BOSCH

„Flex” indukcijas gatavošanas virsma ar iebūvētu ventilācijas sistēmu

PXX...D5..

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Bosch BetterFood lietotne

lepazīstiet savu jauno iekārtu ar tūkstošiem pielāgojamu recepšu!

- 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.



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



Satura rādītājs

1 Drošība 2
2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem 5
3 Vides aizsardzība un taupīšana 5
4 Piemēroti gatavošanas trauki 6
5 Iepazīšana 6
6 Darbības režīmi 8
7 Pirms pirmās lietošanas reizes 8
8 Galvenā vadība 9
9 Tvaika nosūcēja vadība 10
10 FlexInduction 11
11 MoveMode 11
12 Laika funkcijas 12
13 PowerBoost 13
14 PanBoost 13
15 Siltuma uzturēšanas funkcija 13
16 Iestatījumu pārņemšana 13
17 PerfectFry Sensor 14
18 Bērnu drošības funkcija 15
19 Tīrīšanas aizsardzība 15
20 Individuālā drošības izslēgšana 16
21 Pamatiestatījumi 16
22 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude ... 18
23 Darbības jaudas ierobežojums 18
24 Home Connect 18
25 Tīrīšana un kopšana 20
26 Traucējumu novēršana 23
27 Likvidācija 24
28 Atbilstības deklarācija 24
29 Tehniskā servisa dienests 25

⚠ 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegts šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

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

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

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 Vispārīgi norādījumi

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

1.3 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.
Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:
- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:
- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pulti. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

- lai nosūktu bīstamas vai sprādzienbīstamas vielas un tvaikus;
- lai tīrītu sīkas detaļas vai sūktu šķidrumus;

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

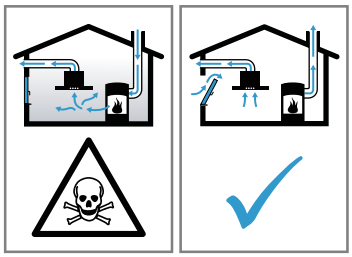
Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamos riskus.
Bērni nedrīkst rotaļāties 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 ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.
- ▸ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▸ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.
- ▸ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▸ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Saindēšanās risks!
Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos. Pavardi, kuru darbināšanai nepieciešams gaiss (piemēram, ar gāzi, eļļu, malku vai oglēm darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), degšanai nepieciešamo gaisu iegūst no telpas, kurā tie uzstādīti, un atgāzes pa izplūdes sistēmu (piemēram, dūmvadu) izvada atmosfērā. Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss. Nepietiekama gaisa pieplūde izraisa spiediena pazemināšanos. Indīgās gāzes no dūmvada vai ventilācijas šahtas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.



- ▸ Ja vienlaikus darbina gan iekārtu ventilēšanas režīmā, gan pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- ▸ Droša ekspluatācija ir iespējama tikai tad, ja pazeminātais spiediens pavarda uzstādīšanas telpā nepārsniedz 4 Pa (0,04 mbar). To var nodrošināt, ja degšanai nepieciešamais gaiss var ieplūst pa nenoslēdzamiem atvērumiem, piemēram, logiem, durvīm, un pa sienas gaisa pieplūdes/izvades kanāliem, kā arī ar citiem tehniskiem risinājumiem. Tikai sienas gaisa pieplūdes/izvades kanālu izmantošana vien nenodrošina robežvērtības ievērošanu.
- ▸ Jebkurā gadījumā jākonsultējas ar kompetentu personu (piemēram, atbildīgo skursteņslauķi), kurš var novērtēt visas ēkas ventilēšanas sistēmas darbību un ieteikt piemērotus ventilēšanas risinājumus.
- ▸ Ja ierīce tiek lietota tikai gaisa cirkulācijas režīmā, tās darbināšana ir iespējama bez ierobežojumiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!
Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.
- ▸ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▸ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšanas segu.

Sildvirsma kļūst ļoti karsta.
- ▸ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▸ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.
- ▸ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.
- ▸ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.
- ▸ Negaidiet, līdz sildvirsma izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

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

Tauku nogulsnes filtros var aizdegties.
- ▸ Nekad neizmantojiet ierīci bez uzstādīta tauku filtra.
- ▸ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▸ Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet).
- ▸ Uzstādiet ierīci cietā kurināmā (piem., malkas vai ogļu) pavarda tuvumā tikai tad, ja tam ir slēgts, nenoņemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirksteļot.

⚠ 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.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.
- ▸ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

Ierīce darbības laikā sakarst.
- ▸ Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- ▸ Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.
- ▸ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▸ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▸ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▸ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.
- ▸ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▸ Ja virsma ir saplīsusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▸ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▸ 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 25*

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.

⚠ 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.

2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

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

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Iekārtas bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

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

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.
Padoms: Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

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

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.

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

Cilājiet vāku iespējami retāk.

- ✔ Kad paceļ vāku, zūd daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

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

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm.

- ✔ Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- ✔ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarsētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni. Izmantojiet piemērotu gatavošanas pabeigšanas līmeni.

- ✔ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā.

- ✔ Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.

Ja gatavošanas laikā pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu.

- ✔ Smakas mazāk izplatās telpā.

Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.

Gatavošanas laikā rūpīgi vēdiniet telpu.
✔ Ierīce darbojas efektīvāk un ar mazāku darbības troksni.

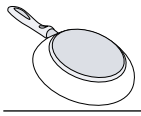
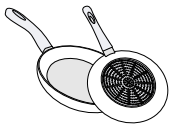
Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos intervālos.
✔ Filtru efektivitāte saglabājas.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

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

4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzenām un gludām.
Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, ka gatavošanas trauks ir piemērots.

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

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

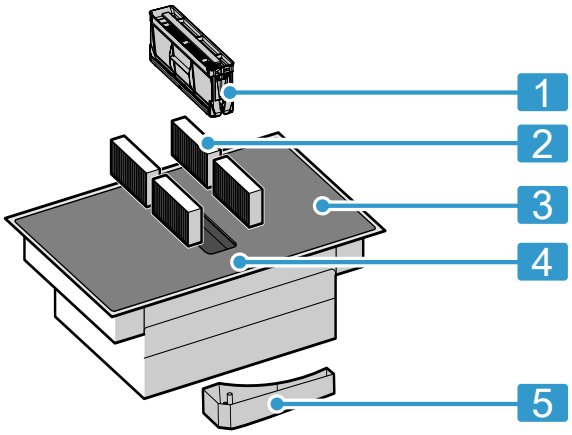
5 Iepazīšana

5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

5.2 Jūsu jaunā ierīce

Informācija par jūsu jauno ierīci



Nr.	Nosaukums
1	Tauku filtrs
2	Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam vai akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam [1]
3	Sildvirsma
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne

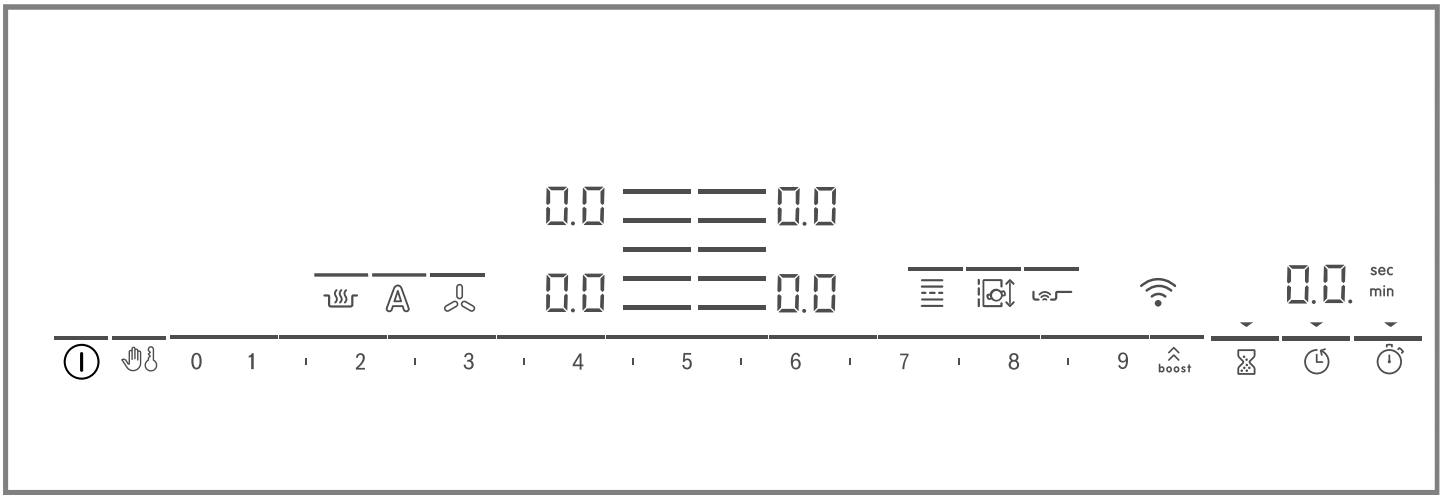
5.3 Papildpiederumi

Atkarībā no ierīces iebūves veida ir pieejami dažādi piederumi, kurus var iegādāties specializētajās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas centrā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē.

- Gaisa izvades komplekts
- Gaisa cirkulācijas komplekts
- Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam
- Akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam

5.4 Vadības panelis

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



Piezīmes

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

Skārientaustiņi

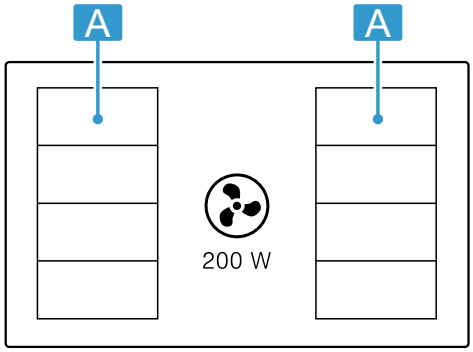
Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

Sensors	Funkcija
⏻	Galvenais slēdzis
	Tīrīšanas aizsardzība
	Bērnu drošības funkcija
0 1 2 3...	Iestatīšanas zona
boost	PowerBoost / PanBoost
	Taimeris
	Izslēgšanas taimeris
	Count-up timer
	Siltuma uzturēšanas funkcija
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Gatavošanas zonas izvēle
	WLAN
	Tvaika nosūcēja vadība
A	Tvaika nosūcēja vadība ar sensoru

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

5.5 Gatavošanas zonu sadalījums

Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.



Zona	Visaugstākais gatavošanas līmenis	
A	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 3700 W
A	9. jaudas līmenis PowerBoost	3300 W 3700 W

[1] Atkarībā no ierīces aprīkojuma.

5.6 Gatavošanas zona

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

Zona	Gatavošanas zonas tips
▤▤▤	Vienriņķa gatavošanas zona
▤	Flex Zone → *"FlexInduction", Lappuse 11*

5.7 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsma ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

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

6 Darbības režīmi

Ierīci var lietot ventilēšanas režīmā vai gaisa cirkulācijas režīmā.

6.1 Gaisa novadīšanas režīms

Uzsūkto gaisu attīra tauku filtrs, un ar cauruļu sistēmas palīdzību tas tiek izvadīts uz āru.



Gaisu nedrīkst novadīt izvadā, ko izmanto gāzes vai cita kurināmā iekārtām (tas neattiecas uz gaisa cirkulācijas iekārtām).

- Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvadu vai izplūdes gaisa izvadu, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.
- Ja izplūdes gaiss tiek izvadīts pa ārējo sienu, jāizmanto teleskopiska sienas kārba.

6.2 Gaisa recirkulācijas režīms

Iesūkto gaisu attīra tauku filtri un aktīvās ogles filtrs, un tas no jauna tiek ievadīts telpā.



Lai gaisa recirkulācijas režīmā sasaistītu smakas, jāuzstāda smaku filtrs. Dažādās iespējas ierīces darbināšanai gaisa recirkulācijas režīmā sk. mūsu katalogā vai jautājiet par tām specializēto veikalu darbiniekiem. Nepieciešamo aprīkojumu var iegādāties specializētā veikalā, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.

Piezīme: Intensīvas un ilgstošas gatavošanas laikā telpā izdalās mitrums. Darbinot iekārtu gaisa cirkulācijas režīmā, mēs iesakām veikt pietiekamu virtuves vēdināšanu, piem., īslaicīgi atverot logu, atbrīvotos no liekā mitruma.

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet vērā turpmākos ieteikumus.

7.1 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 20*

7.2 Iekārtas sagatavošana

Lai nodrošinātu pareizu darbību, komponenti jāizvieto šādā secībā:

1. Ievietojiet filtrus.
2. Ievietojiet metāla tauku filtru.

Piezīme: Nekad nelietojiet iekārtu bez metāla tauku filtra un pārplūdes tvertnes.

7.3 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

7.4 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē *www.bosch-home.com*.
Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.
→ *Lappuse 6*

7.5 Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar pēc noklusējuma iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.
Ja sildvirsma ir uzstādīta ar gaisa izvadi ārpus telpām, iestatījums c17 jākonfigurē uz šo režīmu. Papildu informāciju skatiet nodaļā
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 16*

7.6 Home Connect iestatīšana

Pirmajā ierīces ieslēgšanas reizē tiek atvērta mājas tīkla iestatīšanas sadaļa. Displejā dažas sekundes deg simbols .
Lai palaistu pieslēguma iestatīšanu, pieskarieties sensoram un izpildiet nodaļā sniegtos norādījumus. Lai aizvērtu pirmreizējo iestatījumu sadaļu, pieskarieties jebkuram sensoram.
→ *"Home Connect", Lappuse 18*

8 Galvenā vadība

8.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▸ Pieskarieties ⏻.
  Atskan signāls. Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas. Blakus gatavošanas zonām deg *0.0*.
- ✔ Sildvirsma ir gatava 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: Sildvirsma tiek izslēgta, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

8.3 Jaudas līmeņa iestatīšana gatavošanas zonās

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

1. Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas simbolam ☰.
- ✔ Indikators *0.0* izgaismojas spilgtāk.
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.
- ✔ Jaudas līmenis ir iestatīts.

Piezīme: Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

QuickStart

- ▸ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsma izslēgsies.

Jaudas līmeņa mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz *0.0*.
- ✔ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.

8.4 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais režīms (▁=☰). Gatavošanas ilgums (◷ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes. 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	-

[1] Bez vāka
[2] Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

	⎓	◷ min
Dārzeņi, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-

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

9 Tvaika nosūcēja vadība

Ar tvaika nosūcēja vadību jūs varat kontrolēt gatavošanas virsmā integrēto, efektīvo nosūkšanas sistēmu.

9.1 Manuāla ventilācijas vadība

Ventilēšanas režīmu var vadīt manuāli.

Piezīme: Izmantojot dziļus gatavošanas traukus, nevar garantēt optimālu nosūkšanu. Nosūkšanu var uzlabot, gatavošanas traukam vāku uzliekot slīpi.

Manuālas ventilācijas vadības aktivizēšana

1. Pieskarieties .
   Ventilācija sāk darboties noklusējuma jaudas līmenī.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi.
   Iestatītā jaudas pakāpe ir izgaismota.
3. Pieskarieties , lai apstiprinātu iestatījumu.

✔ Ventilēšana ir aktivizēta.

Manuālas ventilācijas vadības mainīšana vai deaktivizēšana

1. Pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi vai iestatiet 0.

9.2 Intensīvas ventilēšanas režīms

Ventilācijai ir divi intensīvie režīmi. Aktivizējot intensīvos režīmus, ventilācija neilgu laiku darbojas ar pilnu jaudu.

Intensīvas ventilēšanas režīma aktivizēšana

1. Pieskarieties .
2. Atlasiet vajadzīgo intensīvo režīmu:
   - ▸ **Intensīvais režīms I**: nospiediet . Deg līnija virs simbola. Režīms ir aktivizēts.
   - ▸ **Intensīvais režīms II**: divreiz nospiediet . Līnija virs simbola mirgo. Režīms ir aktivizēts.

Piezīme: Pēc aptuveni 8 minūtēm ierīce tiek automātiski pārslēgta atpakaļ jaudas režīmā 9.

Intensīvas ventilēšanas režīma mainīšana vai deaktivizēšana

1. Pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi vai iestatiet 0.

9.3 Ventilācijas automātiskā startēšana

Tiklīdz gatavošanas zonai ir atlasīts jaudas līmenis, tiek veikta automātiskā startēšana.
Sildvirsma no rūpnīcas pēc noklusējuma tiek piegādāta ar sensora vadītu automātiskās startēšanas funkciju. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā .
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 16*

Automātiskā startēšana ar sensorvadību
Gaisa kvalitātes sensors automātiski konstatē gatavošanas tvaiku, ieslēdz optimālo jaudas līmeni, un iedegas līnija virs A.

Automātiskā startēšana ar jaudas līmeņiem
Ventilācija ieslēdzas ar attiecīgajam gatavošanas zonas jaudas līmenim atbilstošu jaudas līmeni.

9.4 Automātiskais režīms ar sensorvadību

Sildvirsma ir aprīkota ar gaisa kvalitātes sensoru, kas automātiski reģistrē gatavošanas tvaiku un ieslēdz ventilāciju.
Ja automātiskā startēšana ir izslēgta vai ir iestatīta atkarībā no gatavošanas līmeņa, darba režīmu ar sensorvadību var manuāli ieslēgt jebkurā laikā.

Automātiskā režīma ar sensorvadību aktivizēšana

- ▸ Pieskarieties A.
  Līnija virs simbola deg spilgtāk.
  Optimālais jaudas līmenis tiek automātiski iestatīts ar sensora palīdzību.

✔ Funkcija ir aktivizēta.

Automātiskā režīma ar sensorvadību deaktivizēšana

- ▸ Pieskarieties A.
  Līnija virs simbola nodziest.

✔ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Par sensora jutības iestatīšanu lasiet nodaļā .
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 16*

9.5 Ventilācijas paildzinātas darbības funkcija

Paildzinātas darbības funkcija nodrošina ventilēšanas sistēmas darbošanos vēl dažas minūtes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Šādi tiek nosūkts atlikušais gatavošanas tvaiks. Pēc tam ventilēšanas sistēma automātiski izslēdzas.
Sildvirsma no rūpnīcas pēc noklusējuma tiek piegādāta ar paildzinātas darbības ilguma iestatījumu, kurš atbilst maksimālajam izslēgšanās laikam. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā .
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 16*

Ventilatora paildzinātas darbības režīma aktivizēšana

Paildzinātas darbības režīms ir konfigurēts atbilstoši pamatiestatījumam, kā norādīts tālāk.

- Lietojot vadību ar gaisa kvalitātes sensoru. Deg A.
- Ar maksimālu izslēgšanās laiku. Deg .

Piezīme: Paildzinātas darbības režīms tiek ieslēgts tikai tad, ja vismaz viena gatavošanas zona ir bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti.

Ventilatora paildzinātas darbības režīma deaktivizēšana

Manuāli
Pieskaroties 🌬 vai A, šī funkcija tiek deaktivizēta.

Automātiski
Ierīce deaktivizē paildzinātās darbības režīmu, ja:
- Ir beidzies paildzinātas darbības laiks.
- Ierīce atkal tiek ieslēgta.
- Sensors konstatē, ka gaisa kvalitāte ir pietiekama.

10 FlexInduction

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

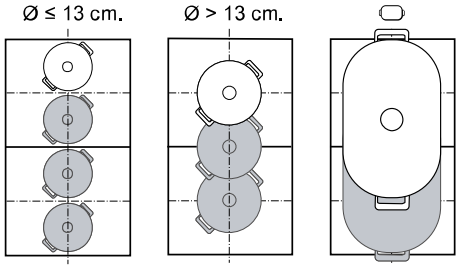
10.1 Gatavošanas trauka novietošana

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

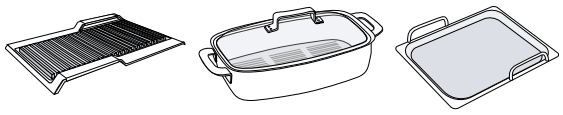
Kā viena apvienota gatavošanas zona

Ieteicams izmantot, gatavojot ar vienu gatavošanas trauku.

- Nolieciet gatavošanas trauku atbilstīgi tā izmēram.

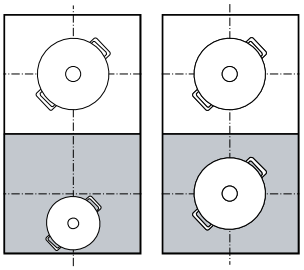


- Ieteicams izmantot garenu gatavošanas trauku ⬭.



Kā divas atsevišķas gatavošanas zonas

Ieteicams izmantot, gatavojot ar diviem gatavošanas traukiem.
Priekšējo un aizmugurējo zonu var izmantot neatkarīgi vienu no otras, un katras zonas jaudas līmeni var iestatīt atsevišķi.



10.2 FlexInduction ieslēgšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Iekārta atpazīst gatavošanas trauku un izvēlas gatavošanas zonu.

✔ Atkarībā no gatavošanas trauka izmēra un novietojuma gatavošanas zonas automātiski tiek nodalītas vai apvienotas.
✔ Flex-Zone ir apvienota, un deg ≣.

Piezīmes
- Pieskaroties ≣, gatavošanas zonas iestatījumus iespējams mainīt manuāli.
- Pielāgojamās gatavošanas zonas standarta konfigurāciju var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi". →*Lappuse 16*
- Ja jūs no aktīvas apvienotās gatavošanas zonas pārvietojat vai noceļat gatavošanas trauku, sākas automātiska meklēšana. Katrs šīs meklēšanas laikā gatavošanas zonā atrastais gatavošanas trauks tiek karsēts ar iepriekš izvēlēto jaudas pakāpi.

11 MoveMode

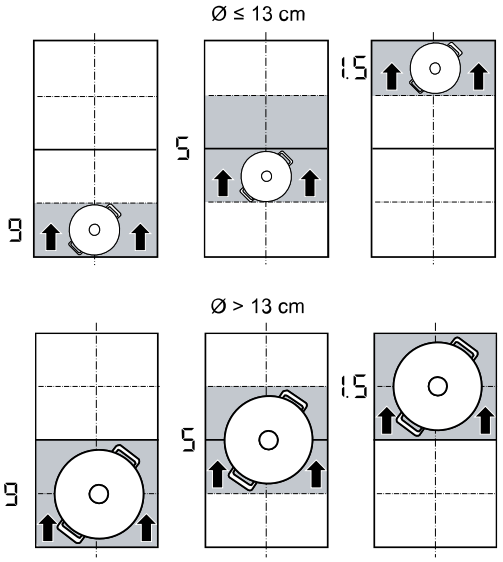
Ar šo funkciju var izmainīt gatavošanas traukam piemēroto jaudas pakāpi, vienkārši pārbīdot trauku pa pielāgojamo gatavošanas zonu turp un atpakaļ. Zona tiek sadalīta trīs atsevišķās zonās ar atšķirīgām jaudas pakāpēm.

11.1 Gatavošanas trauka novietošana un pārvietošana

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku. Gatavošanas zona ir atkarīga no izmantotā gatavošanas trauka, tā izmēra un novietojuma.

Katrai gatavošanas zonai ir noklusējuma jaudas pakāpe:
- Priekšējā zona = gatavošanas līmenis *9*
- Vidējā zona = gatavošanas līmenis *5*
- Aizmugures zona = gatavošanas līmenis *1.5*

Jaudas pakāpju noklusējuma iestatījumu var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā “Pamatiestatījumi” →*Lappuse 16*.



11.2 MoveMode aktivizēšana

Prasība: Uz pielāgojamās zonas uzlieciet tikai vienu gatavošanas trauku.

1. Izvēlieties vienu no divām pielāgojamās zonas gatavošanas zonām.
2. Nospiediet .
- ✔ Gatavošanas zonas indikatorā blakus redzama tās zonas jaudas pakāpe, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.
- ✔ Funkcija ir ieslēgta.

Piezīme: Zonu jaudas pakāpes gatavošanas laikā var mainīt.

11.3 MoveMode deaktivizēšana

- ▸ Pieskarieties
- ✔ Indikators blakus izslēdzas.
- ✔ Funkcija ir deaktivizēta.

12 Laika funkcijas

Sildvirsmai ir dažādas gatavošanas laika iestatīšanas funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris
- Count-up timer

12.1 Izslēgšanas taimeris

Var programmēt vienas gatavošanas zonas vai vairāku gatavošanas zonu gatavošanas laiku. Kad laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēdzas automātiski.

Izslēgšanas taimeris ieslēgšana

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

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

Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā mainiet laiku vai iestatiet *00*, lai dzēstu laiku.
3. Apstipriniet ar .

12.2 Taimeris

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

Taimeris ieslēgšana

1. Pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
3. Apstipriniet ar .
- ✔ Tiek sākta laika atskaite.
- ✔ Iestatītā laika beigās atskan signāls.

Taimeris Ieslēdziet vai izslēdziet

1. Pieskarieties .
2. Mainiet laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz *00*, lai izdzēstu laiku.
3. Apstipriniet ar .

12.3 Count-up timer

Hronometra funkcija rāda laiku, kas pagājis kopš aktivizēšanas.

Count-up timer ieslēgšana

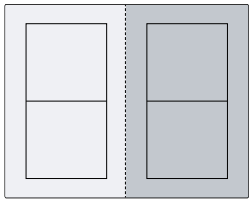
- ▸ Pieskarieties .
- ✔ Tiek sākta laika atskaite.

Count-up timer izslēgšana

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

13 PowerBoost

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkarsēt ātrāk nekā ar 9.
Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



13.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties boost. Deg indikators b..
✔ Funkcija ir ieslēgta.

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

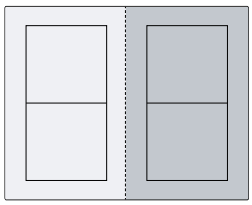
13.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties boost. Indikators b. nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis 9.
✔ Funkcija ir deaktivizēta.

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

14 PanBoost

Ar šo funkciju pannas var uzkarsēt ātrāk nekā ar 9.
Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



14.1 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.

14.2 PanBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Divreiz pieskarieties boost. Deg Pb..
✔ Funkcija ir ieslēgta.

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

14.3 PanBoost izslēgšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties boost. Pb. nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni 9.
✔ Funkcija ir deaktivizēta.

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

15 Siltuma uzturēšanas funkcija

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

15.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties .
Deg Lo.
✔ Funkcija ir ieslēgta.

15.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties .
Lo nodziest.
✔ Funkcija ir deaktivizēta.

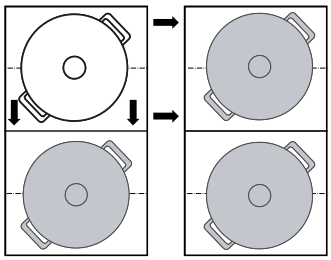
16 Iestatījumu pārņemšana

Izmantojot šo funkciju, gatavošanas līmeni un ieprogrammēto gatavošanas laiku var pārsūtīt no vienas gatavošanas zonas uz citu.

16.1 Iestatījumu pārņemšana

Prasība: Pārvietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonu, kas nav ieslēgta, nav iepriekš iestatīta un uz kuras iepriekš nav atradies cits gatavošanas trauks.

1. Pārvietojiet gatavošanas trauku.



Gatavošanas trauks tiek identificēts, un jaunizvēlētās gatavošanas zonas indikatorā pārmaiņus mirgo iepriekš izvēlētā jaudas pakāpe un ⊏.

2. Lai pārņemtu iestatījumus, izvēlieties jauno gatavošanas zonu.
   Iekārta sākotnējās gatavošanas zonas jaudas pakāpi iestata uz 00.

✔ Iestatījumi ir pārnesti uz jauno gatavošanas zonu.

Piezīme: Ja uz citas gatavošanas zonas uzliek jaunu gatavošanas trauku, pirms iestatījumu apstiprināšanas šī funkcija ir pieejama abiem gatavošanas traukiem.

17 PerfectFry Sensor

Iestatījums ir piemērots mērču pagatavošanai vai sabiezināšanai, pankūku cepšanai, olu cepšanai sviestā, dārzeņu vai steiku cepšanai līdz vēlamajai gatavības pakāpei un vienlaicīgai temperatūras kontrolēšanai.
Tā vietā, lai gatavojot regulāri pielāgotu jaudas pakāpi, vajadzīgo mērķa temperatūru izvēlieties vienu reizi, sākot gatavošanu. Sensori zem stikla keramikas mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to nemainīgu visu gatavošanas laiku.
Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, kas ir apzīmētas ar .

17.1 Priekšrocības

- Tiek uzturēta nemainīga temperatūra, un nav nepieciešams mainīt jaudas līmeni.
- Eļļa nepārkarst. Tiek novērsta gatavojamā ēdiena piedegšana.
- Gatavošanas zona tiek karsēta tikai tad, ja ir jāuztur temperatūra, tādējādi taupot enerģiju.

17.2 Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

Pakāpe	Temperatūra	Funkcijas
1	120 °C	Mērču gatavošana un sabiezināšana, dārzeņu cepšana
2	140 °C	Apcepšana olīveļļā vai sviestā
3	160 °C	Zivs un lielu produktu gabalu cepšana
4	180 °C	Panētu, saldētu un grilētu produktu fritēšana
5	215 °C	Grilēšana augstā temperatūrā un grilpannā

17.3 Ieteicamais gatavošanas trauks

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

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

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

17.4 PerfectFry Sensor ieslēgšana

1. Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
3. Turpmāko 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.

✔ Funkcija tiek startēta. Līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, mirgo .

✔ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un pārstāj mirgot.

4. Ielejiet pannā taukvielu un ielieciet gatavojamos produktus.

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

17.5 PerfectFry Sensor izslēgšana

▸ Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .

✔ Funkcija ir deaktivizēta.

17.6 Ieteikumi gatavošanai ar PerfectFry Sensor

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

	🌡	◷ min
Gaļa		
Šnicele	4	6-10
Šnicele, panēta	4	6-10

	🌡	◷ min
Fileja	4	6-10
Karbonādes	3	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šnicele	4	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs	5	6-8
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs	5	8-12
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs	4	8-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs	5	10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs	5	20-30
Vistas krūtiņa, 2 cm bieza	3	10-20
Speķis	2	5-8
Maltā gaļa	4	6-10
Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieza	3	6-15
Gaļas bumbiņas, 2 cm biezas	3	10-20
Desiņas	3	8-20
Čorizo, jēlā desa	3	10-20
Šašliks, kebabs	3	10-20
Giross	4	7-12
Zivis un jūras veltes		
Zivs fileja	4	10-20
Zivs fileja, panēta	4	10-20
Zivs, cepta, vesela	3	10-20
Sardīnes	4	6-12
Vēžveidīgie, garneles	4	4-8
Tinteszivs, sēpija	4	6-12
Olu ēdieni		
Sviestā cepta vēršacs	2	2-6
Vēršacs	4	2-6
Olu kultenis	2	4-9
Omlete	2	3-6
Franču tostermaize	3	4-8
Plānās, biezās pankūkas, tako	5	1-3

	🌡	◷ min
Dārzeņi		
Cepti kartupeļi	5	6-12
Fritēti kartupeļi	4	15-25
Kartupeļu pankūkas	5	2-4
Sīpoli, cepti ķiploki	2	2-10
Sīpolu gredzeni	3	5-10
Cukīni, baklažāni, paprika	2	4-12
Zaļie sparģeļi	3	4-15
Sēnes	4	10-15
Eļļā sautēti dārzeņi	1	10-20
Dārzeņi tempuras mīklā	4	5-10
Sasaldēta pārtika		
Vistas nageti	4	10-15
Zivju pirkstiņi	4	8-12
Fritēti kartupeļi	5	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	3	6-10
Dārzeņu rullīši	4	10-30
Pastētes, kroketes	5	3-8
Mērces		
Tomātu mērce	1	25-35
Bešamela mērce	1	10-20
Siera mērce	1	10-20
Saldās mērces	1	15-25
Mērces, sabiezinātas	1	25-35
Citas		
Cepts siers	3	7-10
Grauzdēti maizes kubiņi	3	6-10
Grauzdēta maize	4	4-8
Sausie pusfabrikāti	1	5-10
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti	4	3-15
Popkorns	5	3-4

18 Bērnu drošības funkcija

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

18.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmai ir jābūt izslēgtai.
1. Pieskarieties ⏻.
2. Uz 4 sekundēm pieskarieties 🔒.
✔ Indikators 🔒 deg 10 sekundes.
✔ Sildvirsma ir bloķēta.

18.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

1. Pieskarieties ⏻.
2. Uz 4 sekundēm pieskarieties 🔒.
✔ Bloķēšana ir atcelta.

18.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.
To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsit nodaļā “Pamatiestatījumi” →*Lappuse 16*.

19 Tīrīšanas aizsardzība

Sniedz iespēju bloķēt vadības paneli tīrīšanas vajadzībām, lai nejauši neizmainītu iestatījumus.

Galvenais slēdzis netiek bloķēts.

19.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

- ▸ Nospiediet ✋. Atskan brīdinājuma signāls, un deg ✋.
- ✔ Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. 5 sekundes pirms izslēgšanas atskan signāls.

19.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▸ Pieskarieties ✋.
- ✔ Vadības panelis ir atbloķēts.

20 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda *F8* un izslēdzas.

Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.
Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

21 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

21.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 1	Bērnu drošības funkcija	*0* – Manuāli. [1] *1* Automātiski. *2* – Izslēgts.
c 2	Skaņas signāli	*0* – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. *1* – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. *2* – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. *3* – Visi skaņas signāli ir ieslēgti [1].
c 3	Enerģijas patēriņa indikators Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.	*0* – izslēgts. [1] *1* – ieslēgts.
c 4	Iestatījumu izvēlieties atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa: [2]	*1-2* – Samazināšana. *3* – Pamatiestatījums. *4-9* – Palielināšana.
c 5	Automātiska izslēgšana	*00* - izslēgts. [1] *01-99* – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
c 6	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	*1* – 10 sekundes [1] *2* – 30 sekundes *3* – 1 minūte
c 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas (skatīt datu plāksnīti). Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsma ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts _, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	*0* – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda [1]. *1* – 1000 W. Vismazākā jauda. *1.5* – 1500 W. ... *3* – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. *3.5* – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. *4* – 4000 W. *4.5* – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... *9* – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 11	MoveMode Ļauj mainīt pielāgojamās zonas trīs gatavošanas zonu noklusējuma jaudas pakāpes.	*9* - noklusējuma jaudas pakāpe priekšējai gatavošanas zonai. *5* - noklusējuma jaudas pakāpe vidējai gatavošanas zonai.

[1] Rūpnīcas iestatījums
[2] Šim modelim šī funkcija nav pieejama.

Indikators	Iestatījums	Vērtība
	Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām, iestatiet vajadzīgo jaudas pakāpi un pieskarieties ⊡, lai apstiprinātu jauno jaudas pakāpi un izvēlētos nākamo gatavošanas zonu.	1.5 - noklusējuma jaudas pakāpe aizmugurējai gatavošanas zonai.
c 1 2	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
c 13	FlexInduction Flex-Zone ieslēgšanās režīma mainīšana.	0 – Kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas. [1] 1 – Kā viena apvienota gatavošanas zona.
c 14	Savienojiet bezvadu gatavošanas sensoru ar sildvirsmu. [2]	0 – Savienojums bez kļūdām. 1 – Kļūdains savienojums pārraides kļūdas dēļ. 2 – Kļūdains savienojums gatavošanas sensora kļūdas dēļ.
c 17	Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa izvades režīma iestatīšana.	0 – Gaisa cirkulācijas režīma konfigurēšana. [1] 1 – Gaisa izvades režīma konfigurēšana.
c 18	Automātiskās palaišanas iestatīšana	0 – Izslēgts. 1 – Ieslēgts: automātiskais režīms ar sensorvadību. [1] 2 – Ieslēgts: noteiktā gatavošanas pakāpē ventilators sāk darboties atbilstoši gatavošanas zonu pašreizējai gatavošanas pakāpei.
c 19	Ventilatora sensora jutības iestatīšana.	1 – Vismazākās sensora jutības iestatījums. 2 – Vidējas sensora jutības iestatījums. [1] 3 – Vislielākās sensora jutības iestatījums.
c 20	Paildzinātas darbības iestatīšana Ja jūsu sildvirsma darbojas gaisa izvades režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 6 minūtēm ieslēdzas ventilators. Ja jūsu sildvirsma darbojas gaisa cirkulācijas režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 30 minūtēm ieslēdzas ventilators. Kad šis laiks ir pagājis, paildzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.	0 – Izslēgts. 1 – Ieslēgts: automātiskā funkcija ar sensora vadītu paildzinātu darbību. 2 – Ieslēgts [1]:
c 25	Automātiska gatavošanas trauku identificēšana	0 – Vajadzīgās gatavošanas zonas manuāla izvēle. 1 – Sildvirsma nosaka gatavošanas trauka lielumu un novietojumu un atbilstoši tam izvēlas attiecīgo gatavošanas zonu vai gatavošanas zonas. [1]
c 0	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 – Individuāli iestatījumi [1]. 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

21.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmai ir jābūt izslēgtai.

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

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

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

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

21.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

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

[1] Rūpnīcas iestatījums
[2] Šim modelim šī funkcija nav pieejama.

22 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu.
Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.
Pirms pārbaudes pārliecinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.
Piekļuvi veic no pamatiestatījumiem. →*Lappuse 16*

22.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

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

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties *c 12*.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums —.

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

22.2 Rezultāta pārbaude

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

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

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.

23 Darbības jaudas ierobežojums

Šī funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.
Sildvirsmas iestatīšana ir veikta rūpnīcā. Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē. Izmantojot šo funkciju, konfigurāciju var pielāgot jebkuras elektroinstalācijas prasībām.
Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsma pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pieprasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.
Kamēr šī funkcija ir aktivizēta, katras gatavošanas zonas jauda var īslaicīgi kļūt mazāka par nominālo vērtību. Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsma pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pieprasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām _. Ierīce automātiski regulē un izvēlas maksimālo iespējamo jaudas līmeni.
Kā rīkoties, skatiet nodaļā “Pamatiestatījumi”.
→*Lappuse 16*

24 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 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.
- Tīklierosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

24.1 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.

24.2 Home Connect iestatījumu pārskats

Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus varat pielāgot sildvirsmas pamatiestatījumos.

Iestatījums	Atlase vai rādījums	Papildinformācija
HC 1	Savienojums ar tīklu *0* – nav savienots/pārtraukt tīkla savienojumu *1* – savienot automātiski *2* – savienot manuāli *3* – savienots	Sildvirsmas pieteikšana mājas WLAN tīklā (Wi-Fi) vai tīkla savienojuma pārtraukšana
HC 2	Savienojums ar lietotni *0* – nav savienots *1* – izveidot savienojumu	*HC 2* ir redzams tikai tad, ja sildvirsma ir savienota ar mājas tīklu.
HC 3	Savienojums ar WLAN *0* – radiomodulis ir izslēgts *1* – radiomodulis ir ieslēgts	Ja ir aktivizēts WLAN, var izmantot Home Connect funkcionalitāti. *HC 3* ir redzams tikai tad, ja sildvirsma jau reiz ir bijusi savienota ar tīklu.
HC 4	Iestatīšana, izmantojot lietotni *0* – izslēgts *1* – ieslēgts [1]	Ja *HC 4* ir izslēgts, lietotnē Home Connect tiek rādīti tikai sildvirsmas darba stāvokļi.
HC 5	Programmatūras atjaunināšana *1* – ir pieejams atjauninājums, un tas ir gatavs instalēšanai *2* – sākt instalēšanu	*HC 5* ir redzams tikai tad, ja ir pieejams programmatūras atjauninājums.
HC 6	Klientu apkalpošanas dienesta attālās piekļuves pārvaldība *0* – nav atļauts *1* – atļauts	*HC 6* ir redzams tikai tad, ja klientu apkalpošanas dienests mēģina izveidot savienojumu ar sildvirsmu. Piešķirto piekļuvi jebkurā laikā var atsaukt.
HC 7	WLAN signāla stipruma skatīšana *0* – nav savienots ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi) *1* – signāla stiprums 1 (vājš) *2* – signāla stiprums 2 (vidējs) *3* – signāla stiprums 3 (labs)	*HC 7* ir redzams tikai tad, ja ir izveidots savienojums ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi).
HC 8	Savienojums ar Home Connect serveri *0* – nav savienots *1* – savienots	*HC 8* ir redzams tikai tad, ja ir izveidots savienojums ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi).

24.3 Tīkla savienojuma deaktivizācija

- ▸ Atveriet pamatiestatījumu izvēlni, *HC 3* pēc tam izvēloties vērtību *0*.
- ✔ Savienojums ar WLAN (N) tiek deaktivizēts.

Piezīme: Lai no jauna aktivizētu tīkla savienojumu, izvēlieties *1*.

24.4 Iestatījumu mainīšana, izmantojot lietotni Home Connect

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

Prasības

- Sildvirsma ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
- Lai sildvirsmu varētu iestatīt, izmantojot lietotni Home Connect, jābūt ieslēgtam pamatiestatījumam *HC4*. Piegādes stāvoklī *HC4* ir ieslēgts. Ja iestatījumu pārsūtīšana ir deaktivizēta, lietotnē Home Connect tiek rādīti tikai sildvirsmas darba stāvokļi.

1. Veiciet iestatījumu lietotnē Home Connect un pārsūtiet to uz sildvirsmu.
Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus. Iestatījumi, ko no lietotnes Home Connect pārsūtāt uz sildvirsmu, ir jāapstiprina sildvirsmā.

✔ Tiklīdz kādai gatavošanas zonai tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, atkarībā no iestatījuma sāk mirgot attiecīgais indikators.

2. Lai apstiprinātu iestatījumu, nospiediet vajadzīgās gatavošanas zonas sildriņķa indikatoru.

3. Lai noraidītu iestatījumu, pieskarieties jebkuram citam sildvirsmas skārientaustiņam.

24.5 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu,

[1] Rūpnīcas iestatījums

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.

24.6 Attālināta diagnostika

Tehniskā servisa dienests ar attālināto diagnostiku var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmi vēršaties 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*.

24.7 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 lietosiet 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.

25 Tīrīšana un kopšana

25.1 Sildvirsma

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.

25.2 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 sildvirsma vēl ir sakarsusi. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

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

25.3 Sildvirsmas tīrīšana

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

Prasība: Sildvirsmai 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 ti-

kai noturīgu netīrumu tīrīšanai. Mēs iesakām lietot stikla keramikas sildvirsmām piemērotu tīrīšanas pieniņu, 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.

25.4 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.

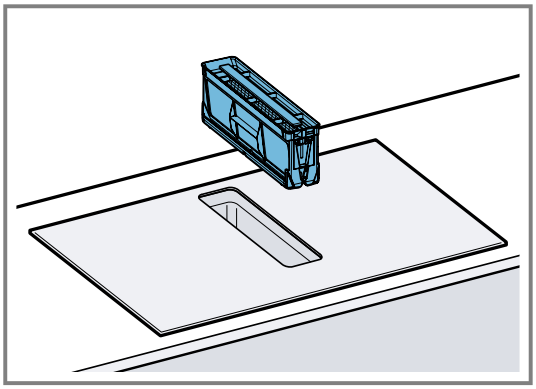
25.5 Tauku filtrs

Tauku filtrs attīra gatavošanas tvaikus no taukiem. Filtru veido tvertne un divi izņemami tauku filtri. Gatavošanā izmantoto taukvielu veids un daudzums nosaka, cik bieži ir jātīra. Lai nodrošinātu optimālu darbību, tīriet tauku filtru vismaz reizi mēnesī vai ikreiz, kad tajā ir redzami sakrājušies tauki.

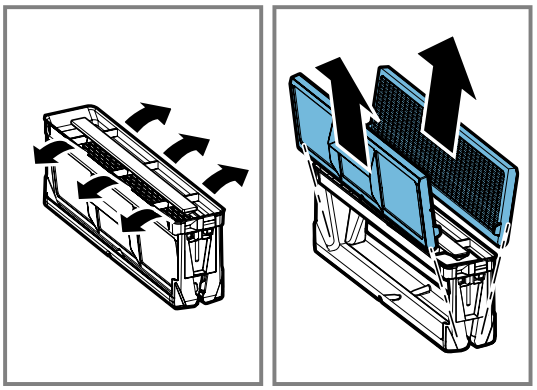
⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!**
Tauku nogulsnes tauku filtros var aizdegties.
- ▸ Nekad neizmantojiet iekārtu bez uzstādīta tauku filtra.
- ▸ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▸ Nedarbojieties iekārtas tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet).

UZMANĪBU
Krītošs tauku filtrs var sabojāt apakšā esošo sildvirsmu.
- ▸ Ar vienu roku pieturiet tauku filtru no apakšas.

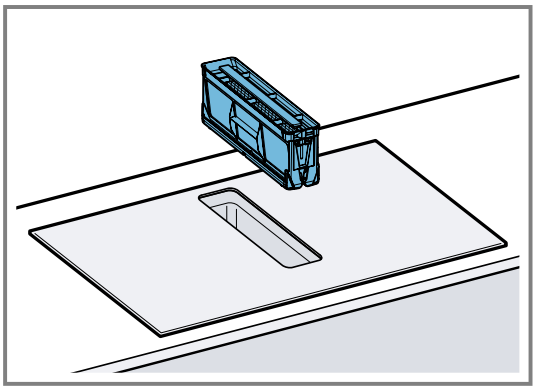
1. Izņemiet tauku filtru.
   - ▸ Tvertnes apakšā var uzkrāties tauki. Lai tauki neizpilētu, nesasveriet tauku filtru.



2. Izjauciet tauku filtru.



3. Mazgājiet tauku filtru trauku mašīnā vai ar rokām.
   → *"Ar rokām iztīriet tauku filtrus", Lappuse 21*
   → *"Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā", Lappuse 21*
4. Varat arī izņemt smaku filtru vai akustisko filtru un iztīrīt iekārtu.
5. Ja iekārtā ir iekļuvuši priekšmeti, izņemiet tos un pārbaudiet, ka pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.
6. Izslaukiet iekārtu ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu mazgāšanas drānu.
7. Pēc tīrīšanas ielieciet izžāvētu tauku filtru.



Ar rokām iztīriet tauku filtrus

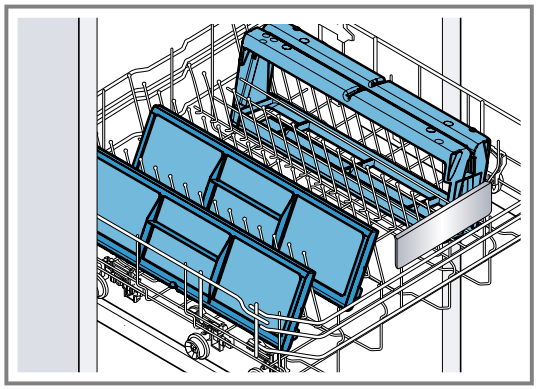
1. Izjauciet tauku filtru.
2. Iemērciet tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
   - ▸ Iztīriet tauku filtru ar suku. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīrīšanas līdzekļus.
   - ▸ Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. Attaukošanas līdzekli varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, internetveikalā vai specializētā tirdzniecības vietā.
3. Rūpīgi izskalojiet tauku filtru.
4. Ļaujiet no tauku filtra nopilēt liekajam ūdenim.
5. Salieciet tauku filtru.
6. Kad tauku filtrs ir nožuvis, ielieciet to iekārtā.

Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā

1. Izņemiet tauku filtru.
2. Izjauciet tauku filtru.

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

3. Salieciet tauku filtra daļas trauku mašīnā brīvi tā, ka tās nav iespiestas.



Ļoti netīrus tauku filtrus nemazgājiet kopā ar traukiem. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīrīšanas līdzekļus.

4. Iedarbiniet trauku mazgājamo mašīnu. Iestatiet temperatūru, kas nav augstāka par 70 °C.
5. Ļaujiet no tauku filtra nopilēt liekajam ūdenim.
6. Kad tauku filtrs ir nožuvis, ielieciet to iekārtā.

25.6 Smaku filtrs vai akustiskais filtrs

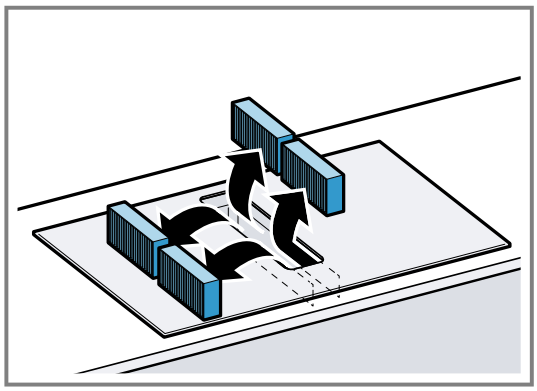
Smaku filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētos veikalos, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.

Piezīmes

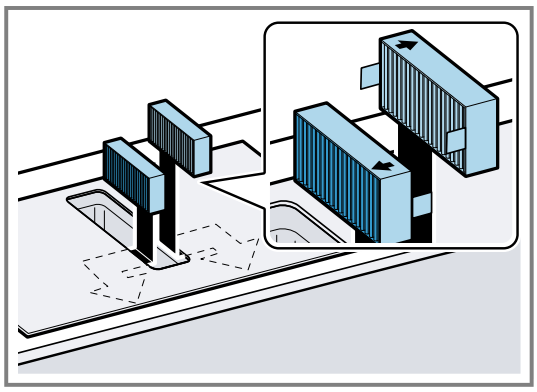
- Kad iekārtas displejā parādās brīdinājums, nomainiet smaku filtru.
  → *"Piesārņojuma indikācijas atiestatīšana", Lappuse 22*
- Nomainiet akustiskos filtrus, ja tie ir netīri.

Prasība: Lai nodrošinātu optimālu darbību, izmantojiet tikai oriģinālos filtrus.

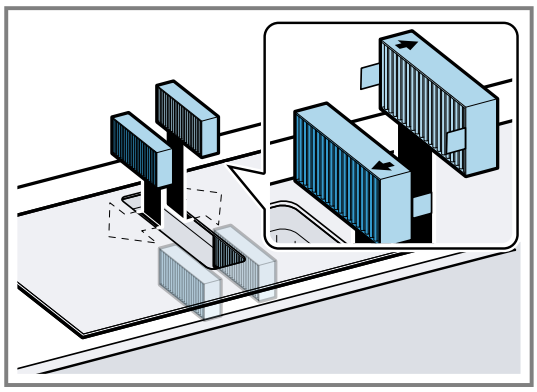
1. Izņemiet tauku filtru.
2. Izņemiet visus 4 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



3. Abus jaunos smaku filtrus vai akustiskos filtrus ielieciet iekārtas kreisajā un labajā pusē, tad pabīdiet uz priekšu.



4. Pārējos smaku filtrus vai akustiskos filtrus ievietojiet pa kreisi un pa labi iekārtā.



5. Ielieciet tauku filtru iekārtā.

Piesārņojuma indikācijas atiestatīšana

Pēc ierīces izslēgšanas deg *F*.

- ▸ Nomainiet smaku filtru.
  → *"Smaku filtrs vai akustiskais filtrs", Lappuse 22*

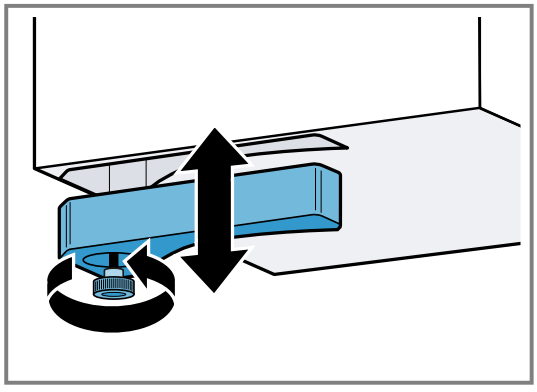
✔ *F* nodziest. Smaku filtra rādījums ir atiestatīts.

25.7 Pārplūdes tvertnes tīrīšana

Pārplūdes tvertnē tiek savākts šķidrums vai priekšmeti, kas no augšas iekļūst ierīcē.

Prasība: Ierīce ir atdzisusi, un atlikušā siltuma rādījums ir nodzisis.

1. Ar vienu roku pieturiet pārplūdes tvertni un ar otru roku noskrūvējiet to.
   - ▸ Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.

3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājiet trauku mašīnā, pirms tam izskrūvējot skrūvi.
4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.
5. Pārliecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.
   Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet tauku filtru.

26 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 25*

⚠ **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.

26.1 Brīdinājuma norādījumi

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

26.2 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.
Ventilators nedarbojas	Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▸ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
F	Smaku filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir nomainīts. ▸ Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā . → *"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 20*

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▸ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▸ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ▸ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▸ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F0	Iestatījumu pārņemšana netiek aktivizēta. ▸ Lai aizvērtu kļūdas ziņojumu, pieskarieties jebkuram sensoram. Turpiniet gatavot kā parasti, neizmantojot funkciju Iestatījumu pārņemšana. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▸ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▸ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400/E9011	Sildvirsma nav pareizi pievienota. ▸ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
d E	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ▸ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▸ Atveriet *www.home-connect.com*.

26.3 Parasti ierīces trokšņi

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

27 Likvidācija

27.1 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.

28 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka iekārta ar funkciju Home Connect atbilst Direktīvas Nr. 2014/53/EU pamatprasībām un pārējiem attiecīgajiem noteikumiem.

Izsmeļoša RED atbilstības deklarācija ir pieejama tīmekļa vietnē *www.bosch-home.com* attiecīgās iekārtas izstrādājumu lapā papildu dokumentu sadaļā.

CE

2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz diapazons (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 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 bezvadu lokālais tīkls (Wi-Fi): tikai lietojumam telpās									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz bezvadu lokālais tīkls (Wi-Fi): tikai lietojumam telpās							

29 Tehniskā servisa dienests

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

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

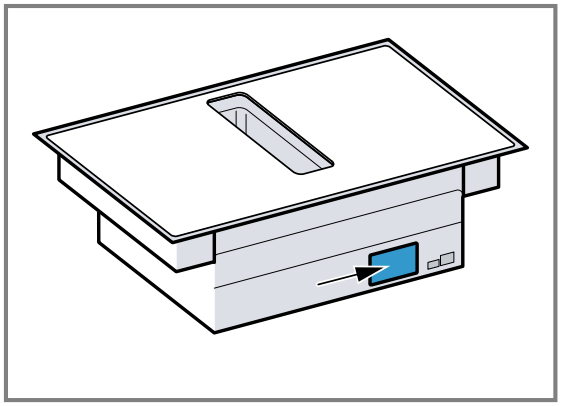
Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktu un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.
Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktu un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.
Informāciju atbilstoši (EU) 65/2014, (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.

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

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

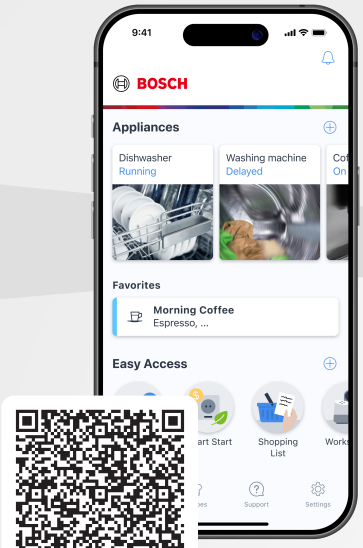
Datu plāksnīte atrodas:
- ierīces tehniskajā pasē,
- priekšpusē, sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatiestatījumos →*Lappuse 16* .



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

Bosch Home Connect App



Pieslēdziet savu mājas iekārtu jau šodien un izmantojiet šādas priekšrocības:

- **Vai sildvirsma ir izslēgta? Pārbaudiet sildvirsmu jebkurā vietā ar lietotni.**
- **Izvēlieties recepti no mūsu plašā recepšu klāsta. Ja ir pieejams cepšanas sensors, varat nosūtīt piemērotus iestatījumus uz savu iekārtu.**
- **Neaizmirstiet par filtru apkopi. Jūs saņemsiet paziņojumu lietotnē, kad pienāks laiks veikt apkopi.**

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

9002018104 (060624) REG25
lv