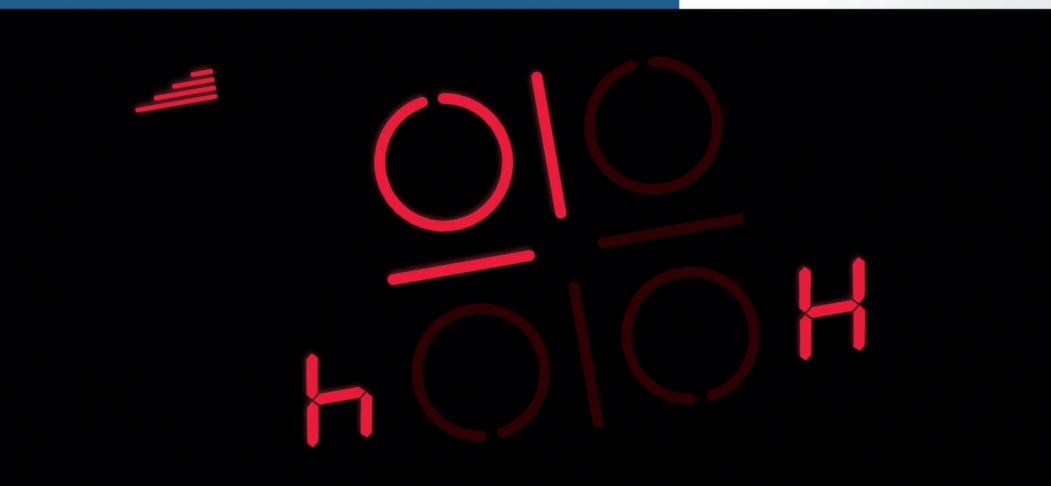




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



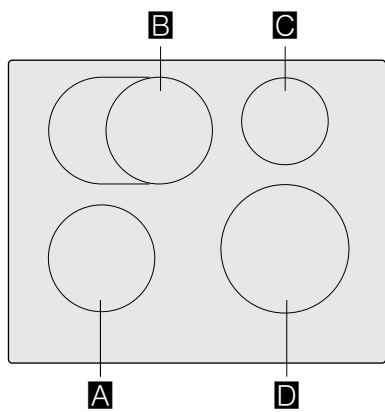
**Kaitlentė
 Sildvirsmas
 PIF...D...**



BOSCH

[It] Naudojimo instrukcija3

[lv] Lietošanas instrukcija 38



		g^*	b^*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Galimos gedimų priežastys	6
	Apžvalga	6
	Aplinkos apsauga	7
	Energijos taupymo patarimai	7
	Ekologiškas utilizavimas	7
	Indukcinis virimas	7
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	7
	Indai	7
	Susipažinkite su prietaisu	9
	Valdymo skydelis	9
	Kaitvietės	10
	Liekamosios šilumos indikatorius	10
	Prietaiso valdymas	11
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	11
	Kaitvietės nustatymas	11
	Maisto ruošimo rekomendacijos	11
	Laiko funkcijos	14
	Ruošimo laiko programavimas	14
	Virtuvinis laikmatis	14
	Sekundmačio funkcija	15
	Funkcija „PowerBoost“	15
	Įjungimas	15
	Išjungimas	15
	„ShortBoost“ funkcija	16
	Naudojimo rekomendacijos	16
	Įjungimas	16
	Išjungimas	16
	Laikymo šiltai funkcija	16
	Įjungimas	16
	Išjungimas	16
	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	17
	Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys	17
	Tinkamas maisto ruošimo indas	18
	Jutikliai ir specialieji priedai	18
	Funkcijos ir kaitinimo lygiai	18
	Rekomenduojami patiekalai	22
	Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra	26
	Atitikties deklaracija	27

	Apsauga nuo vaikų	28
	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	28
	Automatinė apsauga nuo vaikų	28
	Apsauga valant	28
	Automatinis apsauginis išjungimas	28
	Pagrindiniai nustatymai	29
	Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	30
	Energijos sąnaudų rodmuo	31
	Maisto ruošimo indo bandymas	31
	Valymas	32
	Kaitlentė	32
	Kaitlentės rėmas	32
	Belaidis temperatūros jutiklis	32
	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	33
	Gedimas – ką daryti?	34
	Klientų aptarnavimo tarnyba	35
	E ir FD numeriai	35
	Bandomieji patiekalai	36

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.bosch-eshop.com**

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Išsaugokite šią naudojimo ir montavimo instrukciją bei prietaiso pasą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti arba perduoti kitiems savininkams.

Išpakavę aparatą jį patikrinkite. Jei pervežant jis buvo apgadintas, aparato neprijunkite, susisiekite su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadarę prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Nenaudokite jokių kaitlenčių dangčių. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jie gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksploatuoti su išoriniu jungiklius su laikrodžio mechanizmu arba nuotoliniu valdikliu.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Naudojant maisto ruošimo funkcijas nustatyta kaitvietės temperatūra turi atitikti kaitvietės, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu, temperatūrą.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

Belaidis temperatūros jutiklis yra magnetinis. Magnetiniai elementai gali pakenkti elektroniniams implantams, pvz., širdies stimulatoriams ar insulino pompoms. Todėl žmonėms su elektroniniais implantais nereikėtų temperatūros jutiklio nešiotis drabužių kišenėse ir turint širdies stimulatorius ar kitus medicininius prietaisus reikėtų laikytis mažiausiai 10 cm atstumo.

Įspėjimas – Nelaimingų atsitikimų pavojus!

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti. Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- Belaidžiame temperatūros jutiklyje esanti baterija gali būti pažeista arba įtrūkti, jei ji per daug įkais. Baigę virti nuimkite jutiklį nuo kaitlentės ir nelaikykite netoli šilumos šaltinių.
- Nuo maisto ruošimo puodo nuimamas temperatūros jutiklis gali būti karštas. Nuimdami mūvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.
- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Dėmės	Išbėgę maisto produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patikrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkos apsauga

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie elektros energijos taupymą ir prietaiso utilizavimą.

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Belaidžiame temperatūros jutiklyje naudojama baterija. Išsekvotą bateriją utilizuokite nekenkdam aplinkai.

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, kai karštis susidaro tiesiog maisto ruošimo inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai pridega ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

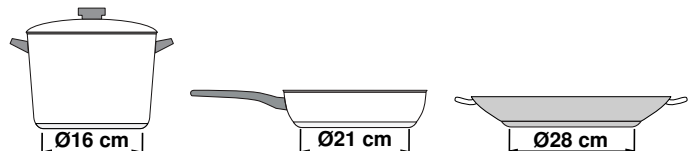
Indai

Jei pasirenkate indukcinę funkciją, naudokite tik feromagnetinį indą, pavyzdžiui:

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialųjį indą iš nerūdijančio plieno.

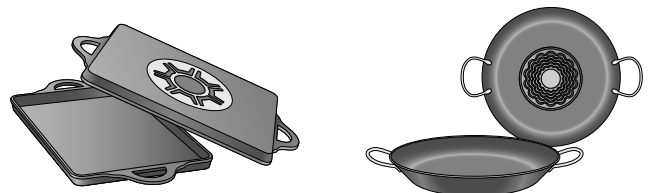
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitikti kaitvietės dydį. Jei kaitvietė neatpažįsta ant jos uždėto indo, pabandykite jį uždėti ant mažesnio skersmens kaitvietės.

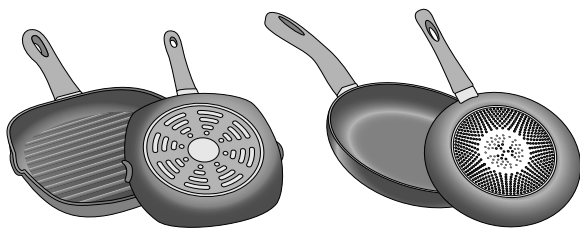


Yra ir indukciniai indai, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkai tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta iš aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

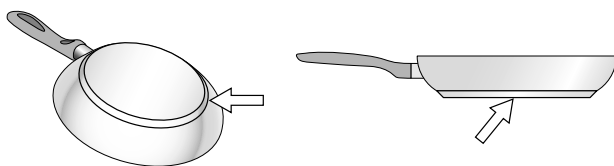
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Naudokite puodus ir keptuves, kurių medžiaga gali tolygiai paskirstyti šilumą, pvz., puodus sluoksniuotu dugnu iš nerūdijančiojo plieno, tuomet sutaupysite laiko ir elektros energijos.

Naudokite indus plokščiu dugnu, nes nelygus indo dugnas kliudo tiekti šilumą.



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonos paviršiuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštės stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitviete atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

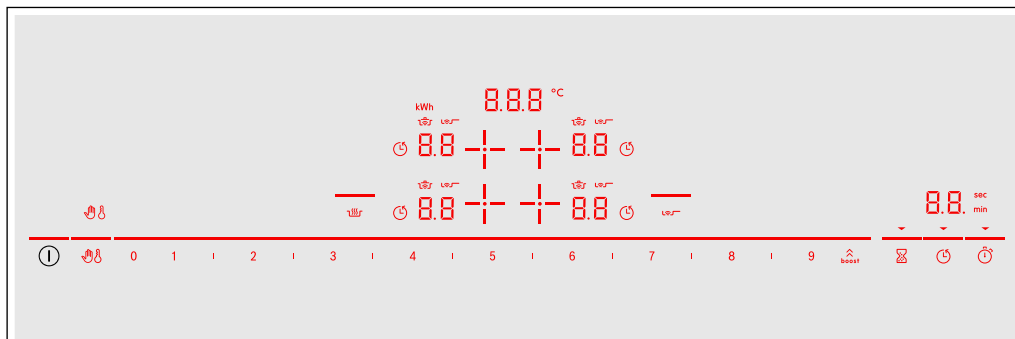
Puodo atpažinimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

Informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias rasite
→ 2 psl..

Valdymo skydelis



Valdymo sritis	
①	Pagrindinis jungiklis
+	Kaitvietės parinktis
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Nustatymo sritis
	„PowerBoost“ (galios didinimo) ir „ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Virtuvinis laikmatis
	Ruošimo laiko nustatymas
	Sekundmačio funkcija

Rodmenys	
0.0	Eksplotavimo būseną
1-9	Kaitinimo lygiai
H/h	Liekamoji šiluma
0.0	Laikmačio funkcija
0.0.0 °C	Maisto ruošimo funkcijų temperatūra
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	Ruošimo laiko nustatymas
min / sec	Laikmačio rodmenys
b.	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
Pb.	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
	Kepimo jutiklis
	Maisto ruošimo funkcijos
kWh	Energijos sąnaudos
L o	Laikymo šiltai funkcija

Valdymo sritis

Kaitlentei įkaitus, pradeda šviesti tuo metu galimų naudoti valdymo sričių simboliai.

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Pradeda šviesti atitinkami valdymo sričių, kurias tuo metu galima naudoti, simboliai. Kaitviečių arba parinktų funkcijų rodmenys šviečia ryškiau.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.

Kaitvietės

Kaitvietės		
○	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
☐	Keptuvo zona	Kaitvietė įsijungia automatiškai, kai naudojamo maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka išorinės zonos dydį.

Naudokite tik indukciniam maisto ruošimui būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas".

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitviete įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite kaitvietės.

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

- rodmuo **H**: temperatūra aukšta;
- rodmuo **h**: temperatūra žema.

Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

Išjungus kaitvietę švies liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia kaitvietėms priklausantys simboliai ir funkcijos, kurias tuo metu galima naudoti. Šalia kaitviečių šviečia simbolis 0.0. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį ①, kol užges rodmenys. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitė, kaitlentė įsijungs su anksčiau nustatytais nuostatais.

Kaitvietės nustatymas

Simboliais nuo 1 iki 9 nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

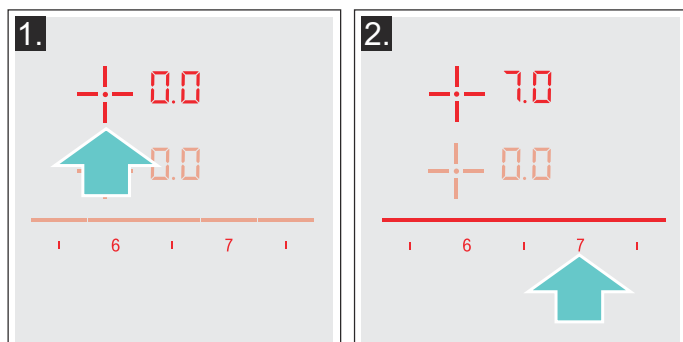
9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Šis kaitinimo lygis nustatymo srityje pažymėtas simboliu I.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį +. Rodmuo 0.0 šviečia ryškiau.
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.



Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite ties 0.0. Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prirėkus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždenę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Geram paruošimo rezultatui pasiekti nebūtina, kad skverbtųsi garai.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymų.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalų ruošimo laiką.
- Kad maistas būtų sveikesnis, reikėtų vengti rūkstančio aliejaus.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite jį dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai įkaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkos apsauga".

Maisto ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, koks kaitinimo lygis labiausiai tinka maistui ruošti. Ruošimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas*	1.5 - 2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 45
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

***Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	8 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštiesenos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštiesenos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.5 - 7.5	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 6
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
*** Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.		

Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

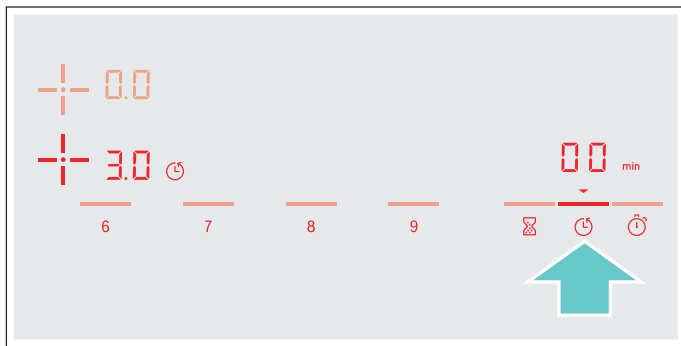
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

Ruošimo laiko programavimas

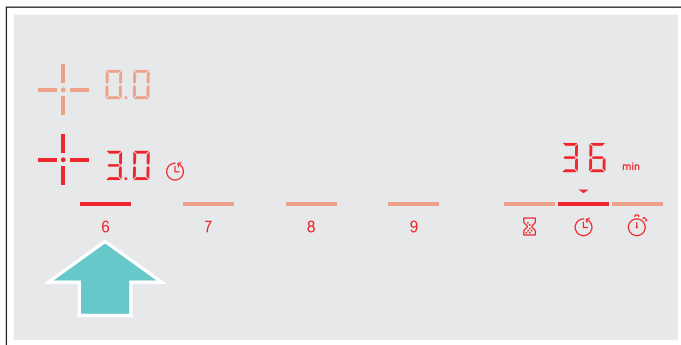
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo . Kaitvietės indikatoriuje šviečia .



3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.



4. Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

Pastaba. Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Kepimo jutiklis

Jei vienai iš kaitviečių užprogramuojamas ruošimo laikas ir aktyvinamas kepimo jutiklis, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus parinktą temperatūros pakopą.

Maisto ruošimo funkcijos

Jei kaitvietei buvo užprogramuotas ruošimo laikas ir buvo aktyvinta viena iš maisto ruošimo funkcijų, nustatytas ruošimo laikas įsijungia tik temperatūrai pasiekus parinktą sritį.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

Nustatymo srityje pakeiskite arba nustatykite ruošimo laiką , kad ištrintumėte užprogramuotą ruošimo laiką.

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Kaitvietė išsijungia, rodmuo  mirksi ir nustatomas kaitinimo lygis . Pasigirsta signalas.

Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir rodmuo .

Palietus simbolį  užgęsta rodmuo ir nutyla signalas.

Pastabos

- Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite .
- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę.
- Galite nustatyti daugiausia  minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

Jo veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Nustatymas

1. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo .
2. Nustatymo srityje parinkite pageidaujamą laiką ir palieskite simbolį , kad jį patvirtintumėte.

Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį .

Nustatymo srityje pakeiskite arba nustatykite ruošimo laiką , kad ištrintumėte užprogramuotą ruošimo laiką.

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir simbolis .

Palietus simbolį  rodmuo užgęsta.

Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.

Veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Ijungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Išjungimas

Palietus simbolį  sustabdoma sekundmačio funkcija. Laikmačio rodmenys šviečia toliau.

Jei dar kartą paliesite simbolį , rodmenys užges.

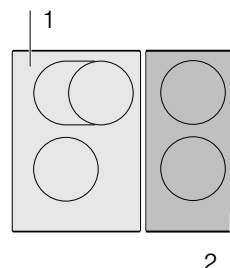
Funkcija išaktyvinta.



Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį .

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).



Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
 2. Palieskite simbolį .
Pradedama šviesti rodmuo .
- Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
 2. Palieskite simbolį .
Rodmuo  užgesa ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis .
- Funkcija išaktyvinta.

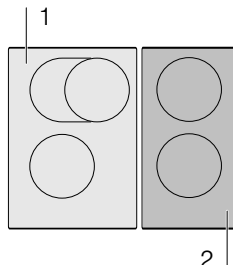
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„ShortBoost“ funkcija

Ijungus „ShortBoost“ funkciją maisto ruošimo indas įkais greičiau, nei įjungus įprastą kaitinimo lygį **9**.

Išaktyvinę funkciją parinkite maistui tinkantį kaitinimo lygį.

Šią funkciją vienai kaitvietai galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).



Naudojimo rekomendacijos

- Visada naudokite maisto ruošimo indą, kuris prieš tai nebuvo įkaitintas.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Nenaudokite indų plonu dugnu.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančio maisto ruošimo indo, aliejaus, sviesto ar taukų.
- Maisto ruošimo indo neuždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą dėkite ant kaitvietės vidurio. Įsitikinkite, kad indo dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį.
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → „Indukcinis virimas“.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Du kartus palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius **Pb**. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **Pb** užgęsta ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**. Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „ShortBoost“ (trumpalaikio galios padidinimo) funkcija gali būti išaktyvinta automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

Laikymo šiltai funkcija

Ši funkcija tinka šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

Ijungimas

1. Parinkite pageidaujamą kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius **L**. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **L** užgęsta. Kaitvietė išsijungia ir pasirodo liekamosios šilumos indikatorius. Funkcija išaktyvinta.



Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

Naudodami pagalbinės maisto ruošimo funkcijas maistą paruošite labai lengvai ir visada optimaliai gerai. Rekomenduojamos temperatūros pakopos tinka visiems maisto ruošimo būdams.

Ruošiamas maistas nebus pervirtas ir jis visada bus išvirtas ir iškeptas kokybiškai.

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja puodo arba keptuvės temperatūrą. Tuomet nuolat tiksliai reguliuojama galia ir išlaikoma reikiama temperatūra.

Kai pasiekama parinkta temperatūra, sudėkite patiekalus. Patiekalas neperkais ir neišbėgs.

Kaitvietės, kuriose yra kepimo jutiklis, pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Maisto ruošimo funkcijas galima naudoti visoms kaitvietėms, jei yra belaidis temperatūros jutiklis.

Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys
- Tinkamas maisto ruošimo indas
- Jutikliai ir specialieji priedai
- Funkcijos ir kaitinimo lygiai
- Rekomenduojami patiekalai
- Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys

Naudodami pagalbinės maisto ruošimo funkcijas galite kiekvienam patiekalui parinkti geriausiai tinkantį ruošimo būdą.

Lentelėje pateikti įvairūs galimi pagalbinių maisto ruošimo funkcijų nustatymai:

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopos	Maisto ruošimo indas	Naudojamumas	Įjungimas
Kepimo jutiklis				
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų	1, 2, 3, 4, 5			
Maisto ruošimo funkcijos				
Pašildymas / laikymas šiltai	1 / 70 °C		Visos kaitvietės	
Virimas ant silpnos ugnies	2 / 90 °C		Visos kaitvietės	
Virimas	3 / 100 °C		Visos kaitvietės	
Gaminimas greitpuodyje	4 / 120 °C		Visos kaitvietės	
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus*	5 / 170 °C		Visos kaitvietės	

*Pašildymas uždengus dangčiu ir gruzdinimas neuždengus dangčiu.

Jei belaidis temperatūros jutiklis prie kaitlentės nepridėtas, jį vėliau galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Tinkamas maisto ruošimo indas

Parinkite kaitvietę, kuri labiausiai atitinka indo dugno skersmenį, ir ant kaitvietės vidurio uždėkite maisto ruošimo indą.

Maisto ruošimo funkcijos netinka, jei norite keptuvėje kepti taip, lyg naudotumėte kepimo jutiklį.

Galima įsigyti keptuvių, kurios yra optimaliai pritaikytos kepimo jutikliams. Jų vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį:

- HEZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390230 21 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390250 28 cm skersmens keptuvė.

Šios keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepant reikia labai mažai aliejaus.

Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai ir dydžiui.
- Kitos keptuvės gali perkaisti ir gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite įjungti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus perjunkite kitą.

Maisto ruošimo funkcijas galite naudoti visiems indukciniam maisto ruošimui pritaikytiems maisto ruošimo indams. Informacijos apie indukcinę funkciją pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų lentelėje nurodyta, koks maisto ruošimo indas tinka kiekvienai funkcijai.

Jutikliai ir specialieji priedai

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą. Tuomet labai tiksliai reguliuojama kaitinimo galia, kad būtų išlaikyta reikiama temperatūra ir maistas būtų paruoštas tinkamai.

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, Jūsų kaitlentėje yra dvi skirtingos temperatūros matavimo sistemos:

- kaitlentės viduje esantys temperatūros jutikliai, kurie kontroliuoja indo dugno temperatūrą. Tinka naudojant kepimo jutiklius;
- belaidis temperatūros jutiklis, kuris informaciją apie maisto ruošimo indo temperatūrą perduoda valdymo skydeliui. Tinka maisto ruošimo funkcijoms.

Naudojant maisto ruošimo funkcijas privaloma turėti temperatūros jutiklį.

Jei belaidis temperatūros jutiklis nebuvo pridėtas prie kaitlentės, jį galite vėliau įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje, nurodę identifikavimo numerį HZ39050.

Informacijos apie temperatūros jutiklį pateikta skirsnyje → *"Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra"*.

Funkcijos ir kaitinimo lygiai

Kepimo jutiklis

Naudodami kepimo jutiklį galite ruošti patiekalus keptuvėje, įpylę nedaug aliejaus.

Šią funkciją turinčios kaitvietės yra pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Privalumai

- Kaitvietė kaitina tik prireikus. Sutaupysite elektros energijos. Aliejus ir riebalai neperkaista ir neišbėga.
- Kai tuščia keptuvė įkaista iki optimalios temperatūros aliejui ir patiekalams sudėti, pasigirsta signalas.

Pastabos

- Neuždenkite keptuvės dangčiu, nes neveiks reguliatorius. Tačiau galite naudoti apsaugos nuo tyškalų sietelį, kad netykštų riebalai.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, šaltai spaustą alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, temperatūros jutiklis bus aktyvintas netinkamai.
- Jei puode gruzdinsite naudodami daug aliejaus, visada naudokite maisto ruošimo funkcijas. „Gruzdinimas puode naudojant didelį aliejaus kiekį“, 5 kaitinimo lygis.

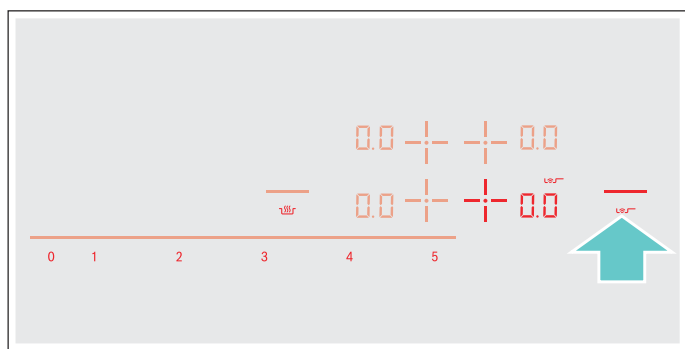
Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	Tinka
1	labai žema
2	žema
3	vidutinė – žema
4	vidutinė – aukšta
5	aukšta

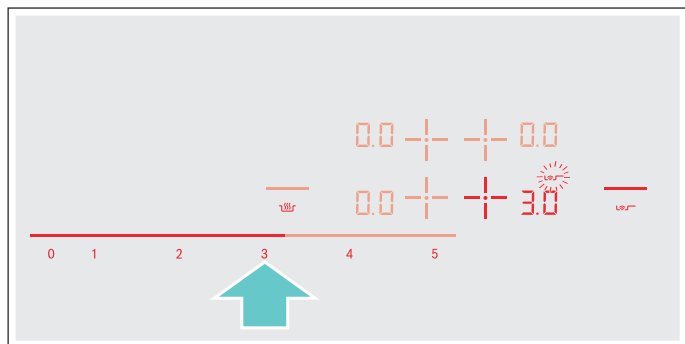
Nustatymas

Lentelėje parinkite tinkamą temperatūros pakopą.
Pastatykite tuščią keptuvę ant kaitvietės.

1. Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį . Kaitviečių indikatoriuje šviečia .



2. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje parinkite norimą temperatūros pakopą.



Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas ir užgesa temperatūros simbolis.

3. Kai bus pasiekta kepimo temperatūra, pirmiausia į keptuvę įpilkite aliejaus, o vėliau įdėkite patiekalą.

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

Kepimo jutiklio išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite ties . Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Maisto ruošimo funkcijos

Naudodami šias funkcijas galite maisto produktus pašildyti, ruošti garuose, virti, ruošti greitpuodyje arba gruzdinti puode, naudodami daug aliejaus ir kontroliuodami temperatūrą.

Šias funkcijas galima naudoti visoms kaitvietėms.

Privalumai

- Kaitvietė kaitina tik pririnkus. Sutaupysite elektros energijos. Aliejus arba riebalai neperkaista. Temperatūra kontroliuojama nuolat. Patiekalai neišbėgs. Nereikia papildomai reguliuoti temperatūros.
- Signalas praneša, kai pasiekama optimali vandens arba aliejaus temperatūra, tinkama patiekalams sudėti. Lentelėje bus nurodyta, jei patiekalus reikia įdėti pačioje pradžioje.

Pastabos

- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Nenaudokite puodų ir keptuvių plonu ar deformuotu dugnu.
- Į puodą įpildo turinio lygis turi būti virš silikoninės juostelės, esančios puodo išorėje.
- Kepdami nedideliame aliejaus kiekyje naudokite kepimo jutiklį.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad temperatūros jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės išorinį paviršių.
- Per visą ruošimo procesą nenuimkite temperatūros jutiklio nuo puodo. Pasibaigus maisto ruošimo procesui galima parinkti funkcijas kitai kaitviete.
- Baigę ruošti garuose nuimkite temperatūros jutiklį nuo puodo. Būkite atsargūs, nes temperatūros jutiklis gali būti karštas.

Temperatūrų ribos ir pakopos

Maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Temperatūros diapazonas	Tinka
Pašildymas, laikymas šiltai	1/70 °C	60–70 °C	Pvz., sriubos, punšas
Virimas ant silpnos ugnies	2/90 °C	80–90 °C	Pvz., ryžiai, pienas
Virimas	3/100 °C	90–100 °C	Pvz., makaronai, daržovės
Gaminimas greitpuodyje	4/120 °C	110–120 °C	Pvz., viščiukas, troškiny.
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus	5/170 °C	170–180 °C	Pvz., spurgos, kapotos mėsos kukuliai

Patarimai, kaip ruošti, naudojant maisto ruošimo funkcijas

- Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“: užšaldytų produktų porcijos, pvz., špinatų. Užšaldytus produktus sudėkite į maisto ruošimo indą. Įpilkite gamintojo nurodytą vandens kiekį. Uždenkite maisto ruošimo indą ir nustatykite 1/70 °C pakopą. Kartkartėmis pamaišykite.
- Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“: patiekalų, pvz., padažų, tiršinimas. Patiekalą užvirinkite pasirinkę rekomenduojamą temperatūrą. Įdėję priedų palikite juos išbrinkti nustatę 2/90 °C pakopą. Pasigirdus signalui neperjungę šios pakopos patiekalą šildykite tiek, kiek reikia.
- Funkcija „Virimas“: vandens kaitinimas uždengus dangčiu. Jis neišbėgs. Parinkite 3/100 °C temperatūros pakopą.
- Funkcija „Virimas greitpuodyje“: atkreipkite dėmesį į gamintojo rekomendacijas. Pasigirdus signalui toliau ruoškite nurodytą laiką. Parinkite 4/120 °C temperatūros pakopą.
- Funkcija „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“: aliejaus kaitinimas uždengus dangčiu. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Parinkite 5/170 °C temperatūros pakopą.

Pastabos

- Ruošdami maistą visada uždenkite dangčiu. Išimtis: „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“, 5/170 °C temperatūros pakopa.
- Jei nepasigirsta garsinis signalas, įsitikinkite, kad maisto ruošimo puodas neuždengtas dangčiu.
- Kaistančio aliejaus niekada nepalikite be priežiūros. Naudokite gruzdinti tinkamą aliejų arba riebalus. Nenaudokite skirtingų gruzdinimui skirtų riebalų mišinių, pvz., aliejaus ir taukų. Karšti riebalų mišiniai gali suploti.
- Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, pvz., verdant bulves, kitą kartą įpilkite daugiau vandens, tačiau vis tiek nustatykite rekomenduojamą temperatūros pakopą.

Užvirimo taško nustatymas

Vandens užvirimo taškas priklauso nuo Jūsų gyvenamosios vietos aukščio virš jūros lygio. Jei vanduo verda per smarkiai arba per silpnai, galite nustatyti užvirimo tašką. Jei taip nutiktų, keiskite, kaip aprašyta toliau.

- Parinkite pagrindinį nuostatą **4**, skaitykite skyrių → „Pagrindiniai nustatymai“.
- Pagrindiniame nuostate dažniausiai yra nustatyta 3. Jei gyvenamoji vieta yra 200–400 m virš jūros lygio, užvirimo taško nustatyti nereikia, o kitais atvejais parinkite lentelėje pateiktus atitinkamam aukščiui skirtus nuostatus:

Aukštis	Nustatymo reikšmė 4
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
Virš 1400 m.	9
* Pagrindiniai nuostatai	

Pastaba. 3/100 °C temperatūros pakopos pakanka tinkamai virti, jei vanduo neputoja pernelyg smarkiai. Tačiau jei virimo rezultatas Jūsų netenkina, galite pakeisti užvirimo taško nuostatą.

Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio

Prieš pirmą kartą naudojant maisto ruošimo funkcijas reikia belaidį temperatūros jutiklį prijungti prie valdymo skydelio.

Norėdami belaidį temperatūros jutiklį prijungti prie valdymo skydelio, atlikite toliau aprašytus veiksmus.

1. Parinkite meniu **14**, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai". Šviečia kaitvietės rodmuo.
2. Parinkite tą kaitvietę, kurios rodmuo įsižiebs. Pasigirsta signalas. Įsižiebia rodmuo .
3. Per 30 sekundžių paspauskite ant belaidžio temperatūros jutiklio esantį simbolį . Po kelių sekundžių kaitvietės indikatoriuje pasirodo temperatūros jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Rezultatas	
	Prijungta tinkamai
	Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos.
	Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.

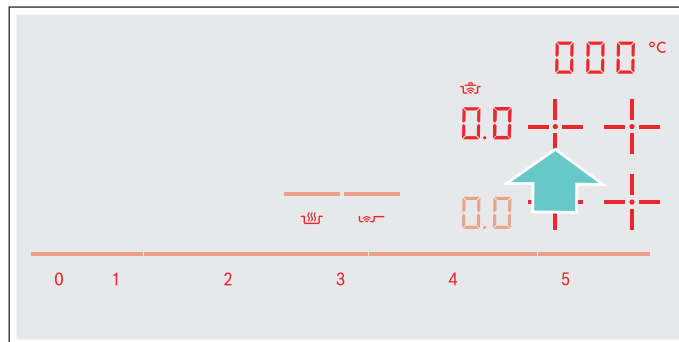
- Kai temperatūros jutiklis tinkamai prijungiamas prie valdymo skydelio, galima naudoti maisto ruošimo funkcijas.
- Temperatūros jutiklis gali sugesti dėl toliau nurodytų priežasčių.
 - „Bluetooth“ ryšio klaida.
 - Per 30 sekundžių nuo kaitvietės parinkties nepaspaudėte temperatūros jutiklio simbolio.
 - Išseko temperatūros jutiklio baterija.
 Atkurkite belaidžio temperatūros jutiklio duomenis ir iš naujo prijunkite.
- Jei buvo neteisingai prijungta dėl perdavimo klaidos, pakartokite prijungimo eigą iš naujo. Jei ir tuomet nepavyks prijungti , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.

Belaidžio temperatūros jutiklio duomenų atkūrimas

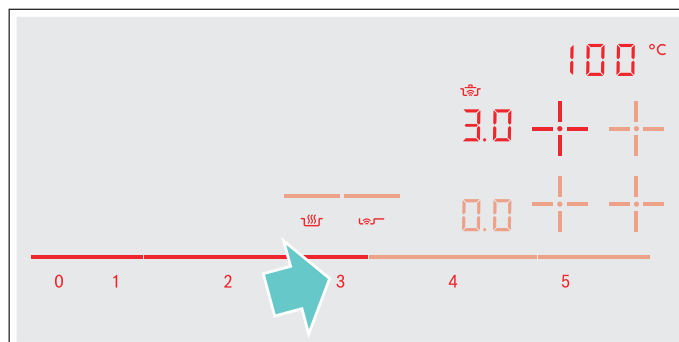
1. Simbolį  lieskite maždaug 8–10 sekundžių. Per šį laiką temperatūros jutiklio šviesos diodų rodmuo įsižiebia tris kartus. Po trečiojo šviesos diodų įsižiebimo prasideda atkūrimas. Tuomet patraukite pirštą nuo simbolio. Šviesos diodui užgesus belaidžio temperatūros jutiklio duomenys yra atkurti.
2. Prijungimo eigą kartokite nuo 2 punkto.

Nustatymas

1. Temperatūros jutiklį pritvirtinkite prie puodo, skaitykite skyrių → "Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra".
2. Į maisto ruošimo puodą įpilkite pakankamai vandens, pastatykite ant pageidaujamos kaitvietės ir visada uždenkite dangčiu.
3. Parinkite kaitvietę, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu.
4. Palieskite temperatūros jutiklio simbolį . Valdymo skydelyje pradeda šviesti rodmuo .



5. Parinkite lentelėje nurodytą tinkamą temperatūros pakopą.



Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama temperatūra, tinkama patiekalams sudėti. Pasigirsta signalas ir nustoja mirksėti temperatūros simbolis.

6. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Ruošiant maistą puodas turi būti uždengtas.

Pastaba. Naudodami funkciją „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“ neuždenkite puodo.

Maisto ruošimo funkcijų išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite ties  . Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastaba. Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.

Rekomenduojami patiekalai

Lentelėje nurodyta, kokius patiekalus galite rinktis, ir ji surūšiuota pagal maisto produktus. Temperatūra ir ruošimo laikas priklauso nuo maisto produktų kiekio, būklės ir kokybės.

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Filė	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Karbonadas*	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys*	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	Kepimo jutiklis	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas arba perkeptas (3 cm storio)	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	Kepimo jutiklis	3	8 - 20
Mėsainis, mėsos kukuliukai, įdarytas vyniotinis*	Kepimo jutiklis	3	6 - 30
Kepenų paštetas	Kepimo jutiklis	2	6 - 9
Ragu, kepsneliai	Kepimo jutiklis	4	7 - 12
Malta mėsa	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Lašiniai	Kepimo jutiklis	2	5 - 8
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Dešrelės	Maisto ruošimo funkcijos	2/90 °C	10 - 20
Funkcija „Virimas“			
Mėsos frikadelės	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	20 - 30
Višta sriubai	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	60 - 90
Virta jautiena	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	60 - 90
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Viščiukas, veršiena***	Maisto ruošimo funkcijos	4/120 °C	15 - 25
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Vištienos gabaliukai, kukuliai**	Maisto ruošimo funkcijos	5/170 °C	10 - 15
* Daug kartų apverskite.			
** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).			
*** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Žuvis	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Žuvis, kepta, visa, pvz., upėtakis	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	3 - 4	10 - 20
Norvegiški omarai, krevetės	Kepimo jutiklis	4	4 - 8
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Troškinta žuvis, pvz., lydekinė menkė	Maisto ruošimo funkcijos	2/90 °C	15 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Žuvis, alaus tešloje arba apvoliota džiovėsiuose*	Maisto ruošimo funkcijos	5/170 °C	10 - 15
* Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Neuždengę dangčiu paeiliui gruzdinkite visas porcijas (lentelėje nurodytas vienos porcijos ruošimo laikas).			

Patiekalai iš kiaušinių	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Lietiniai*	Kepimo jutiklis	5	-
Omletas*	Kepimo jutiklis	2	3 - 6
Kiaušiniene	Kepimo jutiklis	2 - 4	2 - 6
Plakta kiaušiniene	Kepimo jutiklis	2	4 - 9
Austriškas saldus omletas	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Prancūziški skrebučiai*	Kepimo jutiklis	3	4 - 8
Funkcija „Virimas“			
Kietai virti kiaušiniai**	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	5 - 10

* Kiekvienos porcijos bendras ruošimo laikas. Kepimas paeiliui.

** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Česnakai, svogūnai	Kepimo jutiklis	1 - 2	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	Kepimo jutiklis	3	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	Kepimo jutiklis	3	4 - 15
Aliejuje troškintos daržovės, pvz., cukinijos, žaliosios paprikos	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Grybai	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Apkeptos nepjaustytos daržovės	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Funkcija „Virimas“			
Šviežios daržovės, pvz., brokoliai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	10 - 20
Šviežios daržovės, pvz., briuseliniai kopūstai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 40
Avinžirniai*	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Žirniai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 20
Vieno puodo patiekalas iš lęšių*	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcija „Virimas greitpuodyje“**			
Daržovės, pvz., žaliosios pupos	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
Avinžirniai, pupos	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	25 - 35
Vieno puodo patiekalas iš lęšių	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Daržovės ir grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje**	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8

* Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.

** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Neuždengę dangčiu paeiliui gruzdinkite visas porcijas (lentelėje nurodyta vienos porcijos ruošimo trukmė).

Bulvės	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Keptos bulvės (iš su lupena virtų bulvių)	Kepimo jutiklis	5	6 - 12
Keptos bulvės (iš žalių bulvių)	Kepimo jutiklis	4	15 - 25
Bulviniai blynai*	Kepimo jutiklis	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai	Kepimo jutiklis	1	50 - 55
Apkeptos nepjaustytos bulvės	Kepimo jutiklis	3	15 - 20
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Bulvių kukuliai	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija „Virimas“			
Bulvės**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Bulvės**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
* Kiekvienos porcijos bendras ruošimo laikas. Kepimas paeiliui.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Makaronai ir grūdai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	25 - 35
Kukurūzų košė*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 8
Manų košė	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas“			
Makaronai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	7 - 10
Įdaryti gaminiai iš tešlos	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Ryžiai**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	5 - 8
* Pašildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Sriubos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Greitai paruošiamos sriubos, pvz., trintos sriubos*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija „Virimas“			
Namuose ruošti buljonai, pvz., žuvinės arba daržovienės**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Greitai paruošiamos sriubos, pvz., makaronų sriuba	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Namuose ruoštas buljonas, pvz., daržovienė**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
* Dažnai pamaišykite.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Padažai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pomidorų padažas su daržovėmis	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Bešamelio padažas	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Sūrio padažas, pvz., padažas iš gorgoncolos	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Padažų sutirštinimas, pvz., pomidorų padažo, Bolonijos padažo	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Saldūs padažai, pvz., apelsinų padažas	Kepimo jutiklis	1	15 - 25

Desertai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai su pienu*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	40 - 50
Avižų kruopos	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Kompotas**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 25
Šokoladinis pudingas***	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Konditeriniai gaminiai, pvz., spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	5 - 10

* Dažnai pamaišykite.

** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.

*** Pašildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami.

**** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Neuždengę dangčiu paeiliui gruzdinkite visas porcijas (lentelėje nurodyta vienos porcijos ruošimo trukmė).

Šaldyti produktai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys	Kepimo jutiklis	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“**	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
„Gyros“, kebabai	Kepimo jutiklis	3	5 - 10
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies piršteliai	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Keptos bulvės	Kepimo jutiklis	5	4 - 6
Kepiniai, pvz., keptuvėje keptos daržovės su vištiena	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Tešlos suktinukai su daržovėmis	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Kamamberas / sūris	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“			
Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu, pvz., špinatai su grietine**	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija „Virimas“			
Šaldytos daržovės, pvz., žaliosios pupos**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Gruzdintos bulvytės, šaldytos***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8

* Daug kartų apverskite.

** Įpilkite skysčio pagal gamintojo nurodymus.

*** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).

Kitos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Kamamberas / sūris	Kepimo jutiklis	3	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	Kepimo jutiklis	1	5 - 10
Skrebučiai	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Migdolai / riešutai / pinių sėklos	Kepimo jutiklis	4	3 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“			
Konservuoti patiekalai, pvz., guliašo sriuba*	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	10 - 20
Karštvynis**	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	-
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Pienas**	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	-

* Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje ir dažnai pamaišykite.
 ** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.

Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Šiame skirsnyje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Silikoninio lipduko priklijavimas
- Belaidžio temperatūros jutiklio naudojimas
- Valymas
- Baterijos keitimas

Pasirinktinai įsigyjamų priedų, pavyzdžiui, silikoninį lipduką ir temperatūros jutiklį, galite vėliau įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje; turėsite nurodyti atitinkamą identifikavimo numerį:

00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HEZ39050	Temperatūros jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

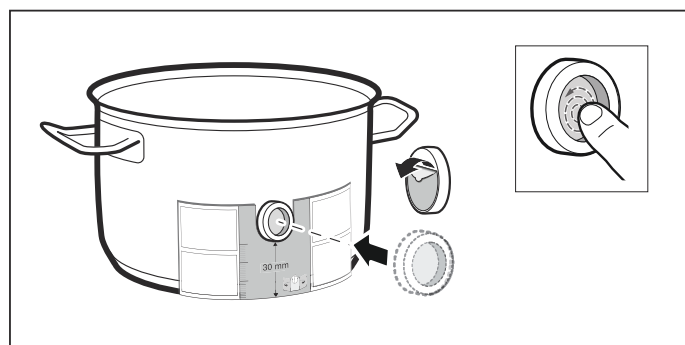
Silikoninio lipduko priklijavimas

Silikoninis lipdukas pritvirtina temperatūros jutiklį prie maisto ruošimo indo.

Jei maisto ruošimo funkcijos naudojamos pirmą kartą ruošiant šiame puode, reikia pritvirtinti silikoninį lipduką.

Darykite, kaip nurodyta toliau.

1. Puodo vieta, prie kurios klijuosite lipduką, negali būti riebaluota. Puodą nuvalykite, kruopščiai nusausinkite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., spiritu.
2. Nuplėškite apsauginę plėvelę nuo silikoninio lipduko. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite prie puodo tinkamame aukštyje.



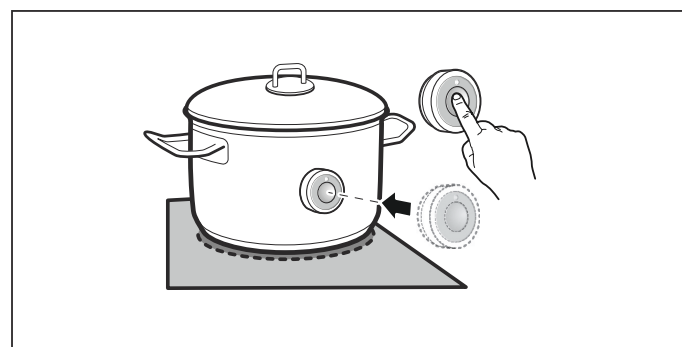
3. Prispauskite silikoninį lipduką ir jo vidinį paviršių. Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką maisto ruošimo indo nenaudokite ir nevalykite.

Pastabos

- Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.
- Jei silikoninis lipdukas atsiklijuotų, turite priklijuoti naują lipduką.

Belaidžio temperatūros jutiklio naudojimas

Temperatūros jutiklį prie silikoninės juostelės pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



Pastabos

- Įsitinkinkite, kad silikoninė juostelė yra visiškai sausa, ir tik tuomet pritvirtinkite temperatūros jutiklį.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad temperatūros jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės išorinį paviršių.
- Temperatūros jutiklis negali būti nukreiptas į kitą karštą maisto ruošimo indą, kad neperkaistų.
- Baigę ruošti nuimkite temperatūros jutiklį nuo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, atokiai nuo šilumos šaltinių.
- Kartu galite naudoti daugiausia tris temperatūros jutiklius.

Valymas

Belaidžio temperatūros jutiklio negalima plauti indaplovėje.

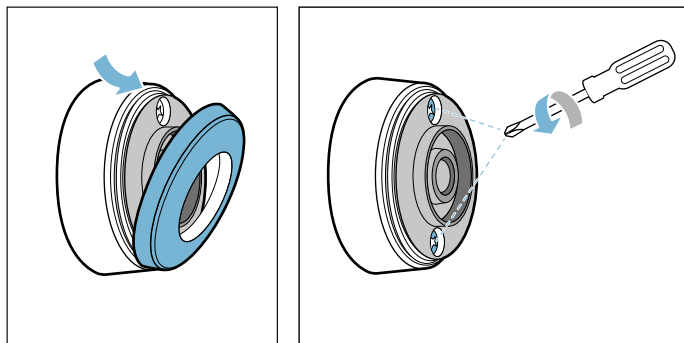
Informacijos apie temperatūros jutiklio valymą pateikta skyriuje → "Valymas".

Baterijos keitimas

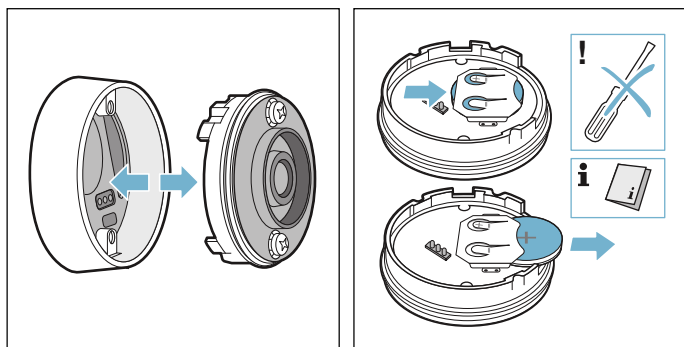
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

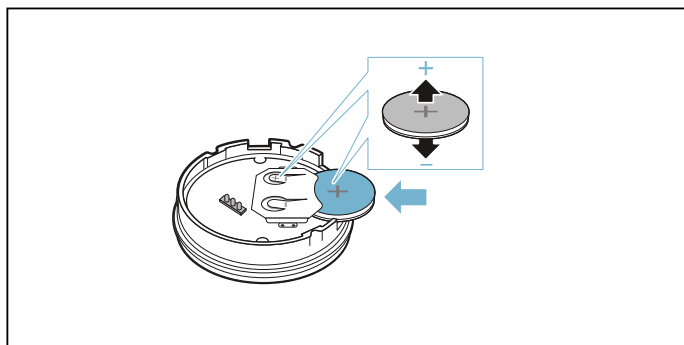
1. Nuimkite silikoningą dangtelį nuo korpuso apatinės dalies. Atsukite varžtus atsuktuvu.



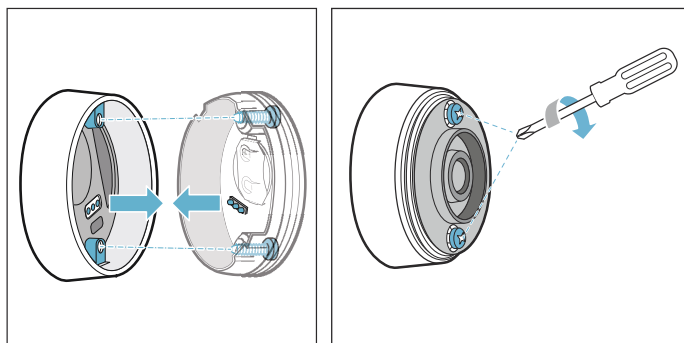
2. Nuimkite korpuso viršutinę dalį. Išimkite seną bateriją. Įstumkite naują bateriją. Atkreipkite dėmesį į polius.

**Dėmesio!**

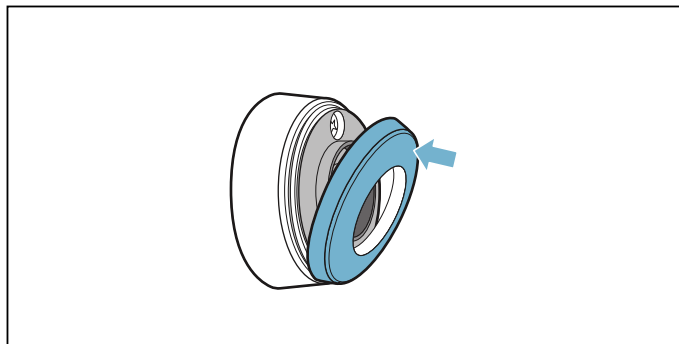
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite kontaktų.



3. Vėl uždėkite korpuso viršutinę ir apatinę dalis. Tai atlikdami tinkamai išlygiuokite kontaktinius kaiščius.



4. Silikoningą dangtelį vėl uždėkite ant temperatūros jutiklio korpuso apatinės dalies.



Pastaba. Naudokite tik aukštos kokybės, CR2032 tipo baterijas. Jos naudojamos labai ilgai.

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu „Robert Bosch Hausgeräte GmbH“ patvirtinta, kad prietaisas su belaidžio temperatūros jutiklio funkcija atitinka Direktyvos 1999/5/EB esminius reikalavimus ir kitas galiojančias nuostatas.

Išsamią R&TTE atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.bosch-home.com Jūsų prietaiso puslapyje, prie papildomų dokumentų.

„Bluetooth®“ logotipas ir prekės ženklas yra „Bluetooth SIG, Inc.“ registruotas prekės ženklas ir nuosavybė, todėl „Robert Bosch Hausgeräte GmbH“ turi licenciją, kad galėtų naudoti šį prekės ženklą. Visi kiti prekės ženklai ir prekių pavadinimai yra atitinkamų įmonių nuosavybė.

Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Rodmuo  šviečia 10 sekundžių.

Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
 2. Simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
- Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungiama kaitlentė.

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, perskaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Apsauga valant

Jei valysite, kai kaitlentė įjungta, gali pasikeisti nuostatai. Kad taip nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Įjungimas: palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Valdymo zona užblokuojama 35 sekundžių. Galite valyti valdymo skydelio paviršių nebijodami, kad pasikeis nuostatai.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Norėdami funkciją atšaukti anksčiau, palieskite simbolį .

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greit išsijungs.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei viena iš kaitviečių veikia ilgai ir nebuvo pakeistas nė vienas nuostatas, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija.

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **FB** ir liekamosios šilumos indikatorius **H** arba **H**.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (įsijungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Juos galite pritaikyti pagal savo įpročius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų 0 Nustatoma ranka*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Garso signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalas yra išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Rodyti energijos sąnaudas. 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c 4	Nuostatas, priklausantis nuo aukščio virš jūros lygio 1-2 Sumažinimas. 3 Pagrindinis nuostatas 4-9 Padidinimas.
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės bendros galios ribojimas 0 Išjungta.* 1 1000 W – mažiausias galingumas. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 arba 9 . Kaitlentės didžiausias galingumas.
c 12	Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka
c 14	Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie kaitlentės 0 Prijungta tinkamai 1 Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos. 2 Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.

* Gamykliniai nuostatai

Rodmuo	Funkcija
	Gamyklinių nuostatų atkūrimas
	Individualūs nuostatai.*
	Atkurti gamyklinius nuostatus.

* Gamykliniai nuostatai

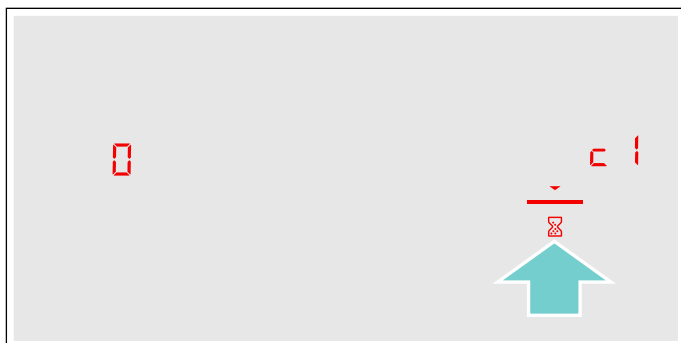
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

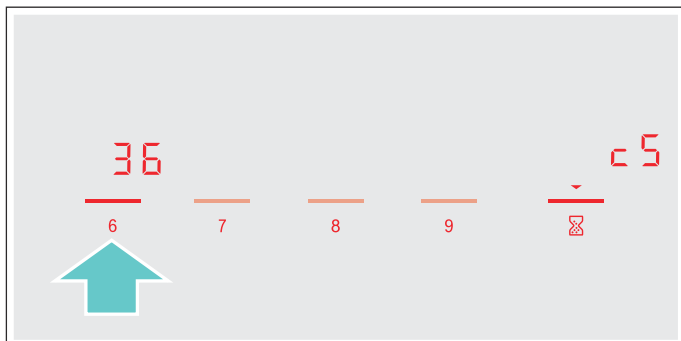
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	
Pagaminimo numeris	
Pagaminimo numeris 1	
Pagaminimo numeris 2	

3. Dar kartą palietę simbolį perjungsite pagrindinius nuostatus.
Indikatoriuose kaip pradinis nuostatas įsižiebia ir .



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui nustatymo srityje parinkite norimą nuostatą.



6. Simbolį lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

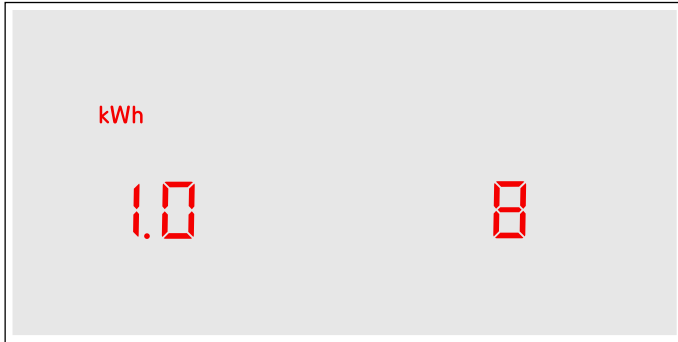
Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

Ši funkcija rodo, kiek energijos per paskutinį maisto ruošimą suvartojo ši kaitlentė.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kWh.

Paveikslėlyje pateiktame pavyzdyje nurodyta, kad suvartota **1.08 kWh**.



Kaip įjungti šią funkciją, skaitykite skyriuje
→ "Pagrindiniai nustatymai".

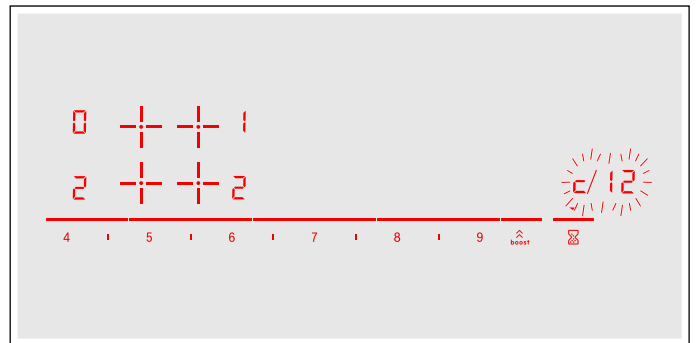
Maisto ruošimo indo bandymas

Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir ji priklauso nuo maisto ruošimo indo ir naudojamos kaitvietės.

1. Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **1** **2**.
3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **—**.
Funkcija aktyvinta.

Kaitvietės indikatoriuje po 10 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas

0	Maisto ruošimo indas netinka kaitviete, todėl ji nekaista.*
1	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
2	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėję ant mažesnės kaitvietės.

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

- Jei naudojama kaitvietė yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinasi, kais tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje
→ "Pagrindiniai nustatymai".
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Valymas

Tinkamų valymo ir priežiūros priemonių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Kaitlentė

Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

Kaitvietę nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusauskinkite šluoste, kad nesusidarytų kalkių dėmių.

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaitių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Galimos dėmės	
Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.*
Cukrus, ryžių krakmolas arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusidėginti.*
* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskinkite šluoste.	

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktų.

Belaidis temperatūros jutiklis

Temperatūros jutiklis

Nuvalykite temperatūros jutiklį drėgna servetėle. Niekada neplaukite indaplovėje. Nenardinkite į vandenį ir neplaukite tekančiu vandeniu.

Baigę virti nuimkite temperatūros jutiklį nuo maisto ruošimo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, pavyzdžiui, pakuotėje, atokiai nuo šilumos šaltinių.

Silikoninis lipdukas

Nuvalykite ir nusauskinkite prieš pritvirtindami prie temperatūros jutiklio. Galima plauti indaplovėje.

Pastaba. Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.

Temperatūros jutiklio langelis

Jutiklio langelis visada turi būti švarus ir sausas. Darykite, kaip nurodyta toliau.

- Reguliariai nuvalykite nešvarumus ir riebalų tyškalus.
- Valykite minkšta šluoste arba vata apvyniotu pagaliuku ir langų valymo priemone.

Pastabos

- Nenaudokite braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, šveičiamųjų kempinių ir šveičiamųjų šepetėlių ar valomojo pienelio.
- Nelieskite jutiklio langelio pirštais. Galite jį užteršti arba subraižyti.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų funkcijos simbolis?

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklisti garsai. Tai yra normalu, nes taip veikia indukcinė technologija ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

Garsas girdimas, kai maistas ruošiamas nustačius aukštesnį kaitinimo lygį. Triukšmas dingsta arba nutyla sumažinus kaitinimo lygį.

Tylus švilpimas

Pasigirsta ištuštėjus maisto ruošimo indui. Triukšmas dingsta į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas

Šis garsas girdimas naudojant maisto ruošimo puodus iš skirtingų, viena virš kitos esančių medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų indus. Garso stiprumas priklauso nuo patiekalo kiekio ir ruošimo būdo.

Skardus švilpimas

Girdima, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas didžiausias kaitinimo lygis. Švilpimas nutyla arba prityla sumažinus kaitinimo lygį.

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia kaitlentei įkaitus iki aukštos temperatūros. Jei išjungus kaitlentę temperatūra dar yra aukšta, ventiliatorius gali veikti toliau.

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukciniai kaitlentei?

Informacijos apie indukciniai funkcijai labiausiai tinkančius maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl kaitvietė neįkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.

Įsitikinkite, kad kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba įkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštas kaitinimo lygis?

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamųjų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → "Valymas".

Gedimas – ką daryti?

Dažniausiai sutrikimai būna nesudėtingi ir juos lengvai galite pašalinti patys. Todėl prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas nuorodas.

Rodmuo	Galima priežastis	Pagalba
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Rodmenys mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo —.	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F2 / E8207	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4 / E8208	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektronika gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Užgesus klaidos rodmeniui galima ruošti toliau.
F1 / F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės, ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių .
E8202	Temperatūros jutiklis perkaito ir kaitvietė buvo išjungta.	Palaukite, kol temperatūros jutiklis pakankamai atvės, ir vėl aktyvinkite funkciją.
E8203	Temperatūros jutiklis perkaito ir visos kaitvietės buvo išjungtos.	Jei temperatūros jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite atokiai nuo kaitviečių ir šilumos šaltinių. Vėl įjunkite kaitvietes.
E8204	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
E8205	Temperatūros jutiklis atjungtas.	Funkciją išjunkite ir vėl įjunkite.
E8206	Temperatūros jutiklis sugedo / buvo pažeistas.	Susisiekitė su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.

Rodmuo	Galima priežastis	Pagalba
Nešviečia temperatūros jutiklio rodmuo.	Temperatūros jutiklis nereaguoja ir neįsijiebia rodmuo.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas". Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8 sekundes spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Temperatūros jutiklio rodmuo sumirksi du kartus.	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija. Išsekus baterijai gali būti nutrauktas tolesnis maisto ruošimo etapas.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
Temperatūros jutiklio rodmuo sumirksi tris kartus.	Temperatūros jutiklis atjungtas.	8 sekundes spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės.
E9000 E90 10 U400	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su el. energijos tiekėju.
UE	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad ji buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
EE	Aktyvintas parodomasis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Aktyvintas parodomasis režimas.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.

Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo **E**, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitvietės jutiklį, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl ją prijunkite. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.



Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. ir FD numerį.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- ties apatine kaitlentės dalimi.

E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklinio paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus. Atsiverskite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvitus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Bandomieji patiekalai

Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumulatorius, skirtas indukciniai kaitlentėi HEZ 390042), kurių matmenys:

- Prikaistuvius Ø16 cm, 1,2 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø16 cm, 1,7 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø22 cm, 4,2 l, skirtas Ø18 cm kaitvietėms
- Keptuvė Ø24 cm, skirta Ø18 cm kaitvietėms

Bandomieji patiekalai		Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Troškinimas Kaitinimo pa- kopa	Dang tis	
Šokolado lydymas Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)			Puodas ilgą rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.5	Ne
Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai Vieno puodo patiekalas iš lęšių* Pradinė temperatūra – 20 °C								
	Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip	
	Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip	
Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis. Pradinė temperatūra – 20 °C								
	Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	Taip	
	Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	Taip	
Bešamelio padažo ruošimas Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos								
	1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, masę pašildykite.	Puodas ilgą rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-	
	2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.		7	apie 6:30	Ne	-	-	
	3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne	
*Receptas pagal DIN 44550 **Receptas pagal DIN EN 60350-2								

Bandomieji patiekalai		Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Troškinimas Kaitinimo pa- kopa	Dang tis
Ryžių košės su pienu virimas Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti.Nustatykite rekomenduojamą kaiti- nimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.							
	Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
	Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkai- tus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.							
	Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3	Ne
	Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	2.5	Ne
Ryžių virimas Vandens temperatūra: 20 °C							
	Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
	Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.5	Taip
Kiaulienos nugarinės kepinimas Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C							
	Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų ruošimas**							
	Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Šaldytų bulvyčių gruzdinimas							
	Kiekis: 1,8 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus jkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	39
	Svarīgas drošības norādes	40
	Bojājumu iemesli	41
	Pārskats	41
	Vides aizsardzība	42
	Padomi enerģijas taupīšanai	42
	Videi draudzīga utilizācija	42
	Gatavošana ar indukciju	42
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	42
	Trauki	42
	Ierīces apraksts	44
	Vadības panelis	44
	Sildriņķi	45
	Paliekošā siltuma indikators	45
	Ierīces apkalpe	46
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	46
	Sildriņķa iestatīšana	46
	Ieteikumi gatavošanai	46
	Laika funkcijas	49
	Gatavošanas laika programmēšana	49
	Virtuves taimeris	49
	Taimera funkcija	50
	Funkcija „PowerBoost”	50
	Ieslēgšana	50
	Izslēgšana	50
	Funkcija „ShortBoost”	51
	Lietošanas ieteikumi	51
	Ieslēgšana	51
	Izslēgšana	51
	Siltuma uzturēšanas funkcija	51
	Ieslēgšana	51
	Izslēgšana	51
	Gatavošanas palīga funkcijas	52
	Gatavošanas palīga funkciju veidi	52
	Piemērots gatavošanas trauks	53
	Sensori un papildpiederumi	53
	Funkcijas un gatavošanas līmeņi	53
	Ieteiktie ēdieni	57
	Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana	61
	Atbilstības deklarācija	62
	Bērnu aizsardzības sistēma	63
	Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana . 63	
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	63
	Tīrīšanas drošība	63
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	63
	Pamatiestatījumi	64
	Piekluve pamatiestatījumiem	65
	Enerģijas patēriņa indikators	66
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	66
	Mazgāšana	67
	Sildvirsmas	67
	Sildvirsmas rāmis	67
	Bezvadu temperatūras sensors	67
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) . . .	68
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	69
	Servisa dienests	70
	E numurs un FD numurs	70
	Pārbaudes ēdieni	71

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā: **www.bosch-eshop.com**

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Glabājiēt lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai nākamajam īpašniekam.

Pārbaudiet ierīci pēc izņemšanas no iepakojuma. Gadījumā, ja ierīce transportēšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to un sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu, kā arī pierakstiet visus radušos bojājumus. Citādi zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājāsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piemēram, pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Izmantojot gatavošanas funkcijas, ieslēgtajam sildriņķim jāsakrīt ar to sildriņķi, uz kura atrodas trauks ar temperatūras sensoru.

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmā izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Bezvadu temperatūras sensors ir magnētisks. Magnētiskie elementi var bojāt elektroniskos implantātus, piem., sirdsdarbības stimulatorus vai insulīna pumpjus. Cilvēkiem ar elektronisko implantātu nav ieteicams temperatūras sensoru nēsāt apģērba kabatā; jāievēro vismaz 10 m attālums no sirdsdarbības stimulatoriem vai līdzīgām medicīnas ierīcēm.

Brīdinājums – Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu. Starp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Bezvadu temperatūras sensora bateriju iespējams sabojāt vai tā var uzsprāgt, ja tā sakarst. Pēc gatavošanas noņemiet sensoru no sildvirsmas un neturiet siltuma avotu tuvumā.
- Temperatūras sensors, kad to noņem no gatavošanas trauka, var būt karsts. Lai noņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai virtuves dvieli.
- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

Bojājums	Iemesls	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs un smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
	Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu.	Pārbaudiet gatavošanas traukus.
Krāsas maiņa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
Ieplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepadot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biezām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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.

Bezvadu temperatūras sensors ir aprīkots ar bateriju. Izlietotās baterijas izmetiet apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana ar indukcijas palīdzību ļoti atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši gatavošanas traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt; ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma kontrole un drošība, uzreiz pēc katras iestatīšanas sildvirsmas samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

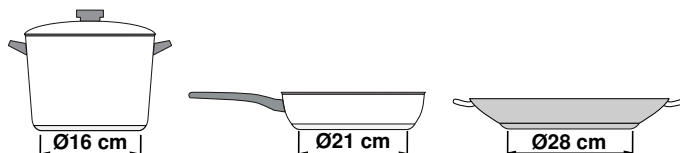
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

- emaljēta tērauda traukus;
- čuguna traukus;
- indukcijai piemērotus speciālus nerūsējošā tērauda traukus.

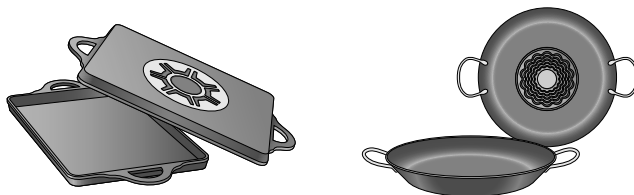
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → "Ēdiena gatavošanas trauku pārbaude".

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, feromagnētiskajai katla pamatnes zonai jāatbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek atpazīts, mēģiniet uz sildriņķa ar mazāku diametru.

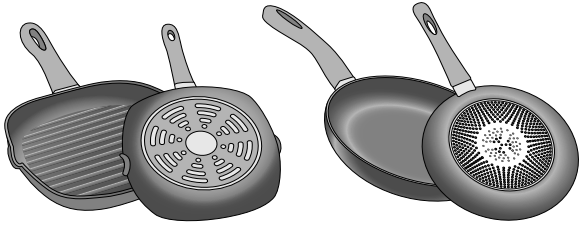


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- Ja gatavošanas trauka pamatne ir daļēji feromagnētiska, sakarst tikai feromagnētiskā virsma. Tāpēc iespējams, ka siltums neizdalās vienmērīgi. Virsmai vietās, kas nav feromagnētiskas, gatavošanas laikā var būt pārāk zema temperatūra.



- Ja trauka pamatnes materiāls sastāv arī no alumīnija, feromagnētiskās virsmas laukums ir mazāks. Šāda veida trauki var nepilnīgi uzsilt, vai sildvirsmā tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

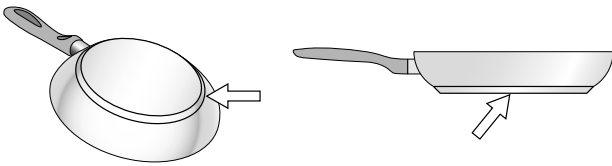
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsējošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

Izmantojot traukus ar plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlētajā sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstošs izmērs, iemīrģosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirsmā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

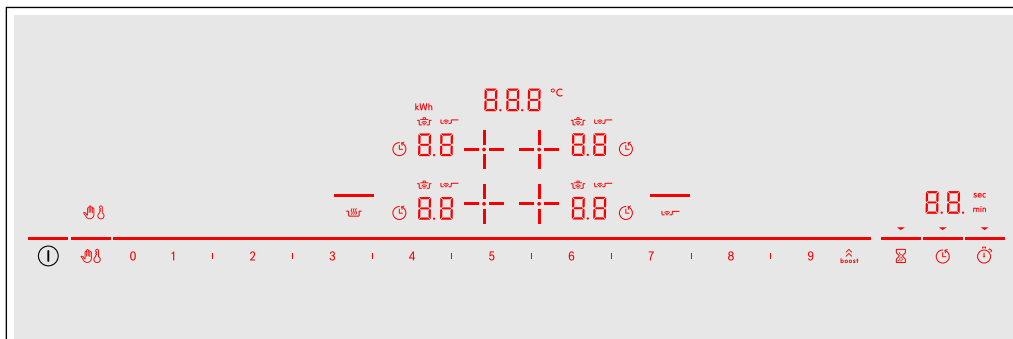
Trauku atpazīšana

Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

Vadības panelis



Vadības lauki	
①	Galvenais slēdzis
+	Sildriņķa izvēle
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Iestatījumu diapazons
boost	Funkcijas „PowerBoost” un „ShortBoost”
🔒	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
👶	Bērnu drošība
🌀	Siltuma uzturēšanas funkcija
🔥	Cepšanas sensors
⌚	Virtuves taimeris
🕒	Gatavošanas laika iestatīšana
🕒	Taimera funkcija

Indikatori	
0.0	Darba stāvoklis
1.9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Paliekošais siltums
0.0	Taimeris
0.0.0°C	Gatavošanas funkciju temperatūra
🔒	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
👶	Bērnu drošība
🕒	Gatavošanas laika iestatīšana
min / sec	Taimera rādījumi
b.	Funkcija “Powerboost”
Pb.	Funkcija “Shortboost”
🔥	Cepšanas sensors
🌀	Gatavošanas funkcijas
kWh	Enerģijas patēriņš
Lo	Siltuma uzturēšanas funkcija

Vadības lauki

Kad sildvirsmas ir uzsilusi, izgaismojas pašreiz pieejamie vadības lauku simboli.

Kad pieskaras kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Attiecīgie vadības lauku simboli izgaismojas atbilstīgi to pieejamībai. Sildriņķu vai izvēlēto funkciju indikatori izgaismojas spilgtāk.
- Raugieties, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var ietekmēt darbību.

Sildriņķi

Sildriņķi		
○	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
CO	Cepeštrauka zona	Sildriņķis ieslēdzas automātiski, ja izmanto gatavošanas trauku, kura pamatne atbilst ārējās zonas izmēram.

Izmantojiet tikai indukcijas plītim piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju".

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr paliekošā siltuma indikators ir izgaismots.

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

- **H**: augsta temperatūra
- **h**: zema temperatūra

Ja noņemat trauku no sildriņķa gatavošanas laikā, paliekošā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

Izslēdzot sildriņķi, paliekošā siltuma indikators izgaismojas. Arī tad, kad sildvirsmas ir izslēgtas, indikators ir izgaismots tik ilgi, kamēr vēl sildriņķis ir silts.

Ierīces apkalpe

Šajā nodaļā aprakstīta sildriņķa iestatīšana. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Izgaismojas attiecīgie sildriņķu simboli un funkcijas, kas šajā brīdī ir pieejamas. Blakus sildriņķiem redzams simbols 0.0. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: turiet nospiestu simbolu ①, līdz indikatoriem nodziest. Paliekošā siltuma indikators ir izgaismots, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo sildriņķi ar simboliem 1–9.

Gatavošanas līmenis 1 = zemākais līmenis.

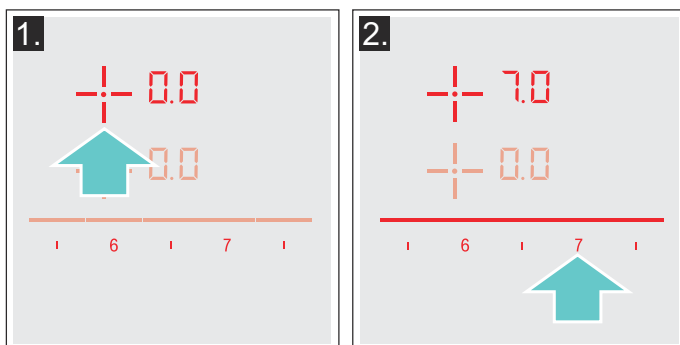
Gatavošanas līmenis 9 = augstākais līmenis.

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Iestatījumu zonā gatavošanas līmenis atzīmēts ar simbolu I.

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vajadzīgā sildriņķa simbolam +. Indikators 0.0 izgaismojas spilgtāk.
2. Iestatījumu zonā iespējams izvēlēties vēlamo gatavošanas līmeni.



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet 0.0. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamā 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamā 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies. Ja uzliksi uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biežupus un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar ātrvārīšanas katlu ņemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves pulksteni, varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Veselīgam gatavošanas rezultātam vēlams lietot eļļu ar augstu vārīšanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdus.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmeņu tabula

Tabulā ir norādīts, kāds gatavošanas līmenis ir piemērots ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens*	1.5 - 2.5	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 45
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4.5 - 5.5	20 - 30
Zivis*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2.5 - 3.5	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3.5 - 4.5	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
Sutināšana		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.5

	Gatavoša- nas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	8 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieža)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieža)**	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Vēžveidīgie, garneles	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, gaļas strēmelītes aziātu gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6.5 - 7.5	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3.5 - 4.5	3 - 6
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgrozot		
*** Iepriekšēja uzkarsēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.5		

Laika funkcijas

Sildvirsmā pieejami trīs taimera iestatījumi.

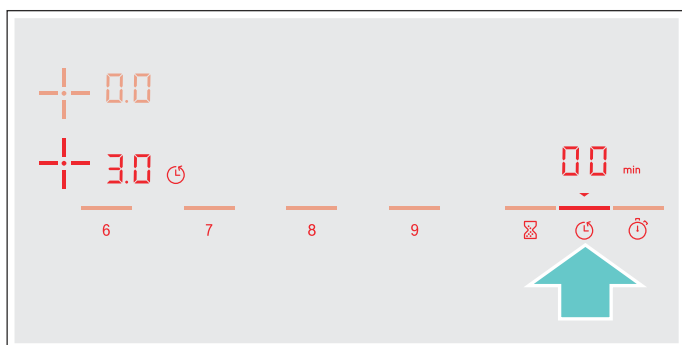
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

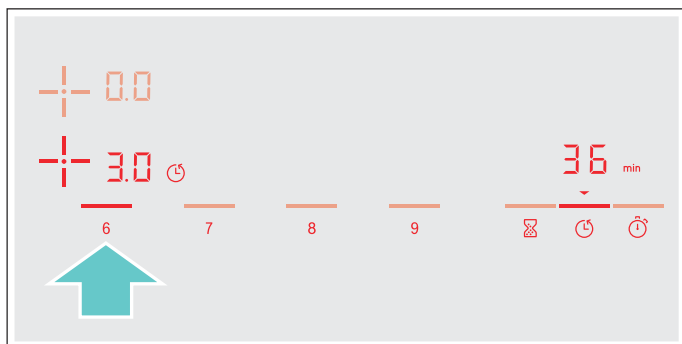
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols **00** un indikators . Sildriņķa rādījumos redzams .



3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.



4. Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

Sākas gatavošanas laika atskaite.

Norādījums: Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā → "Pamatiestatījumi".

Cepšanas sensors

Ja sildriņķim ir iestatīts gatavošanas laiks un ieslēgts cepšanas sensors, gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.

Gatavošanas funkcijas

Ja sildriņķim ir noregulēts gatavošanas laiks un ieslēgta gatavošanas funkcija, iestatītā gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad sasniegta attiecīgā temperatūra izvēlētajai zonai.

Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam  un izvēlieties sildriņķi.

Iestatījumu zonā mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet **00**, lai izdzēstu programmēto gatavošanas laiku.

Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

Pēc iestatītā laika beigām

Sildriņķis izslēdzas, mirgo indikators , un tiek iestatīts gatavošanas līmenis **00**. Atskan signāls.

Mirgo taimera indikatori **00** un indikators .

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.

Norādījumi

- Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas sāksies par 10 minūtēm, vienmēr pieskarieties **0**, pirms iestatāt vajadzīgo vērtību.
- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera displejā vienmēr redzams izvēlētais sildriņķa laiks.
- Lai apskatītu atlikušo laiku, izvēlieties attiecīgo sildriņķi.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz **99** minūtēm

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

Taimeris darbojas neatkarīgi no sildriņķiem vai citiem iestatījumiem. Izmantojot to, sildriņķis pēc iestatītā laika beigām automātiski neizslēdzas.

Iestatīšana

1. Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols **00** un indikators .
 2. Iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo laiku un pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu.
- Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam .

Iestatījumu zonā mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet **00**, lai izdzēstu programmēto gatavošanas laiku.

Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

Pēc iestatītā laika beigām

Pēc iestatītā laika atskaite atskan signāls. Taimera displejā mirgo **00** un simbols .

Kad pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaiti.

Tā darbojas neatkarīgi no sildriņķiem un citiem iestatījumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .

Sākas laika atskaite.

Izslēgšana

Kad pieskaras simbolam , tiek apturēta hronometra funkcija. Taimera displejs joprojām ir redzams.

Kad vēlreiz pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

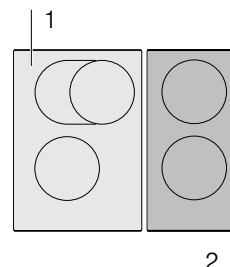
Funkcija ir izslēgta.



Funkcija „PowerBoost”

Ar funkciju „PowerBoost” lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk nekā gatavošanas līmenī .

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).



Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Izgaismojas indikators . Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators  vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmeni . Funkcija ir izslēgta.

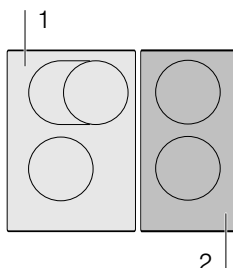
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Funkcija „ShortBoost”

Ar funkciju „ShortBoost” sildriņķi iespējams uzsildīt ātrāk nekā gatavošanas līmenī **9**.

Pēc funkcijas deaktivizēšanas izvēlieties ēdienam piemērotu gatavošanas līmeni.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).



Lietošanas ieteikumi

- Vienmēr izmantojiet gatavošanas trauku, kas nav bijis iepriekš uzsildīts.
- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet traukus ar plānām pamatnēm.
- Nekad nekarsējiet tukšus traukus, eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības.
- Nelieciet uz trauka vāku.
- Novietojiet trauku uz sildriņķa, lai tas atrastos pa vidu. Pārbaudiet, vai trauku pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram.
- Vairāk par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. sadaļā → "Gatavošana ar indukciju".

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Divreiz pieskarieties simbolam . Izgaismojas indikators **Pb.**. Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators **Pb.** vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**. Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „ShortBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Siltuma uzturēšanas funkcija

Šī funkcija ir piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi.
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam . Izgaismojas indikators **L o**. Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators **L o** nodziest. Sildriņķis izslēdzas, un redzams paliekošā siltuma indikators. Funkcija ir izslēgta.



Gatavošanas palīga funkcijas

Izmantojot gatavošanas palīga funkcijas, gatavošana ir pavisam vienkārša, bet gatavošanas rezultāts – optimāls. Ieteiktais temperatūras līmenis ir piemērots jebkuram gatavošanas veidam.

Tas ļauj gatavot bez pārmērīgas gatavošanas un garantē ideālu vārīšanas un cepšanas rezultātu.

Sensori katla vai pannas temperatūru mēra visa gatavošanas procesa gaitā. Tādējādi rezultātu iespējams regulēt pastāvīgi un tiek uzturēta pareizā temperatūra.

Kad sasniegta vajadzīgā temperatūra, varat pievienot pārtikas produktus. Ēdieni nepārkarsīs, nekas nepārvārīsies katla malām.

Sildriņķi, kam ir cepšanas sensors, apzīmēti ar cepšanas sensora simbolu.

Gatavošanas funkcijas pieejamas visiem sildriņķiem, ja ir temperatūras sensors.

Šajā sadaļā varat lasīt vispārīgu informāciju par:

- gatavošanas palīga funkciju veidiem;
- piemērotiem gatavošanas traukiem;
- sensoriem un papildpiederumiem;
- funkcijām un gatavošanas līmeņiem;
- ieteiktajiem ēdieniem;
- bezvadu temperatūras sensora sagatavošanu un kopšanu.

Gatavošanas palīga funkciju veidi

Izmantojot gatavošanas palīga funkciju, katram ēdienam iespējams izvēlēties piemērotāko gatavošanas veidu.

Tabulā norādīti dažādi gatavošanas palīga funkciju iestatījumi.

Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmeņi	Gatavošanas trauki	Pieejamība	Ieslēgšana
Cepšanas sensors				
Sautēšana/cepšana ar neredzīgu taukvielām	1, 2, 3, 4, 5			
Gatavošanas funkcijas				
Sildīšana/siltuma uzturēšana	1/70 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C		Visi sildriņķi	
Vārīšana	3/100 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā*	5/170 °C		Visi sildriņķi	

* Iepriekšēja uzkarsēšana ar vāku un fritēšana bez vāka.

Ja sildvirsmā nav bezvadu temperatūras sensora, šos piederumus iespējams iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu apkalpošanas dienestā.

Piemērots gatavošanas trauks

Izvēlieties sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes izmēram, un gatavošanas trauku centrēti uzlieciet uz sildriņķa.

Gatavošanas funkcijas nav piemērotas cepšanai pannā, kā tas ir, izmantojot cepšanas sensoru.

Ir pannas, kas labāk piemērotas izmantošanai kopā ar cepšanas sensoru. Šos piederumus iespējams iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsauces numuru.

- HEZ390210 panna ar 15 cm diametru.
- HEZ390220 panna ar 19 cm diametru.
- HEZ390230 panna ar 21 cm diametru.
- HEZ390250 panna ar 28 cm diametru.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai varētu cept ar mazu eļļas daudzumu.

Norādījumi

- Cepšanas sensors ir iestatīts īpaši šāda veida un lieluma pannām.
- Citas pannas var pārkarst un temperatūra var iestatīties virs vai zem izvēlēta temperatūras līmeņa. Vispirms izmēģiniet zemāko temperatūras līmeni un, ja nepieciešams, mainiet.

Gatavošanas funkcijām piemērots jebkurš gatavošanas trauks, ko var izmantot uz indukcijas virsmām.

Informācija par indukcijas sildvirsmām piemērotiem gatavošanas traukiem ir nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Gatavošanas palīga funkciju tabulā pie katras funkcijas ir norādīts piemērotākais gatavošanas trauks.

Sensori un papildpiederumi

Gatavošanas trauka temperatūru sensori mēra visa gatavošanas procesa laikā. Tādējādi regulējumi iespējami ļoti precīzi, uzturot pareizu temperatūru un sasniežot ideālu gatavošanas rezultātu.

Sildvirsmām ir divas dažādas temperatūras mērīšanas sistēmas, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

- Temperatūras mērītāji sildvirsmā regulē trauka pamatnes temperatūru. Piemēroti cepšanas sensoram.
- Bezvadu temperatūras sensors gatavošanas trauka temperatūras informāciju pārraida uz vadības paneli. Piemērots gatavošanas funkcijām.

Gatavošanas funkcijas nevar izmantot bez temperatūras sensora.

Ja sildvirsmas komplektā nav iekļauts bezvadu temperatūras sensors, to iespējams iegādāties specializētā veikalā vai mūsu tehniskajā klientu apkalpošanas dienestā, norādot atsauces numuru HZ39050.

Informāciju par temperatūras sensoru meklējiet sadaļā → *"Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana"*

Funkcijas un gatavošanas līmeņi

Cepšanas sensors

Ar cepšanas sensoru ēdienu var gatavot pannā, izmantojot maz eļļas.

Sildriņķi, kam ir šī funkcija, apzīmēti ar cepšanas sensora simbolu.

Priekšrocība

- Sildriņķis karsē tikai tad, kad nepieciešams. Tas taupa enerģiju. Eļļa un taukvielas nepārkarst.
- Ja panna uzkarstusi līdz optimālajai temperatūrai, lai pievienotu eļļu un pārtikas produktus, atskan signāls.

Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku, citādi regulētājs nedarbojas. Var uzlikt pretšļakatu sietu, lai taukvielas nešļakstītos.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, auksti spiestu olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet 1. vai 2. temperatūras līmeni.
- Nedrīkst karsēt pannu nedz ar ēdienu, nedz bez tā, nepieskatot to.
- Ja sildriņķim ir augstāka temperatūra nekā gatavošanas traukam vai otrādi, temperatūras sensors neaktivizēsies pareizi.
- Gatavojot katlā lielā eļļas daudzumā, vienmēr izmantojiet gatavošanas funkcijas. "Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā", 5. gatavošanas līmenis.

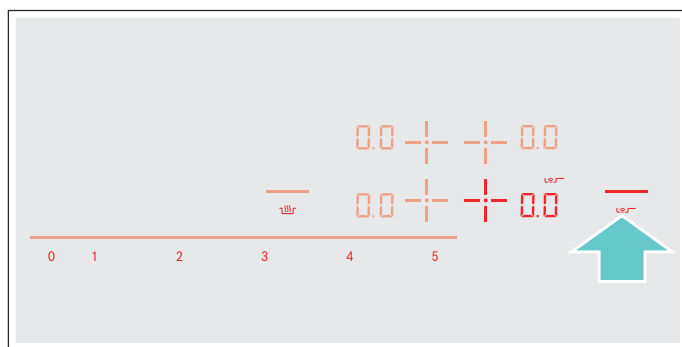
Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots
1	Joti zems
2	zems
3	vidēji zems
4	vidēji augsts
5	augsts

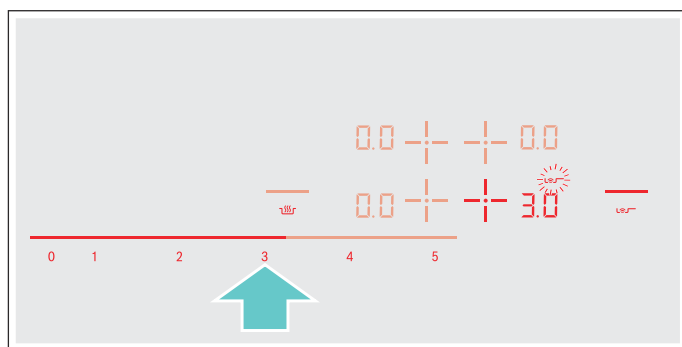
Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet uz sildriņķa tukšu pannu.

1. Izvēlieties sildriņķi. Pieskarities simbolam . Sildriņķa displejā redzams .



2. Nākamajās 10 sekundēs iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.



Funkcija ir ieslēgta.

Temperatūras simbols  mirgo, līdz sasniegta cepšanas temperatūra. Atskan signāls, un temperatūras simbols nodziest.

3. Kad sasniegta cepšanas temperatūra, lejiet pannā eļļu un lieciet gatavojamo pārtiku.

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet . Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Gatavošanas funkcijas

Ar šo funkciju varat uzsildīt pārtikas produktus, sautēt, vārit, gatavot ātrvārīšanas katlā vai gatavot katlā pietiekamā eļļas daudzumā kontrolētā temperatūrā.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem.

Priekšrocība

- Sildriņķis karsē tikai tad, kad nepieciešams. Tas taupa enerģiju. Eļļa vai taukvielas nepārkarst. Temperatūra tiek nepārtraukti kontrolēta. Tiek novērsta ēdienu pārplūšana pāri trauka malām. Temperatūra nav jāregulē atkārtoti.
- Kad ūdens vai eļļa ir optimālajā temperatūrā, lai ieliktu pārtikas produktus, atskan signāls. Ja pārtikas produkti jāpievieno jau sākumā, sk. informāciju tabulā.

Norādījumi

- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet katlus un pannas ar plānām vai deformētām pamatnēm.
- Piepildiet katlu tik daudz, lai satura līmenis būtu virs katla ārpusē esošās silikona uzlīmes.
- Gatavošanai mazā eļļas daudzumā izmantojiet cepšanas sensoru.
- Gatavošanas trauku uzlieciet tā, lai temperatūras sensors norādītu uz sildvirsmas sānu ārējo daļu.
- Gatavošanas laikā nenoņemiet temperatūras sensoru no augšdaļas. Kad gatavošanas process ir pabeigts, funkcijas iespējams izvēlēties citam sildriņķim.
- Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzmanieties, temperatūras sensors var būt karsts.

Temperatūras diapazoni un līmeņi

Gatavošanas funkcijas	Temperatūras līmenis	Temperatūras diapazons	Piemērots
Sildīšana un siltuma uzturēšana	1/70 °C	60–70 °C	piem., zupas, neguss
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C	80–90 °C	piem., rīsi, piens
Vārīšana	3/100 °C	90–100 °C	piem., nūdeles, dārzeņi
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C	110–120 °C	piem., cālis, sautējums
Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā	5/170 °C	170–180 °C	piem., virtuļi, maltās gaļas bumbiņas

Padomi gatavošanai ar gatavošanas funkcijām

- Funkcijas uzsildīšana un siltuma saglabāšana: saldēti produkti porcijās, piem., spināti. Ielieciet saldēto produktu gatavošanas traukā. Pievienojiet ražotāja norādīto ūdens daudzumu. Nosedziet gatavošanas trauku un izvēlieties 1. līmeni/70 °C. Palaikam apmaisiet.
- Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā: ēdienu biezināšanai, piem., mērces. Uzvāriet ēdienu ieteiktajā temperatūrā. Pēc iebiezīšanas ēdienu uzbriediniet, izmantojot 2. līmeni/90 °C. Kad atskan skaņas signāls, noteiktajā laika diapazonā saglabājiēt ēdienam siltumu šajā līmenī.
- Funkcija vārīšanai: uzksājējiēt ūdeni traukā ar uzliktu vāku. Ēdiens nepāries trauka malām. Izvēlieties temperatūras līmeni 3/100 °C.
- Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā: ievērojiet ražotāja norādes. Pēc skaņas signāla turpiniet gatavot ieteiktajā laika posmā. Izvēlieties temperatūras līmeni 4/120 °C.
- Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā: eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Izvēlieties temperatūras līmeni 5/170 °C.

Norādījumi

- Vienmēr vāriet katlā ar uzliktu vāku. Izņēmums ir "Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā", temperatūras līmenis 5/170 °C.
- Ja neatskan skaņas signāls, pārbaudiet, vai katlam ir uzlikts vāks.
- Nekad nekarsējiet eļļu bez uzraudzības. Izmantojiet fritēšanai piemērotu eļļu vai taukvielas, piem., augu eļļu. Neizmantojiet dažādas fritēšanas taukvielas reizē, piem., eļļu kopā ar taukiem. Karsti taukvielu maisījumi var putoties.
- Ja gatavošanas rezultāts nav apmierinošs, nākamreiz, piemēram, vārot kartupeļus, pielejiet vairāk ūdens, bet saglabājiēt ieteikto temperatūras līmeni.

Vārīšanās punkta iestatīšana

Temperatūra, kad ūdens sāk vārīties, atkarīga no jūsu dzīvesvietas augstuma virs jūras līmeņa. Ja ūdens vārās pārāk stipri vai pārāk vāji, vārīšanās punktu iespējams noregulēt. Tad jārikojas, kā aprakstīts tālāk

- Pamatiestatījumos izvēlieties **4**, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".
- Pamatiestatījumos noklusējama iestatījums ir 3. Ja jūsu atrašanās vieta ir starp 200 un 400 m. v. j. l., nav nepieciešams iestatīt vārīšanās punktu, pretējā gadījumā atbilstošo augstumu izvēlieties nākamajā tabulā.

Augstums	Iestatītā vērtība 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
virs 1400 m	9
* Pamatiestatījums	

Norādījums: Temperatūras līmenis 3/100 °C ir pietiekams efektīvai vārīšanai arī tad, ja ūdens vārīšanās laikā stipri neburbuļo. Ja tomēr neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, tad mainiet vārīšanās punkta iestatījumus.

Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli

Pirms pirmās gatavošanas funkciju izmantošanas reizes, jāizveido savienojums starp bezvadu temperatūras sensoru un vadības paneli.

Lai savienotu bezvadu temperatūras sensoru ar vadības paneli, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Izvēlnē izvēlieties **14**, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi". Sildriņķa indikators neizgaismojas.
2. Izvēlieties sildriņķi, kura indikators mirgo. Atskan signāls. Izgaismojas indikators .
3. 30 sekunžu laikā nospiediet simbolu  uz bezvadu temperatūras sensora. Pēc dažām sekundēm sildriņķa rādījumā tiek attēlots temperatūras sensora un vadības paneļa savienojuma rezultāts.

Rezultāts

	Savienojums bez kļūdas
	Kļūdainais savienojums: pārraides kļūdas dēļ.
	Kļūdainais savienojums: temperatūras sensora kļūdas dēļ.

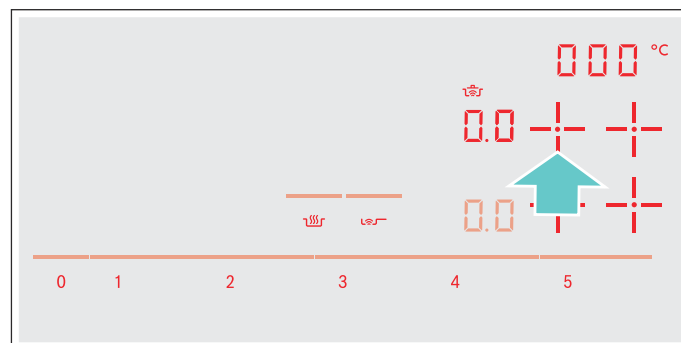
- Tiklīdz temperatūras sensors bez kļūdas ir savienojies ar vadības paneli, ir pieejamas gatavošanas funkcijas.
- Kļūdainais savienojums, ja ir temperatūras sensora traucējumi, var rasties tālāk norādīto iemeslu dēļ.
 - Bluetooth sakaru kļūda.
 - Temperatūras sensora simbols netika nospiests 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa izvēles.
 - Temperatūras sensora baterija ir iztukšojusies.
 Atiestatiet bezvadu temperatūras sensoru un pievienojiet vēlreiz.
- Ja savienojums ir kļūdainais pārraides kļūdas dēļ, pievienojiet vēlreiz. Ja savienojums joprojām ir kļūdainais , sazinieties ar tehnisko klientu apkalpošanas dienestu.

Bezvadu temperatūras sensora atiestatīšana

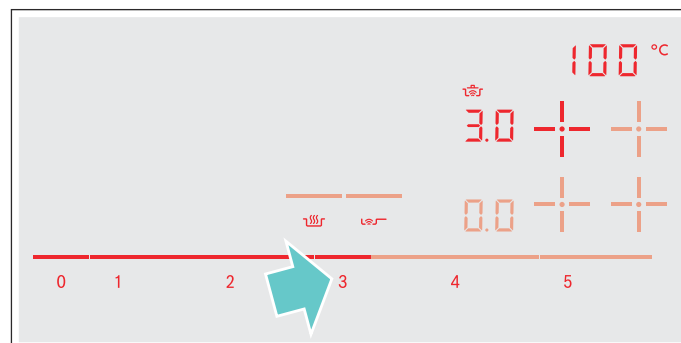
1. Pieskarieties simbolam  aptuveni 8–10 sekundes. Procesā laikā trīs reizes izgaismojas temperatūras sensora LED indikators. Kad LED izgaismojas trešo reizi, sākas atiestatīšana. Šajā brīdī atlaidiet pirkstu no simbola. Tiklīdz LED indikators nodziest, bezvadu temperatūras sensors ir atiestatīts.
2. Atkārtojiet savienošanas procesu, sākot ar 2. darbību.

Iestatīšana

1. Temperatūras sensora piestiprināšana katlam, skat. nodaļu → "Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana".
2. Uz vēlāmā sildriņķa uzlieciet katlu ar pietiekami daudz šķidruma un vienmēr uzlieciet vāku.
3. Izvēlieties sildriņķi, uz kura atrodas trauks ar temperatūras sensoru.
4. Nospiediet uz temperatūras sensora simbola . Uz vadības paneļa izgaismojas indikators .



5. Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni.



Funkcija ir ieslēgta.

Temperatūras simbols  mirgo līdz brīdim, kad ūdens vai eļļa ir tādā temperatūrā, lai varētu ievietot produktus. Atskan signāls, temperatūras simbols pārstāj mirgot.

6. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Gatavošanas laikā katla vākam jābūt uzliktam.

Norādījums: Izmantojot funkciju "Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā", vāku nelieciet.

Gatavošanas funkciju izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet **0.0**. Sildriņķis izslēdzas un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījums: Lai no jauna aktivizētu gatavošanas funkciju, nogaidiet aptuveni 10 sekundes.

Ieteiktie ēdieni

Nākamajā tabulā parādīta ēdienu izvēle, tā kārtota pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Šnicele, vienkārša vai panēta	Cepšanas sensors	4	6–10
Fileja	Cepšanas sensors	4	6–10
Karbonāde*	Cepšanas sensors	3	10–15
“Cordon bleu”, Vīnes šnicele*	Cepšanas sensors	4	10–15
Sulīgs steiks (3 cm biezs)	Cepšanas sensors	5	6–8
Rozā vai pilnīgi izcepts steiks (3 cm biezs)	Cepšanas sensors	4	8–12
Putna krūtiņa (2 cm bieža)*	Cepšanas sensors	3	10–20
Desiņas, vārītas vai jēlas	Cepšanas sensors	3	8–20
Hamburgera gaļa, gaļas bumbiņas, pildīta gaļas rulete*	Cepšanas sensors	3	6–30
Aknu pastēte	Cepšanas sensors	2	6–9
Ragū, giross	Cepšanas sensors	4	7–12
Maltā gaļa	Cepšanas sensors	4	6–10
Speķis	Cepšanas sensors	2	5–8
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Cīsiņi	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10 - 20
Funkcija vārīšanai			
Gaļas bumbiņas	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	20–30
Vistas gaļa zupai	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60–90
Liellopa gurna gabals	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60–90
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Cālis, teļa gaļa***	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	15–25
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Vistas gaļas gab., maltās gaļas bumbiņas**	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Gatavojiet porcijas traukā bez vāka (ilgumu vienai porcijai skat. tabulā).			
*** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Zivis	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Vesela cepta zivs, piem., forele	Cepšanas sensors	3	10–20
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	Cepšanas sensors	3–4	10–20
Vēžveidīgie, garneles	Cepšanas sensors	4	4–8
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Vesela zivs, sautēta, piem., heks	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	15–20
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Panēta zivs vai zivs alus mīklā*	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
* Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Bez vāka fritējiet porciju pēc porcijas (tabulā norādīts laiks katrai porcijai).			

Olu ēdieni	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Plānās pankūkas*	Cepšanas sensors	5	-
Omlete*	Cepšanas sensors	2	3-6
Vēršacis	Cepšanas sensors	2-4	2-6
Olu kultenis	Cepšanas sensors	2	4-9
Ķeizara pankūkas	Cepšanas sensors	3	10-15
Franču tostermaize*	Cepšanas sensors	3	4-8
Funkcija vārīšanai			
Cieti vārītas olas**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5-10
* Kopējais laiks katrai porcijai. Cepiet secīgi.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Dārzeni un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Ķiploki, sīpoli	Cepšanas sensors	1-2	2-10
Cukīni, baklažāni	Cepšanas sensors	3	4-12
Paprika, zaļie sparģeļi	Cepšanas sensors	3	4-15
Eļļā viegli sautēti dārzeni, piem., cukīni, zaļā paprika	Cepšanas sensors	1	10-20
Sēnes	Cepšanas sensors	4	10-15
Glazēti dārzeni	Cepšanas sensors	3	6-10
Funkcija vārīšanai			
Svaigi dārzeni, piem., brokoļi	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	10-20
Svaigi dārzeni, piem., rožkāposti	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30-40
Turku zirņi*	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60-90
Zirņi	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15-20
Lēcu sautējums*	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	45-60
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā*			
Dārzeni, piem., zaļās pupiņas	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	3-6
Turku zirņi, pupas	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	25-35
Lēcu sautējums	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10-20
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Dārzeni un sēnes, panēti vai alus mīklā**	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4-8
* Produktus pievienojiet uzreiz.			
** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Bez vāka fritējiet porciju pēc porcijas (tabulā norādīts laiks vienai porcijai).			

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Cepti kartupeļi (kartupeļi, kas vārīti ar visu mizu)	Cepšanas sensors	5	6-12
Cepti kartupeļi (svaigi kartupeļi)	Cepšanas sensors	4	15-25
Kartupeļu pankūkas*	Cepšanas sensors	5	2,5-3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums	Cepšanas sensors	1	50-55
Glazēti kartupeļi	Cepšanas sensors	3	15-20
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Kartupeļu klimpas	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	30-40
Funkcija vārīšanai			
Kartupeļi**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30-45
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Kartupeļi**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10-20
* Kopējais laiks katrai porcijai. Cepiet secīgi.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Nūdeles un graudaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsi	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	25-35
Polenta*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3-8
Griķu putra	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	5-10
Funkcija vārīšanai			
Nūdeles	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	7-10
Pildīti makaroni	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	6-15
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Rīsi**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	5-8
* Iepriekš uzsildiet ar vāku, gatavojiet bez vāka un pastāvīgi apmaisot.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Zupas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Ātrās pagatavošanas zupas, piem., krēmzupa*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10-15
Funkcija vārīšanai			
Mājās gatavoti buljoni, piem., gaļas vai dārzeņu zupas**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60-90
Ātrās pagatavošanas zupas, piem., nūdeļu zupa	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5-10
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Mājās gatavoti buljoni, piem., dārzeņu zupa**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	3-6
* Regulāri apmaisiet.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Mērces	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Tomātu mērce ar dārzeņiem	Cepšanas sensors	1	25-35
Bešamela mērce	Cepšanas sensors	1	10-20
Siera mērce, piem., Gorgonzolas mērce	Cepšanas sensors	1	10-20
Mērču sabiezināšana, piemēram, Boloņas mērce, tomātu mērce	Cepšanas sensors	1	25-35
Saldās mērces, piemēram, apelsīnu mērce	Cepšanas sensors	1	15-25

Deserti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piena rīsi*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	40-50
Putraimi	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10-15
Kompots**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15-25
Šokolādes pudīņš***	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3-5
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Smalkmaizītes, piem., dažādi virtulji****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5-10

* Regulāri apmaisiet.

** Produktus pievienojiet uzreiz.

*** Iepriekš uzsildiet ar vāku, gatavojiet bez vāka un pastāvīgi apmaisot.

**** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Bez vāka fritējiet porciju pēc porcijas (tabulā norādīts laiks vienai porcijai).

Dzīvi saldēti produkti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Šnicele	Cepšanas sensors	4	15-20
Cordon bleu*	Cepšanas sensors	4	10-30
Putna krūtiņa*	Cepšanas sensors	4	10-30
Vistas gaļas nageti	Cepšanas sensors	4	10-15
Gross, kebabs	Cepšanas sensors	3	5-10
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	Cepšanas sensors	3	10-20
Zivju pirkstiņi	Cepšanas sensors	4	8-12
Cepti kartupeļi	Cepšanas sensors	5	4-6
Cepti dārzeņi ar vistas gaļu	Cepšanas sensors	3	6-10
Dārzeņu veltnīši	Cepšanas sensors	4	10-30
Kamambērs/siers	Cepšanas sensors	3	10-15
Funkcija uzsildīšanai un siltuma uzturēšanai			
Saldēti dārzeņi ar krējuma mērci, piem., spināti krējuma mērcē**	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	15-20
Funkcija vārīšanai			
Saldēti dārzeņi, piem., zaļās pupiņas**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15-30
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Saldēti frī kartupeļi***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4-8

* Vairākas reizes apgrieziet.

** Pievienojiet šķidrumu pēc ražotāja norādījumiem.

*** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Gatavojiet porcijas traukā bez vāka (ilgumu vienai porcijai sk. tabulā).

Citas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Kamambērs/siers	Cepšanas sensors	3	7-10
Iepriekš pagatavoti sausi ēdieni, kam jāpievieno ūdens, piem., nūdeles	Cepšanas sensors	1	5-10
Graudzēti maizes kubiciņi	Cepšanas sensors	3	6-10
Mandēles/rieksti/ciedru rieksti	Cepšanas sensors	4	3-15
Funkcija uzsildīšanai un siltuma uzturēšanai			
Konservēti ēdieni, piem., gulaša zupa	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	10-20
Karstvīns**	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	-
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piens**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	-

* Produktus pievienojiet uzreiz un regulāri apgroziet.

** Produktus pievienojiet uzreiz.

Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana

Šajā sadaļā ir vispārīga informācija par:

- silikona uzlīmes uzlīmēšanu;
- bezvadu temperatūras sensora izmantošanu;
- tīrīšanu;
- baterijas nomaiņu.

Tādus papildpiederumus kā silikona uzlīme un temperatūras sensors var iegādāties specializētā veikalā vai mūsu tehniskajā klientu apkalpošanas dienestā; šim nolūkam izmantojiet atbilstīgo atsaucē numuru.

00577921	komplekts ar 5 silikona uzlīmēm
HEZ39050	temperatūras sensors un komplekts ar 5 silikona uzlīmēm

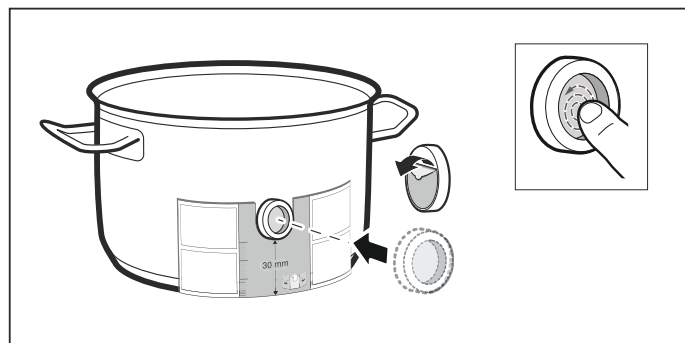
Silikona uzlīmes uzlīmēšana

Silikona uzlīme fiksē temperatūras sensoru pie gatavošanas trauka.

Ja katlu ar gatavošanas funkciju izmantojat pirmoreiz, jāuzlīmē silikona uzlīme.

Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Uzlīmēšanas vieta uz katla nedrīkst būt taukaina. Notīriet katlu, rūpīgi nosusiniet un uzlīmēšanas vietu noslaukiet, piem., ar spirtu.
2. No silikona uzlīmes noņemiet aizsargplēvi. Izmantojot komplekta šablonu, silikona uzlīmi uz katla pielīmējiet atbilstīgā augstumā.



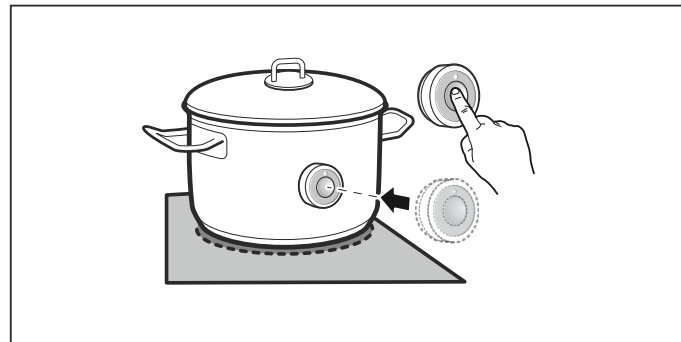
3. Piespiediet silikona uzlīmi, arī iekšpusi. Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā neizmantojiet vai netīriet gatavošanas trauku.

Norādījumi

- Neturiet trauku ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Ja silikona uzlīme atlīp, jāizmanto jauna uzlīme.

Bezvadu temperatūras sensora izmantošana

Pilnībā ievietojiet temperatūras sensoru silikona stiprinājumā.



Norādījumi

- Pirms ievietošanas temperatūras sensoru, pārliecinieties, ka silikona stiprinājums ir pilnīgi sauss.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, ka temperatūras sensors ir vērsts uz sildvirsmas sānu malu.
- Lai novērstu pārkaršanu, temperatūras sensoru nedrīkst uzlikt uz cita karsta gatavošanas trauka.
- Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru no trauka. Glabājiet to tīrā un drošā vietā, kas nav siltuma avotu tuvumā.
- Vienlaikus var izmantot līdz pat trim temperatūras sensoriem.

Tīrīšana

Bezvadu temperatūras sensoru nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

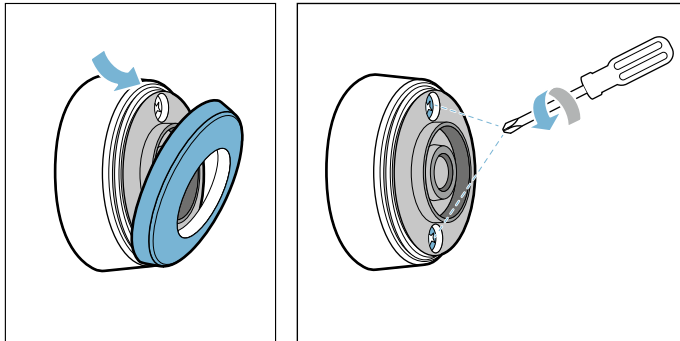
Informāciju par temperatūras sensora tīrīšanu skatiet nodaļā → "Mazgāšana".

Baterijas nomaiņa

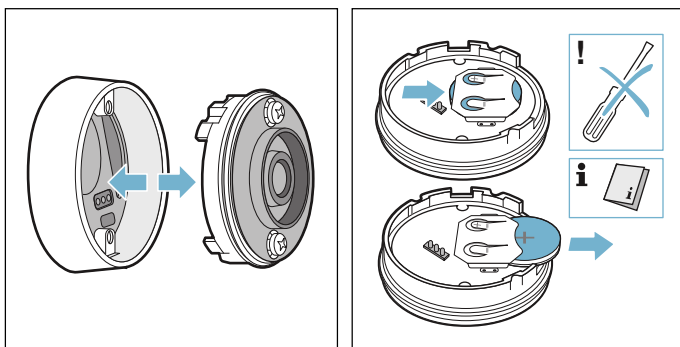
Ja, nospiežot simbolu pie bezvadu temperatūras sensora, neizgaismojas LED lampiņa, baterija ir izlādējusies.

Baterijas nomaiņa

1. Noņemiet silikona pārsegu no korpusa apakšdaļas. Ar skrūvgriezi izskrūvējiet skrūves.

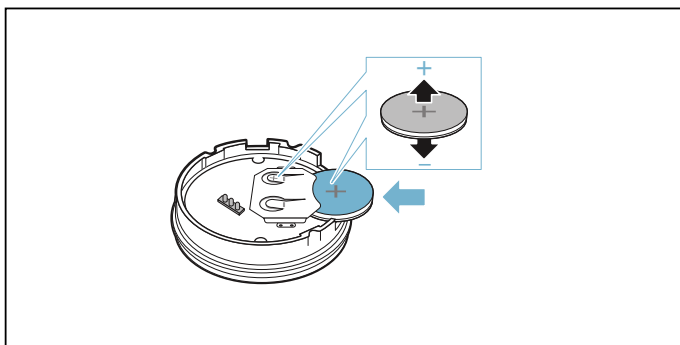


2. Noņemiet korpusa augšdaļu. Izņemiet izlietoto bateriju. Ielieciet jauno bateriju. Ievērojiet polaritāti.

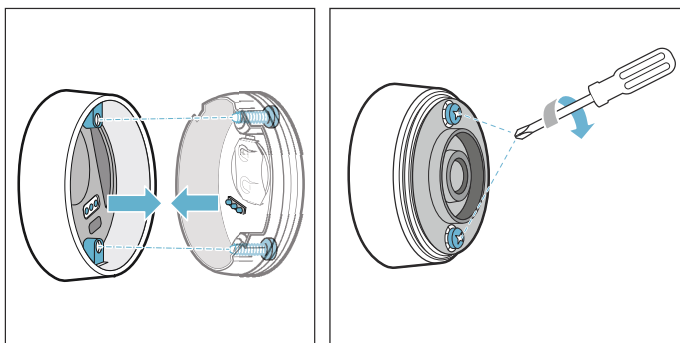


Uzmanību!

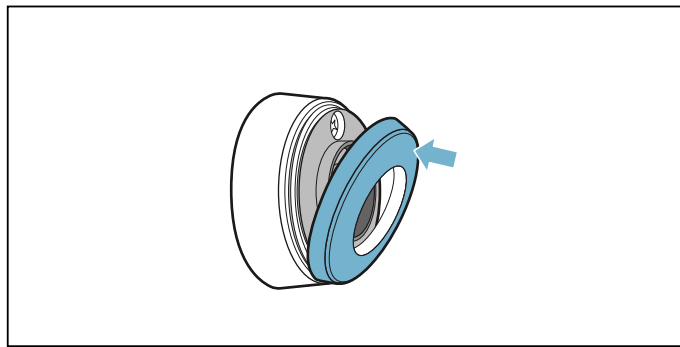
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties kontaktiem.



3. Uzlieciet atpakaļ korpusa augšdaļu un apakšdaļu. Šajā procesā ievērojiet pareizo kontakttapu virzienu.



4. Temperatūras sensora korpusa apakšdaļai uzlieciet silikona pārsegu.



Norādījums: Izmantojiet tikai augstvērtīgas CR2032 tipa baterijas. To darbmūžs ir garš.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Robert Bosch Hausgeräte GmbH apstiprina, ka ierīce ar bezvadu temperatūras sensora funkciju atbilst Eiropas Padomes Direktīvas 1999/5/EK pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta R&TTE atbilstības deklarācija pieejama interneta vietnē www.bosch-home.com iekārtas izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā Papildu dokumenti.

Bluetooth® logotipi un zīmols ir reģistrētas preču zīmes un pieder Bluetooth SIG, Inc., Robert Bosch Hausgeräte GmbH šo zīmolu izmanto saskaņā ar licenci. Citi zīmoli un zīmolvārdi ir attiecīgo firmu īpašums.

Bērnu aizsardzības sistēma

Ar funkciju „Bērnu drošība” jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana

1. Ar galveno slēdzi ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  un turiet to nospiestu apm. 4 sekundes.
Indikators  izgaismojas 10 sekundes.
Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana

1. Ar galveno slēdzi ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  un turiet to nospiestu apm. 4 sekundes.
Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisko funkciju "Bērnu drošība", lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Tīrīšanas drošība

Tīrot vadības paneli, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties. Lai to novērstu, var izmantot sildvirsmas bloķēšanas funkciju un bloķēt vadības paneli tīrīšanas laikā.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Vadības panelis uz 35 sekundēm ir bloķēts. Jūs varat notīrīt vadības paneļa virsmu, nemainot iestatījumus.

Izslēgšana: pēc 35 sekundēm bloķēšana tiek pārtraukta. Lai izslēgtu bloķēšanu ātrāk, pieskarieties simbolam .

Norādījumi

- 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pabeigšanu.
- Pat ja sildvirsmas ir bloķētas drošai tīrīšanai, galvenais slēdzis nav bloķēts. Sildvirsmas var jebkurā laikā izslēgt.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ notiek automātiskā izslēgšanās.

Sildriņķis pārstāj darboties. Sildriņķa displejā parādīsies mirgo **F**, **B** un atlikušā siltuma indikators **H** vai **H**.

Ja pieskaras jebkuram simbolam, indikatori vairs nav redzami. Sildriņķa darbību var iestatīt no jauna.

Automātiskā izslēgšanās ir atkarīga no iestatītā gatavošanas līmeņa (1-10 stundas).

Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Tos varat piemērot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	Automātiska bērnu drošība 0 Manuāli*. 1 Automātiski. 2 Funkcija izslēgta.
c 2	Skaņas signāli 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāli ir izslēgti. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 3	Rādīt enerģijas patēriņu 0 Izslēgts.* 1 Ieslēgts.
c 4	Iestatījums atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa 1-2 Samazināšana 3 Pamatiestatījums 4-9 Palielināšana
c 5	Gatavošanas laika automātiska programmēšana 00 Izslēgta.* 0 1-99 Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
c 6	Taimera beigu skaņas signāla ilgums 1 10 sekundes.* 2 30 sekundes. 3 1 minūte.
c 7	“Power-Management” funkcija. Ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu 0 Izslēgta.* 1 1000 W minimālā jauda. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 12	Gatavošanas trauka pārbaude, gatavošanas procesa rezultāts 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots
c 14	Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar sildvirsmu 0 Savienojums bez kļūdas 1 Kļūdainš savienojums: pārraides kļūdas dēļ. 2 Kļūdainš savienojums: temperatūras sensora kļūdas dēļ.

* Rūpnīcas iestatījumi

Rādījums	Funkcija
	Atjaunot rūpnīcas iestatījumus
	Individuāli iestatījumi.*
	Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.

* Rūpnīcas iestatījumi

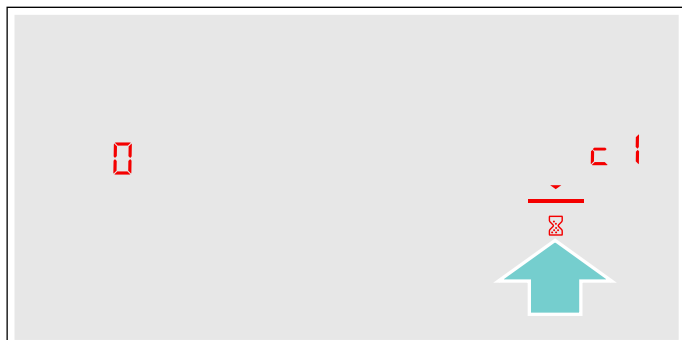
Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmi jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes.
Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	 
Izgatavošanas numurs	
1. izgatavošanas numurs	
2. izgatavošanas numurs	

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam .
Simboli   un  izgaismojas kā pamatiestatījumi.



4. Pieskarieties simbolam  vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
5. Tad iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



6. Turiet simbolu  nospiestu vismaz 4 sekundes.
Iestatījumi ir saglabāti.

Iziešana no standarta uzstādījumiem

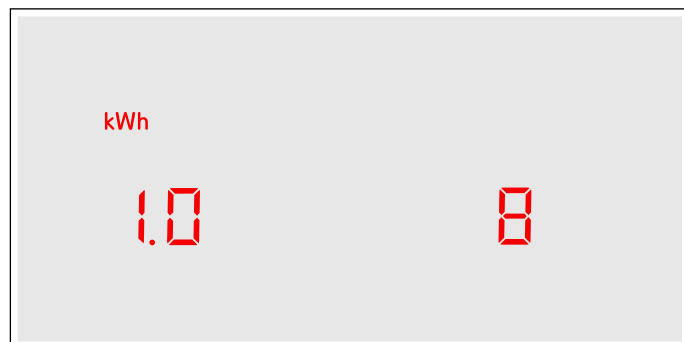
Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Enerģijas patēriņa indikators

Šī funkcija norāda pēdējās gatavošanas reizes kopējo enerģijas patēriņu šim sildriņķim.

Vēl 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās.

Attēlā redzams patēriņa piemērs: **1.08 kWh**.



Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā
→ "Pamatiestatījumi"

Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

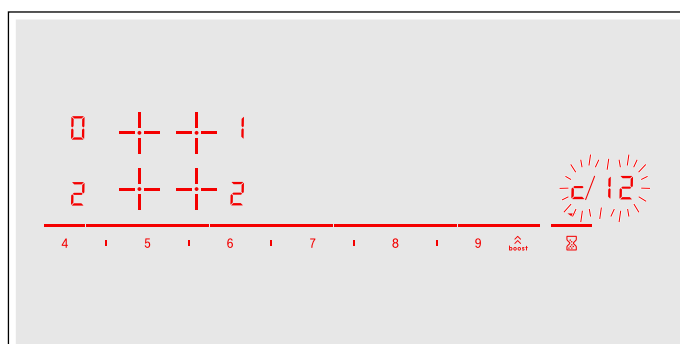
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

Pārbaudes rādījums ir ieteiktā vērtība, un tas ir atkarīgs no gatavošanas trauka īpašībām un izmantotā sildriņķa.

1. Novietojiet aukstu gatavošanas trauku ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst trauka pamatnes izmēram.
2. Pamatiestatījumos izvēlieties iestatījumu **c 12**.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Sildriņķa rādījumos mirgo **—**.

Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 10 sekundēm sildriņķa displejā redzams rādījums par gatavošanas procesa kvalitāti un ātrumu.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

Rezultāts	
	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.
* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.	

Lai atkal ieslēgtu funkciju, pieskarieties sildriņķa iestatījumu zonai.

Norādījumi

- Ja izmantotā sildriņķa izmērs ir mazāks nekā gatavošanas trauka pamatnes diametrs, parasti uzsilst tikai trauka vidus un gatavošanas rezultāts nav apmierinošs vai optimāls.
- Informāciju par šo funkciju skat. nodaļā
→ "Pamatiestatījumi".
- Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļā
→ "Gatavošana ar indukciju".

Mazgāšana

Piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

Sildvirsmas

Tīrīšana

Pēc gatavošanas vienmēr notīriet sildvirsmu. Tā tiek novērsta atlikumu piedegšana. Tīriet sildriņķi tikai tad, kad paliekošā siltuma indikators ir nodzisis.

Sildriņķi tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai piemērotus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- kodīgus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus vai traipu noņēmējus;
- abrazīvus sūkļus;
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Noturīgus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ievērojiet ražotāja norādes.

Piemērotus stikla skrāpjus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

Izmantojot stikla keramikas sildvirsmām paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, jūs iegūsiat labāku tīrīšanas rezultātu.

Traipu veidi

Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildriņķi, tiklīdz tas ir atdzisis. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotus līdzekļus.*
-------------------------	--

Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Tīriet uzreiz. Izmantojiet stikla skrāpi. Uzma- nību: apdegumu risks.*
----------------------------------	---

* Notīriet arī ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Norādījums: Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas ir karsta, tā var izveidoties plankumi. Pārļiecinieties, vai visas izmantotā tīrīšanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, rīkojieties atbilstoši tālāk minētajiem norādījumiem.

- Izmantojiet tikai siltu mazgāšanas šķīdumu.
- Jaunas mazgāšanas drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
- Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi vai asus priekšmetus.

Bezvadus temperatūras sensors

Temperatūras sensors

Temperatūras sensoru tīriet ar mitru drānu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nemērciet ūdenī un neturiet zem tekoša ūdens.

Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzglabājiet to tīrā un drošā vietā, piem., kārbīnā, un neturiet siltuma avotu tuvumā.

Silikona uzlīme

Pirms uzliekat uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Norādījums: Neturiet trauku ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

Temperatūras sensora lodziņš

Sensora lodziņam vienmēr jābūt tīram un sausam. Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Regulāri notīriet no tā tauku šķakatas un netīrumus.
- Tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu vai vates kociņus un logu tīrīšanas līdzekli.

Norādījumi

- Neizmantojiet tādus skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņa un abrazīva birste vai tīrīšanas pieneni.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc izgaismojas simbols „Bēnu drošība”?

Bēnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bēnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

Atkarībā no gatavošanas trauku pamatnes īpašībām trokšņi var rasties, izmantojot sildvirsmu. Trokšņi ir parasta parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

Rodas, gatavojot ar intensīvāku gatavošanas līmeni. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, samazinot gatavošanas līmeni.

Svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Troksnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Var rasties, ja izmantoti trauki ar dažādu materiālu pārklājumiem vai ja reizē tiek izmantoti dažāda izmēra un materiāla gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma vai gatavošanas veida.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi tiek izmantoti divi sildriņķi lielākās jaudas gatavošanas līmenī. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja tiek samazināta gatavošanas līmeņa jauda.

Ventilatora trokšņi

Sildvirsmā ir ventilators, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja esošā temperatūra vēl ir par augstu.

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmāi?

Informāciju par indukcijas sildvirsmāi piemērotiem gatavošanas traukiem varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

Pārbaudiet, ka sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgts.

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts lielākas jaudas gatavošanas līmenis?

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Tīrīšana**Kā jātīra sildvirsmas?**

Vislabākos rezultātus varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai beržamās sukuks.

Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet nodaļā → "Mazgāšana"

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Parasti traucējumi ir viegli risināmi sīkumi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
Neviens no šiem	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā	Izmantot citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Pārbaudiet, vai ierīce pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, jāsazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators —.	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, vadības paneli uz īsu brīdi aizsedziet ar roku.
F2/E8207	Elektronika ir pārkarsusi, bet attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4/E8208	Elektronika ir pārkarsusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Pastāv elektronikas pārkaršanas risks.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Varat turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad kļūdas ziņojums nodzisis, var turpināt gatavošanu.
F1/F6	Sildriņķis ir pārkarsis, tāpēc tas izslēdzies, lai aizsargātu darba virsmu.	Uzgaidiet, līdz elektronika pietiekami atdzisusi, un no jauna ieslēdziet sildriņķi.
F8	Sildriņķis ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Aktivizējies automātiskā izslēgšanās. Sk. sadaļu .
E8202	Temperatūras sensors ir pārkarsis, tāpēc tika izslēgts sildriņķis.	Pagaida, līdz temperatūras sensors pietiekami atdzisis, un ieslēdz funkciju atkārtoti.
E8203	Temperatūras sensors ir pārkarsis, tāpēc tika izslēgti visi sildriņķi.	Kad temperatūras sensors netiek izmantots, to noņemiet no gatavošanas trauka un turiet atstātus no pārējiem sildriņķiem vai siltuma avotiem. Atkal ieslēdz sildriņķus.
E8204	Temperatūras sensora baterija ir gandrīz izlietota.	Nomaina bateriju 3V CR2032. Sk. sadaļu → "Baterijas nomaiņa".
E8205	Temperatūras sensoram vairs nav savienojuma.	Izslēdziet un tad atkārtoti ieslēdziet funkciju.
E8206	Temperatūras sensors ir salauzts/bojāts.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.

Nenovietot karstus katlus uz vadības paneļa.

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
Neizgaismojas temperatūras sensora indikators.	Temperatūras sensors nereaģē, un indikators neizgaismojas.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Sk. sadaļu → "Baterijas nomaiņa". Ja problēma aizvien pastāv, 8 sekundes turiet nospiestu temperatūras sensora simbolu un pēc tam atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu. Ja problēma aizvien pastāv, jāsazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Temperatūras sensora indikators nomirgo divreiz.	Temperatūras sensora baterija ir gandrīz izlietota. Nākamā gatavošanas reize var tikt pārtraukta izlietotas baterijas dēļ.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Sk. sadaļu → "Baterijas nomaiņa".
Temperatūras sensora indikators trīs reizes mirgo.	Temperatūras sensoram vairs nav savienojuma.	Temperatūras sensora simbolu turiet nospiestu 8 sekundes, tad atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu.
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgta.	Sildvirsmu atvienojiet no elektrotīkla. Pārbaudiet, vai ierīce pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.
dE	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Sildvirsmu atvienojiet no elektrotīkla. Nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet atkārtoti. Ne vēlāk kā pēc 3 minūtēm pieskarieties jebkuram vadības laukam. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Nenovietot karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja redzams indikators **E**, turiet nospiestu attiecīgā sildriņķa sensoru, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja indikators ir redzams atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.

Servisa dienests

Ja ierīcē jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests jūsu rīcībā mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu un arī novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru.

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšējā daļā.

E numuru varat atrast arī uz sildvirsmas stikla virsmas. Jūs varat pārbaudīt klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru, apskatot pamatiestatījumus. Vairāk informācijas nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Pārbaudes ēdieni

Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi.

Tabulā norādītie dati attiecas uz mūsu piederumu traukiem «Schulte-Ufer» (virtuves komplekts no 4 vienībām, kas paredzētas indukcijas plītij HEZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- Kastrolis ar Ø 16 cm, 1,2 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 16 cm, 1,7 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 22 cm, 4,2 l sildriņķiem ar Ø 18 cm
- Panna ar Ø 24 cm, sildriņķiem ar Ø 18 cm

Pārbaudes ēdieni		Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
			Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana							
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)		Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1.5	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana							
Lēcu sautējums*							
Sākuma temperatūra: 20 °C							
	Daudzums: 450 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	1:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
	Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas							
Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desiņām.							
Sākuma temperatūra: 20 °C							
	Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
	Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
Bešamela mērces pagatavošana							
Piena temperatūra: 7 °C							
Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls							
	1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu.	Kastrolis, diametrs: 16 cm	2	apm. 6:00	Nē	-	-
	2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.		7	apm. 6:30	Nē	-	-
	3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

Pārbaudes ēdieni		Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana		
		Trauki	Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Rīsu piena zupas gatavošana							
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku							
Piena temperatūra: 7 °C							
Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties.Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli.							
Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.							
	Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
	Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 gramī sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka							
Piena temperatūra: 7 °C							
Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārīties apm. 50 minūtes.							
	Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3	Nē
	Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 gramī sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	2.5	Nē
Rīsu vārīšana*							
Ūdens temperatūra: 20 °C							
	Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
	Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.5	Jā
Cūkas muguras daļas gabala gatavošana							
Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C							
	Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku pagatavošana**							
	Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu fri kartupeļu gatavošana eļļā							
	Daudzums: 1,8 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”)	Katls, diametrs: 22 cm	9	Kamēr eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550							
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2							

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001206032
960419(00)