



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



# Indukcijas plīts

PVS...HC..

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem .....	4
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	5
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	5
5	Iepazīšana.....	7
6	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	8
7	Programmatūras atjaunināšana.....	8
8	Galvenā vadība.....	9
9	Izslāses taustiņš .....	10
10	CombiZone .....	10
11	Laika funkcijas .....	11
12	PowerBoost .....	11
13	PanBoost <sup>1</sup> .....	12
14	Siltuma uzturēšanas funkcija <sup>1</sup> .....	12
15	PerfectFry Sensor .....	13
16	Bērnu drošības funkcija .....	14
17	Pauze .....	14
18	Individuālā drošības izslēgšana.....	15
19	Pamatstatījumi .....	15
20	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude .....	16
21	Home Connect .....	16
22	Tvaika nosūcēja vadība atkarībā no sildvirsmas darba režīma.....	18
23	Tīrīšana un kopšana .....	19
24	Traucējumu novēršana.....	20
25	Likvidācija .....	21
26	Tehniskā servisa dienests.....	21
27	Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru .....	22
28	Atbilstības deklarācija .....	22
29	Pārbaudes ēdieni .....	22

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

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

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

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

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

<sup>1</sup> Pieejama atkarībā no programmatūras versijas. Papildu informāciju par pieejamību jūs atradīsiet tīmekļa vietnē.

metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu.

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

### 1.4 Droša lietošana

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

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

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

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

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

Iekārta sakarst.

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

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

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

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

Pārtikas produkti var aizdegties.

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

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledzumu risks!**

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

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildvirsmas daļām.
- ▶ Neļaujiet tuvu ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

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

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējoties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 21*

Iekārtā iekļūvis 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 Izvairšanās 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	Triecienu vai krītošu 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 pīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

**UZMANĪBU!**

Šī sildvirsmas no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

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

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

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

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

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

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

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

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

## 4 Piemēroti gatavošanas trauki

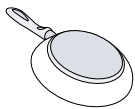

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tāpat magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam. Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka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

### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

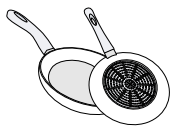
Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

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

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 16.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
 <p>leteicamais gatavošanas trauks</p>	<p>Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.</p>	<p>Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.</p>
 <p>Piemērots</p>	<p>Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.</p>	<p>Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.</p>
	<p>Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.</p>	<p>Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.</p>

#### iv Piemēroti gatavošanas trauki



Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.

Šis gatavošanas trauku pamatnes samazina feromagnētisko laukumu, kā dēļ gatavošanas traukam tiek pievadīts mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karsēti.

Nav piemērots

Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.

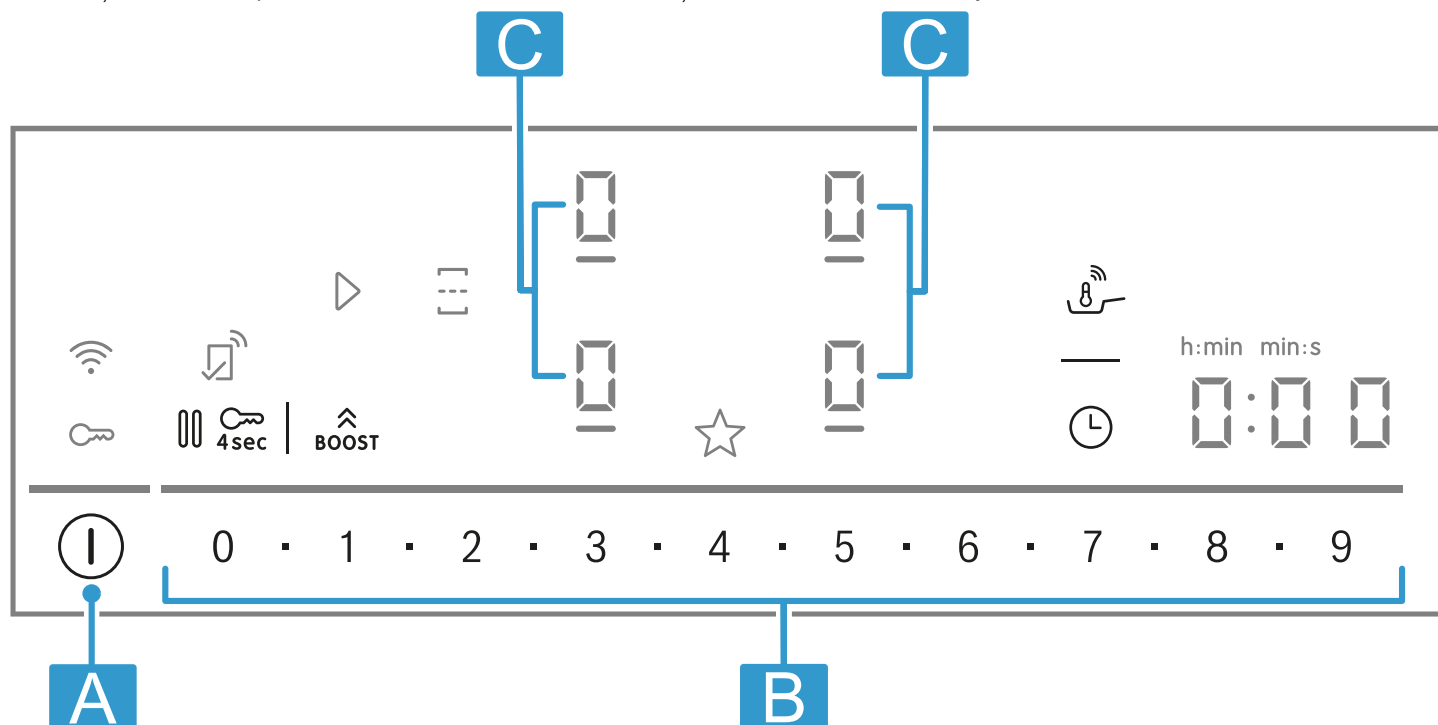
#### Piezīmes

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

## 5 Iepazīšana

### 5.1 Vadības panelis

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



Burts	Nosaukums
A	Galvenais slēdzis
B	Iestatīšanas zona
C	Gatavošanas zona

**Piezīme:** Uzturiet vadības paneli vienmēr tīru un sausu.

**Padoms:** Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Var pārkarst elektronika.

#### Skārienjutīgie lauki

Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
0	Gatavošanas zonas izvēle
0 ■ 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Iestatīšanas zona
BOOST	PowerBoost
⋮	Gatavošanas zonu apvienošana/atdalīšana
⌂	PerfectFry Sensor
⌚	Taimera funkcijas
4sec	Bērnu drošības funkcija
⏸	Pauze
☆	Izlases taustiņš
📶	Savienojamība

#### Indikatori

Rādījums	Funkcija
⌂	Izslēgšanas taimeris
⌂	PerfectFry Sensor
1-9	Jaudas pakāpes
🔒	Bērnu drošības funkcija

#### Ar Home Connect saistītie taustiņi

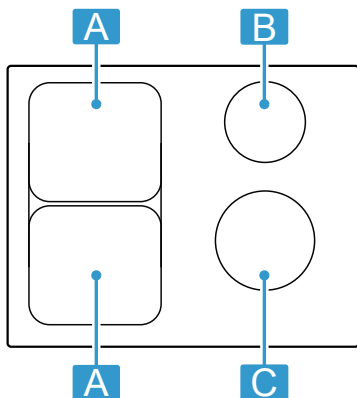
Tiklīdz ir izveidots savienojums ar Home Connect, ir pieejami šādi taustiņi un rādījumi:

Sensors	Funkcija
▶	Iestatījumu pārņemšana no citas iekārtas

Ja deg ⌂, papildu informāciju meklējiet lietotnē Home Connect.

## 5.2 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	Vislielākā jauda	
A Ø 21 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	2500 W 3700 W
A 21 x 38 cm	9. jaudas līmenis	3600 W
B Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	1600 W 2200 W

Zona	Vislielākā jauda	
C Ø 18 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	2000 W 3100 W

9. jaudas pakāpē sildvirsmas sasniedz tabulā norādīto jaudu, lai saīsinātu uzsildīšanas laiku, un noteiktu laiku to uztur, ja vien nedarbojas cita gatavošanas zona tajā pašā pusē.

## 5.3 Gatavošanas zona

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

Zona	Gatavošanas zonas tips
○/□	Vienriņķa gatavošanas zona
□	Kombinētā gatavošanas zona → <i>Lappuse 10</i>

## 5.4 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmas ir aprīkotas ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarities gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

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

# 6 Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet vērā turpmākos ieteikumus.

## 6.1 Pirmā tīrīšana

Noņemiet iepakojuma pārpalikumus no gatavošanas zonas virsmas un noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Ieteicamo tīrīšanas līdzekļu sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu. → *Lappuse 19*

## 6.2 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

## 6.3 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). Plašāka informācija par piemērotiem traukiem. → *Lappuse 5*

## 6.4 Home Connect iestatīšana

Ieslēdzot iekārtu pirmoreiz, tiek atvērta izvēlne mājas tīkla iestatīšanai. Displejā dažas sekundes deg . Lai sāktu savienojuma izveidi ar Home Connect, pieskarities un izpildiet nodaļā → "Home Connect", *Lappuse 16* sniegtos norādījumus.

Lai beigtu iestatīšanu, izslēdziet sildvirsmu. Home Connect iestatīšanu jūs varat veikt arī jebkurā citā brīdī.

# 7 Programmatūras atjaunināšana



Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, dažas funkcijas var būt pieejamas, veicot programmatūras atjaunināšanu.

Papildu informāciju par papildu funkciju pieejamību jūs atradīsiet tīmekļa vietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



## 8 Galvenā vadība


### 8.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties .  
Atskan signāls. Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas. Gatavošanas zonas indikācijā deg .
- ✓ Sildvirsmas ir gatavas darbam.

#### ReStart

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

### 8.2 Sildvirsmas izslēgšana

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

**Piezīme:** Sildvirsmas tiek izslēgtas, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 59 sekundēm.


### 8.3 Jaudas pakāpes iestatīšana gatavošanas zonās


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




### 8.4 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 taimeru varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi gatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 5

#### Gatavošanas ieteikumi

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

		⌚ min
<b>Kausēšana</b>		
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī		


1. Nospiediet uz vēlamās gatavošanas zonas .  
✓ Deg  un .
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 pirms iekārtas ieslēgšanas vienu vai vairākus gatavošanas traukus novietojat uz kādas gatavošanas zonas, sildvirsmas tos atpazīst un automātiski izvēlas vienam no gatavošanas traukiem atbilstošo gatavošanas zonu. Pēc tam nākamo 59 sekunžu laikā izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi, pretējā gadījumā sildvirsmas izslēgsies.

#### Jaudas pakāpes mainīšana un gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi vai iestatiet .  
✓ Gatavošanas zonas jaudas pakāpe tiek mainīta vai gatavošanas zona tiek izslēgta.

		⌚ min
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Cepamdesiņas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, saldēts	3 - 4	35 - 55
<b>Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Kartupeļu klimpas <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Zivs <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī		

	☰☷☺	⊖ min
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2.5 - 3.5	15 - 30
Rīsu piena putra <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Nūdeles <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeni	2.5 - 3.5	10 - 20
Dārzeni, saldēti	3.5 - 4.5	7 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
<b>Sautēšana</b>		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā <sup>1</sup></b>		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Šnicele, saldēta	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieza	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī		

	☰☷☺	⊖ min
Zivs un zivs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeni, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6.5 - 7.5	-
Omlete (secīga cepšana)	3.5 - 4.5	3 - 10
Eļļā cepta vēršacs	5 - 6	3 - 6
<b>Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām <sup>1</sup></b>		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Kroketes, saldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeni, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī		

## 9 Izlases taustiņš

Ar šo funkciju var izvēlēties divas funkcijas vai gatavošanas iestatījumus, kuri tad ātri ir pieejami ☆.

### 9.1 Izlases taustiņš funkciju piešķiršana

**Prasība:** Savienojiet iekārtu ar Home Connect. Plašāku informāciju skatiet lietotnē Home Connect

→ *Lappuse 16*

1. Lai piešķirtu ☆ funkcijas, atveriet lietotni Home Connect un sekojiet norādēm.
2. Tiklīdz funkcijas ir piešķirtas, tās var sākt lietot:
  - ✓ Funkcija 1: ātri nospiediet ☆.
  - ✓ Funkcija 2: nospiediet un turiet ☆.

**Piezīme:** Ja neviena funkcija nav piešķirta, ☆ pēc sil-dvirsma ieslēgšanas izslēdzas.

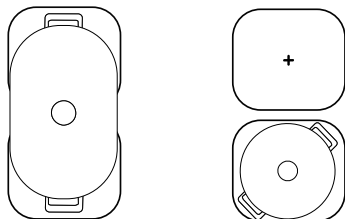
## 10 CombiZone

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


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

## 10.1 Gatavošanas trauka novietošana


Lietojiet gatavošanas trauku, kurš pēc lieluma atbilst gatavošanas zonām.



## 10.2 CombiZone ieslēgšana

1. Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām un iestatiet jaudas pakāpi.
2. Nospiediet .
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.


## 10.3 CombiZone izslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir izslēgta.
- ✓ Abas gatavošanas zonas atkal darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

# 11 Laika funkcijas

Sildvirsmā ir pieejamas dažādas funkcijas gatavošanas laika iestatīšanai:






- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

Taustiņam  pēc noklusējuma ir piešķirta funkcija Izslēgšanas taimeris. Taču sensoram var piešķirt arī kādu no iepriekš minētajām funkcijām. Šos iestatījumus var mainīt lietotnē Home Connect vai pamatiestatījumos → *Lappuse 15*.

## 11.1 Izslēgšanas taimeris

Ļauj ieprogrammēt gatavošanas laiku vienai vai vairākām gatavošanas zonām un automātisku izslēgšanos pēc iestatītā laika beigām.



### Izslēgšanas taimeris ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un jaudas pakāpi.
2. Nospiediet .
- ✓ Deg  un .
3. Nākamā 10 sekunžu laikā iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.
  - Vērtības iespējams iestatīt diapazonā no 1 minūtes līdz 9 minūtēm ar 30 sekunžu soli. Izvēlieties vērtības ar .
  - Lai iestatītu stundas, piem., 1 h 30 min, iestatījumu zonā nospiediet ciparus secībā 1 - 3 - 0. Ja laika iestatījums pārsniedz 60 minūtes, tas automātiski tiek attēlots stundās.
4. Lai apstiprinātu, pieskarieties .
- ✓ Kad gatavošanas laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēdzas, un atskan signāls.

### Piezīmes

- Ja gatavošanas zonai, kurā ir aktivizēts PerfectFry Sensor, ir ieprogrammēts gatavošanas laiks, ieprogrammētā gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegta izvēlētā temperatūras pakāpe.
- Lai pārslēgtu starp funkcijas temperatūras PerfectFry Sensor un ieprogrammētā gatavošanas laika rādījumu, uzspiediet uz izvēlētās temperatūras.


### Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana


1. Izvēlieties gatavošanas zonu un tad pieskarieties .
2. Lai funkciju izslēgtu, mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet .

## 11.2 Taimeris



Ļauj aktivizēt taimerī. Šī funkcija darbojas neatkarīgi no gatavošanas zonām un citiem iestatījumiem. Tā automātiski neizslēdz gatavošanas zonas.

### Taimeris ieslēgšana


**Prasība:** Piešķiriet funkciju .

1. Nospiediet .
2. Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- ✓ Sākas laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un mirgo indikatori.

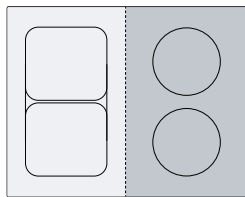
### Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Nospiediet .
2. Lai funkciju izslēgtu, mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet .

# 12 PowerBoost

Izmantojot funkciju "Powerboost", lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk, nekā ar .

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vien vienlaikus nedarbojas kāda cita gatavošanas zona tajā pašā pusē. Citādi atlasītās gatavošanas zonas displejā mirgo **b** un **9**. Tad automātiski tiek iestatīts **9**, neaktivizējot funkciju.



## 12.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Pieskarities **9**.
- ✓ Iedegas indikators **b**.
  - ✓ Funkcija ir aktivizēta.

## 12.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Pieskarities **9**.
- ✓ Indikators **b** nodziest un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz jaudas pakāpi **9**.
  - ✓ Funkcija ir izslēgta.

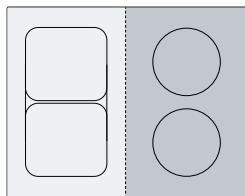
**Piezīme:** Lai pasargātu sildvirsmas iekšējos elektronikas komponentus, šī funkcija noteiktos apstākļos izslēdzas automātiski.

# 13 PanBoost<sup>1</sup>

Ar šo funkciju pannas var uzkarstēt ātrāk nekā ar **9**. Neizmantojiet funkciju PowerBoost kombinācijā ar cepampannām, jo tā var sabojāt pārklājumu.

Funkciju var aktivizēt ar Home Connect vai Izlases taustiņš.

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vien vienlaikus nedarbojas kāda cita gatavošanas zona tajā pašā pusē. Pretējā gadījumā izvēlētajā gatavošanas zonā mirgo **P** un **9**. Pēc tam automātiski tiek iestatīts **9**.



## 13.1 Lietošanas ieteikumi

- Neuzlieciet pannai vāku.
- Nekad nekarsējiet tukšas pannas bez uzraudzības.

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

## 13.2 PanBoost ieslēgšana

**Prasība:** Piešķiriet funkciju ☆.  
→ "Izlases taustiņš", Lappuse 10.

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Pieskarities ☆.
- ✓ Deg **P**.
  - ✓ Funkcija ir aktivizēta.

## 13.3 PanBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Izvēlieties jaudas pakāpi.
- ✓ **P** nodziest.
  - ✓ Funkcija ir izslēgta.

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

# 14 Siltuma uzturēšanas funkcija<sup>1</sup>

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

Funkciju var aktivizēt ar Home Connect vai Izlases taustiņš.

## 14.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

**Prasība:** Piešķiriet funkciju ☆.  
→ "Izlases taustiņš", Lappuse 10.

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.


2. Pieskarities ☆.
- ✓ Deg **L**.
  - ✓ Funkcija ir ieslēgta.

## 14.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Iestatiet **L**.
- ✓ **L** nodziest.
  - ✓ Funkcija ir izslēgta.

<sup>1</sup> Pieejama atkarībā no programmatūras versijas. Papildu informāciju par pieejamību jūs atradīsiet tīmekļa vietnē.

## 15 PerfectFry Sensor

Ar šo funkciju var kausēt, pagatavot mērces, acept, fritēt vai cept, vienlaikus kontrolējot temperatūru. Tā vietā, lai gatavojot laiku pa laikam pielāgotu jaudas pakāpi, izvēlieties vajadzīgo temperatūru vienu reizi, sākot gatavošanu. Sensori zem stikla keramikas mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to nemainīgu visu gatavošanas laiku. Šī funkcija ir pieejama tām gatavošanas zonām, kas ir apzīmētas ar .

Funkcijas	Temperatūra
Kausēšana	70 – 80 °C
Mērču gatavošana	110 – 120 °C
Cepšana	140 °C
Cepšana	160 °C
Cepšana	180 – 200 °C
Cepšana	220 °C





### 15.1 Ieteicamais gatavošanas trauks

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

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

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

### 15.2 PerfectFry Sensor ieslēgšana



- Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
- Izvēlieties gatavošanas zonu.
- Nospiediet .
  - ✓ Izvēlētajā gatavošanas zonas indikatorā deg  un iepriekš iestatītā temperatūra.
- Izvēlieties temperatūru, pavelkot ar pirkstu pāri iestatījumu zonai.
  - ✓  mirgo, līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra.
  - ✓ Izvēlētajā temperatūras un pannā sasniegtās pieaugošās temperatūras rādījumi mirgo pārmaiņus, līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra.
  - ✓ Indikatoros parādītā temperatūra ir aptuvena un var atšķirties no faktiskās temperatūras cepampannā.
  - ✓ Kad temperatūra ir sasniegta, atskan signāls un  un temperatūras simbols pārstāj mirgot.
- Ielejiet pannā taukvielu un ielieciet gatavojamos produktus.

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

### 15.3 PerfectFry Sensor izslēgšana

- ▶ Izvēlieties gatavošanas zonu un nospiediet .

### 15.4 Ieteikumi gatavošanai ar PerfectFry Sensor

Tālāk tabulā parādīta dažādu ēdienu ideālā temperatūras pakāpe. Temperatūra  °C un gatavošanas laiks  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

	 °C	 min
<b>Gaļa</b>		
Šņicele, dabīga	160-180	4-10
Šņicele, panēta	180	6-10
Fileja	180-200	6-10
Karbonādes	160-180	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šņicele	180	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs	220	8-10
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs	200	6-10
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs	180	6-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs	200-220	10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs	180-200	20-30
Putna krūtiņa, 2 cm bieža	160	10-20
Speķis	160-180	5-8
Maltā gaļa	180-200	6-10
Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieža	160-200	6-15
Gaļas bumbiņas	160-180	10-20
Vārītas cepamdesiņas	160-180	8-20
Čorizo, neapstrādātas cepamdesas	160-180	10-20
lesmi	160-180	10-20
Giross	180-200	6-10
<b>Zivis un jūras veltes</b>		
Zivs fileja, bez panējuma	180	10-20
Zivs fileja, panēta	180	10-20
Zivs, cepta, vesela	160	10-20
Sardīnes	180	6-12
Garneles	180	4-8
Tinteszivs, sēpija	180-200	6-12
Mīdijas, cietgliemenes, sirsniņgliemenes	110-120	4-8
<b>Olu ēdieni</b>		
Sviestā cepta vēršacs	140	2-6
Eļļā cepta vēršacs	180-220	2-6
Olu kultenis	140	4-9
Omlete	140	3-6

## iv Bērnu drošības funkcija

	⌘ °C	⌚ min
Olā apcepta maize	160	4-8
Pankūkas, plānās pankūkas, tako	180-200	1-3
<b>Dārzeņi</b>		
Apcepti ar mizu vārīti kartupeļi	180-200	6-12
Fritēti kartupeļi	180-200	15-25
Kartupeļu pankūkas	200	2-4
Sīpoli, ķiploki, sautēti caurspīdīgi	140	4-12
Sīpolu gredzeni	180-200	4-12
Cukīni, baklažāni, paprika	160-180	4-12
Zaļie sparģeļi, cepti	160-180	10-20
Sēnes	180	10-15
Glazēti dārzeņi	120	10-20
Dārzeņi tempuras mīklā	180-200	5-10
<b>Saldēti ēdieni</b>		
Vistas nageti	180-200	8-12
Zivju pirkstiņi	180	8-12
Fritēti kartupeļi	200-220	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	160-180	6-10



	⌘ °C	⌚ min
Dārzeņu rullīši	180-200	8-15
Pastētes, kroketes	200-220	6-8
<b>Mērces</b>		
Tomātu mērce	120	20-30
Krējuma mērce	110-120	10-20
Bešamela mērce	110-120	10-20
Siera mērce	110-120	3-8
Saldās mērces	110-120	10-20
Mērču sabiezināšana	110-120	5-10
<b>Kausēšana</b>		
Glazūra	70-80	5-15
Siers	70-80	3-10
Sviests	70-80	3-5
Fondī	70-80	5-15
<b>Citi</b>		
Cepts siers	180-200	5-15
Maizes grauzdiņi	160-180	6-10
Grauddēta maize	200-220	8-12
Sausie pusfabrikāti	110-120	5-10
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti	180-200	3-15
Popkorns	220	10-20

## 16 Bērnu drošības funkcija



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

### 16.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

**Prasība:** Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

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

### 16.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties .
  2. Uz 4 sekundēm pieskarieties .
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

### 16.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā funkciju aktivizēt un deaktivizēt, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 15*.

## 17 Pauze

Ar šo funkciju aktīvu gatavošanas procesu var apturēt uz laiku līdz 10 minūtēm un pēc tam turpināt, neizmaiņot izvēlētos iestatījumus.

Funkciju var ieslēgt, piem., lai notīrītu vadības paneli.

### 17.1 Funkcijas Pauze aktivizēšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Gatavošanas zonas indikācijā deg .

- ✓ Visi aktīvie gatavošanas procesi tiek apturēti. Iestatījumi saglabājas.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.

### 17.2 Funkcijas Pauze deaktivizēšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir izslēgta. Gatavošanas procesi turpinās.

**Piezīme:** Pēc 10 minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

## 18 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējiet drošības funkciju. Gatavošanas zona parāda **FB** un izslēdzas. Laiks ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.

Jaudas pakāpe	Ilgums
1.0–1.5	10 stundas
2.0–3.5	5 stundas

4.0–5.0	4 stundas
5.5–6.5	3 stundas
7.0–7.5	2 stundas
8.0–9.0	1 stunda

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

## 19 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 19.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 1	Bērnu drošības funkcija → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14	0 – Manuāli. <sup>1</sup> 1 – automātiski. 2 – Funkcija izslēgta.
c 2	Skaņas signāli	0 - Apstiprinājuma signāls, kļūdas signāls un nepareizas lietošanas signāls ir deaktivizēti. 1 - Aktivizēts kļūdas signāls. 2 - Aktivizēts apstiprinājuma signāls un nepareizas lietošanas signāls. 3 - Ieslēgti visi skaņas signāli <sup>1</sup> .
c 3	Skaņas signālu skaļums	1 – kluss. 2 – vidējs. <sup>1</sup> 3 – skaļš.
c 5	Vadības panelī piešķiriet ☹ kādu no laika programmām. → "Laika funkcijas", Lappuse 11	1 - Izslēgšanas taimeris. <sup>1</sup> 2 - Taimeris.
c 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to vajadzības gadījumā var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams jūsu elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Ņemiet vērā vietējo elektroapgādes uzņēmumu noteikumus. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Papildu informācija atrodama datu plāksnītē. Ja funkcija ir ieslēgta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, mirgo vēlamā un pieļaujamā jaudas pakāpe, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	Jauda ar katru nākamo pakāpi tiek palielināta par 500 W. 0 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. 3.5 – 3500 W. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. ... 9 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 8	Demonstrēšanas režīms Sildvirsmas demonstrācijas režīms, ieslēdzot sildvirsmu, dažas sekundes deg <b>dE</b> , bet gatavošanas zonas neuzkarst.	0 – Izslēgts. <sup>1</sup> 1 – ieslēgts.
c 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti. → "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 16	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
$c$ $\text{I}$ - $c$ $\text{Z}$	Tvaika nosūcēja vadība, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas iestatījumus veic atkarībā no tvaika nosūcēja modeļa.	→ "Nosūcēja vadības iestatījumu pārskats", Lappuse 19
$c$ $\text{U}$	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	$\text{U}$ – Individuāli iestatījumi <sup>1</sup> . $\text{I}$ – Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

## 19.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties  $\text{U}$ .
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties  $\text{U}$ .

Informācija par izstrādājumu	Rādījums
Klientu apkalpošanas dienestu saraksts	$\text{U}$ $\text{I}$ ,
Izgatavošanas numurs	$\text{Fd}$
1. izgatavošanas numurs	$\text{U2}$ -
2. izgatavošanas numurs	$\text{U5}$

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Nospiediet uz  $\text{U}$ , lai skatītu atsevišķus rādījumus.

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties  $\text{U}$ .  
✓  $c$   $\text{I}$  un  $\text{U}$  deg kā noklusējuma iestatījums.
- Vairākkārt pieskarieties  $\text{U}$ , līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
- Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
- Uz 4 sekundēm pieskarieties  $\text{U}$ .  
✓ Iestatījumi tiek saglabāti.

## 19.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pieskarieties  $\text{U}$ .
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

## 20 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

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

Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārliedziniet, vai gatavošanas trauka pamatnes diametrs atbilst izmantotās gatavošanas zonas diametram.

Piekļuve iespējama no pamatiestatījumiem.

→ Lappuse 15

### 20.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

- Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
  - Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties  $c$   $\text{I}$   $\text{Z}$ .
  - Pieskarieties iestatīšanas zonai. Gatavošanas zonās mirgo  $\text{U}$ .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.

### 20.2 Rezultāta pārbaude

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

Rezultāts
$\text{U}$ Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.
$\text{I}$ Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla.
$\text{Z}$ 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 funkciju aktivizētu no jauna, pieskarieties iestatīšanas zonai.

## 21 Home Connect

Šo iekārtu var pieslēgt tīklam. Savienojiet iekārtu ar mobilo ierīci, lai no lietotnes vadītu funkcijas Home Connect, pielāgotu pamatiestatījumus vai uzraudzītu pašreizējo darba režīmu.

Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Funkcijas Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Atbilstošo informāciju sk. [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). Visu pieteikšanās procesu veic lietotnē Home Connect. Izpildiet lietotnē Home Connect norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.



**Padomi**

- Ievērojiet pievienotajos Home Connect dokumentos sniegto informāciju.
- Ievērojiet arī lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

**Piezīmes**

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad ierīces darbību vadāt, izmantojot lietotni Home Connect.  
→ "Drošība", Lappuse 2
- Sildvirsmas nav paredzētas neuzraudzītai lietošanai – gatavošanas process ir jāuzrauga. Uzraugiet gatavošanas procesu.
- Prioritāte vienmēr ir vadībai iekārtā. Šajā laikā nav iespējama vadība ar Home Connect lietotni.
- Tīklīerosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

**21.1 Home Connect instalēšana****Prasības**


- Iekārta ir pievienota elektrotīklam un ieslēgta.
  - Jums ir mobilā ierīce, kas aprīkota ar visjaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju, piemēram, viedtālrunis.
  - Mobilā ierīce un iekārta atrodas WLAN mājas tīkla signāla uztveršanas zonā.
1. Lejupielādējiet lietotni Home Connect.
  2. Atveriet lietotni Home Connect un noskenējiet šo QR kodu.



3. Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.






**21.2 WLAN simbols **

WLAN rādījums vadības panelī mainās atkarībā no savienojuma statusa un kvalitātes, kā arī atkarībā no Home Connect servera pieejamības.

 statuss	Apraksts
Nepārtraukti deg vidējā spilgtumā.	Tīkla savienojums nav saglabāts.
Mirgo pilnā spilgtumā.	Tiek izveidots tīkla savienojums.
Nepārtraukti deg pilnā spilgtumā.	Tīkla savienojums ir saglabāts un ir aktīvs WLAN.
Mirgo.	Tīkla iestatījumi tiek atiestatīti.
Izslēgts.	Tīkls nav aktīvs.

**21.3 WLAN mājas tīkla pievienošana vai dzēšana**


Nākamajā pārskatā redzams, kā pievienot vai dzēst WLAN mājas tīklu.

WLAN mājas tīkla statuss	Darbība
WLAN mājas tīkls nav saglabāts.	Lai pievienotu WLAN mājas tīklu, īsi nospiediet  .
WLAN mājas tīkls ir saglabāts.	Lai pievienotu vēl vienu ierīci, spiediet  ilgāk.
WLAN mājas tīkls ir saglabāts.	Lai atiestatītu WLAN mājas tīkla iestatījumus, spiediet  ilgāk. Ja mirgo  , tad vēlreiz ilgāk nospiediet  .

**21.4 Iestatījumu mainīšana, izmantojot lietotni Home Connect**

Izmantojot lietotni Home Connect, var mainīt gatavošanas zonu iestatījumus un tos pārsūtīt uz sildvirsmu.

**Prasība:** Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.

1. Veiciet iestatījumus lietotnē Home Connect un pārsūtiet tos sildvirsmā. Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus. Iestatījumi, ko no lietotnes Home Connect pārsūtāt sildvirsmā, ir jāapstiprina sildvirsmā.
  - ✓ Tīklīdz kādai gatavošanas zonai tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, atkarībā no iestatījuma sāk mirgot attiecīgais indikators.
2. Lai apstiprinātu iestatījumu, nospiediet .
3. Lai noraidītu iestatījumus, nospiediet jebkuru citu sildvirsmas skārienaustiņu.

**21.5 Automātiskās klātbūtnes atpazīšanas funkcijas aktivizēšana <sup>1</sup>**

Ar automātisko klātbūtnes atpazīšanas funkciju, kamēr vien jūs atrodaties sildvirsmas tuvumā, gatavošanas iestatījumi no jūsu mobilās ierīces vairs nav jāapstiprina sildvirsmā. Nosūtot iestatījumus kādai gatavošanas zonai, jūs tos varat apstiprināt uzreiz savā mobilajā ierīcē.

**Prasības**

- Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
  - Mobilā ierīce ir savienota ar Bluetooth.
  - Lietotājs atrodas sildvirsmas tuvumā.
1. Atveriet lietotni Home Connect.
  2. Lai iestatītu automātisko klātbūtnes atpazīšanas funkciju, sekojiet norādēm lietotnē Home Connect.

**21.6 Programmatūras atjaunināšana**

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus un piedāvā papildu funkcijas un pakalpojumus.

<sup>1</sup> Pieejama atkarībā no programmatūras versijas. Papildu informāciju par pieejamību jūs atradīsiet tīmekļa vietnē.

Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne ir instalēta jūsu mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.

Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta lietotnē Home Connect, kur varat sākt programmatūras atjaunināšanu. Pēc sekmīgas lejupielādes instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect, ja ir izveidots savienojums ar mājas WLAN tīklu (WiFi). Pēc sekmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

#### Piezīmes

- Programmatūras atjaunināšana sastāv no diviem soļiem.
  - Pirmajā solī jāveic lejupielāde.
  - Otrajā solī jāveic instalēšana iekārtā.
- Lejupielādes laikā jūs varat turpināt lietot iekārtu. Atkarībā no jūsu individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Instalēšana ilgst dažas minūtes. Instalēšanas laikā iekārtu nevar lietot.
- Ja tas ir ar drošību saistīts atjauninājums, to ieteicams instalēt nekavējoties.

### 21.7 Attālināta diagnostika

Tehniskā servisa dienests ar attālināto diagnostiku var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmi vērsaties tehniskā servisa dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un jūsu valstī, kur izmantojat iekārtu, ir pieejama attālinātā diagnostika.

**Padoms:** Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti Servisa/Atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 21.8 Datu aizsardzība

levērojiet norādījumus par datu aizsardzību.

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- Nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

Šī pirmā reģistrācija sagatavo Home Connect funkciju lietošanu un ir nepieciešama tikai brīdī, kad Home Connect funkcijas lietosiet pirmo reizi.

**Piezīme:** levērojiet, ka Home Connect funkcijas ir lietojamas tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

## 22 Tvaika nosūcēja vadība atkarībā no sildvirsmas darba režīma

Ja sildvirsmā un tvaika nosūcējs atbalsta Home Connect, savienojiet tos lietotnē Home Connect. Lai to paveiktu, savienojiet abas iekārtas ar Home Connect un izpildiet lietotnē redzamos norādījumus.

#### Piezīmes

- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas tvaika nosūcēja vadības panelī. Šajā laikā ierīces darbību nevar regulēt ar tvaika nosūcēju atkarībā no sildvirsmas darba režīma.
- Savienojumu ar tvaika nosūcēju var izveidot, tikai izmantojot lietotni Home Connect. Citi savienojuma izveidošanas veidi vairs netiek atbalstīti.

### 22.1 Tvaika nosūcēja darbības vadīšana no sildvirsmas

Sildvirsmas pamatiestatījumus var iestatīt tvaika nosūcēja darbību atkarībā no sildvirsmas vai atsevišķu gatavošanas zonu ieslēgšanas vai izslēgšanas.

Ar sildvirsmas vadības elementiem varat veikt citus iestatījumus.

**Piezīme:** Ja jūs šos savas sildvirsmas iestatījumus nevarat atrast, pārbaudiet tvaika nosūcēja iestatījumus Home Connect lietotnē, lai konfigurētu savienojumu.

#### Ventilatora pievienošana

- Lai tvaika nosūcēja iestatījumus veiktu sildvirsmā, vispirms tvaika nosūcēja funkcija jāpiešķir Izlases taustiņš.

→ "Izlases taustiņš", Lappuse 10

Piešķirot tvaika nosūcēja funkciju, jūs varat izvēlēties starp ventilatora iestatīšanu, automātisko režīmu vai tvaika nosūcēja apgaismojumu.

#### Ventilatora iestatīšana

**Prasība:** Funkcija ir piešķirta Izlases taustiņš.

- Nospiediet ☆.
- Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu. Jūs varat izvēlēties šādus iestatījumus:

H00	Ventilators izslēgts
H01	1. ventilēšanas pakāpe
H02	2. ventilēšanas pakāpe
H03	3. ventilēšanas pakāpe
HP1	1. intensīvais režīms
HP2	2. intensīvais režīms
H-A	Automātiskais režīms

**Piezīme:** Pieejamība atkarībā no tvaika nosūcēja modeļa.

- ✓ Ventilators ir ieslēgts.

3. Lai izslēgtu ventilatoru, nospiediet ☆.

### Automātiskā režīma ieslēgšana












Automātisko režīmu var iestatīt sildvirsmas vadības panelī.

**Prasība:** Funkcija ir piešķirta Izlases taustiņš.

1. Lai ieslēgtu automātisko režīmu, nospiediet ☆.
2. Lai izslēgtu automātisko režīmu, nospiediet ☆.

## 22.2 Nosūcēja vadības iestatījumu pārskats

Sildvirsmas pamatiestatījumos atkarībā no tvaika nosūcēja modeļa var iestatīt tvaika nosūcēja darbību atkarībā no sildvirsmas vai atsevišķu gatavošanas zonu ieslēgšanas vai izslēgšanas. Ja jūs šos savas sildvirsmas iestatījumus nevarat atrast, pārbaudiet tvaika nosūcēja iestatījumus Home Connect lietotnē, lai konfigurētu savienojumu. Displejā iestatījums ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar tvaika nosūcēju.

Rādījums	Iestatījums	Vērtība
<i>c1B</i>	Iestatījums, kas nosaka, vai un kā ventilators ieslēgsies automātiski.	Ventilatora automātiska palaišana  – izslēgts. Ja nepieciešams, tvaika nosūcējs ir jāieslēdz manuāli.  – ieslēgts manuālajā režīmā. Ieslēdzot kādu gatavošanas zonu, tvaika nosūcējs ieslēdzas noteiktajā režīmā.  <sup>1</sup> – ieslēgts automātiskajā režīmā. Kad tiek ieslēgta kāda gatavošanas zona, tvaika nosūcējs tiek ieslēgts automātiskajā režīmā. <sup>2</sup>
<i>c2D</i>	Iestatījums, kas nosaka, vai un kā ventilators turpina darboties pēc sildvirsmas izslēgšanas.	Ventilatora papildzinātas darbības režīms  – ventilators izslēdzas reizē ar sildvirsmu  – ieslēgta standarta ventilatora papildzinātā darbība  – iestatījumi bez izmaiņām  <sup>1</sup> – ieslēgts automātiskajā režīmā <sup>2</sup>
<i>c2I</i>	Apgaismojums ieslēdzas vienlaikus ar sildvirsmu.	Apgaismojuma automātiska ieslēgšana  – izslēgts  <sup>1</sup> – ieslēgts
<i>c2Z</i>	Apgaismojums izslēdzas reizē ar sildvirsmu.	Apgaismojuma automātiska izslēgšana  <sup>1</sup> – izslēgts  – ieslēgts

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

<sup>2</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

## 23 Tīrīšana un kopšana

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

### 23.1 Tīrīšanas līdzekļi

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

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

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

#### Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīrīšanas līdzeklis trauku mašīnai
- Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi

### Tvaika nosūcēja apgaismojuma iestatīšana

Tvaika nosūcēja apgaismojumu var ieslēgt un izslēgt, izmantojot sildvirsmas vadības paneli.

**Prasība:** Funkcija ir piešķirta Izlases taustiņš.

1. Lai ieslēgtu apgaismojumu, nospiediet ☆.
2. Lai izslēgtu apgaismojumu, nospiediet ☆.

- Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīrīšanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūkļas ierīces

### 23.2 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

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

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

**Padomi**

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

**Piezīme:** Neizmantojiet stikla skrāpi.

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

**23.3 Sildivirsmas rāmja tīrīšana**

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

## 24 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 21

**⚠ 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.

### 24.1 Brīdinājuma norādījumi

**Piezīmes**

- Ja indikācijās parādās *E* vai *F*, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiat traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildivirsmu 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 gatavības režīmu.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildivirsmā var izlaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

### 24.2 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.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.

<b>Traulcējums</b>	<b>Cēlonis un problēmu novēršana</b>
<i>F1/F6</i>	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
<i>F8</i>	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.</li> </ul>
<i>L400/E9011</i>	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.</li> </ul>
<i>d E</i>	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Demonstrācijas režīmu izslēdziet pamatiestatījumos.</li> </ul>
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atveriet <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Nedarbojas tvaika nosūcēja vadība.	Nevar ieslēgt tvaika nosūcēja vadības funkcijas. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atiestatiet WLAN mājas tīkla iestatījumus un savienojiet pāri no jauna</li> </ul>
Animācija indikatoros <i>000</i>	Noteiktos gadījumos sildvirsmas var veikt pašapkopu, piem., programmaparatūras atjaunināšanu, uzlabojumus vai kļūdu meklēšanu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagaidiet, līdz process ir beidzies, un tikai tad ieslēdziet sildvirsmu.</li> </ul>

## 24.3 Parasti ierīces trokšņi

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

# 25 Likvidācija

## 25.1 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.

# 26 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 vietnē.

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

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

## 26.1 Ražojuma numurs (E-Nr.), izgatavošanas numurs (FD) un kārtas numurs (Z-Nr.)

Ražojuma numuru (E-Nr.), izgatavošanas numuru (FD) un kārtas numuru (Z-Nr.) 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 pamatietilumos → *Lappuse 15*.

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

## 27 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru

Šim ražojumam ir programmatūras komponenti, ko autortiesību īpašnieki ir licencējuši kā bezmaksas vai Open Source programmatūru.

Attiecīgā licences informācija ir saglabāta mājsaimniecības iekārtā. Piekļuve attiecīgajai licences informācijai ir iespējama, arī izmantojot Home Connect lietotni: "Profils -> Juridiskie norādījumi -> Licences informācija".<sup>1</sup> Informāciju par licenci var lejupielādēt arī no attiecīgā zīmola produktu tīmekļa vietnes. (Produktu tīmekļa vietnē sameklējiet savas iekārtas modeli un papildu dokumen-

tus.) Attiecīgo informāciju arī varat pieprasīt, rakstot uz [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Pēc pieprasījuma tiek piešķirts avota kods.

Sūtiet pieprasījumu uz [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temats: „OSSREQUEST“

Jums ir jāsedz jūsu pieprasījuma izskatīšanas izmaksas. Šis piedāvājums ir spēkā trīs gadus no pirkuma datuma vai vismaz periodā, kurā mēs piedāvājam atbalstu un attiecīgās ierīces rezerves daļas.

## 28 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkcionalitāti atbilst 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem. Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama internetvietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ierīces produkta lapā pie papildu dokumentiem.

2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5 GHz diapazons (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.

## 29 Pārbaudes ēdieni

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

### 29.1 Šķidrās šokolādes glazūras kausēšana

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

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

<sup>1</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

## 29.2 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Sākuma temperatūra 20 °C

Uzkarsēšana bez apmaisīšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 450 g
  - Uzkarsēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 800 g
  - Uzkarsēšana: ilgums 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5

## 29.3 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Piemēram, 5-7 mm diametra lēcas, sākuma

temperatūra 20 °C

Apmaisiet pēc 1 min ilgas uzkarsēšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 500 g
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 1 kg
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5

## 29.4 Bešamela mērce

Piena temperatūra: 7 °C

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

### Bešamela mērces pagatavošana

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

## 29.5 Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku

Piena temperatūra: 7 °C

1. Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Uzkarsējiet bez vāka. Apmaisiet pēc 10 min ilgas uzkarsēšanas.
2. Iestatiet ieteikto jaudas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas ilgums kopā ar uzkarsēšanu – aptuveni 45 minūtes.
  - Ø 16 cm katls, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
    - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
    - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3

- Ø 20 cm katls, sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 gramu sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis – 3, apmāisiet pēc 10 min

## 29.6 Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka

Piena temperatūra: 7 °C

1. Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet.
2. Kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, iestatiet ieteikto jaudas līmeni un zemākā līmenī atstājiet vārīties aptuveni 50 min.
  - Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
    - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
    - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
  - Ø 20 cm katls bez vāka: sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 gramu sāls
    - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
    - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5

## 29.7 Rīsu vārīšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Ūdens temperatūra: 20 °C

- Ø 16 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 125 g gargaraužu 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 gargaraužu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5

## 29.8 Cūkas muguras gabala cepšana

Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C

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

## 29.9 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

### 29.10 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



**9001794968** (031031)

lv