	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. - 3.	15 - 30
Rīsu piena putra [2]	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35

[1] Bez vāka
[2] Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

	⎓	◷ min
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Nūdeles [1]	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sautēšana		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs [2]	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā [1]		
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.	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

	⎓	◷ min
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6. - 7.	-
Omlete (secīga cepšana)	3. - 4.	3 - 10
Eļļā cepta vēršacs	5 - 6	3 - 6
Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām [1]		
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	-

7 FlexInduction

Pielāgojamā gatavošanas zona sniedz iespēju novietot jebkādas formas vai izmēra gatavošanas trauku jebkurā vietā. Tai ir četri induktori, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Izmantojot pielāgojamo gatavošanas zonu, aktivizējas tikai tā zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

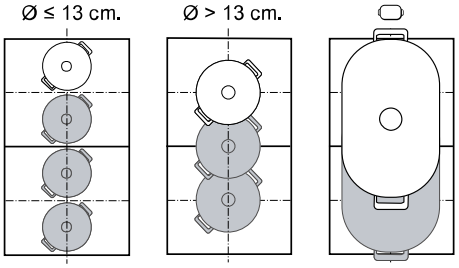
7.1 Gatavošanas trauka novietošana

Pielāgojamo gatavošanas zonu var konfigurēt divējādi atkarībā no tā, kāds gatavošanas trauks tiek izmantots. Lai nodrošinātu labu siltuma noteikšanu un siltuma sadali, centrējiet gatavošanas trauku tā, kā parādīts attēlos.

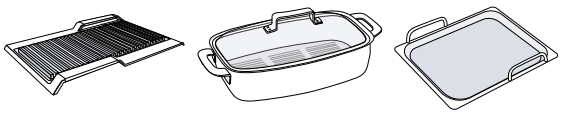
Kā viena apvienota gatavošanas zona

Ieteicams izmantot, gatavojot ar vienu gatavošanas trauku.

- Nolieciet gatavošanas trauku atbilstīgi tā izmēram.



- Ieteicams izmantot garenu gatavošanas trauku ⬭.

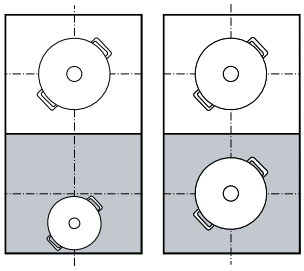


Kā divas atsevišķas gatavošanas zonas

Ieteicams izmantot, gatavojot ar diviem gatavošanas traukiem.

[1] Bez vāka
[2] Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

Priekšējo un aizmugurējo zonu var izmantot neatkarīgi vienu no otras, un katras zonas jaudas līmeni var iestatīt atsevišķi.



7.2 FlexInduction savienot

FlexZone pēc noklusējuma ir sadalīta divās atsevišķās gatavošanas zonās. Lai apvienotu gatavošanas zonas, ieslēdziet šādu funkciju:

1. Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties ▥.
✔ Deg indikators. FlexZone ir apvienota.

Piezīme: Ja jūs no aktīvas apvienotās gatavošanas zonas pārvietojat vai noceļat gatavošanas trauku, sākas automātiska meklēšana. Katrs šīs meklēšanas laikā gatavošanas zonā atrastais gatavošanas trauks tiek karsēts ar iepriekš izvēlēto jaudas pakāpi.

7.3 FlexInduction atvienot

▸ Pieskarieties ▥.
✔ Gatavošanas zonas ir atdalītas un turpina darboties neatkarīgi viena no otras.

8 Laika funkcijas

Sildvirsmai ir pieejamas dažādas funkcijas gatavošanas laika iestatīšanai:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris
- Count-up timer

8.1 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 ◷.
✔ Deg gatavošanas zonas ◷.
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 ◷.
✔ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

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

8.2 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 ieslēdziet vai izslēdziet

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

Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

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

8.3 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.

9 PowerBoost

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkarsēt ātrāk nekā ar 9.
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 9. Pēc tam automātiski ir iestatīts 9, neaktivizējot funkciju.



9.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Izvēlieties 9 un tad pieskarieties boost ⌃⌃.
✔ Deg b..
✔ Funkcija ir ieslēgta.

Piezīme: Šo funkciju arī varat iestatīt, gatavošanā izmantojot kombinēto pielāgojamo gatavošanas zonu.

9.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties boost ⌃⌃.
✔ b. vairs netiek rādīts.
✔ Gatavošanas zonā deg 9.
✔ Funkcija ir izslēgta.

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

10 Bērnu drošības funkcija

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

10.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmai ir jābūt izslēgtai.
▸ Uz 4 sekundēm pieskarieties ◷.
✔ 10 sekundes deg ⚿.
✔ Sildvirsma ir bloķēta.

10.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

▸ Uz 4 sekundēm pieskarieties ◷.
✔ Bloķēšana ir atcelta.

10.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.
To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsit nodaļā “Pamatiestatījumi” →*Lappuse 24*.

11 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 taustiņu.

12 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

12.1 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.

[1] Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
		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
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 sildvirsma 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.* – 1500 W. ... *3* – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. *3.* – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. *4* – 4000 W. *4.* – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... *9* – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks	*0* - Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. [1] *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 [1]. *1* – Rūpnīcas iestatījumi.

12.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ⏻.
2. 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	*05*

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

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ◷.
✔ Pārmaiņus deg *c* un *1*, kā arī *0* kā noklusējuma vērtība.
4. Vairākas reizes pieskarieties ◷, līdz tiek parādīta vajadzīgā funkcija.
5. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ◷.
✔ Iestatījumi ir saglabāti.

12.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

▸ Pieskarieties ⏻.
✔ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

13 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 24*

[1] Rūpnīcas iestatījums

13.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

Pielāgojamā gatavošanas zona kā vienīgā gatavošanas zona ir iestatīta tā, ka uz tās var pārbaudīt tikai vienu gatavošanas trauku.

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 12.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums —.

✔ Tiek veikta pārbaude.
✔ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

13.2 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.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.

14 Tīrīšana un kopšana

14.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

UZMANĪBU
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.
- Nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsma 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
- Abrazīvus sūkļus,
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūklas ierīces

14.2 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, sildvirsma 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.

14.3 Profilu tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz profiliem ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet tos.

Piezīme: Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet ar siltu ziepjūdeni un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

15 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 28*

⚠ 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.

▸ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

15.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums *E*, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un tad pievienojiet to atpakaļ. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies darbības kļūda, iekārta nepārslēdzas uz mazjaudas režīmu.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsma var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

15.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. ▸ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.
	Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▸ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums ▸ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▸ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▸ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▸ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.
F5 un skaņas signāls	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 nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
F1/*F6*	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▸ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▸ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.
E 9000/*E9010*	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▸ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400/*E9011*	Sildvirsma nav pareizi pievienota. ▸ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
d E	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.

15.3 Parasti ierīces trokšņi

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

16 Likvidācija

16.1 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.

17 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiet mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.
Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadus pēc iekārtas laišanas tirgū.
Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

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

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktu un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.
Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktu un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.
Informāciju atbilstoši (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, *www.bosch-home.com* produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

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

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD), kas norādīts 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 pamatiestatījumos →*Lappuse 24* .
Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details 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

9001763678 (060218) REG25
It, lv