



BOSCH



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

Hob

PUE...F...

[It]
[lv]

Naudojimo instrukcija
Lietošanas instrukcija

Kaitlentē
Sildvirsmā

3
25



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

*  IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Galimos gedimų priežastys	6
	Apžvalga	6
	Aplinkosauga	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	9
	Liekamosios šilumos indikatorius	10
	Prietaiso valdymas	10
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	10
	Kaitvietės nustatymas	10
	Maisto ruošimo rekomendacijos	11
	Laiko funkcijos	13
	Ruošimo laiko programavimas	13
	Virtuvinis laikmatis	13
	Funkcija „PowerBoost“	14
	Įjungimas	14
	Išjungimas	14
	Apsauga nuo vaikų	14
	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas ...	14
	Automatinė apsauga nuo vaikų	14
	Apsauga valant	15
	Automatinis apsauginis išjungimas	15
	Pagrindiniai nustatymai	16
	Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	17
	Energijos sąnaudų rodmuo	18
	Maisto ruošimo indo bandymas	18
	Galios valdiklis	19
	Valymas	19
	Kaitlentė	19
	Kaitlentės rėmas	19

	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	20
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	21
	Klientų aptarnavimo tarnyba	22
	E ir FD numeriai	22
	Bandomieji patiekalai	23

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: **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.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

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 uždangų. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Naudokite tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius ar vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai ar vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksploatuoti su išoriniu jungikliu 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 priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei DIN EN 45502-2-1 ir DIN EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios sąlygos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitę 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.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

⚠ 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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

⚠ Įspėjimas – Sutrikimo pavojus!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažių arba aštrių daiktų, popieriaus ir virtuvinius rankšluosčius. Jie gali būti įsiurbti ir pažeisti ventiliatorių arba paveikti aušinimą.

Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti mažiausiai 2 cm tarpas.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- 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 nusausinkite 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.

Aplinkosauga

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 pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

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 prideda 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.

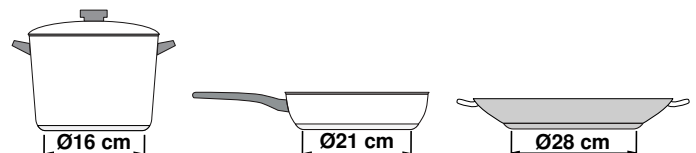
Indai

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

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

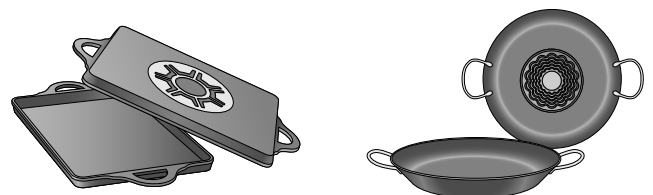
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

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.

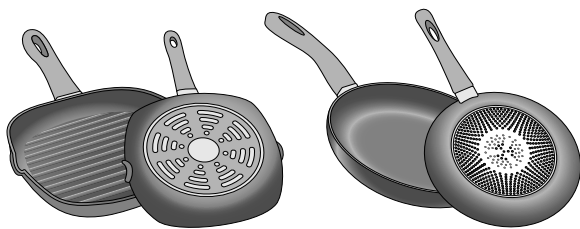


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- 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 ir aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

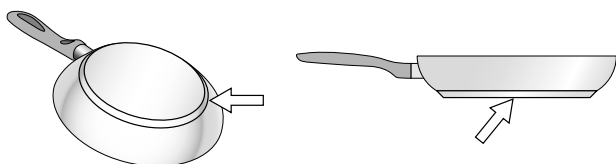
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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 indikatoryje. 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 kaitvietei atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Puodo atpažinimas

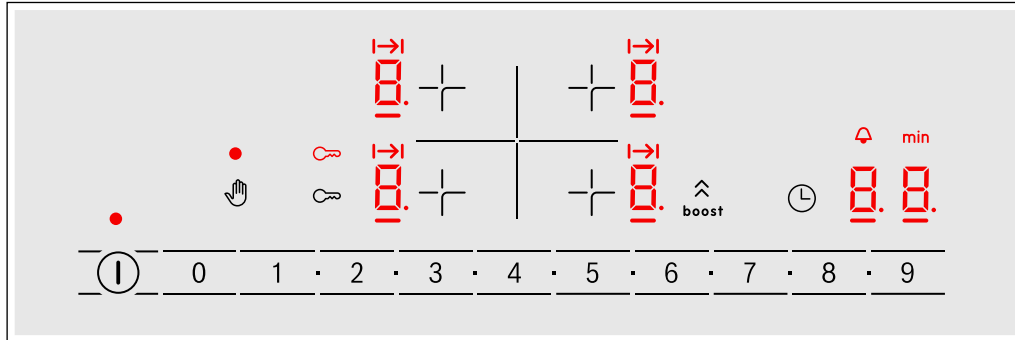
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu


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

Pastaba. . Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

Valdymo skydelis



Valdymo sritis	
	Pagrindinis jungiklis
	Kaitvietės parinktis
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Nustatymo sritis
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
	Laikmačio funkcija

Rodmenys	
	Eksplotavimo būseną
	Kaitinimo pakopos
	Laikmačio funkcija
	Liekamoji šiluma
	Apsauga nuo vaikų
	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
	Ruošimo laiko nustatymas
	Trumpalaikis laikmatis
min	Laiko rodmuo

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmėnų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

Kaitvietės	
	Vienguba kaitvietė
	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas".	

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei 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 . Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmens . Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį , kol užges indikatorius. Visos kaitvietės išjungtos. 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 įjungsite, 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




Kiekviena kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Šis tarpinis lygis nustatymo srityje pažymėtas simboliu ■.

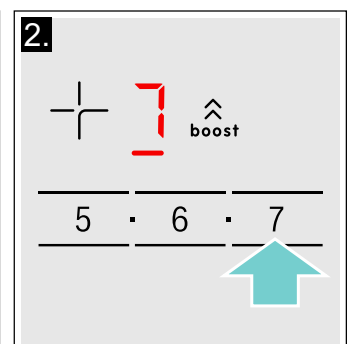
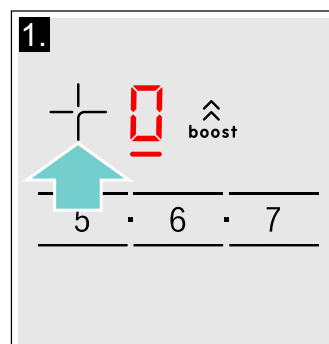
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrias prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros perkrovos, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso keliamo triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį . Šviečia simbolis , o po juo įsižiebia simbolis .
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

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite . Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galimumo 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 galimumo 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, pririekus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę 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 → "Aplinkosauga".

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.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4. - 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

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis 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
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, 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 kaitinimo lygį.		

Laiko funkcijos




Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

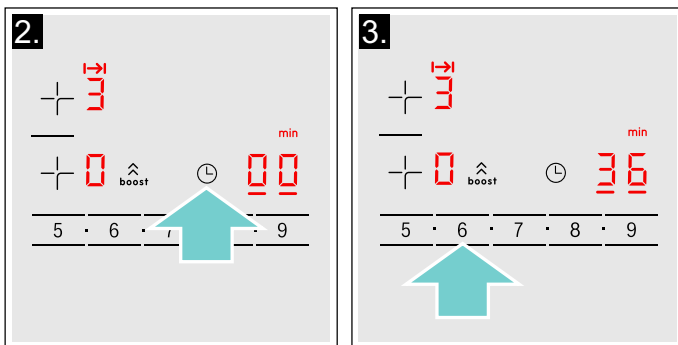
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas


1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatoriuje šviečia . Laikmačio indikatoriuje šviečia .
3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.




Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti 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".


Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį .

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba nustatykite ties , jeigu norite atšaukti laiką.

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje išsijungia  ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį , nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos




- Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite **0**.
- 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 **99** 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. Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti rodmuo . Laikmačio indikatoriuje šviečia .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.


Laiko keitimas arba ištrynimasis

Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti rodmuo .

Nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite , kad būtų ištrintas užprogramuotas laikas.

Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir įsijiebia rodmuo . Rodmenys užgęsta po 10 sekundžių.


Palietus simbolį  užgęsta rodmuo ir nutyla signalas.

Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkaiš greičiau nei naudojant kaitinimo lygį 9.


Šią funkciją visoms kaitvietėms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita kaitvietė. Antraip kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi b ir 9.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
 2. Palieskite simbolį . Indikatoriuje šviečia b.
- Funkcija aktyvinta.

Pastaba. Jei kaitvietė įjungiamą aktyvius galios didinimo funkciją „PowerBoost“, kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi b ir 9; paskui bus automatiškai nustatytas kaitinimo lygis 9. Galios didinimo funkcija „PowerBoost“ išaktyvinama.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
 2. Palieskite simbolį . Rodmuo b užgęsta ir vėl perjungiamą kaitvietės kaitinimo pakopa 9.
- Funkcija išaktyvinta.



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


Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Simbolis  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų


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


Ijungimas 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 nenuitektų, 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 **F**, **B** 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. Šiuos pagrindinius nustatymus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Apsauga nuo vaikų 0 Rankiniu būdu*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Energijos sąnaudų rodymas 0 Išaktyvinta.* 1 Aktyvinta.
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Laikmačio funkcijos signalo trukmė 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia. 0 Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** 1 1000 W – mažiausia galia. 1. 1500 W ... 3 rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. 3. rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. 4 4000 W 4. rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... 9 arba 9. Didžiausia kaitlentės galia.**
c 9	Maisto ruošimo zonos parinkimo laikas 0 Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta.* 1 Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.
c 12	Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka


c23	Automatinis valdymas esant ribotai galiai
0	Išjungta: rodomas galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją.*
1	Ijungta: galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas.
c0	Numatytųjų nuostatų atkūrimas
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.

*Gamyklinis nuostatas


**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

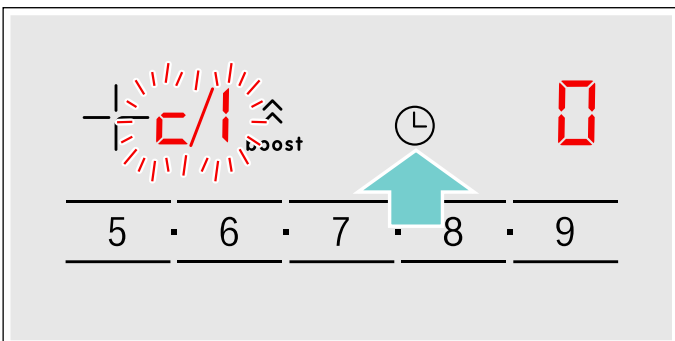
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

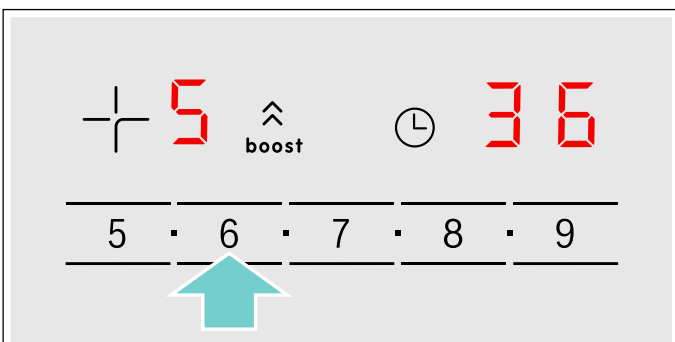
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.


Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	01
Pagaminimo numeris	Fd
Pagaminimo numeris 1	95.
Pagaminimo numeris 2	05

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitė pagrindinius nuostatus.
Indikatoriuose pakaitomis blyksi **c** ir **1**, o **0** įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



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 ši kaitlentė suvartojo per paskutinį maisto ruošimo procesą.

Išjungus 10-čiai sekundžių, bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., **108** kWh.

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

Maisto ruošimo indo bandymas

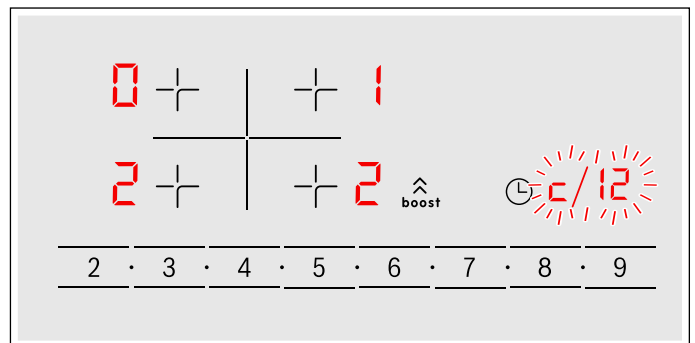
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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

- Į šaltą puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
- Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **c 12**.
- Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **—**.

Funkcija buvo aktyvinta.

Kaitvietės indikatoriuje po 20 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.*
!	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"*.

Galios valdiklis

Naudojant galios valdymo funkciją, galima reguliuoti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje. Didžiausia galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant galios valdymo funkciją, pagal atitinkamus elektros instaliavimo reikalavimus galima keisti vertę.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms.

Kol veikia galios valdymo funkcija, vienos maisto ruošimo zonos galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiama maisto ruošimo zona ir pasiekiamas ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega **_**. Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

Pastaba. Aktyvinus automatinę galios ribojimo funkciją, prietaisas automatiškai reguliuoja galią, tačiau rodo tą pačią pasirinktą galios pakopą.

Daugiau informacijos apie bendrą kaitlentės galios keitimą nurodyta skyriuje → "*Pagrindiniai nustatymai*"

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 nusauskite 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 valdymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaičių 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 nusideginti.*

* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskite šluoste.

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitinkite, 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.

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".

Triukšmas

Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?

Naudojant kaitlentę garsai gali skliti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai yra normalu, nes sklindantys garsai yra įprasta indukcinei technologijai ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai:

Tylus zirzimas, lyg veiktų transformatorius:

girdėti, kai maistas ruošiamas nustačius aukščiausią kaitinimo lygį. Garsas dingsta arba tampa tylesnis nustačius mažesnę kaitinimo lygį.

Tylus švilpimas:

girdimas ištuštėjus maisto ruošimo indui. Garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas:

girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų sluoksniais sudėtų medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų maisto ruošimo indus. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo.

Aukštas švilpimo tonas:

gali būti girdimas, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas aukščiausias kaitinimo lygis. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius žemesnę kaitinimo lygį.

Ventiliatoriaus skleidžiamas triukšmas:

kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali toliau veikti ir išjungus kaitlentę, jei išmatuota temperatūra yra per aukšta.

Ritmingas garsas, lyg tiksetų laikrodis:

šis garsas atsiranda tik kai vienu metu yra įjungtos trys arba daugiau kaitviečių. Garsas dingsta arba tampa tylesnis išjungus vieną kaitvietę.

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukcinei kaitlentei?

Informacijos apie indukcinei 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 indukcinei funkcijai.

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

Maisto ruošimo indai**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".

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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	Klaidos šalinimas
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 tarnybai.
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	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektronika gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite maistą 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.
E9000 E90 10	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisiekite su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo **E**, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitinimo zonos jutiklinį laukelį, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl prijunkite. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.



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, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų 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:

- Prikaištuvė 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	Jkaitinti.	Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Kaitinimo pa- kopa	Dang- tis
Šokolado lydymas						
Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.	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.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.	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.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	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 ilga rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirus.		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.	Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	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 kaitinimo 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.	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.	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 įkaitus 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.	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.	apie 5:30	Ne	2.	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.	Taip
Kiaulienos nugarinės kepimas						
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: 2 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	26		Enerģijas patēriņa indikators	40
	Svarīgi drošības norādījumi	27		Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	40
	Bojājumu iemesli	28		“Power Manager”	41
	Pārskats	28		Mazgāšana	41
	Vides aizsardzība	29		Sildvirsmas	41
	Padomi enerģijas taupīšanai	29		Sildvirsmas rāmis	41
	Videi nekaitīga utilizācija	29		Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) . .	42
	Gatavošana ar indukciju	29		Traucējumi. Kā rīkoties?	43
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju . . .	29		Klientu apkalpošanas dienests	44
	Trauki	29		E numurs un FD numurs	44
	Ierīces apraksts	31		Pārbaudes ēdieni	45
	Vadības panelis	31			
	Sildriņķi	31			
	Paliekošā siltuma indikators	32			
	Ierīces lietošana	32			
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	32			
	Sildriņķa iestatīšana	32			
	Ieteikumi gatavošanai	33			
	Laika funkcijas	35			
	Gatavošanas laika programmēšana	35			
	Virtuves taimeris	35			
	Funkcija „PowerBoost”	36			
	Aktivizēšana	36			
	Deaktivizēšana	36			
	Bērnu aizsardzības sistēma	36			
	Bērnu aizsardzības funkcijas aktivizācija un deaktivizācija	36			
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	36			
	Tirīšanas drošība	37			
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	37			
	Pamatstatījumi	38			
	Piekluve pamatstatījumiem	39			

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Glabājiet 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 zaudēsīt tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

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.

Izmantojiet tikai mūsu atļautās aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Ja Jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, sirds ritma stimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties ka tā atbilst Eiropas Savienības padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī DIN EN 45502-2-1 un DIN EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie priekšnosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves rīki un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par paredzēto izmantošanu.

⚠ Svarīgi drošības norādījumi

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēsamo 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
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

⚠ Brīdinājums – Apledešanas 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 – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

⚠ Brīdinājums – Traucējumu risks!

Šis sildvirsmas apakšā ir ventilators. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, papīru un salvetes. Tie var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu. Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju jābūt vismaz 2 cm lielam attālumam.

⚠ Brīdinājums – Savainojuma draudi!

- Gatavojot ūdeni, 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 nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biežām 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 nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

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.

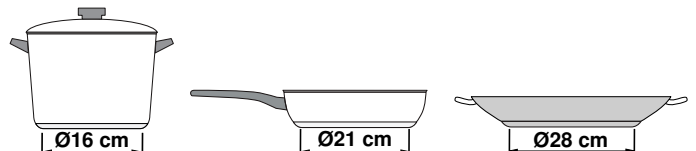
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

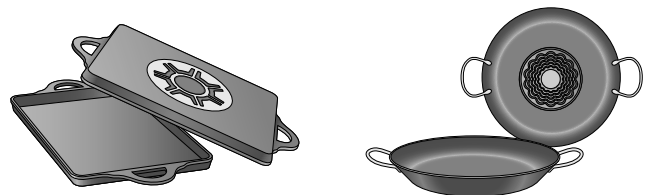
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → "*Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude*".

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



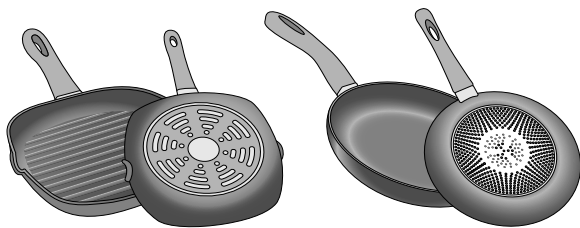
Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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.



lv Gatavošana ar indukciju

- 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

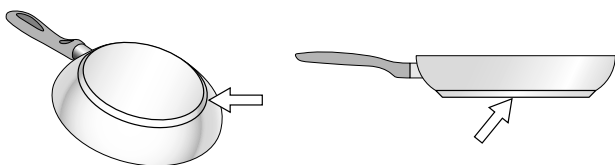
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- 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 izvēlētā sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstošs izmērs, iemirgosies 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

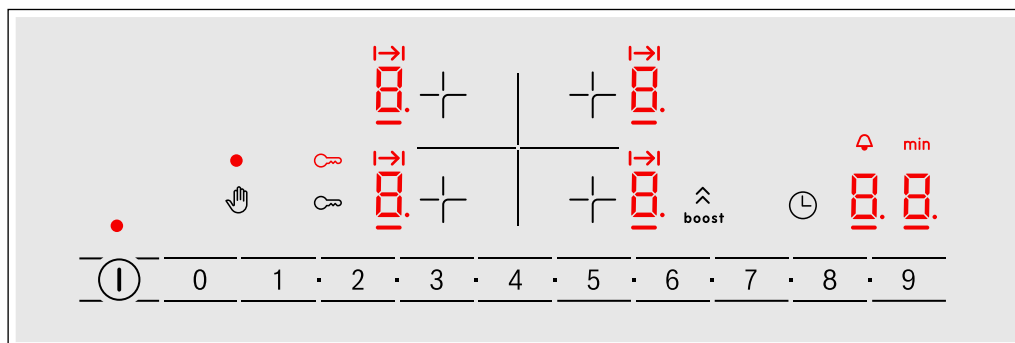
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

Norādījums: . Atbilstīgi ierīces veidam iespējamās atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

Vadības panelis



Vadības lauki	
	Galvenais slēdzis
	Sildriņķa izvēle
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Iestatījumu zona
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Bērnu drošība
	Funkcija „PowerBoost”
	Taimeris

Indikatori	
	Darba stāvoklis
	Gatavošanas līmeņi
	Taimeris
	Atlikušais siltums
	Bērnu drošība
	Funkcija „PowerBoost”
	Gatavošanas laika iestatīšana
	Taimeris
	Laiks


Vadības lauki

Kad pieskaraties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

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

Sildriņķi

Sildriņķi		
	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
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 lietošana

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 gatavošanas līmeņu simbols  un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmas ir gatavas darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam ① tik ilgi, līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmas automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmas 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 papildu gatavošanas līmenis atzīmēts ar simbolu ■.

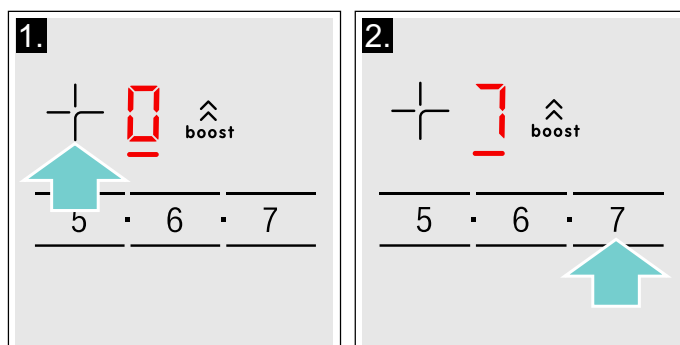
Norādījumi

- Lai viegli sabojājamas iekārtas daļas aizsargātu pret pārkaršanu vai elektrisku pārslodzi, sildvirsmas var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no iekārtas radītiem trokšņiem, sildvirsmas var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vajadzīgā sildriņķa simbolam . Izgaismojas simbols , un zem tā – simbols .
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 programmēšanas zonā uzstādiat uz . Sildriņķis izslēdzas un parādās atlikušā karstuma indikators.

Norādījumi

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

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biežsupas 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 ātrvārišanas 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 vārišanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdsus.
- 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, biežuma un kvalitātes.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens*	1. - 2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 55
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārišanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4. - 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

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)**	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja 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 ēdieni, piem., gatavošanai pannās	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6. - 7.	-
Omelete (cep citu pēc citas)	3. - 4.	3 - 10
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 uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.		

Laika funkcijas


Sildvirsmā ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

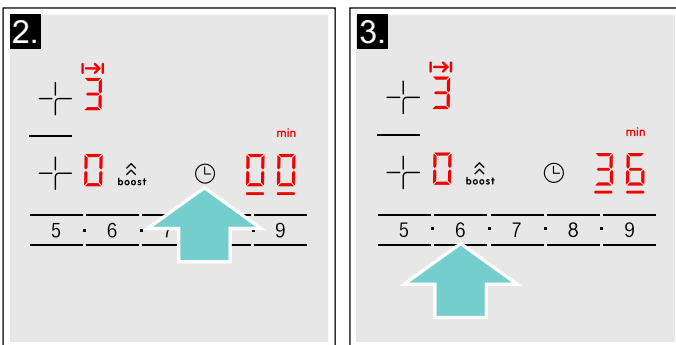
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana


1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarities simbolam . Sildriņķa displejā redzams $I \rightarrow I$. Taimera displejā redzams 00 .
3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.



Pēc dažām sekundēm sākas 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 \rightarrow "Pamatiestatījumi".


Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu .

Iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas laiku vai izvēlieties iestatījumu 00 , lai atceltu iestatīto laiku.

Kad laiks ir pagājis

Sildriņķis izslēdzas. Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē uz 10 sekundēm iedegas 00 .

Nospiežot simbolu , norādes izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Norādījumi



- Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas īsāks par 10 minūtēm, vienmēr pieskarities 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. Pieskarities vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators . Taimera displejā redzams 00 .
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.


Laika maiņa vai atiestate

Pieskarities vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators .

Iestatījumu zonā mainiet laiku vai iestatiet 00 , lai izdzēstu iestatīto laiku.

Pēc iestatītā laika beigām

Atskan signāls. Taimera displejā redzams 00 , un izgaismojas indikators . Indikatori nodziest pēc 10 sekundēm.

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.




Funkcija „PowerBoost”

Ar „PowerBoost” funkciju lielus ūdens daudzumus var uzkarsēt ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni **5**.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem, ja netiek izmantots neviens cits sildriņķis. Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **5**.

Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam .
Izgaismojas **b**.

Funkcija ir aktivizēta.

Norādījums: Ja sildriņķi ieslēdz, kamēr ir ieslēgta funkcija „PowerBoost”, gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **5**; pēc tam automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **5**. Funkcija „PowerBoost” tiek izslēgta.

Deaktivizēšana

1. Atlasiet sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam .
Indikators **b** nodziest, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **5**.

Funkcija ir deaktivizēta.

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






Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības funkcijas aktivizācija un deaktivizācija

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Aktivizācija: turiet simbolu  nospiešanu apm. 4 sekundes. Simbols  izgaismojas 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Deaktivizācija: turiet simbolu  nospiešanu 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 pārmaiņus 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. Šos pamatiestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	<p>Bērnu drošības funkcija</p> <p>0 Manuāli.*</p> <p>1 Automātiski.</p> <p>2 Funkcija deaktivizēta.</p>
c 2	<p>Signāltoni</p> <p>0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts.</p> <p>1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls.</p> <p>2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.</p> <p>3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*</p>
c 3	<p>Enerģijas patēriņa rādīšana</p> <p>0 Izslēgts.*</p> <p>1 Ieslēgts.</p>
c 5	<p>Gatavošanas laika automātiska programmēšana</p> <p>00 Izslēgta.*</p> <p>0 199 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.</p>
c 6	<p>Taimera signāla laiks</p> <p>1 10 sekundes.*</p> <p>2 30 sekundes</p> <p>3 1 minūte.</p>
c 7	<p>Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana</p> <p>Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</p> <p>0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */**</p> <p>1 1000 W – minimālā jauda.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A.</p> <p>3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A.</p> <p>...</p> <p>9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**</p>
c 9	<p>Gatavošanas zonas izvēles laiks</p> <p>0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona.*</p> <p>1 Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.</p>
c 12	<p>Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude</p> <p>0 Nav piemērots</p> <p>1 Nav optimāls</p> <p>2 Piemērots</p>
c 23	<p>Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība</p> <p>0 Izslēgta: parāda jaudas ierobežojumu atbilstoši funkcijai “Power-Management”.*</p> <p>1 Ieslēgta: nerāda funkcijas “Power-Management” jaudas ierobežojumu.</p>

c0 Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana


- 0 Individuāli iestatījumi.*
- 1 Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpnīcas iestatījums


**Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

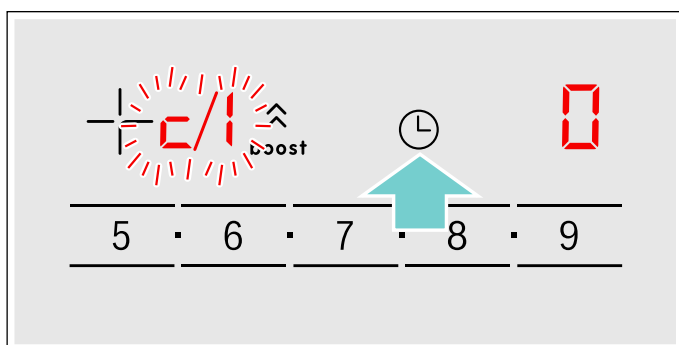
Pieklūve pamatiestatījumiem


Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

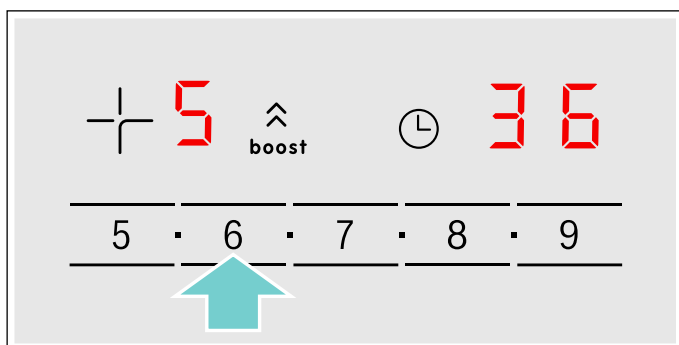
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.


Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	01
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	95.
2. izgatavošanas numurs	05

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam . Displejā pārmaiņus mirgo **c** un **1**, un **0** ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



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 šai sildvirsmai.

Aptuveni 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas ir redzams patēriņš kilovatstundās, piemēram, **1,08 kWh**.

Rādījuma precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā

→ "Pamatiestatījumi"

Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

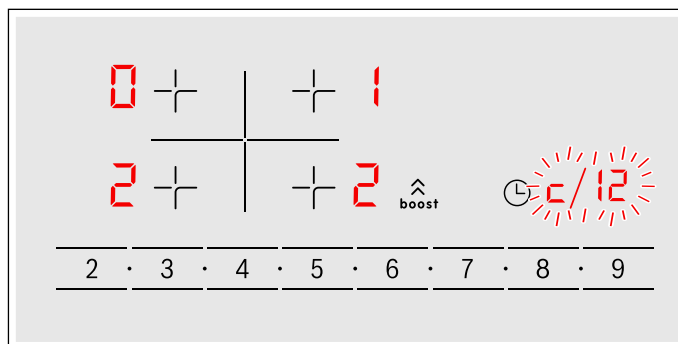
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

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

1. Novietojiet atdzisušu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet iestatījumu **c 1 2**.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Sildriņķa rādījumos mirgo **-**.

Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 20 sekundēm sildriņķa rādījumos redzams gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rādījums.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

Rezultāts	
0	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
!	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
2	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".

“Power Manager”

Funkcija “Power-Manager” ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmā rūpnīcā ir veikta sākotnējā iestatīšana. Tās maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē. Izmantojot funkciju “Power-Manager”, jaudas vērtību var pielāgot attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmā pieejamo jaudu atkarībā no situācijas automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

Kamēr funkcija “Power-Manager” ir ieslēgta, gatavošanas zonas jauda īslaicīgi var samazināties zem nominālās vērtības. Ja tiek ieslēgta gatavošanas zona un tā rezultātā tiek pārsniegts jaudas ierobežojums, jaudas līmeņa rādījumā īslaicīgi tiek parādīts **_**. Iekārta automātiski regulē un iestata augstāko iespējamo jaudas līmeni.

Norādījums: Ja ir ieslēgta automātiskā jaudas ierobežošana, ierīce patstāvīgi veic regulēšanu, taču nemainīgi rāda atlasīto jaudas līmeni.

Plašāku informāciju par to, kā mainīt sildvirsmas kopējo jaudu, skatiet nodaļā → *“Pamatiestatījumi”*

Mazgāšana

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

Sildvirsmā

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 sildvirsmā 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 iegūsiet 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 sildvirsmā ir karsta, tā var izveidoties plankumi. Pārlicinieties, 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.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

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

Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bērnu 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?

Atbilstīgi gatavošanas trauku pamatnes īpašībām sildvirsmas lietošanas laikā var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir normāla parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšņi

Dobja zumēšana kā transformatoram

Rodas, kad izmanto intensīvāku gatavošanas līmeni. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja gatavošanas līmeni pazemina.

Dobji svilpieni

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

Krakšķēšana

Rodas, ja izmantotajam gatavošanas traukam ir dažādu materiālu pārklājumi vai ja reizē tiek izmantoti dažādu izmēru un materiālu gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var mainīties atbilstīgi ēdiena daudzumam vai gatavošanas veidam.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi izmanto divus sildriņķus ar augstāku gatavošanas līmeni. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja gatavošanas līmeni pazemina.

Ventilatora trokšņi

Sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Ritmiski trokšņi kā pulksteņa tikšķi

Šis troksnis rodas tikai tad, ja vienlaikus ir ieslēgti vismaz trīs sildriņķi. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja vienu sildriņķi izslēdz.

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmai?

Informāciju par indukcijas sildvirsmai 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.

Pārlicinieties, 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 neizmantojot kodīgus vai abrazīvos tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai berzāmās sukuks.

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

? Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Nodrošiniet, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties 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, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F2	Elektronika ir pārkarusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektronika ir pārkarusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad kļūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot.
F1/F6	Sildriņķis ir pārkaris, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
F8	Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Ir notikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet sadaļu .
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.

Nenovietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensorlauku, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai 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.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticieties ražotāja kompetencei. 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 uzkaršēšana			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.	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.	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinām. Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	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 uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkaršēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Rīsu piena zupas gatavošana						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piens temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārties. 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 saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piens temperatūra: 7 °C Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra sasniedz 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	2.	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.	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 vārīšana eļļā						
Daudzums: 2 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



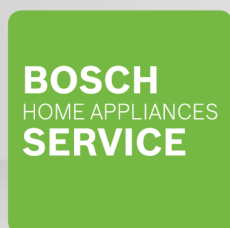
Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001331580

980213(02)