



**BOSCH**



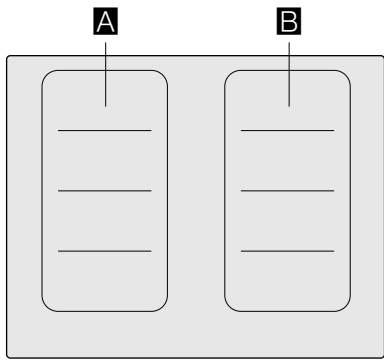
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Hob

PXX...D...

[It] Naudojimo instrukcija  
[lv] Lietošanas instrukcija

3  
37



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Kepimo jutikliui</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .	<b>5</b>		Pranašumai kepat. . . . .	19
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .	<b>6</b>		Keptuvės kepmo jutikliui . . . . .	19
	Apžvalga . . . . .	6		Temperatūros pakopos . . . . .	20
	<b>Aplinkosauga</b> . . . . .	<b>7</b>		Lentelė . . . . .	20
	Energijos taupymo patarimai . . . . .	7		Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai . . . . .	23
	Ekologiškas utilizavimas. . . . .	7		Nustatymas. . . . .	25
	<b>Indukcinis virimas</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .	<b>25</b>
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai . . . . .	7		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas . . . . .	25
	Indai . . . . .	7		Automatinė apsauga nuo vaikų . . . . .	25
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Apsauga valant</b> . . . . .	<b>26</b>
	Valdymo skydelis . . . . .	9		<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> . . . . .	<b>26</b>
	Kaitvietės . . . . .	10		<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> . . . . .	<b>26</b>
	Liekamosios šilumos indikatorius. . . . .	10		<b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .	<b>27</b>
	<b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .	<b>11</b>		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus. . . . .	28
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas . . . . .	11		<b>Energijos sąnaudų rodmuo</b> . . . . .	<b>29</b>
	Kaitvietės nustatymas. . . . .	11		<b>Maisto ruošimo indo bandymas</b> . . . . .	<b>29</b>
	Maisto ruošimo rekomendacijos . . . . .	11		<b>Galios valdiklis</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Lanksčiai naudojama zona</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Valymas</b> . . . . .	<b>30</b>
	Indų naudojimo patarimai. . . . .	14		Kaitlentė . . . . .	30
	Dvi atskiros kaitvietės. . . . .	14		Kaitlentės rėmas. . . . .	30
	Atskira kaitvietė . . . . .	14		<b>Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Perkėlimo („Move“) funkcija</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> . . . . .	<b>33</b>
	Įjungimas . . . . .	15		<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> . . . . .	<b>34</b>
	Išjungimas . . . . .	15		E ir FD numeriai . . . . .	34
	<b>Laiko funkcijos</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Bandomieji patiekalai</b> . . . . .	<b>35</b>
	Ruošimo laiko programavimas. . . . .	16			
	Virtuvinis laikmatis . . . . .	16			
	Sekundmačio funkcija . . . . .	17			
	<b>Funkcija „PowerBoost“</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Įjungimas . . . . .	17			
	Išjungimas . . . . .	17			
	<b>„ShortBoost“ funkcija</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Naudojimo rekomendacijos . . . . .	18			
	Įjungimas . . . . .	18			
	Išjungimas . . . . .	18			
	<b>Laikymo šiltai funkcija</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Įjungimas . . . . .	18			
	Išjungimas . . . . .	18			

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, susisieki su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadary praradę 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 kepatant 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.

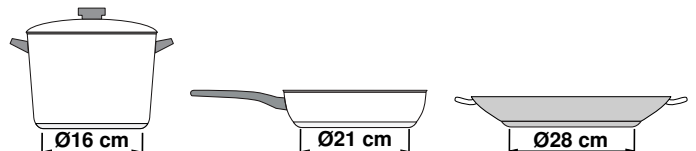
### Indai

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.

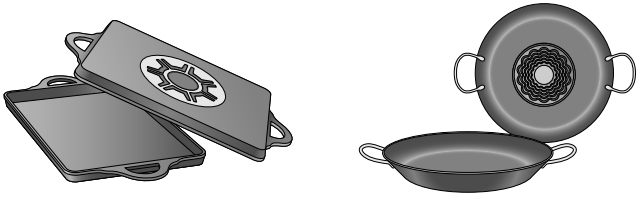


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".

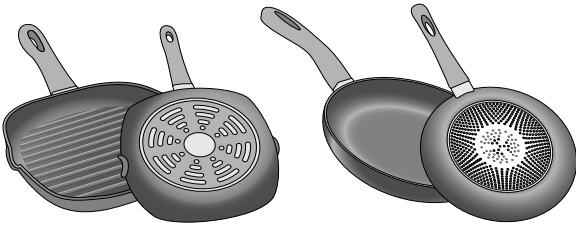


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkais 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

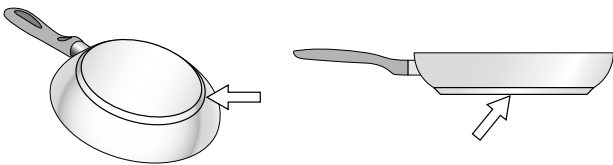
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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 indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

### Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

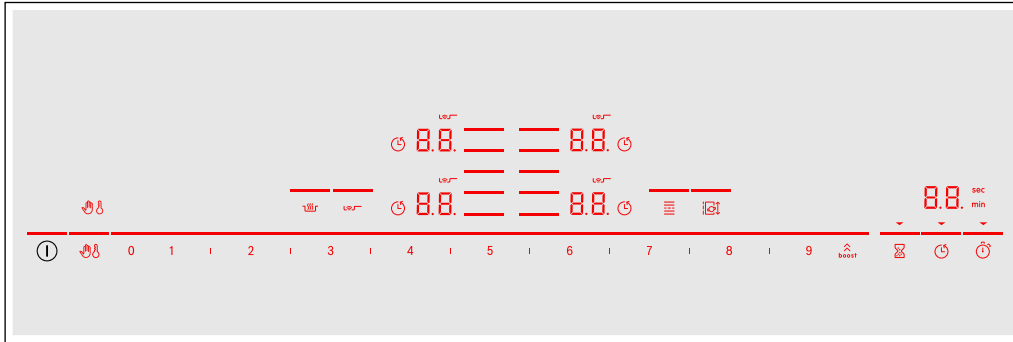



## Susipažinkite su prietaisu






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 3 4 5 6 7 8 9	Nustatymo sritis
	„PowerBoost“ ir „ShortBoost“ funkcija
	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	Perkėlimo („Move“) funkcija
	Virtuvinis laikmatis
	Laikmačio funkcija
	Virtuvinis laikmatis

Rodmenys	
0.0	Eksplotavimo būseną
1-9	Kaitinimo pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
0.0	Laikmačio funkcija
	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	Ruošimo laiko nustatymas
min / sec	Laikmačio rodmenys
b.	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
Pb.	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	Kepimo jutiklis
Lo	Laikyti šiltai

### Valdymo sritis

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

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

### Pastabos

- Pradeda šviesti atitinkami valdymo sričių, kurias tuo metu galima naudoti, simboliai. Kaitviečių arba parinktų funkcijų rodmenys šviečia ryškiau.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

## Kaitvietės

Kaitvietė		
☰	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
☰	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → "Lanksčiai naudojama zona".
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdui 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 kaitvietėms priklausantys simboliai ir funkcijos, kurias tuo metu galima naudoti. Šalia kaitviečių šviečia simbolis . Kaitlentė parengta naudoti.

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

#### Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl 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



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

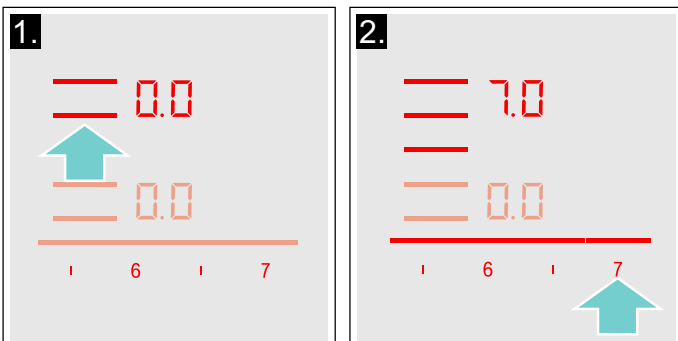
#### Pastabos

- 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 . Rodmuo  šviečia ryškiau.
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.




Kaitinimo lygis nustatytas.

### Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

### Kaitvietės išjungimas

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

#### Pastabos

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

## Maisto ruošimo rekomendacijos

### Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prirėkus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate 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 pakopa	Ruošimo laikas (min.)
<b>Lydimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
<b>Pašildymas ir šilumos palaikymas</b>		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas*	1.5 - 2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
<b>Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas</b>		
Bulvių kukuliai*	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškiny	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60

\* Neuždengus dangčiu.

\*\* Daug kartų apverskite.

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

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

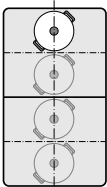
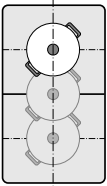
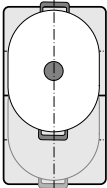
## Lanksčiai naudojama zona

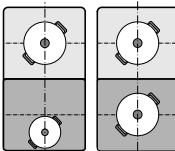
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

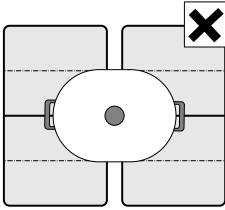
Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

### Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

Atskira kaitvietė	
	Skersmuo – lygus 13 cm arba mažesnis Uždėkite indą ant vienos iš keturių paveikslėlyje matomų padėčių.
	Skersmuo – daugiau nei 13 cm Uždėkite indą ant vienos iš trijų paveikslėlyje matomų padėčių.
	Jei maisto ruošimo indui reikia daugiau nei vienos kaitvietės, jį dėkite, pradėdami nuo viršutinio arba apatinio lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos krašto.

Dvi atskiros kaitvietės	
	Dvi priekines ir galines kaitvietes su dviem atskirais induktoriais galite naudoti atskirai vieną nuo kitos. Kiekvienai atskirai kaitviete nustatykite pageidaujama kaitinimo pakopą. Ant vienos kaitvietės dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

Rekomendacijos	
	Jei naudojate kaitlentes su daugiau nei viena lanksčiai naudojama kaitinimo zona, indą uždėkite taip, kad būtų uždengta tik viena lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Kitaip kaitvietės bus aktyvintos ne pagal nurodymus ir maistas bus paruoštas netinkamai.

### Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.


#### Ijungimas

Skaitykite skyrių → "Prietaiso valdymas".

#### Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

#### Dviejų kaitviečių sujungimas


1. Uždėkite indą. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Šviečia rodmuo. Apatinės kaitvietės indikatoriuje pasirodo kaitinimo lygis.

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

#### Kaitinimo lygio keitimas


Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

#### Naujo indo pridėjimas

Uždėkite kitą indą, parinkite vieną iš kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir du kartus palieskite simbolį . Naujas maisto ruošimo indas atpažįstamas ir išlieka paskutinį kartą parinktas kaitinimo lygis.

**Pastaba.** Jei ant naudojamos kaitvietės padėtas indas perstumiamas arba pakeliamas, kaitlentė įjungia automatinę paiešką, o anksčiau parinkto kaitinimo lygio nuostatas išlieka.

#### Abiejų kaitviečių atskyrimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir palieskite simbolį .

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

#### Pastabos

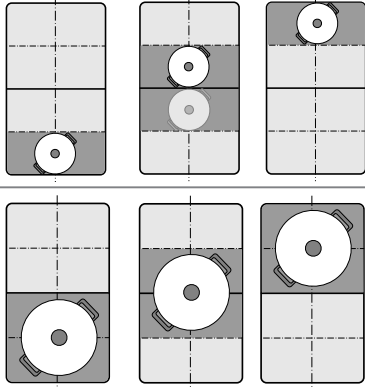
- Jei kaitlentė išjungiamą ir vėliau vėl įjungiamą, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungiamą dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.
- Norėdami pakeisti lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūracijos nustatymus, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

## Perkėlimo („Move“) funkcija

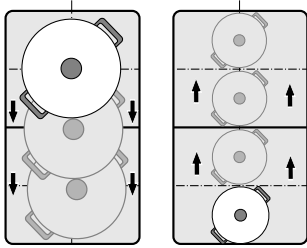
Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

Naudokite tik vieną indą. Maisto ruošimo srities dydis priklauso nuo naudojamo indo ir tinkamos jo padėties ant kaitvietės.

### Maisto ruošimo sritis



Ruošiant maistą galima indą perstumti ant kitos maisto ruošimo srities, kuriai nustatytas kitas kaitinimo lygis.



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = **5** kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = **5** kaitinimo lygis;



galinė sritis = **1 kaitinimo lygis.5**

Iš anksto nustatytus kaitinimo lygius galima keisti atskirai. Kaip keisti, aprašyta → *"Pagrindiniai nustatymai"* skyriuje.

### Pastabos

- Funkcija išaktyvinama, jei atpažįstama, kad ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo srities uždėtas daugiau nei vienas indas.
- Jei maisto ruošimo indas perstumiamas lanksčiai naudojamos zonos srityje arba jis pakeliamas, kaitlentė pradeda automatinę paiešką ir nustatomas srities, kurioje atpažįstamas puodas, kaitinimo lygis.
- Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indo dydį ir padėtį pateikta skyriuje → *"Lanksčiai naudojama zona"*.

## Ijungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojama kaitinimo zona.
2. Palieskite simbolį . Šalia simbolio  pradeda šviesti rodmuo. Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinama kaip atskira kaitvietė. Srities, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, kaitinimo lygis šviečia kaitviečių indikatoriuje. Funkcija aktyvinta.



### Kaitinimo lygio keitimas

Atskirų maisto ruošimo sričių kaitinimo lygius galima keisti ir ruošiant maistą. Uždėkite indą ant maisto ruošimo srities ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.


### Pastabos

- Bus pakeistas tik tos srities kaitinimo lygis, ant kurios uždėtas indas.
- Išaktyvinus funkciją, trims maisto ruošimo sritims iš naujo nustatomos anksčiau nustatytos reikšmės.

## Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgęsta šalia simbolio  švietęs rodmuo.

Funkcija buvo išaktyvinta.

**Pastaba.** Jei vienai iš maisto ruošimo sričių nustatoma , per keletą sekundžių funkcija išaktyvinama.

## Laiko funkcijos





Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

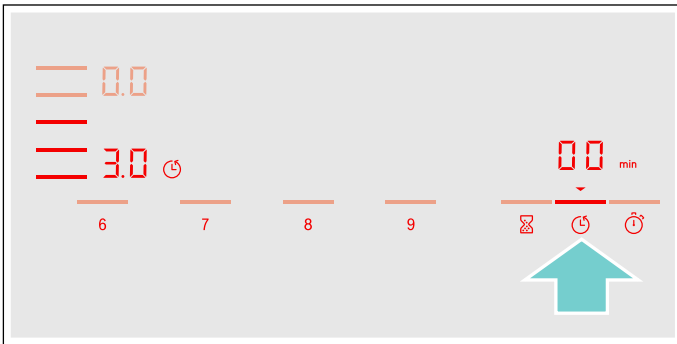
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

### Ruošimo laiko programavimas

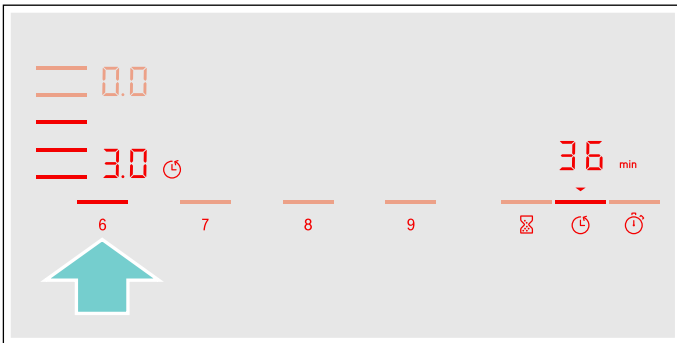
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.


#### Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo . Maisto ruošimo zonos rodmenyje šviečia .



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



4. Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.


#### Pastabos


- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietai nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei lanksčiai naudojama kaitinimo zona įjungiama kaip atskira kaitvietė, nustatytas laikas taikomas visai kaitinimo zonai.
- Jei kombinuotajai kaitvietai parinkta „Move“ (perkėlimo) funkcija, trims kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.


### Kepimo jutiklis

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

### Laiko keitimas arba ištrynimasis

Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

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

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

### Pasibaigus laikui

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

Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir rodmuo .

Palietus simbolį  užgęsta rodmuo ir nutyla signalas.

### Pastabos





- Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite **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. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo .
2. Nustatymo srityje parinkite pageidaujamą laiką ir palieskite simbolį , kad jį patvirtintumėte. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.



### Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį .

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

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

### Pasibaigus laikui

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

Palietus simbolį  rodmuo užgęsta.




## Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.


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

### Ijungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo ▼.

Pradedamas skaičiuoti laikas.


### Išjungimas

Palietus simbolį  sustabdoma sekundmačio funkcija. Laikmačio rodmuo šviečia toliau.

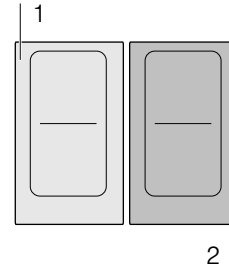
Jei dar kartą paliesite simbolį , rodmuo užges.

Funkcija išaktyvinta.

## Funkcija „PowerBoost“



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

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






**Pastaba.** Lanksčiai naudojamoje srityje taip pat galima aktyvinti galios didinimo funkciją, jei kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

### Ijungimas

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

### Išjungimas

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

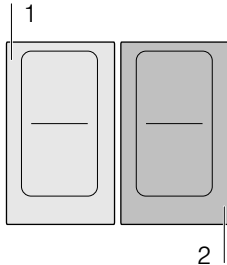
**Pastaba.** Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

## „ShortBoost“ funkcija

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

Išaktyvinę funkciją parinkite maistui tinkantį kaitinimo lygį.

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




**Pastaba.** Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai galima aktyvinti ir „Shortboost“ funkciją, kai ši kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

### Naudojimo rekomendacijos

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

### Ijungimas

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

### Išjungimas


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

**Pastaba.** Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.


## Laikymo šiltai funkcija

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

### Ijungimas

1. Parinkite pageidaujama kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius **L0**. Funkcija aktyvinta.

### Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **L0** užgęsta. Kaitvietė išsijungia ir pasirodo liekamosios šilumos indikatorius. Funkcija išaktyvinta.

## Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

### Pranašumai kepant

- Kaitvietė kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą. Taip taupoma elektros energija ir neperkaista aliejus arba riebalai.
- Kepimo funkcija praneša, kai tuščia keptuvė įkaista iki aliejui pilti optimalios temperatūros, o paskui – kada galima dėti maistą.

### Pastabos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio. Kitaip funkcija nebus tinkamai aktyvinta. Galima naudoti apsaugą nuo tykštančių riebalų, kad neaptašytų.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, itin gryną alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, kepimo jutiklis bus aktyvintas netinkamai.

### Keptuvės kepimo jutikliui

Kepimo jutikliui skirtos specialios keptuvės. Šiuo pasirinkimus priedus vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

- HEZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390230 21 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390512 Kepimo plokštė „Teppan Yaki“  
Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.
- HEZ390522 Keptuvo plokštė Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.

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

### Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai.
- Įsitikinkite, kad keptuvės dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės centro.
- Ruošiant ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos gali būti, kad esant kitokiam keptuvės dydžiui ar netinkamai uždėjus keptuvę kepimo jutiklis nebus aktyvintas. Skaitykite skyrių → "*Lanksčiai naudojama zona*".
- Kitos keptuvės gali perkaisti. Gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite nustatyti žemiausią temperatūros pakopą ir prirėkus ją pakeiskite.

## Temperatūros pakopos

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

Padažų ruošimas ir tirštinimas, daržovių troškinimas ir patiekalų kepimas tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.

Patiekalų kepimas itin tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omlėtų.

Žuviai ir storiems gabalams, pvz., kotletams, dešrelėms, kepti.

Vidutiniškai arba gerai iškeptiems didkepsniams, džiūvėsiuose apvoliotiems šaldytiems produktams ir ploniems patiekalams, pvz., pjausniams, mėsos gabalėliams ir daržovėms, kepti.

Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., apkepti didkepsniai (su krauju) arba (vidutinis) bulviniam blynams ir keptoms bulvėms kepti.

## Lentelė

Lentelėje nurodyta, kokia temperatūros pakopa labiausiai tinka maistui ruošti. Kepimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, dydžio ir kokybės.

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Mėsa</b>		
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	4	6 - 10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filė <sup>2</sup>	4	6 - 10
Kotletai <sup>1</sup>	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“ <sup>1</sup>	4	10 - 15
Vienos pjausnys <sup>1</sup>	4	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Troškinta mėsa <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“ <sup>3</sup>	4	7 - 12
Lašiniai <sup>1</sup>	2	5 - 8
Faršas <sup>3</sup>	4	6 - 10
Mėsainis (1,5 cm storio) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Kukuliai (2 cm storio) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Įdaryti kukuliai <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plikytos keamos dešrelės <sup>1</sup>	3	8 - 20
Žalios keamos dešrelės <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Daug kartų apverskite.

<sup>2</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.

<sup>3</sup> Reguliariai pamaišykite.

<sup>4</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

<sup>5</sup> Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

<sup>6</sup> Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.

<sup>7</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Žuvis</b>		
Žuvies filė, natūrali <sup>1</sup>	4	10 - 20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose <sup>1</sup>	3	10 - 20
Krevetės <sup>1</sup>	4	4 - 8
Norveginiai omarai <sup>1</sup>	4	4 - 8
Kepta žuvis, visa <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Kiaušinių patiekalai</b>		
Kiaušiniene svieste <sup>4</sup>	2	2 - 6
Kiaušiniene aliejuje <sup>2</sup>	4	2 - 6
Plakta kiaušiniene <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omletas <sup>5</sup>	2	3 - 6
Lietiniai <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis <sup>5</sup>	3	4 - 8
Blyneliai "Kaiserschmarrn" <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Daržovės ir ankštiniai</b>		
Česnakai <sup>3</sup>	2	2 - 10
Svogūnai, troškinti iki suminkštėjimo <sup>3</sup>	2	2 - 10
Traškūs svogūnai <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cukinijos <sup>1</sup>	3	4 - 12
Baklažanai <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Kepti žalieji smidrai <sup>1</sup>	3	4 - 15
Grybai <sup>3</sup>	4	10 - 15
Daržovių troškinimas aliejuje <sup>3</sup>	1	10 - 20
Glazūruotos daržovės <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Bulvės</b>		
Keptos bulvės su lupenomis <sup>3</sup>	5	6 - 12
Keptos bulvės iš žalių bulvių <sup>3</sup>	4	15 - 25
Bulviniai blynai <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazūruotos bulvės <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Daug kartų apverskite.

<sup>2</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.

<sup>3</sup> Reguliariai pamaišykite.

<sup>4</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

<sup>5</sup> Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

<sup>6</sup> Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.

<sup>7</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Padažai</b>		
Pomidorų padažas su daržovėmis <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamelio padažas <sup>3</sup>	1	10 - 20
Sūrio padažas <sup>3</sup>	1	10 - 20
Tirštinti padažą <sup>3</sup>	1	25 - 35
Saldūs padažai <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Šaldyti produktai</b>		
Pjausnys <sup>1</sup>	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“ <sup>1</sup>	4	10 - 30
Vištienos krūtinėlė <sup>1</sup>	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“ <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebabas <sup>3</sup>	4	10 - 15
Žuvies filė, natūrali <sup>1</sup>	3	10 - 20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose <sup>1</sup>	3	10 - 20
Žuvies piršteliai <sup>1</sup>	4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės, keptos <sup>3</sup>	5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai <sup>3</sup>	3	6 - 10
Pavasariniai ritinėliai <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kamamberas <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Kiti patiekalai</b>		
Kamamberas <sup>1</sup>	3	7 - 10
Skrebučiai <sup>3</sup>	3	6 - 10
Sausi paruošti patiekalai <sup>6</sup>	1	5 - 10
Skrudinti migdolai <sup>7</sup>	4	3 - 15
Skrudinti riešutai <sup>7</sup>	4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos <sup>7</sup>	4	3 - 15

<sup>1</sup> Daug kartų apverskite.

<sup>2</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.

<sup>3</sup> Reguliariai pamaišykite.

<sup>4</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

<sup>5</sup> Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

<sup>6</sup> Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.

<sup>7</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

**Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai****Grill**

































Grill prisitaiko prie „Flex“ zonos. Galite ruošti didesnius ar mažesnius mėsos, žuvies, šviežių daržovių ir duonos kiekius, naudojant labai mažai aliejaus, maistas bus sveikas ir paprastai pauošiamas. Dėl patiekalų ruošimo formos su grioveliais reikės mažiau riebalų. Dėl paprasto naudojimo patiekalus galima kepti keptuve, kurie atrodys ir bus tokio skonio, tarsi būtų kepti tradiciniame keptuve. Užpilkite ant patiekalo arba į keptuvą šiek tiek aliejaus, taip palengvinsite šilumos perdavimą.

**Teppan Yaki**

Su Teppan Yaki paprastai ir sveikai paruošite mėsą, žuvį, jūros gėrybes, daržoves, saldymynus ir duoną, naudodami labai mažai aliejaus. Teppan Yaki prisitaiko prie „Flex“ zonos. Dėl tiesioginio sąlyčio su keptuve ir tolygaus šilumos perdavimo maisto produktai išliks tokios pačios konsistencijos, spalvos bei sultingi, kaip ir kepimo ar apkepinimo metu.

Lentelėje nurodyta, kokius patiekalus galite rinktis, surūšiuota pagal maisto produktus. Temperatūrą ir ruošimo laiką lemia maisto produktų kiekis, būklė ir kokybė.

**Pastaba.** Kad tinkamai aktyvintumėte funkciją, nustatykite „Flex“ zoną kaip vienintelę maisto ruošimo zoną.

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
<b>Mėsa</b>			
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotletai <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Lašiniai <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Mėsainis <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Dešrelės virimui <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Dešrelės, žalios <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ <sup>2</sup>		4	7 - 12
Faršas <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Žuvis ir jūros produktai</b>			
Žuvies filė, natūrali <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabai <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevetės <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Visa žuvis <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.






























<sup>2</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.

<sup>3</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

<sup>4</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

<sup>5</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (jtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.

<sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
<b>Daržovės</b>			
Cukinijos <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažanai <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Kepti žalieji smidrai <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Grybai <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Česnakai <sup>2</sup>		2	2 - 10
Troškinti svogūnai <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazūruotos daržovės <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Bulvės</b>			
Keptos bulvės iš bulvių su lupenomis <sup>2</sup>		5	6 - 12
Bulviniai blynai <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazūruotos bulvės <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Kiaušinių patiekalai</b>			
Kiaušinienė svieste <sup>3</sup>		2	2 - 6
Aliejuje kepta kiaušinienė <sup>1</sup>		4	2 - 6
Plakta kiaušinienė <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omletas <sup>4</sup>		2	3 - 6
Lietiniai <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis <sup>4</sup>		3	4 - 8
Blynėliai „Kaiserschmarrn“ <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Kiti patiekalai</b>			
Skrudinimas <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Prancūziški skrebučiai <sup>2</sup>		3	6 - 10
Skrudinti migdolai <sup>6</sup>		4	3 - 15
Skrudinti riešutai <sup>6</sup>		4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

<sup>2</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.

<sup>3</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

<sup>4</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

<sup>5</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (jtrinkite patiekalo paviršius). Jei reikia, apverskite.

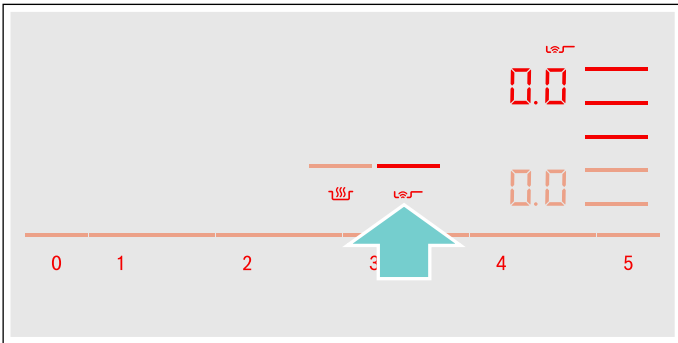
<sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.



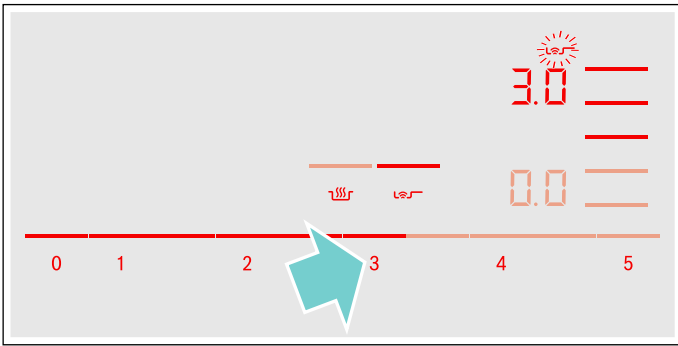
## Nustatymas

Lentelėje pasirinkite tinkamą temperatūros pakopą. Uždėkite tuščią indą ant maisto ruošimo zonos.

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



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




Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekiami kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas ir užgęsta temperatūros simbolis.

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

**Pastaba.** Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

### Kepimo jutiklio išjungimas

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



## Apsauga nuo vaikų

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


### Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas

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

Išaktyvinimas

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

### Automatinė apsauga nuo vaikų


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


### 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 nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

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

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

### Pastabos

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

## Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F8** 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 (išjungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų).

## Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Šiuos pagrindinius nustatymus galite pritaikyti pagal savo poreikius.


Rodmuo	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Apsauga nuo vaikų</b> <b>0</b> Rankiniu būdu*. <b>1</b> Automatiškai. <b>2</b> Funkcija išaktyvinta.
<b>c 2</b>	<b>Signalai</b> <b>0</b> Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <b>1</b> Įjungtas tik klaidų signalas. <b>2</b> Įjungtas tik patvirtinimo signalas. <b>3</b> Įjungti visi signalai.*
<b>c 3</b>	<b>Energijos sąnaudų rodymas</b> <b>0</b> Išaktyvinta.* <b>1</b> Aktyvinta.
<b>c 5</b>	<b>Automatinis ruošimo laiko programavimas</b> <b>00</b> Išjungta.* <b>0 1-99</b> Laikas iki automatinio išjungimo.
<b>c 6</b>	<b>Laikmačio funkcijos signalo trukmė</b> <b>1</b> 10 sekundžių.* <b>2</b> 30 sekundžių. <b>3</b> 1 minutė.
<b>c 7</b>	<b>Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas</b> <b>Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia.</b> <b>0</b> Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** <b>1</b> 1000 W – mažiausia galia. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. <b>3.</b> rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... <b>9</b> arba <b>9.</b> Didžiausia kaitlentės galia.**
<b>c 11</b>	<b>Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų galios lygių keitimas</b> <b>-9</b> Iš anksto nustatytas galios lygis priekinei maisto ruošimo sričiai. <b>-5</b> Iš anksto nustatytas galios lygis vidurinei maisto ruošimo sričiai. <b>-1.</b> Iš anksto nustatytas galios lygis galinei maisto ruošimo sričiai.
<b>c 12</b>	<b>Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas</b> <b>0</b> Netinka <b>1</b> Neoptimalu <b>2</b> Tinka

<b>c 13</b>	<b>Lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos konfigūravimo aktyvinimas</b>
0	Kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos.*
1	Kaip vienintelė maisto ruošimo zona.
<b>c 0</b>	<b>Numatytųjų nuostatų atkūrimas</b>
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.


\*Gamyklinis nuostatas  
 \*\*Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

## Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

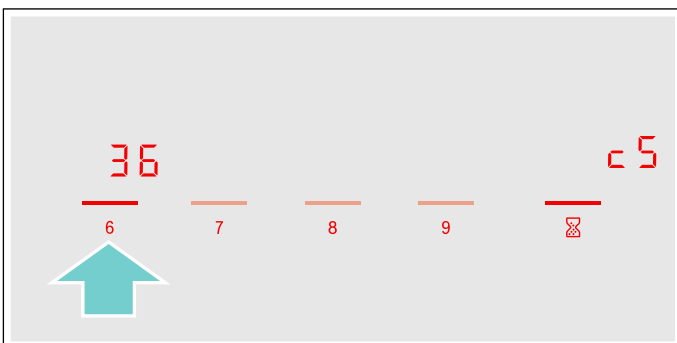
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.


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 kaip pradinis nuostatas įsižiebia **c 1** ir **0**.



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"*.

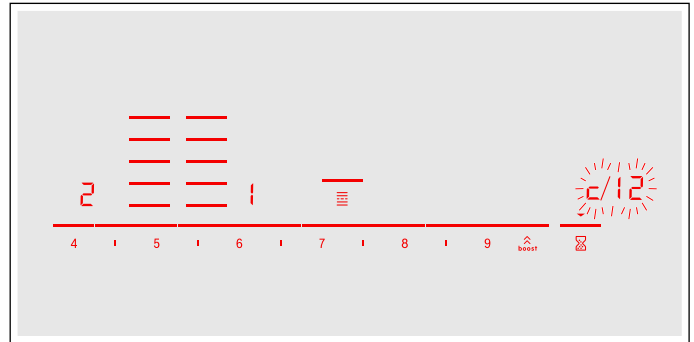
## Maisto ruošimo indo bandymas

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.

1. Į kambario temperatūros puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir pasirinkite nuostatą **c 12**.
3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitviečių indikatoriuose blyksi **—**.  
Funkcija įjungta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
<b>0</b>	Maisto ruošimo indas netinka kaitvietei, todėl ji nekaista.*
<b>1</b>	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
<b>2</b>	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

- Lanksčiai naudojama kaitinimo zona yra kaip viena kaitvietė; naudokite tik vieną maisto ruošimo indą.
- 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 jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"* ir → *"Lanksčiai naudojama zona"*.

## Galios valdiklis

Naudojant „Power-Manager“ funkciją, galima reguliuoti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje. Didžiausia galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant „Power-Manager“ funkciją, pagal atitinkamus elektros instaliavimo reikalavimus galima keisti vertę.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtoms kaitvietėms.

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungtą kaitvietę ir pasiekiamą ribinę galios vertę, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega  $\_$ . Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą 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 nepriteps. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

Kaitvietę nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusauskite šluoste, kad nesudarytų kalkių dėmių.

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

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, 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 šarumą.
- 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)

### Paskirtis

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

#### Kodėl mirksi rodmenys ir kodėl pasigirsta signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite visus daiktus nuo valdymo skydelio.

Garsinio signalo išjungimo instrukciją rasite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

#### Nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?

Buvo pasiekta didžiausia prietaiso imamoji galia arba yra suaktyvinta „Power-Manager“ funkcija. Išjunkite arba sumažinkite aktyvių kaitvielių galios pakopas.

Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → *"Galios valdiklis" 30 psl.*

### Garsai

#### Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

#### Galimi garsai

##### Tyliai zirzia transformatorius

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

##### Tylus švilpimas

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

##### Spragsėjimas

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

##### Skardus švilpimas

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

##### Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

## Maisto ruošimo indas

### Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

Informacijos apie indukcinei funkcijai pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

### Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinei funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Lanksčiai naudojama zona"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinei funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Lanksčiai naudojama zona"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

## 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 <b>—</b> .	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
<b>F2</b>	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
<b>F4</b>	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
<b>F5</b> + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektronika gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
<b>F5</b> 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.
<b>F1/F6</b>	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
<b>F8</b>	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių .
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su savo el. energijos tiekėju.
<b>U400</b>	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
<b>dE</b>	Aktyvintas parodomasis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Parodomasis režimas išaktyvintas.

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	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti.		Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Kaitinimo pakopa	Dang-tis	
<b>Šokolado lydymas</b>							
Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.5	Ne	
<b>Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai</b>							
Vieno puodo patiekalas iš lęšių*							
Pradinė temperatūra – 20 °C							
Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip	
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip	
Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje							
Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis.							
Pradinė temperatūra – 20 °C							
Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	Taip	
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	Taip	
<b>Bešamelio padažo ruošimas</b>							
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 užvirs.		7	apie 6:30	Ne	-	-	
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne	

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Troškinimas Kaitinimo pakopa	Dang-tis
<b>Ryžių košės su pienu virimas</b>						
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pienu, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pienu suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pienu 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	8.5	apie 5:30	Ne	3	Ne
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	2.5	Ne
<b>Ryžių virimas</b>						
Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.5	Taip
<b>Kiaulienos nugarinės kepimas</b>						
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
<b>Lietinių blynų ruošimas**</b>						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
<b>Šaldytų bulvyčių gruzdinimas</b>						
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

	<b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .	<b>38</b>		<b>Cepšanas sensorika</b> . . . . .	<b>53</b>
	<b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .	<b>39</b>		Cepšanas priekšrocības . . . . .	53
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>40</b>		Cepšanas sensoram piemērotas pannas . . . . .	53
	Pārskats . . . . .	40		Temperatūras līmeņi . . . . .	54
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>41</b>		Tabula . . . . .	54
	Padomi enerģijas taupīšanai . . . . .	41		Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai . . . . .	57
	Videi nekaitīga utilizācija . . . . .	41		Iestatīšana . . . . .	59
	<b>Gatavošana ar indukciju</b> . . . . .	<b>41</b>		<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>59</b>
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju . . . . .	41		Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	59
	Trauki . . . . .	41		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma . . . . .	59
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>43</b>		<b>Tīrīšanas drošība</b> . . . . .	<b>60</b>
	Vadības panelis . . . . .	43		<b>Ierīces automātiskā izslēgšanās</b> . . . . .	<b>60</b>
	Sildriņķi . . . . .	44		<b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>61</b>
	Paliekošā siltuma indikators . . . . .	44		Piekluve pamatiestatījumiem . . . . .	62
	<b>Ierīces lietošana</b> . . . . .	<b>45</b>		<b>Enerģijas patēriņa indikators</b> . . . . .	<b>63</b>
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	45		<b>Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude</b> . . . . .	<b>63</b>
	Sildriņķa iestatīšana . . . . .	45		<b>“Power Manager”</b> . . . . .	<b>64</b>
	Ieteikumi gatavošanai . . . . .	45		<b>Mazgāšana</b> . . . . .	<b>64</b>
	<b>Pielāgojamā gatavošanas zona</b> . . . . .	<b>48</b>		Sildvirsmas . . . . .	64
	Padomi trauku lietošanai . . . . .	48		Sildvirsmas rāmis . . . . .	64
	Divi atsevišķi sildriņķi . . . . .	48		<b>Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)</b> . . . . .	<b>65</b>
	Viens sildriņķis . . . . .	48		<b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .	<b>67</b>
	<b>Funkcija „Move”</b> . . . . .	<b>49</b>		<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> . . . . .	<b>68</b>
	Aktivizēšana . . . . .	49		E numurs un FD numurs . . . . .	68
	Izslēgšana . . . . .	49		<b>Pārbaudes ēdieni</b> . . . . .	<b>69</b>
	<b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>50</b>			
	Gatavošanas laika programmēšana . . . . .	50			
	Virtuves taimeris . . . . .	50			
	Taimera funkcija . . . . .	51			
	<b>Funkcija „PowerBoost”</b> . . . . .	<b>51</b>			
	Ieslēgšana . . . . .	51			
	Izslēgšana . . . . .	51			
	<b>Funkcija „ShortBoost”</b> . . . . .	<b>52</b>			
	Lietošanas ieteikumi . . . . .	52			
	Ieslēgšana . . . . .	52			
	Izslēgšana . . . . .	52			
	<b>Siltuma uzturēšanas funkcija</b> . . . . .	<b>52</b>			
	Ieslēgšana . . . . .	52			
	Izslēgšana . . . . .	52			

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 pārsegi. 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, 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.

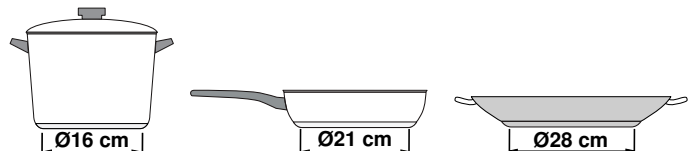
### Trauki

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.



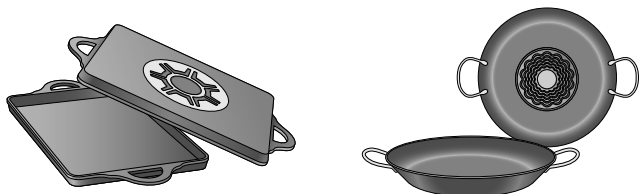
Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → "*Pielāgojamā gatavošanas zona*".



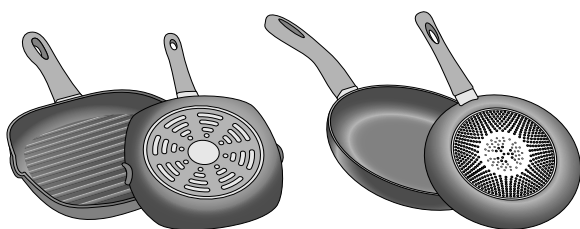
## lv Gatavošana ar indukciju

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

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



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



### Nepiemēroti trauki

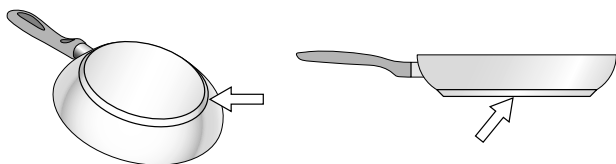
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

### Trauка pamatnes īpašības

Trauка pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsošā 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 izvēlēta 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. Trauка 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.

### Trauку atpazīšana

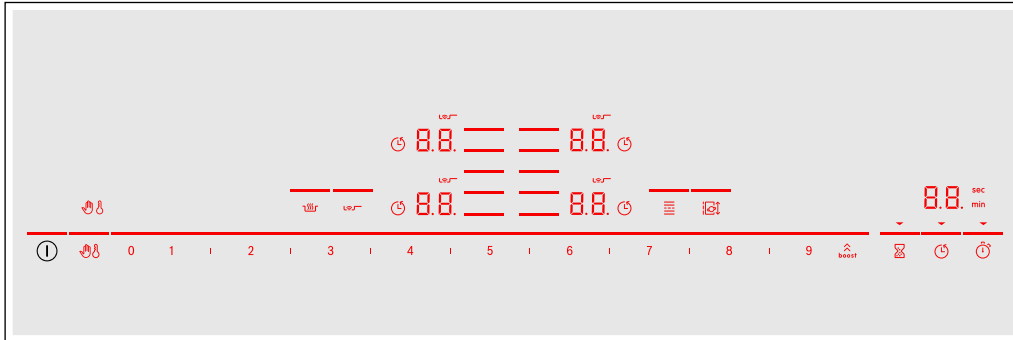
Katram sildriņķim ir ierobežots trauку atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauка pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauка pamatnes diametram.













## 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 3 4 5 6 7 8 9	Iestatījumu diapazons
	Funkcijas „PowerBoost” un „ShortBoost”
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Bērnu drošība
	Siltuma uzturēšanas funkcija
	Cepšanas sensors
	Pielāgojamā zona
	Funkcija „Move”
	Virtuves taimeris
	Taimeris
	Virtuves taimeris

Indikatori	
0.0	Darba stāvoklis
1.9	Sildīšanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
00	Taimeris
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Bērnu drošība
	Gatavošanas laika iestatīšana
min / sec	Taimera rādījumi
b.	Funkcija „PowerBoost”
Pb.	Funkcija „ShortBoost”
	Pielāgojamā gatavošanas zona
	Cepšanas sensors
Lo	Siltuma uzturēšana

### Vadības lauki

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

Kad pieskaras kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

### Norādījumi

- Attiecīgie vadības lauku simboli izgaismojas atbilstīgi to pieejamībai. Sildriņķu vai izvēlēto funkciju indikatori izgaismojas spilgtāk.
- Raugieties, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var ietekmēt darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

## Sildriņķi

Sildriņķis		
☰	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
☰	Pielāgojamā gatavošanas zona	Skat. sadaļu → "Pielāgojamā gatavošanas zona".

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 sildvirsmā ir izslēgta, 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 . Atskan signāls. Izgaismojas attiecīgie sildriņķu simboli un funkcijas, kas šajā brīdī ir pieejamas. Blakus sildriņķiem redzams simbols . Sildvirsmā ir gatava darbam.

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

#### Norādījumi

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

### Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo sildriņķi ar simboliem **1-9**.

Gatavošanas līmenis **1** = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis **9** = augstākais līmenis.



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

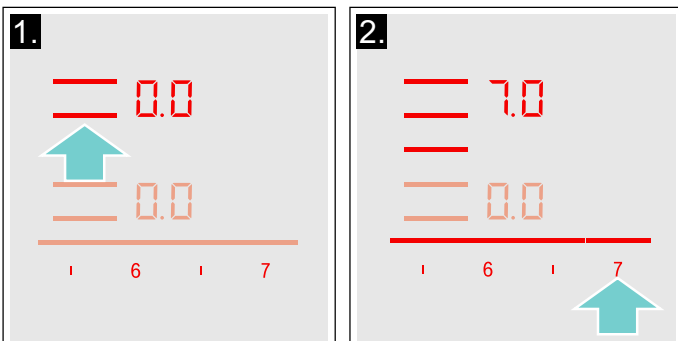
#### Norādījumi

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

### Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

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




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

### Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

#### Sildriņķa izslēgšana

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

#### Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts 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, biežupus un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar ātrvārīšanas katlu ņemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves pulksteni, varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Veselīgam gatavošanas rezultātam vēlams lietot eļļu ar augstu vārīšanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves 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, biezuma un kvalitātes.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens*	1.5 - 2.5	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 55
<b>Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni</b>		
Kartupeļu klimpas*	4.5 - 5.5	20 - 30
Zivis*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2.5 - 3.5	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3.5 - 4.5	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60

\* Bez vāka

\*\* Vairākas reizes apgrozot

\*\*\* Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.5

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
<b>Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu</b>		
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)**	4.5-5.5	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, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6.5-7.5	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3.5-4.5	3-10
Vēršacis	5-6	3-6
<b>Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)</b>		
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 - 8.5		

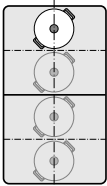
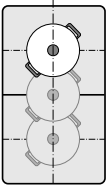
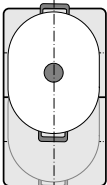
## Pielāgojamā gatavošanas zona

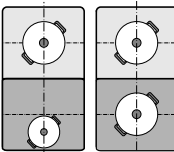
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

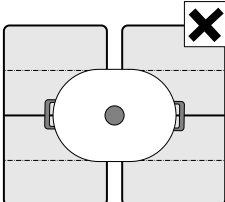
Sastāv no četriem induktoriem, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Ja tiek izmantota pielāgojamā gatavošanas zona, aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

### Padomi trauku lietošanai

Lai nodrošinātu optimālu siltuma noteikšanu un izplatīšanu, trauku iesaka novietot precīzi centrā:

Viens sildriņķis	
	Diametrs: 13 cm vai mazāks Novietojiet trauku vienā no četrām attēlotajām pozīcijām.
	Diametrs: vairāk nekā 13 cm Novietojiet trauku vienā no trim attēlotajām pozīcijām.
	Ja gatavošanas traukam nepieciešams vairāk nekā viens sildriņķis, novietojiet to pielāgojamās gatavošanas zonas augšējā vai apakšējā malā.

Divi sildriņķi	
	Priekšējos un aizmugurējos sildriņķus, katrs ar diviem induktoriem, var izmantot atsevišķi. Katram sildriņķim iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni. Uz katra sildriņķa izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.

Ieteikumi	
	Uz sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamo gatavošanas zonu traukus novietojiet tā, lai tiktu noklāta tikai viena no pielāgojamajām zonām. Citādi sildriņķi netiek pareizi ieslēgti un netiek sasniegts labs gatavošanas rezultāts.

### Divi atsevišķi sildriņķi

Pielāgojamo gatavošanas zonu var izmantot kā divus atsevišķus sildriņķus.


#### Ieslēgšana

Skatiet sadaļu → "Ierīces lietošana".

#### Viens sildriņķis

Visas gatavošanas zonas lietošana, apvienojot abus sildriņķus

#### Abu sildriņķu apvienošana


1. Uzlieciet trauku. Atlasiet vienu no abiem pielāgojamās zonas sildriņķiem un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarities simbolam . Izgaismojas indikators. Gatavošanas līmenis ir redzams apakšējā sildriņķa displejā.

Pielāgojamā zona ir ieslēgta.

#### Gatavošanas līmeņa maiņa


Atlasiet vienu no pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

#### Jauna trauka pievienošana

Uzlieciet jaunu gatavošanas trauku uz virsmas, izvēlieties vienu no diviem pielāgojamās zonas sildriņķiem un pieskarities divas reizes simbolam . Jaunais gatavošanas trauks tiek atpazīts, un iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis paliek iestatīts.

**Norādījums:** Ja trauks tiek pabīdīts vai pacelts no izmantotā sildriņķa, sildriņķis sāk automātisko meklēšanu un iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis paliek iestatīts.

#### Abu sildriņķu atvienošana

Izvēlieties vienu no pielāgojamās zonas sildriņķiem un pieskarities simbolam .

Pielāgojamā zona ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

#### Norādījumi

- Ja sildvirsmu izslēdz un vēlāk atkal ieslēdz, pielāgojamā gatavošanas zona tiek iestatīta kā divi neatkarīgi sildriņķi.
- Lai mainītu pielāgojamās gatavošanas zonas konfigurācijas iestatījumus, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".

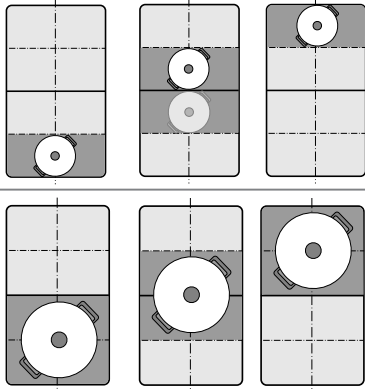


## Funkcija „Move”

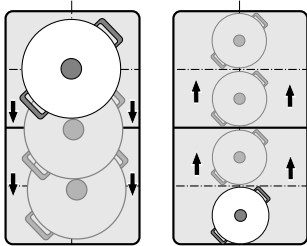
Ar šo funkciju tiek ieslēgta visa pielāgojamā zona, kas ir iedalīta trīs zonās ar iepriekš iestatītiem gatavošanas līmeņiem.

Izmantojiet tikai vienu trauku. Zonas lielums atkarīgs no izmantotā trauka un tā pareiza novietojuma.

### Zonas



Tādējādi gatavošanas laikā trauku iespējams pārvietot uz citu zonu ar atšķirīgu gatavošanas līmeni.



Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi:

Priekšējā zona = gatavošanas līmenis **9**

Vidējā zona = gatavošanas līmenis **5**



Aizmugurējā zona = gatavošanas līmenis **1.5**

Katra sildriņķa iepriekš iestatīto gatavošanas līmeni var mainīt atsevišķi. Kā iespējams nomainīt gatavošanas līmeņus, skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi".

### Norādījumi

- Ja uz pielāgojamās zonas tiek atpazīts vairāk nekā viens trauks, funkcija izslēdzas.
- Ja trauks tiek pabīdīts vai pacelts pielāgojamajā zonā, sildriņķis sāk automātisko meklēšanu un tiek iestatīts gatavošanas līmenis tajā zonā, kurā trauks tika atpazīts.
- Vairāk informācijas par gatavošanas trauku novietošānu un lielumu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

## Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu no abiem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem.
2. Pieskarities simbolam . Blakus simbolam  izgaismojas indikators. Pielāgojamā gatavošanas zona ir ieslēgta kā vienīgais sildriņķis. Sildriņķa displejā redzams tās zonas gatavošanas līmenis, uz kuras atrodas gatavošanas trauks. Funkcija ir ieslēgta.



## Gatavošanas līmeņa maiņa

Atsevišķo zonu gatavošanas līmeņus iespējams mainīt gatavošanas procesā. Uzlieciet trauku uz zonas un mainiet gatavošanas līmeni iestatījumu zonā.


### Norādījumi

- Tiek mainīts tikai tās zonas gatavošanas līmenis, uz kuras atrodas trauks.
- Ja funkciju izslēdz, trīs zonu gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējo vērtību.

## Izslēgšana

Pieskarities simbolam . Indikators blakus simbolam  nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

**Norādījums:** Ja kādu no zonām iestata uz , dažu sekunžu laikā funkcija izslēdzas.

## Laika funkcijas





Sildvirsmā pieejami trīs taimera iestatījumi.

- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

### Gatavošanas laika programmēšana

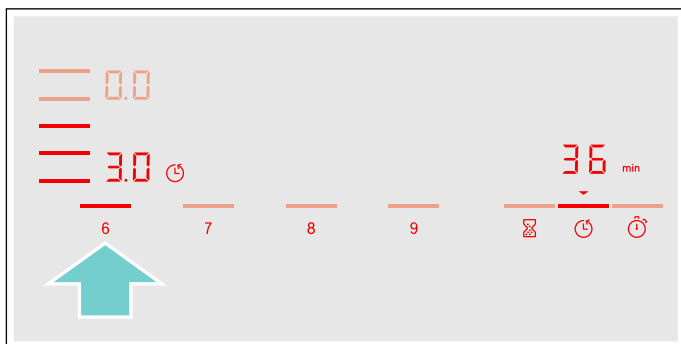
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.


#### Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators . Gatavošanas zonā deg .



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



4. Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

Sākas gatavošanas laika atskaite.


#### Norādījumi


- Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā → "Pamatiestatījumi".
- Ja pielāgojamā gatavošanas zona tiek izvēlēta kā vienīgais sildriņķis, tad iestatītais laiks visā gatavošanas zonā ir vienāds.
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „Move”, trīs sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.


### Cepšanas sensors

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



### Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam  un izvēlieties sildriņķi.


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

Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

### Pēc iestatītā laika beigām

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

Mirgo taimera indikatori  un indikators .

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un aplukst skaņas signāls.

### Norādījumi



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

### Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

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


#### Iestatīšana

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



### Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam .

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

Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

### Pēc iestatītā laika beigām

Pēc iestatītā laika atskaites atskan signāls. Taimera displejā mirgo  un simbols .



Kad pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

## Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaiti.


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

### Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .

Sākas laika atskaite.


### Izslēgšana

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

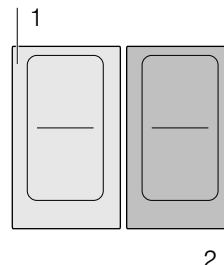
Kad vēlreiz pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

## Funkcija „PowerBoost”



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

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




**Norādījums:** Pielāgojamajā gatavošanas zonā var aktivizēt arī „Powerboost” funkciju, ja gatavošanas zona tiek izmantota kā viens sildriņķis.

### Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Izgaismojas indikators .

Funkcija ir ieslēgta.

### Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators  vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī .

Funkcija ir izslēgta.

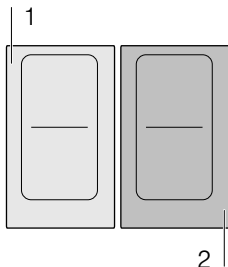
**Norādījums:** Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

## Funkcija „ShortBoost”

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

Pēc funkcijas deaktivizēšanas izvēlieties ēdienam piemērotu gatavošanas līmeni.

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




**Norādījums:** Izmantojot pielāgojamo zonu kā vienīgo sildriņķi, iespējams ieslēgt funkciju „Shortboost”.

### Lietošanas ieteikumi

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

### Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Divreiz pieskarieties simbolam .

Izgaismojas indikators **Pb.**.

Funkcija ir ieslēgta.

### Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam .

Indikators **Pb.** vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**.


Funkcija ir izslēgta.

**Norādījums:** Pēc 30 sekundēm šī funkcija automātiski izslēdzas.

## Siltuma uzturēšanas funkcija

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

### Ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi.
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam .

Izgaismojas indikators **L0**.

Funkcija ir ieslēgta.

### Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam .

Indikators **L0** nodziest. Sildriņķis izslēdzas, un redzams paliekošā siltuma indikators.

Funkcija ir izslēgta.

## Cepšanas sensorika

Ar šo funkciju iespējams cept, nodrošinot piemērotu pannas temperatūru.

Sildriņķi ar šo funkciju ir norādīti ar cepšanas funkcijas simbolu.

### Cepšanas priekšrocības

- Sildriņķis silst tikai, lai uzturētu temperatūru. Tādā veidā tiek taupīta enerģija un nepārkarst eļļa vai taukvielas.
- Cepšanas funkcija brīdina, ja tukša panna ir sasniegusi optimālo temperatūru, lai pievienotu eļļu un ēdiena sastāvdaļas.

### Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku. Citādi funkcija netiks pareizi aktivizēta. Iespējams izmantot pretšļakatu sietu, lai izvairītos no tauku šļakatām.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, „virgin extra” olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet 1. vai 2. temperatūras līmeni.
- Nekad nekarsējiet pannu (ar ēdienu vai bez tā) nepieskatot to.
- Ja sildriņķim ir augstāka temperatūra nekā gatavošanas traukam vai otrādi, cepšanas sensors neaktivizēsies pareizi.

### Cepšanas sensoram piemērotas pannas

Ir pieejamas cepšanas sensoram īpaši paredzētas pannas. Šos papildpiederumus varat iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu tehniskajā apkalpošanas dienestā. Vienmēr norādiet attiecīgo atsauces numuru.

- HEZ390210 Panna ar diametru 15 cm.
- HEZ390220 Panna ar diametru 19 cm.
- HEZ390230 Panna ar diametru 21 cm.
- HEZ390512 Tepanjaki. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.
- HEZ390522 Grilpanna. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai cepšanai varētu izmantot nelielu eļļas daudzumu.

### Norādījumi

- Cepšanas sensors iestatīts īpaši šāda veida pannām.
- Pārbaudiet, vai pannas pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram. Novietojiet pannu sildriņķa vidū.
- Izmantojot pielāgojamo gatavošanas zonu, iespējams, ka cepšanas sensors neieslēdzas, jo ir atšķirīgs pannas lielums vai tā ir nepareizi novietota. Skatiet nodaļu → *“Pielāgojamā gatavošanas zona”*.
- Citas pannas var pārkarst. Temperatūra var iestatīties virs vai zem izvēlētā temperatūras līmeņa. Vispirms pamēģiniet ar zemāko temperatūras līmeni un, ja nepieciešams, mainiet.

## Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots	
1	ļoti zems	Mērču pagatavošanai un sabiezinašanai, dārzeņu sautēšanai un ēdienu cepšanai ar īpašu dabīgo olīveļļu, sviestu vai margarīnu.
2	zems	Ēdienu cepšanai ar īpašu dabīgo olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
3	vidēji zems	Zivs un biezu cepamu gabalu, piemēram, kotlešu un desiņu, cepšanai.
4	vidēji augsts	Labi izceptu steiku, panētu sasaldēto produktu un plānu ēdienu, piemēram, šniceļu, strogonova un dārzeņu, cepšanai.
5	augsts	Ēdienu gatavošanai augstā temperatūrā, piem., asiņaina (sulīga) vai vidēji cepta steika, kartupeļu pankūku un ceptu kartupeļu gatavošanai.

## Tabula

Tabulā ir norādīts, kāds temperatūras līmenis ir piemērots ēdienam. Cepšanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, lieluma un kvalitātes.

Iestatītie temperatūras līmeņi mainās atkarībā no izmantotās pannas.

Uzkarsējiet tukšu pannu, pievienojiet eļļu un ēdienu pēc signāla toņa.

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
<b>Gaļa</b>		
Šnicele bez panējuma <sup>1</sup>	4	6 - 10
Šnicele, panēta <sup>1</sup>	4	6 - 10
Fileja <sup>2</sup>	4	6 - 10
Karbonādes <sup>1</sup>	3	10 - 15
„Cordon bleu” <sup>1</sup>	4	10 - 15
Vīnes šnicele <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steiks, sārts (3 cm biezs) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3cm biezs) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Gaļas sautējums <sup>3</sup>	4	7 - 12
Giross <sup>3</sup>	4	7 - 12
Speķis <sup>1</sup>	2	5 - 8
Maltā gaļa <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburgera gaļa (1,5 cm bieza) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezas) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Pildītas kotletes <sup>1</sup>	3	10 - 20
Apceptas cepamdesas <sup>1</sup>	3	8 - 20
Neapstrādātas cepamdesas <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Vairākas reizes apgrieziet.

<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

<sup>3</sup> Regulāri apmaisiet.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus.

<sup>5</sup> Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties.

<sup>7</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
<b>Zivs</b>		
Zivs fileja bez panējuma <sup>1</sup>	4	10 - 20
Zivs fileja, panēta <sup>1</sup>	3	10 - 20
Garneles <sup>1</sup>	4	4 - 8
Vēžveidīgie <sup>1</sup>	4	4 - 8
Zivs, cepta vesela <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Olu ēdieni</b>		
Vēršacis sviestā <sup>4</sup>	2	2 - 6
Vēršacis eļļā <sup>2</sup>	4	2 - 6
Olu kultenis <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omlete <sup>5</sup>	2	3 - 6
Pankūkas <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize <sup>5</sup>	3	4 - 8
Keizara omlete <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Dārzeņi un pākšaugi</b>		
Ķiploki <sup>3</sup>	2	2 - 10
Sīpoli, sautēti bez apbrūnināšanas <sup>3</sup>	2	2 - 10
Graudzēti sīpoli <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cukīni <sup>1</sup>	3	4 - 12
Baklažāni <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana <sup>1</sup>	3	4 - 15
Sēnes <sup>3</sup>	4	10 - 15
Dārzeņu sautēšana eļļā <sup>3</sup>	1	10 - 20
Dārzeņu apbrūnināšana <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Kartupeļi</b>		
Ar mizu cepti kartupeļi <sup>3</sup>	5	6 - 12
Mizoti cepti kartupeļi <sup>3</sup>	4	15 - 25
Kartupeļu pankūkas <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Rivētu kartupeļu sacepuma <sup>4</sup>	2	50 - 55
Apbrūnināti vārītie kartupeļi <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Vairākas reizes apgrieziet.

<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

<sup>3</sup> Regulāri apmaisiet.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus.

<sup>5</sup> Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties.

<sup>7</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
<b>Mērces</b>		
Tomātu mērce ar dārzeņiem <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamela mērce <sup>3</sup>	1	10 - 20
Siera mērce <sup>3</sup>	1	10 - 20
Mērces biezināšana <sup>3</sup>	1	25 - 35
Saldās mērces <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Saldēti produkti</b>		
Šnicele <sup>1</sup>	4	15 - 20
„Cordon bleu” <sup>1</sup>	4	10 - 30
Putna krūtiņa <sup>1</sup>	4	10 - 30
Vistas gaļas nageti <sup>1</sup>	4	10 - 15
Giross <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebabs <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zivs fileja bez panējuma <sup>1</sup>	3	10 - 20
Zivs fileja, panēta <sup>1</sup>	3	10 - 20
Zivju pirkstiņi <sup>1</sup>	4	8 - 12
Fri kartupeļu cepšana <sup>3</sup>	5	4 - 6
Pannā gatavojami ēdieni <sup>3</sup>	3	6 - 10
Dārzeņu rullīši <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kamambērs <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Citi</b>		
Kamambērs <sup>1</sup>	3	7 - 10
Grauddēti maizes kubiciņi <sup>3</sup>	3	6 - 10
Sausi gatavie ēdieni <sup>6</sup>	1	5 - 10
Mandeļu grauzdēšana <sup>7</sup>	4	3 - 15
Riekstu grauzdēšana <sup>7</sup>	4	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana <sup>7</sup>	4	3 - 15

<sup>1</sup> Vairākas reizes apgrieziet.

<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

<sup>3</sup> Regulāri apmaisiet.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus.

<sup>5</sup> Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties.

<sup>7</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.



## Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai

### Grill

































Grill saskaņojas ar pielāgojamo zonu. Varat veselīgi un vienkārši ar nelielu eļļas daudzumu pagatavot gaļu, zivis, svaigus dārzeņus un maizi gan lielā, gan nelielā daudzumā. Rievotā forma gādā, lai ēdiens uzsūktu mazāk tauku. Vienkāršās lietošanas dēļ ir iespējams grillēt ēdienus tā, ka tie izskatās un garšo kā gatavoti uz parastā grila. Pievienojiet nedaudz eļļas uz grila vai uz ēdiena virsmas, lai atvieglotu siltuma pārnesei.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki ļauj ērti un veselīgi pagatavot gaļu, zivis, jūras veltes, dārzeņus, desertus un maizi, izmantojot nelielu eļļas daudzumu. Teppan Yaki ideāli saskaņojas ar pielāgojamo gatavošanas zonu. Pateicoties tiešam kontaktam ar pamatni un vienmērīgai siltuma pārnesei, apcepšanas un apbrūnināšanas laikā saglabājas pārtikas produktu struktūra, krāsa un sulīgums.

Tabulā tālāk atrodams ēdienu klāsts, kas kārtots pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

**Norādījums:** Lai pareizi ieslēgtu funkciju, iestatiet pielāgojamo zonu kā vienīgo gatavošanas zonu.

	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
<b>Gaļa</b>			
Šnicelle, bez panējuma <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Fileja <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Karbonādes <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Putnu gaļas krūtiņa (2 cm bieža) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Speķis <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburgera gaļa <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Cepamdesas <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Desiņas, jēlas <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Giros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Maltā gaļa <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Zivis un jūras veltes</b>			
Zivs fileja, bez panējuma <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabji <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Garneles <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Veselas zivs cepšana <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet






























<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Regulāri apmaisiet.

<sup>3</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>5</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet produktu virsmu) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
<b>Dārzeņi</b>			
Cukīni <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažāni <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Sēnes <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Ķiploki <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sīpolu sautēšana <sup>2</sup>		2	2 - 10
Dārzeņu apbrūnināšana <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartupeļi</b>			
Cepti kartupeļi ar mizu <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartupeļu pankūkas <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Apbrūnināti vārtie kartupeļi <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Olu ēdieni</b>			
Vēršacis sviestā <sup>3</sup>		2	2 - 6
Vēršacis eļļā <sup>1</sup>		4	2 - 6
Olu kultenis <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omlete <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pankūkas <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize <sup>4</sup>		3	4 - 8
Ķeizara omlete <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Citi</b>			
Graudzēšana <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Maizes grauzdiņi <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mandeļu graudzēšana <sup>6</sup>		4	3 - 15
Riekstu graudzēšana <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ciedru riekstu graudzēšana <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet

<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Regulāri apmaisiet.

<sup>3</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.



<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

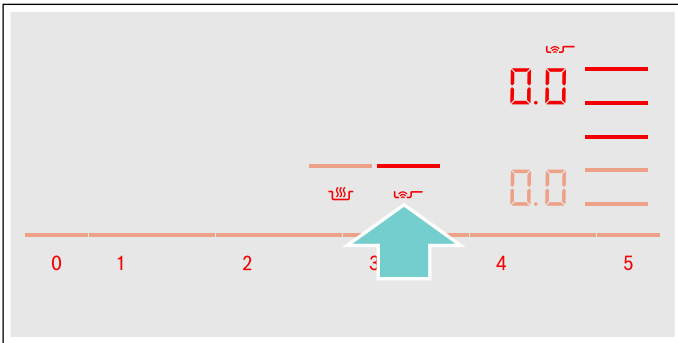
<sup>5</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet produktu virsmu) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

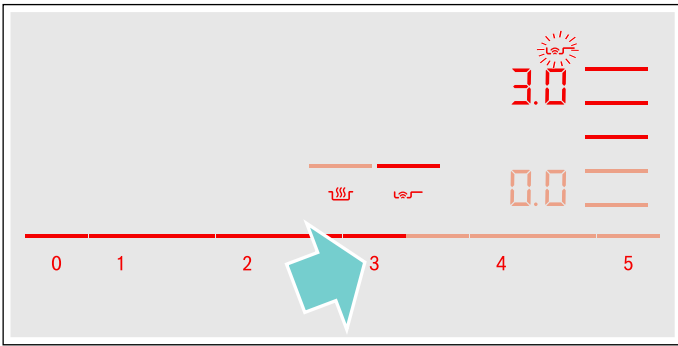
## Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet tukšu trauku uz gatavošanas zonas.


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



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



Funkcija ir ieslēgta.

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

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

**Norādījums:** Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

## Cepšanas sensora izslēgšana

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



## Bērnu aizsardzības sistēma

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


### Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana

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

Izslēgšana

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

### Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma


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


### Ieslēgšana un izslēgšana

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

## Tīrīšanas drošība

Tirot 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
<b>c 1</b>	<b>Bērnu drošības funkcija</b> <b>0</b> Manuāli.* <b>1</b> Automātiski. <b>2</b> Funkcija deaktivizēta.
<b>c 2</b>	<b>Signāltoni</b> <b>0</b> Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. <b>1</b> Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <b>2</b> Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <b>3</b> Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
<b>c 3</b>	<b>Enerģijas patēriņa rādīšana</b> <b>0</b> Izslēgts.* <b>1</b> Ieslēgts.
<b>c 5</b>	<b>Gatavošanas laika automātiska programmēšana</b> <b>00</b> Izslēgta.* <b>0 199</b> Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
<b>c 6</b>	<b>Taimera signāla laiks</b> <b>1</b> 10 sekundes.* <b>2</b> 30 sekundes <b>3</b> 1 minūte.
<b>c 7</b>	<b>Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana</b> <b>Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</b> <b>0</b> Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** <b>1</b> 1000 W – minimālā jauda. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. <b>3.</b> 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... <b>9</b> vai <b>9.</b> Sildvirsmas maksimālā jauda.**
<b>c 11</b>	<b>Mainīt iepriekš iestatītos jaudas līmeņus “Move” funkcijai</b> <b>_9</b> Iepriekš iestatītais jaudas līmenis priekšējai gatavošanas zonai. <b>-5</b> Iepriekš iestatītais jaudas līmenis vidējai gatavošanas zonai. <b>-1.</b> Iepriekš iestatītais jaudas līmenis aizmugurējai gatavošanas zonai.
<b>c 12</b>	<b>Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude</b> <b>0</b> Nav piemērots <b>1</b> Nav optimāls <b>2</b> Piemērots

<b>c 13</b>	<b>Konfigurēt pielāgojamās gatavošanas zonas ieslēgšanu</b>
0	Kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.*
1	Kā viena gatavošanas zona.
<b>c 0</b>	<b>Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana</b>
0	Individuāli iestatījumi.*
1	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.


\*Rūpnīcas iestatījums  
 \*\*Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

### Piekļuve pamatiestatījumiem


Sildvirsmā 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 . Simboli **c 1** un **0** izgaismojas kā pamatiestatījumi.



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



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

### Iziešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

## Energijas 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"

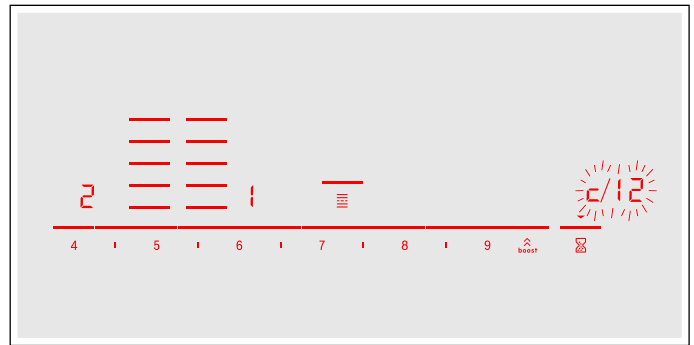
## Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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 līdz istabas temperatūrai atdzesētu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura diametrs vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet iestatījumu **2**.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonā mirgo rādījums **—**. Funkcija ir aktivizēta.

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



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

### Rezultāts

<b>0</b>	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
<b>!</b>	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
<b>2</b>	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 pielāgojamā gatavošanas zona ir kā vienīgais sildriņķis, izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.
- 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" un → "Pielāgojamā gatavošanas zona".

## "Power Manager"

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmas rīpnīcā ir veikta sākotnējā iestatīšana. Tās maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē. Izmantojot jaudas pārvaldības funkciju, jaudas vērtību var pielāgot attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

Kamēr jaudas pārvaldības funkcija ir aktivizēta, gatavošanas zonas jauda īslaicīgi var samazināties zem nominālās vērtības. Ja tiek ieslēgta gatavošanas zona un tā rezultātā tiek pārsniegts jaudas ierobežojums, gatavošanas līmeņa rādījumā īslaicīgi tiek parādīts  $\_$ . Iekārta automātiski regulē un iestata augstāko iespējamo jaudas līmeni.

Plašāku informāciju par to, kā mainīt sildvirsmas kopējo jaudu, skatiet nodaļā  $\rightarrow$  "Pamatiestatījumi"

## Mazgāšana

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

### Sildvirsmas

#### Tīrīšana

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

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

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

Nedrīkst izmantot:

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

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

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

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

#### Traipu veidi

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

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

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

**Norādījums:** Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas ir karstas, tā var izveidoties plankumi. Pārliecinieties, 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)

### Lietojums

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

Bērnu drošības funkcija ir aktivizēta.

Informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Bērnu aizsardzības sistēma"*

#### Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams skaņas signāls?

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

Pamācību, kā atslēgt skaņas signālu, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

#### Kāpēc nevar aktivizēt cepšanas sensoru?

Ir sasniegts iekārtas maksimālais jaudas patēriņš, vai ir aktivizēta funkcija "Power-Manager". Izslēdziet vai samaziniet pārējiem traukiem iestatīto jaudas līmeni.

Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Power Manager" 64. lappusē*

### Trokšņi

#### Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

#### Iespējamie trokšņi

##### Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

##### Svilpieni

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

##### Krakšķēšana

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

##### Spalgi svilpieni

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

##### Ventilatora trokšņi

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

## Gatavošanas trauki

### Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmai?

Informāciju par indukcijas sildvirsmi 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.

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

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

Pārliedzieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

### 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.

Pārliedzieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

## Tīrīšana

### Kā jātīra sildvirsmā?

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

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.

Rādījums	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 <b>—</b> .	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
<b>F2</b>	Elektronika ir pārkaršusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkurai sildvirsmas simbolam.
<b>F4</b>	Elektronika ir pārkaršusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
<b>F5</b> + 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.
<b>F5</b> un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības laukumam. Kad kļūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot.
<b>F1/F6</b>	Sildriņķis ir pārkaršis, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
<b>F8</b>	Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Ir notikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet nodaļu .
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
<b>U400</b>	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.
<b>dE</b>	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Nākamajās 3 minūtēs pieskarieties jebkurai vadības laukumam. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Neievietojiet 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 uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
<b>Šokolādes kausēšana</b>						
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)	Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1.5	Nē
<b>Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>						
Lēcu sautējums*						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 450 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	1:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas						
Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinām.						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
<b>Bešamela mērces pagatavošana</b>						
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 uzvārjusies, 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 uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
<b>Rīsu piena zupas gatavošana</b>						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piens temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	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 ir sasniegusi 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārīties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	2.5	Nē
<b>Rīsu vārīšana*</b>						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.5	Jā
<b>Cūkas muguras daļas gabala gatavošana</b>						
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
<b>Pankūku pagatavošana**</b>						
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
<b>Saldētu fri kartupeļu gatavošana eļļā</b>						
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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001437991

990121(00)