



Indukcijas plīts

PVQ6..HC..

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Bosch BetterFood lietotne

Iepazīstiet savu jauno iekārtu ar tūkstošiem pielāgojamu receptu!

- Vegānisks, samazināts ogļhidrātu daudzums vai bez glutēna? Visas receptes varat pielāgot savām vēlmēm.
- Izpētiet receptes sastāvdaļām, kuras jums jau ir mājās.
- Gatavot veselīgi ir viegli – ar uzturvērtību pārbaudes veselības kompasu.
- Savienoto iekārtu optimālie iestatījumi atbilstoši jūsu receptēm.

Alexa nav pieejama visās valodās un valstīs.





Satura rādītājs

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

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 iespējamās 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 mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vi- des telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jū- ras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pultī. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 at- bilstošas 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 – 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.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

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

- ▶ Nekad neatstājiēt karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.

- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiēt 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 – 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 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.

- ▶ 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 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 atbalsta dienestu.

→ *Lappuse 20*

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 saplīsumi, var sagriezties.

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

2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

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

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīti 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.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

UZMANĪBU

Šī sildvirsmas no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

- ▶ Ja zem sildvirsmas ir atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, kā arī papīru un salvetes.

Šie priekšmeti var tikt iesūksti, 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 līdzinām pamatnēm.

- ✓ Ja pamatne nav līdzināta, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- ✓ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarstētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Laicīgi pārslēdziet zemāku jaudas pakāpi.

- ✓ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisīs nelietderīgu enerģijas patēriņu.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tāpēc 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.

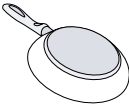
4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

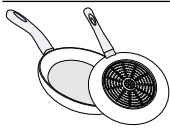
Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

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

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude",

Lappuse 14

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.
	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesaņāls vienmērīgi.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
	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.	

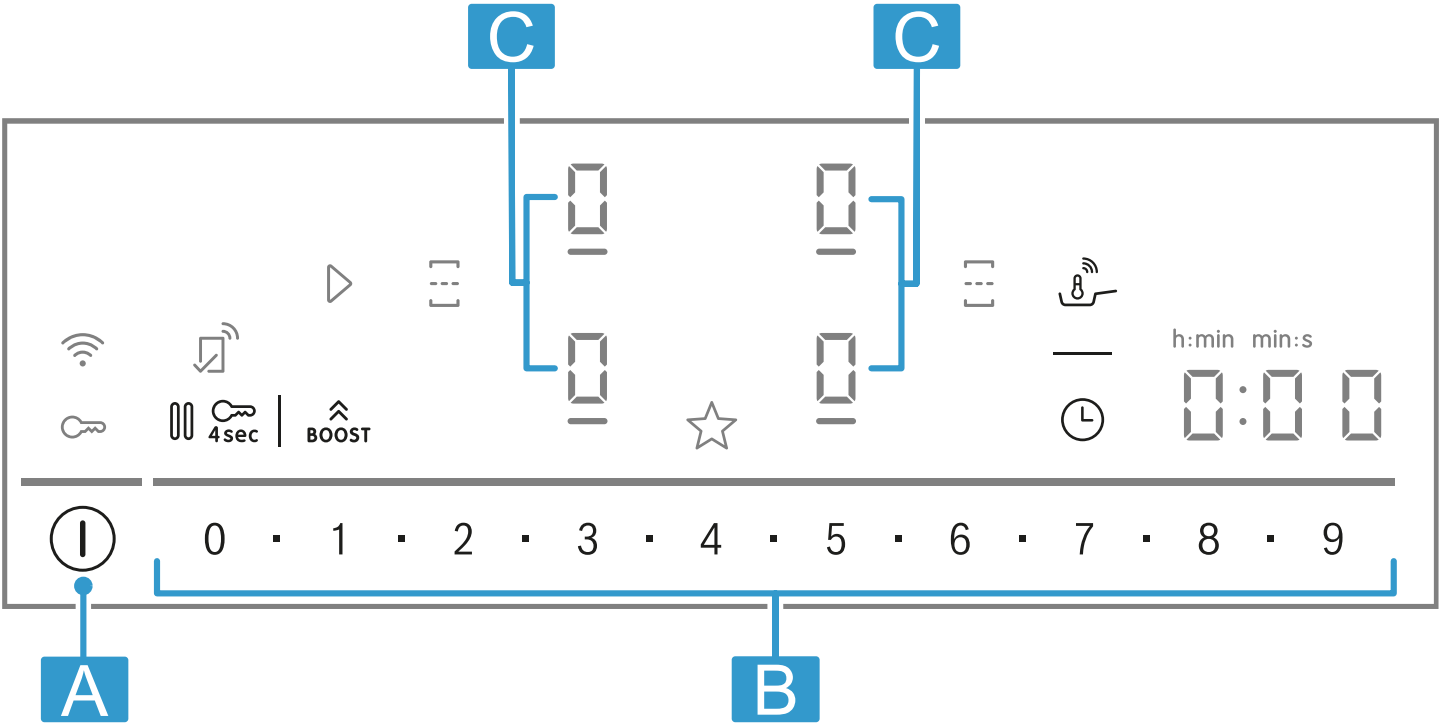
- Piezīmes**

 - 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 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

Sensors	Funkcija
BOOST	PowerBoost
0 1	Gatavošanas zonu apvienošana/atdalīšana
Perfect Fry	PerfectFry Sensor
⌚	Taimera funkcijas
4sec	Bērnu drošības funkcija
⏸	Pauze
☆	Izslāses taustiņš
Wi-Fi	Savienojamība

Indikatori

Rādījums	Funkcija
→	Izslēgšanas taimeris
Perfect Fry	PerfectFry Sensor
1-9	Jaudas pakāpes

Rādījums	Funkcija
	Bērnu drošības funkcija

Ar Home Connect saistītie taustiņi

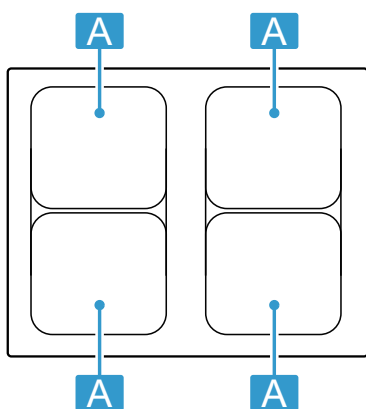
Tiklīdz ir izveidots savienojums ar Home Connect, ir pieejami šādi taustiņi un rādījumi:

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
 Ø 21 cm 	9. jaudas līmenis 2500 W PowerBoost 3700 W
 21 x 38 cm 	9. jaudas līmenis 3600 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 → Lappuse 9

5.4 Atlikušā siltuma indikators

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

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

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet vērā turpmākos ieteikumus.

6.1 Pirmā tīrīšana

Noņemiet iepakojuma pārpalikumus no gatavošanas zonas virsmas un noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Ieteicamo tīrīšanas līdzekļu sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē www.bosch-home.com.

Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu.

→ Lappuse 18

6.2 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

6.3 Gatavošanas trauki

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

Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.

→ Lappuse 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, pieskarieties  un izpildiet nodaļā 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

8 Galvenā vadība

8.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①.
Atskan signāls. Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas. Gatavošanas zonas indikācijā deg ②.
- ✓ Sildvirsmā ir gatava darbam.

ReStart

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

8.2 Sildvirsmas izslēgšana

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

Piezīme: Sildvirsmā tiek izslēgta, 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. Izvēlieties jaudas pakāpi, kas ir vislabāk piemērota gatavojamajiem produktiem un plānotajam gatavošanas procesam.

1. Nospiediet uz vēlamās gatavošanas zonas ②.
- ✓ Deg ② un ③.
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, sildvirsmā tos atpazīst un automātiski izvēlas vienam no gatavošanas traukiem atbilstošo gatavošanas zonu. Pēc tam nākamo 59 sekunžu laikā izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi, pretējā gadījumā sildvirsmā izslēgsies.

Jaudas pakāpes mainīšana un gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi vai iestatiet ④
- ✓ Gatavošanas zonas jaudas pakāpe tiek mainīta vai gatavošanas zona tiek izslēgta.

8.4 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais režīms (—≡). Gatavošanas ilgums (⌚ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes.

tes. Lai veiktu iepriekšēju uzsildīšanu, iestatiet 8 - 9 jaudas līmeni.

	—≡	⌚ min
Kausēšana		
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Kartupeļu klimpas ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2.5 - 3.5	15 - 30
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Nūdeles ¹	6 - 7	6 - 10
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
Sautēšana		
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
Steiks, 3 cm biezs	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieza	5 - 6	10 - 20
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Omlete (secīga cepšana)	3.5 - 4.5	3 - 10
Cepšana (150 līdz 200 g uz porciju 1 līdz 2 l eļļas, fritēšana pa porcijām) ¹		
Sasaldēta pārtika, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Dārzeņi, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

		min
Mīklas izstrādājumi, piemēram, krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

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

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 sildvirsmas ieslēgšanas izslēdzas.

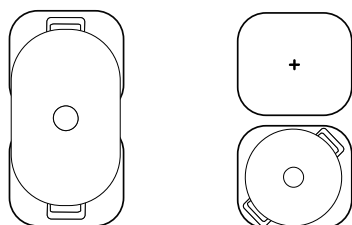
10 CombiZone

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.

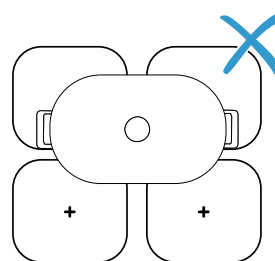
10.1 Gatavošanas trauka novietošana

Lietojiet gatavošanas trauku, kurš pēc lieluma atbilst gatavošanas zonām.



Piezīme: Uzlieciet trauku tā, lai attiecīgi tiktu nosepta tikai viena no kombinētajām zonām. Gatavošanas zonas

netiks aktivizētas pareizi, un nevarēs sasniegt labu gatavošanas rezultātu.



10.2 CombiZone ieslēgšana

1. Izvēlieties vienu no 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 13*.

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 vajadzīgo gatavošanas pakāpi.
2. Nospiediet uz .
- ✓ Mirdz un .
3. Nākamo 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 ☹.

- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite. 1 minūti pirms izvēlētā laika beigām atskan signāls. Jūs varat pārbaudīt ēdienu stāvokli un nepieciešamības gadījumā pagarināt gatavošanas laiku.
- ✓ 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 0:00.

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.

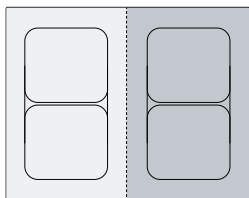
Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Nospiediet ☹.
2. Lai funkciju izslēgtu, mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet 0:00.

12 PowerBoost

Izmantojot funkciju "Powerboost", lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk, nekā ar 9.

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. Pieskarieties ^{BOOST}.
- ✓ Iedegas indikators b.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.

12.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties ^{BOOST}.
- ✓ Indikators b nodziest un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz jaudas pakāpi 9
- ✓ Funkcija ir izslēgta.

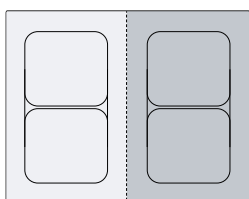
Piezīme: Lai pasargātu sildvirsmas iekšējos elektronikas komponentus, šī funkcija noteiktos apstākļos izslēdzas automātiski.

13 PanBoost

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 9

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties ☆.
- ✓ 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

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 9

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties ☆.
- Deg *Ł*.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

14.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

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

15 PerfectFry Sensor

Ar šo funkciju var kausēt, pagatavot mērces, apcept, 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 *Ł*.

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.

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

15.2 PerfectFry Sensor ieslēgšana

1. Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties gatavošanas zonu.
3. Nospiediet *Ł*.
- ✓ Izvēlētais gatavošanas zonas indikators deg *Ł*, *Ł* un iepriekš iestatītā temperatūra.

4. Izvēlieties temperatūru, pavelkot ar pirkstu pāri iestatījumu zonai.
- ✓ *Ł* mirgo, līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- ✓ Izvēlētais temperatūras un pannā sasniegtās pieaugošās temperatūras rādījumi mirgo pārmaiņus, līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- ✓ Indikators parādītā temperatūra ir aptuvena un var atšķirties no faktiskās temperatūras cepampannā.
- ✓ Kad temperatūra ir sasniegta, atskan signāls un *Ł* un temperatūras simbols pārstāj mirgot.
5. 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 *Ł*.

15.4 Ieteikumi gatavošanai ar PerfectFry Sensor

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

	<i>Ł</i> °C	<i>Ł</i> min
Gaļa		
Šnicele, dabīga	160-180	4-10
Šnicele, panēta	180	6-10
Fileja	180-200	6-10
Karbonādes	160-180	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šnicele	180	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs	220	8-10

	⌂ °C	⌚ min
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
Iesmi	160-180	10-20
Gross	180-200	6-10
Zivis un jūras veltes		
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, sirsnīgliemenes	110-120	4-8
Olu ēdieni		
Sviestā cepta vēršacs	140	2-6
Eļļā cepta vēršacs	180-220	2-6
Olu kultenis	140	4-9
Omlete	140	3-6
Olā apcepta maize	160	4-8
Pankūkas, plānās pankūkas, tako	180-200	1-3
Dārzeņi		
Apcepti ar mizu vārīti kartupeļi	180-200	6-12

	⌂ °C	⌚ min
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
Dārzeņu tempuras mīklā	180-200	5-10
Saldēti ēdieni		
Vistas nageti	180-200	8-12
Zivju pirkstiņi	180	8-12
Fritēti kartupeļi	200-220	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	160-180	6-10
Dārzeņu rullīši	180-200	8-15
Pastētes, kroketes	200-220	6-8
Mērces		
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 sabiezinašana	110-120	5-10
Kausēšana		
Glazūra	70-80	5-15
Siers	70-80	3-10
Sviests	70-80	3-5
Fondī	70-80	5-15
Citi		
Cepts siers	180-200	5-15
Maizes grauzdiņi	160-180	6-10
Grauzdēta 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 Bērna drošības funkcija

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

16.1 Bērna drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

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

16.2 Bērna drošības funkcijas deaktivizēšana

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

16.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērna drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā funkciju aktivizēt un deaktivizēt, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 13*.

17 Pauze

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

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

17.1 Funkcijas Pauze aktivizēšana

- ▶ Nospiediet **00**.
- ✓ Gatavošanas zonas indikācijā deg **!!**.
- ✓ Visi aktīvie gatavošanas procesi tiek apturēti. Iestatījumi saglabājas.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.

17.2 Funkcijas Pauze deaktivizēšana

- ▶ Pieskarieties **00**.
- ✓ 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 izvēlētas jaudas pakāpes.

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

Jaudas pakāpe	Ilgums
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
ϵ <i>1</i>	Bēnu drošības funkcija → "Bēnu drošības funkcija", <i>Lappuse 12</i>	<i>0</i> – Manuāli. ¹ <i>1</i> – automātiski. <i>2</i> – Funkcija izslēgta.
ϵ <i>2</i>	Skaņas signāli	<i>0</i> - Apstiprinājuma signāls, kļūdas signāls un nepareizas lietošanas signāls ir deaktivizēti. <i>1</i> - Aktivizēts kļūdas signāls. <i>2</i> - Aktivizēts apstiprinājuma signāls un nepareizas lietošanas signāls. <i>3</i> - Ieslēgti visi skaņas signāli ¹ .
ϵ <i>3</i>	Skaņas signālu skaļums	<i>1</i> – kluss. <i>2</i> – vidējs. ¹ <i>3</i> – skaļš.
ϵ <i>5</i>	Vadības panelī piešķiriet $\odot$ kādu no laika programmām. → "Laika funkcijas", <i>Lappuse 9</i>	<i>1</i> - Izslēgšanas taimeris. ¹ <i>2</i> - Taimeris.

¹ Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to vajadzības gadījumā var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams jūsu elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Ēmiet 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 ¹ . 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 dE, bet gatavošanas zonas neuzkarst.	0 – Izslēgts. ¹ 1 – Ieslēgts.
c 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti. → "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 14	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
c 18 - c 22	Tvaika nosūcēja vadība, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas Iestatījumus veic atkarībā no tvaika nosūcēja modeļa.	→ "Nosūcēja vadības iestatījumu pārskats", Lappuse 17
c 0	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 – Individuāli iestatījumi ¹ . 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

19.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties ②.

Informācija par izstrādājumu	Rādījums
Klientu apkalpošanas dienestu saraksts	0 1 1
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02-
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Nospiediet uz ③, lai skatītu atsevišķus rādījumus.

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ③.
- ✓ c 1 un 0 deg kā noklusējuma iestatījums.
4. Vairākkārt pieskarieties ③, līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
5. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ③.
- ✓ Iestatījumi tiek saglabāti.

19.3 Pamatīestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Pieskarieties ①.
- ✓ 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 pārliecinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes diametrs atbilst izmantotās gatavošanas zonas diametram.
Piekļuve iespējama no pamatiestatījumiem.
→ Lappuse 13

20.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.

¹ Rūpnīcas iestatījums

2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties **12**.
3. Pieskarieties iestatīšanas zonai. Gatavošanas zonās mirgo **1**.
- ✓ 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

- | | |
|----------|--|
| 1 | 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 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. Atbilstošu informāciju skatiet: www.home-connect.com. Lietotne Home Connect jums palīdzēs visā pieteikšanās procesā. Izpildiet instrukcijas un ievērojiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Piezīmes

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad iekārtas darbību vadāt, izmantojot lietotni Home Connect.
→ "Drošība", Lappuse 2
- 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 jābūt ierīcei ar jaunākās versijas operētājsistēmu iOS vai Android, piemēram, viedtālrunim.
 - Iekārta uzstādīšanas vietā uztver WLAN mājas tīklu (WiFi).
 - Mobilā ierīce un iekārta atrodas WLAN mājas tīkla signāla uztveršanas zonā.
1. Noskenējiet tālāk redzamo QR kodu.



Nolasot QR kodu, varat instalēt Home Connect lietotni un pieslēgt šo iekārtu.

2. Sekojiet lietotnē Home Connect sniegtajām norādēm.

21.2 WLAN simbols

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

WLAN 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 1 .
WLAN mājas tīkls ir saglabāts.	Lai pievienotu vēl vienu ierīci, spiediet 1 ilgāk.
WLAN mājas tīkls ir saglabāts.	Lai atiestatītu WLAN mājas tīkla iestatījumus, spiediet 1 ilgāk. Ja mirgo 1 , tad vēlreiz ilgāk nospiediet 1 .

21.4 Tīkla savienojuma deaktivizācija

- ▶ Turiet nospiestu **1**. Ja mirgo **1**, tad vēlreiz ilgāk nospiediet **1**.
- ✓ Savienojums ar WLAN tīklu ir deaktivizēts un tīkla pieslēgumi atvienoti.

Piezīme: Lai atjaunotu savienojumu ar tīklu, skatiet .
→ "WLAN mājas tīkla pievienošana vai dzēšana", Lappuse 15

21.5 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.
- ✓ Tiklīdz 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.

21.6 Aktivizējiet Bluetooth® atpazīšanas funkciju

Šī bezvadu tehnoloģija ļauj veikt automātisku klātbūtnes atpazīšanu. Ar automātisko klātbūtnes atpazīšanas funkciju, ja vien jūs atrodaties sildvirsmas tuvumā, 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® sistēmu.
 - Lietotājs atrodas sildvirsmas tuvumā.
1. Atveriet lietotni Home Connect.
 2. Lai iestatītu Bluetooth® atpazīšanas funkciju, sekojiet norādēm lietotnē Home Connect.

Piezīme: Bluetooth® savienojums tiek deaktivizēts, tiklīdz sildvirsmu atslēdz un pārved elektroenerģijas taupīšanas režīmā. Bluetooth® savienojumu var aktivizēt, arī izmantojot Home Connect lietotni.

21.7 Programmatūras atjaunināšana

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

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 (Wi-Fi). Pēc sekmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

Aktuālā programmatūras versija ir atrodama lietotnes Home Connect sadaļā ar informāciju par attiecīgu iekārtu.

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.
- Iekārta ir jāizslēdz pirms atjaunināšanas sākuma, un tai ir jāpaliek izslēgtai līdz atjaunināšanas beigām.

21.8 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.

21.9 Datu aizsardzība

Ievērojiet datu aizsardzības norādes.

Pēc ierīces 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);
- jūsu sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumu statusu.

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

Piezīme: Ievērojiet, 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 tvaiku 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.

22.1 Tvaika nosūcēja darbības vadīšana no sildvirsmas

Sildvirsmas pamatiestatījumos 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 9

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

Ventilatora iestatīšana

Prasība: Funkcija ir piešķirta Izlases taustiņš.

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

	Ventilators izslēgts
	1. ventilēšanas pakāpe
	2. ventilēšanas pakāpe
	3. ventilēšanas pakāpe
	1. intensīvais režīms
	2. intensīvais režīms
	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 ☆.

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 ☆.

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
	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. ¹ – ieslēgts automātiskajā režīmā. Kad tiek ieslēgta kāda gatavošanas zona, tvaika nosūcējs tiek ieslēgts automātiskajā režīmā. ²
	Iestatījums, kas nosaka, vai un kā ventilators turpinā darboties pēc sildvirsmas izslēgšanas.	Ventilatora papildzinātas darbības režīms – ventilators izslēdzas reizē ar sildvirsmu – ieslēgta standarta ventilatora papildzinātā darbība – iestatījumi bez izmaiņām ¹ – ieslēgts automātiskajā režīmā ²
	Apgaismojums ieslēdzas vienlaikus ar sildvirsmu.	Apgaismojuma automātiska ieslēgšana – izslēgts ¹ – ieslēgts
	Apgaismojums izslēdzas reizē ar sildvirsmu.	Apgaismojuma automātiska izslēgšana ¹ – izslēgts – ieslēgts

¹ Rūpnīcas iestatījums

² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

23 Tīrīšana un kopšana

23.1 Sildvirisma

Virsmas bojājumu novēršana

Pirms iekārtas pirmās lietošanas reizes notīriet virsmu ar mīkstu drānu un tirdzniecībā pieejamu stikla keramikas tīrīšanas līdzekli.

- Neizmantojiet sildvirsmu kā darba vai novietošanas virsmu.
- Novērsiet pārtikas produktu tiešu saskari ar plīts virsmu, jo tā uz virsmas var rasties paliekošas krāsas izmaiņas.
- Lai nepieļautu traipu veidošanos un stikla bojājumus, nekavējoties notīriet no virsmas cukuru, plastmasu, alumīnija foliju vai ēdienu paliekas. Izmantojiet stikla skrāpi, kamēr gatavošanas zona vēl ir karsta.
- Lai novērstu skrāpējumus, nekavējoties notīriet no gatavošanas virsmas lielākus netīrumus, sāli un cukuru.
- Neizmantojiet gatavošanas traukus ar raupju pamatni.
- Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
- Neizmantojiet sliktas kvalitātes skrāpjus.

23.2 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 sildvirsmā vēl ir sakarsusi. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

23.3 Sildvirsmas tīrīšana

Lai novērstu ēdiena palieku piedegšanu, notīriet sildvirsmu ikreiz pēc lietošanas.

Prasība: Sildvirsmā jābūt atdzisušai. Neatdzesējiet sildvirsmu tikai tad, ja jātīra cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Apsmidziniet visu virsmu ar ziepjūdeni vai parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Stikla keramikas sildvirsmām paredzētus tīrīšanas līdzekļus izmantojiet tikai noturīgu netīrumu tīrīšanai. Mēs iesakām lietot stikla keramikas sildvirsmām piemērotu tīrīšanas pienu, piemēram, Viss®/Cif®¹.
 - ▶ Uzklājiet tīrīšanas līdzekli uzmanīgi un vienmērīgi.

- ▶ Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.
- ▶ Ar īpašu stikla keramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīrīšanas rezultātu.

3. Noslaukiet ar mitru drānu un nosusiniet ar mikrošķiedras drāniņu.

Padoms: Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.

23.4 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.

¹ Viss® un Cif® ir UNILEVER reģistrētās preču zīmes. BSH ir neatkarīgs uzņēmums un neatbalsta UNILEVER zīmolus.

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.

Padoms: Nodrošiniet nepārtrauktu iekārtas savienojumu ar lietotni Home Connect, lai saņemtu automātiskus programmatūras atjauninājumus. Tādējādi iespējams novērst kļūdas, uzlabot jaudu un izmantot jaunas funkcijas.

⚠ **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 20

⚠ **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.

24.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja indikācijās parādās *E* vai *F*, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet 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 tehni-

ko 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, sildvirsmā var īslaicīgi 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</i> , <i>F 4</i> , <i>E 7015</i> , <i>E 8207</i> , <i>E 8208</i>	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.
<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 nodzīs. 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.
<i>F1/F6</i>	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
<i>F8</i>	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▶ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ► Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400/E9011	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. ► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektroinstalācijas principshēmu.
d E	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ► Demonstrēšanas režīmu izslēdziet pamatiestatījumos.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ► Atveriet www.home-connect.com .
Nedarbojas tvaika nosūcēja vadība.	Nevar ieslēgt tvaika nosūcēja vadības funkcijas. ► Atiestatiet WLAN mājas tīkla iestatījumus un savienojiet pāri no jauna
Animācija indikatoros 000	Noteiktos gadījumos sildvirsmas var veikt pašapkopi, piem., programmaparatūras atjaunināšanu, uzlabojumus vai kļūdu meklēšanu. ► Pagaidiet, līdz process ir beidzies, un tikai tad ieslēdziet sildvirsmu.

24.3 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sūkšanu, 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 iegūsiat 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 kontaktā 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 kontaktā

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.

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

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

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatiestatījumos → *Lappuse 13*.

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".¹ Informāciju par licenci var lejupielādēt arī no zīmola produktu internetvietnes. (Produktu tīmekļa vietnē sameklējiet savas iekārtas modeli un papildu dokumentus.) Attiecīgo informāciju arī varat pieprasīt, rakstot uz

ossrequest@bshg.com vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Pēc pieprasījuma tiek piešķirts attiecīgais avota kods. Sūtiet pieprasījumu uz 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.

Izmeļošā RED atbilstības deklarācija ir pieejama tīmekļa vietnē www.bosch-home.com attiecīgās iekārtas izstrādājumu lapas papildu dokumentu sadaļā.



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.

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma



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



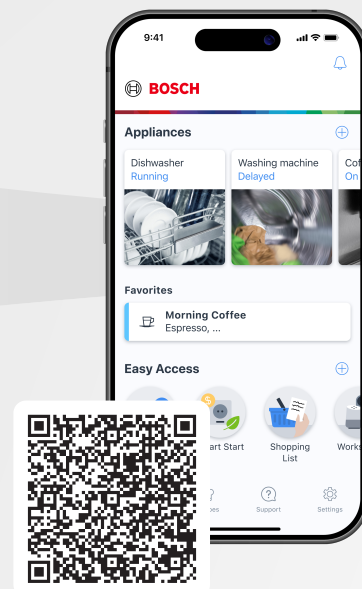
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Bosch Home Connect App

Pieslēdziet savu mājas iekārtu jau šodien un izmantojiet šādas priekšrocības:

- **Vai sildvirsmā ir izslēgta? Pārbaudiet sildvirsmu jebkurā vietā ar lietotni.**
- **Pilnībā koncentrējaties ēdiena gatavošanai. Tvaika nosūcējs tiek palaists automātiski, kad sākat gatavot. (Ir nepieciešams saderīgs tvaika nosūcējs.)**
- **Izvēlieties recepti no mūsu plašā recepšu klāsta. Ja ir pieejams cepšanas sensors, varat nosūtīt piemērotus iestatījumus uz savu iekārtu.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Jums nepieciešama palīdzība? Šeit jūs to atradīsiet.

Profesionāla konsultācija par jūsu Bosch iekārtām, palīdzība problēmu gadījumā vai remonts, ko veiks Bosch eksperti.

Uzziniet visu par daudzveidīgajām iespējām, kā Bosch var jūs atbalstīt:

www.bosch-home.com/service

Kontaktinformācija visās valstīs ir norādīta pievienotajā servisu sarakstā.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9002015129 (060629) REG25

lv