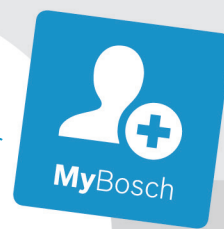




BOSCH

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

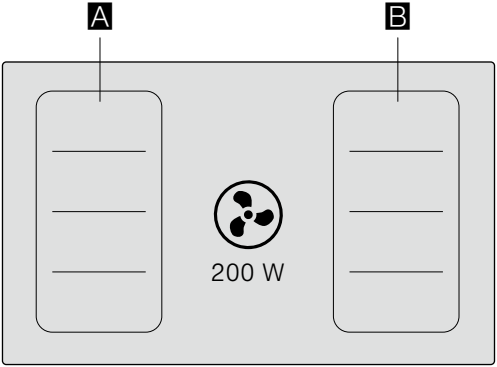


Indukcijas plīts virsma ar iebūvētu ventilācijas sistēmu

PXX...D6..

[lv] Lietošanas instrukcija

Sildvirsmā



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

* IEC 60335-2-6

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	5		Funkcija „PowerBoost”	21
	Svarīgi drošības norādījumi	6		ieslēgšana	21
	Bojājumu iemesli	8		izslēgšana	21
	Vides aizsardzība	8		Funkcija „ShortBoost”	22
	Enerģijas taupīšanas padomi	8		Lietošanas ieteikumi	22
	Videi nekaitīga utilizācija	8		ieslēgšana	22
	Gatavošana ar indukciju	9		izslēgšana	22
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	9		Siltuma uzturēšanas funkcija	22
	Trauki	9		ieslēgšana	22
	Ierīces apraksts	10		izslēgšana	22
	Jūsu jaunā ierīce	10		Iestatījumu pārņemšana	23
	Papildpiederumi	10		Aktivizēšana	23
	Vadības panelis	11		Gatavošanas palīga funkcijas	24
	Sildriņķi	11		Gatavošanas palīga funkciju veidi	24
	Paliekošā siltuma indikators	12		Piemērots gatavošanas trauks	25
	Darbības režīmi	12		Sensori un papildpiederumi	25
	Gaisa novadīšanas režīms	12		Funkcijas un gatavošanas līmeņi	25
	Gaisa cirkulācijas režīms	12		Ieteiktie ēdieni	29
	Pirms pirmās lietošanas reizes	13		Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai	37
	Home Connect iestatīšana	13		Bezvadu temperatūras sensors	39
	Darbības režīma iestatīšana	13		Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana	39
	Ierīces lietošana	13		Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli	39
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	13		Tīrīšana	40
	Sildriņķa iestatīšana	13		Baterijas nomaiņa	40
	Ieteikumi gatavošanai	14		Atbilstības deklarācija	41
	Manuāla ventilācijas vadība	17		Bērnu aizsardzības sistēma	41
	Intensīvais režīms	17		Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	41
	Automātiskā palaišana	17		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	41
	Automātiskais režīms ar sensorvadību	17		Tīrīšanas drošība	42
	Tukšgaitas funkcija	17		Ierīces automātiskā izslēgšanās	42
	Pielāgojamā gatavošanas zona	18		Pamatiestatījumi	43
	Padomi trauku lietošanai	18		Piekluve pamatiestatījumiem	45
	Divi atsevišķi sildriņķi	18		Enerģijas patēriņa indikators	45
	Viens sildriņķis	18		Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	46
	Funkcija „Move”	19		“Power Manager”	46
	Aktivizēšana	19			
	Izslēgšana	19			
	Laika funkcijas	20			
	Gatavošanas laika programmēšana	20			
	Virtuves taimeris	20			
	Taimera funkcija	21			

	Home Connect	47
	Izveide	47
	Home Connect iestatījumi	48
	Programmatūras atjaunināšana	50
	Attālināta diagnostika	50
	Norāde par datu aizsardzību	50
	Atbilstības deklarācija	50
	Mazgāšana	51
	Tīrīšanas līdzeklis	51
	Tīrāmie komponenti	52
	Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi) ..	52
	Sildvirsmas	52
	Ventilēšana	52
	Pārplūdes tvertnes tīrīšana	54
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) ..	55
	Traucējumi. Kā rīkoties?	57
	Klientu apkalpošanas dienests	59
	Ražojuma numurs (E Nr.) un izgatavošanas numurs (FD Nr.)	59
	Pārbaudes ēdieni	60

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. Glabāiet 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 ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem virs jūras līmeņa.

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

Ierīci nedrīkst izmantot, lai nosūktu sprāgstošas vielas vai tvaikus.

Raugieties, lai ierīcē neiekļūtu nelieli priekšmeti un šķidrumi.

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 iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties 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.

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

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

Svarīgi drošības norādījumi

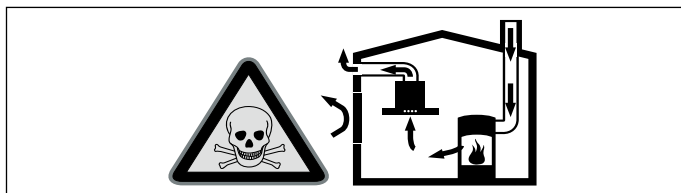
Brīdinājums – Nosmakšanas risks!

Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Nekad neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos.

Ja vienlaikus darbina ierīci gaisa novadīšanas režīmā un pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.



Pavardi, kas izmanto telpas gaisu (piem., ar gāzi, eļļu, malku vai ogļēm darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), piesaista degšanai vajadzīgo gaisu no uzstādīšanas telpas un izvada atgāzes ārā pa izplūdes sistēmu (piem., atgaisa izvades sistēmu).

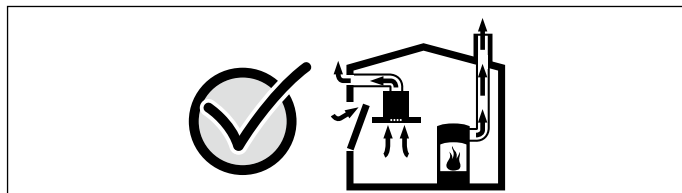
Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss – bez pietiekamas gaisa pieplūdes veidojas pazemināts spiediens. Tad indīgās gāzes no atgaisa izvades sistēmas vai velkmes kārbas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.

- Tādēļ vienmēr jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- Ja izmanto tikai pieplūdes gaisa/atgaisa sienas kārbas, nevar nodrošināt, ka ir ievērotas robežvērtības.

Droša lietošana ir iespējama tikai tad, ja pazeminātais spiediens pavarda uzstādīšanas telpā nepārsniedz 4 Pa (0,04 mbar). Šādu spiedienu var nodrošināt, ja degšanai vajadzīgais gaiss var ieplūst pa nenoslēdzamiem atvērumiem, piem., logiem, durvīm, un pa pieplūdes gaisa/atgaisa sienas kārbām, kā arī ar citiem tehniskiem risinājumiem.

Izplūdes gaisu nedrīkst novadīt ne funkcionējošā dūmvadā vai izplūdes gaisa izvadā, ne arī šahtā, kas paredzēta gaisa atsūkņēšanai no telpām, kurās uzstādīti pavardi.

Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvadu vai izplūdes gaisa izvadā, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.



Šajos jautājumos noteikti konsultējieties ar atbildīgo drošības speciālistu, kas var novērtēt visas ēkas ventilēšanas sistēmas darbību un ieteikt vajadzīgos risinājumus.

Ja tvaika nosūcējs tiek darbināts tikai gaisa cirkulācijas režīmā, tad tā darbība ir iespējama bez ierobežojumiem.

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, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Tauku nogulsnes tauku filtrus var aizdegties. Regulāri tīriet tauku filtrus. Nelietojiet ierīci bez tauku filtriem.
- Ja ir ieslēgts ventilators, tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties. Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet). Uzstādiet ierīci virs cietā kurināmā (piem., malkas vai ogļu) pavarda tikai tad, ja tam ir slēgts, nenoņemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirkstēlot.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms metāla tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

⚠ 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 – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

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

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

- Bezvadu gatavošanas sensors ir aprīkots ar bateriju, kuru iespējams sabojāt, pakļaujot to augstai temperatūrai. Noņemiet sensoru no gatavošanas traukiem un glabājiet to drošā attālumā no siltuma avota.
- Temperatūras sensors, kad to noņem no gatavošanas trauka, var būt karsts. Lai noņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai virtuves dvieli.
- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Nelidzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Bojājumu risks cietu un smailu priekšmetu dēļ. Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.
- Bojājumu risks, ja gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs. Nekad nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Bojājumu risks alumīnija folijas vai plastmasas trauku dēļ. Nekad nelieciet alumīnija foliju un plastmasas traukus uz karsta sildriņķa. Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- Virsmas bojājumi, krāsas maiņa un traipi nepiemērota tīrīšanas līdzekļa dēļ. Izmantojiet tikai šā veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- Virsmas bojājumi un krāsas maiņa katlu dibena rīvēšanas dēļ. Paceliet katlus un pannas, nevis bīdiet.
- Virsmas bojājumi un traipi piedegšu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
- Virsmas bojājumi sāls, cukura un smilšu dēļ. Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
- Virsmas bojājumi raupju trauku dibenu dēļ. Pirms izmantošanas pārbaudiet gatavošanas trauku.
- Virsmas bojājumi vai iepļūsmi cukura un cukurotu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Enerģijas taupīšanas padomi

- Vienmēr lietojiet gatavošanas traukam piemērotu vāku. Gatavošanai bez vāka jāpatērē ievērojami vairāk elektroenerģijas. Lietojiet stikla vāku. Šādi varat redzēt katlā, nenoņemot vāku.
- Izmantojiet katlus ar līdzienām pamatnēm. Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.
- Raugiet, lai gatavošanas trauka pamatnes diametrs atbilstu sildriņķa diametram. Ievērojiet: trauku ražotāji bieži vien norāda katla augšējo diametru, kas parasti ir lielāks par katla pamatnes diametru.
- Mazam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus gatavošanas traukus. Lielam gatavošanas traukam, kurā ir iepildīts mazs daudzums, ir nepieciešams daudz enerģijas.
- Gatavojiet ēdienu mazā ūdens daudzumā. Tas taupa enerģiju, turklāt dārzeņi labāk saglabā vitamīnus un minerālvielas.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku gatavošanas līmeni. Pretējā gadījumā tiks nelietderīgi tērēta enerģija.
- Gatavošanas laikā nodrošiniet pietiekamu gaisa pieplūdi, lai ventilācija varētu darboties efektīvi un ar nelielu troksni.
- Ventilēšanas režīmu pielāgojiet tvaiku intensitātei gatavošanas laikā. Intensīvo režīmu lietojiet tikai pēc vajadzības. Zemākas pakāpes ventilēšanas režīms patērē mazāk enerģijas.
- Ja pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu. Ja gatavošanas tvaiki jau ir izplatījušies virtuvē, ventilācijai ir jādarbojas ilgāk.
- Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.
- Lai nodrošinātu efektīvāku ventilēšanu un novērstu ugunsgrēka risku, biežāk tīriet vai mainiet filtrus.

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.

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

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

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

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

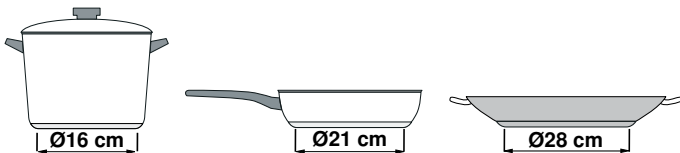
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

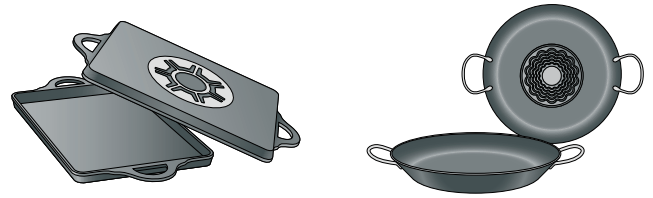


Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.

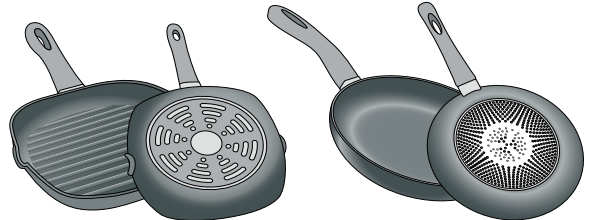


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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 sildvirsmas tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

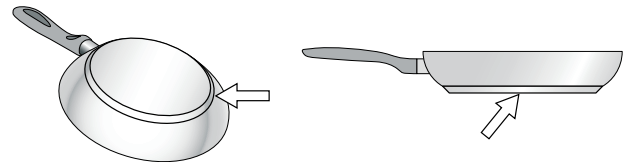
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no 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, iemīgsies 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. Sildvirsmas ir aprīkotas ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirsmas nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Trauku atpazīšana

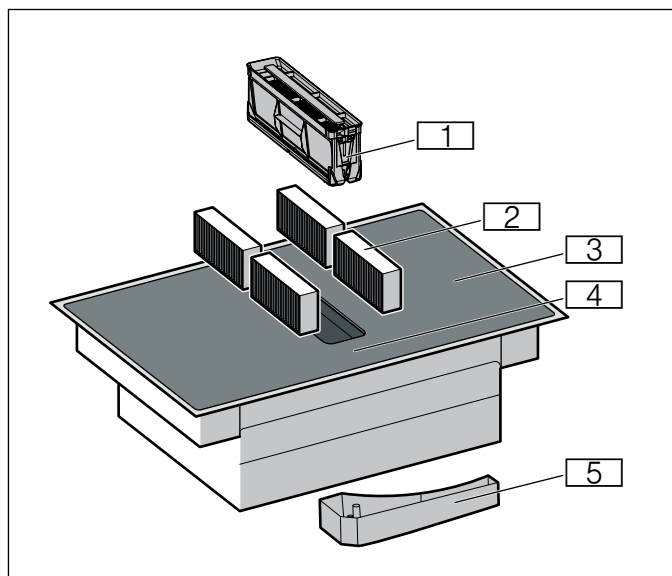
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

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

Jūsu jaunā ierīce



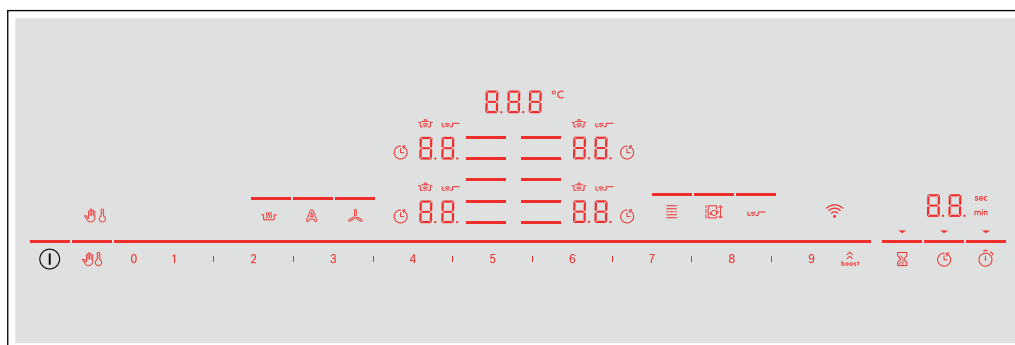
Nr.	Nosaukums
1	Metāla tauku filtrs
2	Aktīvās ogles filtrs gaisa cirkulācijas režīmā vai akustiskais filtrs gaisa novadišanas režīmā*
3	Sildvirsmā
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne
*Atkarībā no ierīces aprīkojuma	

Papildpiederumi

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

- Gaisa izvades komplekts
- Gaisa cirkulācijas komplekts
- Aktīvās ogles filtrs: izmantošanai gaisa cirkulācijas režīmam
- Akustiskais filtrs: gaisa izvades režīmam

Vadības panelis



Izvēles sensori	
①	Galvenais slēdzis
≡	Gatavošanas zonas izvēle
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Iestatījumu zona
boost	Funkcijas "Powerboost" un „Shortboost” Intensīvie ventilācijas režīmi
👉	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
👤	Bērnu drošības funkcija
🔥	Siltuma saglabāšanas funkcija
👤	Cepšanas sensors
≡	FlexZone
📷	Funkcija "Move"
⌚	Taimeris
🕒	Gatavošanas laika automātika
🕒	Hronometra funkcija
📶	WLAN
👤	Manuāla ventilācijas vadība
A	Ventilācijas sensorvadība

Rādījums	
0.0	Darba stāvoklis
1.9	Jaudas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
00	Laika funkcijas
000 °C	Gatavošanas funkciju temperatūra
👉	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
👤	Bērnu drošības funkcija
🕒	Gatavošanas laika automātika
min / sec	Taimera rādījumi
b.	Funkcija "PowerBoost"
Pb.	Funkcija "Shortboost"
👤	Gatavošanas funkcijas
👤	Cepšanas sensors
⌚	Iestatījumu pārsūtīšana
Lo	Siltuma saglabāšanas funkcija
📶	WLAN

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. Mitums 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.



Darbības režīmi

Šo ierīci var darbināt ventilēšanas vai gaisa cirkulācijas režīmā.

Gaisa novadīšanas režīms



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

Norādījums: Izplūdes gaisu nedrīkst novadīt ne funkcionējošā dūmvadā vai izplūdes gaisa izvadā, ne arī šahtā, kas paredzēta gaisa atsūkņēšanai no telpām, kurās uzstādīti pavardi.

- Novadot izplūdes gaisu caur nefunkcionējošu dūmvada vai izplūdes gaisa kamīnu, nepieciešama atbildīgā skursteņslauķa atļauja.
- Ja izplūdes gaiss tiek izvadīts caur ārējo sienu, jāizmanto teleskopiska sienas kārba.

Gaisa cirkulācijas režīms



Iesūktais gaiss tiek attīrīts tauku filtrs un aktīvās ogles filtrā, un tas no jauna tiek ievadīts virtuvē.

Norādījums: Lai gaisa cirkulācijas režīmā absorbētu smakas, jāuzstāda aktīvās ogles filtrs. Par ierīces dažādām darbināšanas iespējām gaisa cirkulācijas režīmā var uzzināt prospektos, kā arī jautājot specializētā veikala darbiniekiem. Tam vajadzīgo aprīkojumu var iegādāties specializētajā veikalā, klientu apkalpošanas dienestā vai tiešsaistes veikalā.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

Rūpīgi iztīriet ierīci un notīriet tās piederumus.

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic daži iestatījumi.

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi ①.

Home Connect iestatīšana

Ierīces pirmās ieslēgšanas reizē tiek izgūts mājas tīkla iestatījums. Displejā dažas sekundes vāji deg simbols . Lai palaistu pieslēguma iestatījumu, pieskarieties sensoram  un izpildiet nodaļā → "Home Connect" sniegtos norādījumus. Lai aizvērtu sākotnējo iestatījumu sadaļu, pieskarieties jebkuram sensoram.

Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar iepriekšēji iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmas ir uzstādītas ar gaisa izvadi uz āru, iestatījums  jākonfigurē uz šo režīmu. Skatiet nodaļu → "Pamatiestatījumi".

Ierīces lietošana

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

Padoms: Ieslēdziet ventilāciju gatavošanas sākumā un izslēdziet tikai dažas minūtes pēc gatavošanas beigām. Virtuves tvaiki šādi tiks likvidēti visefektīvāk.

Norādījums: Nekad nelietojiet ierīci bez metāla tauku filtra un pārplūdes tvertnes.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Izgaismojamas attiecīgās sildriņķu simboli un funkcijas, kas šajā brīdī ir pieejamas. Blakus sildriņķiem redzams simbols . Sildvirsmas ir gatavas darbam.

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

Norādījumi

- Ja savienojums ar mājas tīklu nav izveidots vai savienojums tika pārtraukts, pēc sildvirsmas ieslēgšanas vienmēr tiek aktivizēti tīkla savienojuma sākotnējie iestatījumi.
- Sildvirsmas tiek automātiski izslēgtas, ja gatavošanas zonas ir izslēgtas dažas sekundes.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā pirmās 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmas atkal tiek ieslēgtas, tā sāk darboties 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**.

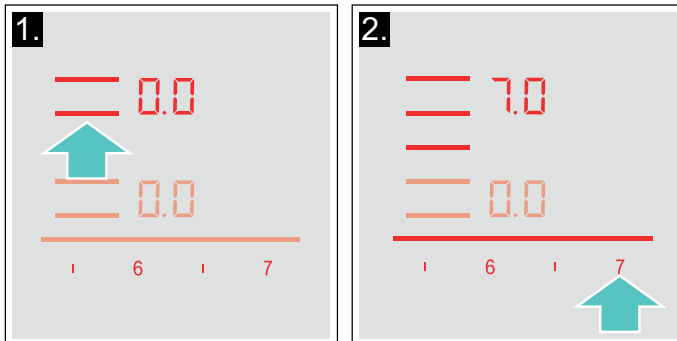
Norādījumi

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

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

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



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Norādījums: Novietojot gatavošanas trauku uz pielāgojamās gatavošanas zonas, gatavošanas zona identificē gatavošanas trauku un sildvirsmā tiek atlasīta automātiski. Papildu informācija par pielāgojamām zonām atrodama nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona".

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 uzlikšiet uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biežsupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar 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 cimds.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmeņu tabula

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

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

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.5

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

Manuāla ventilācijas vadība

Ventilācijas režīmu var vadīt manuāli.

Norādījums: Ja izmanto augstus gatavošanas traukus, nevar garantēt optimālu nosūkšanas jaudu. Nosūkšanas jaudu var uzlabot, slīpi uzliekot gatavošanas trauka vāku.

Aktivizēšana

1. Pieskarieties simbolam .
Ventilācija sāk darboties iepriekš iestatītajā jaudas līmenī.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni.
Iestatītais jaudas līmenis ir redzams iestatījumu zonā.
3. Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.
Ventilācija ir ieslēgta.

Mainīšana un izslēgšana

Pieskarieties simbolam  un izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatījumu zonā iestatiet uz .

Intensīvais režīms

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

Aktivizēšana

Pieskarieties simbolam  un atlasiet vajadzīgo intensīvo režīmu.

- **Intensīvais režīms I:** pieskarieties simbolam .
Līnija virs simbola deg pastāvīgi. Intensīvais režīms ir aktivizēts.
- **Intensīvais režīms II:** divreiz pieskarieties simbolam .
Līnija virs simbola mirgo. Intensīvais režīms ir aktivizēts.

Norādījums: Pēc 8 minūtēm ierīce tiek automātiski pārslēgta atpakaļ režīmā .

Mainīšana un izslēgšana

Pieskarieties simbolam  un izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatījumu zonā iestatiet uz .

Automātiskā palaišana

Izvēloties gatavošanas līmeni gatavošanas zonai, ieslēdzas automātiskā startēšana.

Sildvirsmā no rūpnīcas tiek piegādāta ar sensora vadītu automātiskās startēšanas funkciju. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Automātiska startēšana ar sensorvadību

Gaisa kvalitātes sensors automātiski reģistrē gatavošanas tvaikus, izvēlas optimālo gatavošanas līmeni un ieslēdz līniju virs simbola .

Automātiskā startēšana, izmantojot gatavošanas līmeņus

Ventilācija ieslēdzas atbilstoši attiecīgajam gatavošanas zonas gatavošanas līmenim.

Automātiskais režīms ar sensorvadību

Sildvirsmā ir aprīkota ar gaisa kvalitātes sensoru, kas automātiski reģistrē gatavošanas tvaikus un ieslēdz ventilāciju.

Ja automātiskā startēšana ir izslēgta vai ir iestatīta atkarībā no gatavošanas līmeņa, darba režīmu ar sensorvadību var manuāli ieslēgt jebkurā laikā.

Aktivizēšana

Pieskarieties simbolam . Līnija virs simbola deg gaišāk, un optimālais jaudas līmenis tiek automātiski iestatīts, lietojot sensoru.

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Līnija virs simbola nodziest. Sensorvadība ir izslēgta.

Norādījums: Par sensora jutības iestatīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Tukšgaitas funkcija

Ar paildzinātas darbības funkciju ventilēšanas sistēma dažas minūtes turpina darboties arī pēc izslēgšanas. Šādi tiek izvadīts virtuvē esošais tvaiks. Pēc tam ventilēšanas sistēma automātiski izslēdzas.

Sildvirsmā no rūpnīcas tiek piegādāta ar paildzinātas darbības ilguma iestatījumu, kurš atbilst maksimālajam izslēgšanās laikam. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Aktivizēšana

Paildzinātas darbības režīms ir iespējams atbilstoši konfigurētajam pamatiestatījumam:

- Ar gaisa kvalitātes sensora vadību. Deg simbols .
- Ar maksimālu izslēgšanās laiku. Deg simbols .

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

Izslēgšana

Manuāli

Pieskarieties simboliem  vai . Paildzinātas darbības funkcija tiek izslēgta.

Automātiski

Paildzinātas darbības funkcija tiek izslēgta šādos gadījumos:

- Ir beidzies paildzinātas darbības laiks.
- Ierīce atkal tiek atkal ieslēgta.
- Sensors konstatē, ka gaisa kvalitāte ir pietiekama.

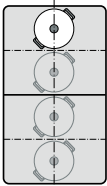
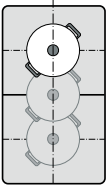
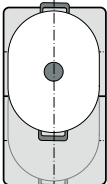
Pielāgojamā gatavošanas zona

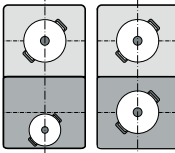
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

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 aiz mugurējos sildriņķus, katrs ar diviem induktoriem, var izmantot atsevišķi. Katram sildriņķim iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni. Uz katra sildriņķa izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.

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 gatavošanas zonu apvienošana

Gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka novietojuma tiek automātiski apvienotas vai atdalītas.

Manuāla apvienošana

1. Uzlieciet gatavošanas trauku. Atlasiet vienu no pielāgojamās gatavošanas zonas divām zonām un iestatiet jaudas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Iedegas indikators. Gatavošanas līmenis ir redzams gatavošanas zonas displejā.

Ir aktivizēta pielāgojamā gatavošanas zona.

Gatavošanas līmeņa maiņa

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

Jauna gatavošanas trauka pievienošana

1. Jauno trauku atkarībā no lieluma novietojiet piemērotā pozīcijā. Ja gatavošanas trauks ir pareizi uzlikts, ierīce to identificē. Ierīce atdala zonas un tās atlasa automātiski.
2. Iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni.

Norādījumi

- Ja gatavošanas trauku pabīda vai noceļ no aktivās gatavošanas zonas, tiek sāta automātiskā meklēšana un iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis paliek iestatīts.
- Automātisko gatavošanas trauka identificēšanu varat izslēgt. Papildu informācija atrodama nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Abu gatavošanas zonu atdalīšana

Gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka novietojuma tiek automātiski apvienotas vai atdalītas.

Lai manuāli atdalītu gatavošanas zonas, izvēlieties vienu no diviem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem un pieskarieties simbolam .

Pielāgojamā zona ir izslēgta. Abas gatavošanas zonas atkal darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

Norādījumi

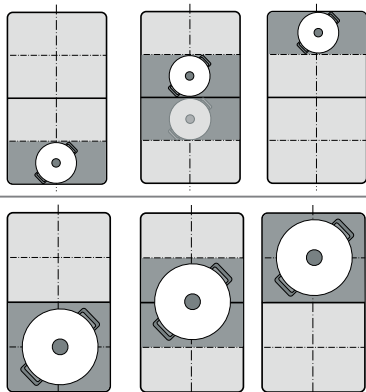
- Ja sildvirsmu izslēdz un vēlāk atkal ieslēdz, pielāgojamā gatavošanas zona tiek iestatīta kā divi neatkarīgi sildriņķi.
- Lai mainītu pielāgojamās gatavošanas zonas konfigurācijas iestatījumus, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".

Funkcija „Move”

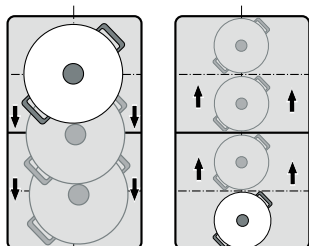
Ar šo funkciju tiek ieslēgta visa pielāgojamā zona, kas ir iedalīta trīs zonās ar iepriekš iestatītiem gatavošanas līmeņiem.

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 novietošanu un lielumu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu no abiem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem.
2. Pieskarieties 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

Pieskarieties simbolam . Indikators blakus simbolam  nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Ja kādu no zonām iestata uz **0**, dažu sekunžu laikā funkcija izslēdzas.

Laika funkcijas

Sildvirsmā pieejami trīs taimera iestatījumi.

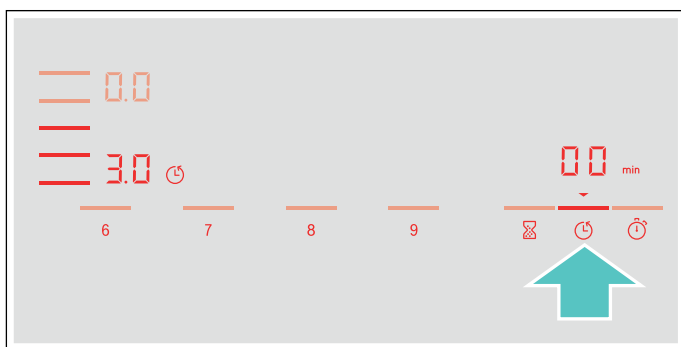
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

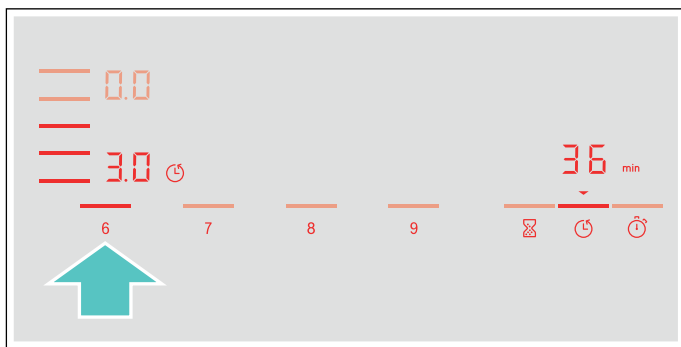
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

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.

Gatavošanas funkcijas

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

Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam  un izvēlieties sildriņķi.

Iestatījumu zonā mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet , 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 apklust 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 atskaite 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.

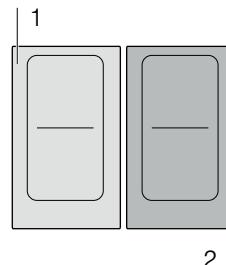
Kad vēlreiz pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

**Funkcija „PowerBoost”**

Ar funkciju „PowerBoost” lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk nekā gatavošanas līmenī **9**.

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 **9**.

Funkcija ir izslēgta.

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

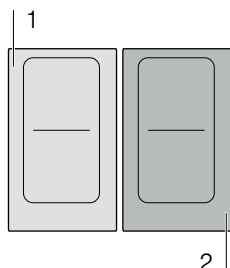


Funkcija „ShortBoost”

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 līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet traukus ar plānām pamatnēm.
- Nekad nekarsējiet tukšus traukus, eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības.
- Nelieciet uz trauka vāku.
- Novietojiet trauku uz sildriņķa, lai tas atrastos pa vidu. Pārbaudiet, vai trauku pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram.
- Vairāk par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. sadaļā → *„Gatavošana ar indukciju”*.

Ieslēgšana

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

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators **Pb.** vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmeni **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 **L o**. Funkcija ir ieslēgta.

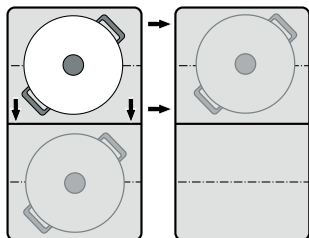
Izslēgšana

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

Iestatījumu pārvešana

Ar šo funkciju iespējams gatavošanas līmeni, iestatīto gatavošanas laiku un izvēlēto gatavošanas funkciju pārnēt no viena sildriņķa uz citu.

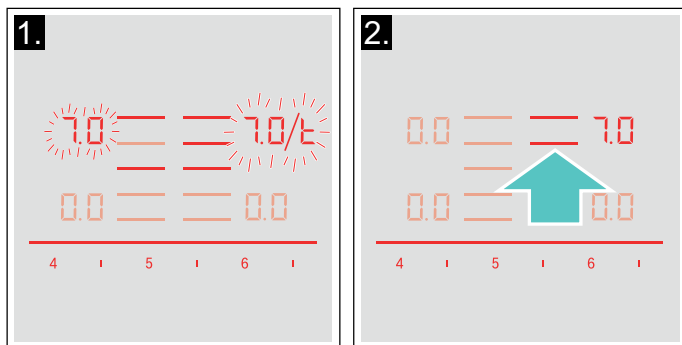
Lai pārnestu iestatījumus, trauku no ieslēgtā sildriņķa pārvietojiet uz citu sildriņķi.



Norādījums: Papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu skat. nodaļā
→ "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Pārvietojiet trauku no ieslēgtā sildriņķa uz citu sildriņķi.
Pie iepriekš izvēlētajā sildriņķa mirgo gatavošanas līmeņa indikators.
Trauks ir atpazīts, un jaunizvēlētajā sildriņķa displejā mirgo iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis un simbols **t**.
2. Izvēlieties jaunu sildriņķi, lai apstiprinātu iestatījumus.
Tiek iestatīts izvēlētajā sildriņķa gatavošanas līmenis **00**.



Iestatījumi ir pārnesti uz jauno sildriņķi.

Norādījumi

- Pārvietojiet gatavošanas trauku uz sildriņķi, kas nav ieslēgts, nav iepriekš iestatīts vai uz kura neatrodas cits trauks.
- „PowerBoost” vai „ShortBoost” funkcijas iespējams pārlikt no kreisās un labo pusi vai no labās uz kreiso pusi, ja nav aktīvs neviens sildriņķis.
- Ja jauns gatavošanas trauks tiek novietots uz cita sildriņķa, pirms iestatījums ir apstiprināts, šī funkcija ir pieejama abiem gatavošanas traukiem.
- Ja tiek pārvietoti vairāki trauki, funkcija ir pieejama tikai pēdējam pārvietotajam traukam.



Gatavošanas palīga funkcijas

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

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

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

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

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

Gatavošanas funkcijas pieejamas visiem sildriņķiem, ja ir temperatūras sensors.

Šajā sadaļā varat lasīt vispārīgu informāciju par:

- gatavošanas palīga funkciju veidiem;
- piemērotiem gatavošanas traukiem;
- sensoriem un papildpiederumiem;
- funkcijām un gatavošanas līmeņiem;
- ieteiktajiem ēdieniem;

Gatavošanas palīga funkciju veidi

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

Tabulā norādīti dažādi gatavošanas palīga funkciju iestatījumi.

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

* Iepriekšēja uzkarsēšana ar vāku un fritēšana bez vāka.

Ja sildvirsmas komplektā nav iekļauts bezvadu gatavošanas sensors, to var iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē.

Piemērots gatavošanas trauks

Izvēlieties gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram, un novietojiet gatavošanas trauku gatavošanas zonas vidū.

Gatavošanas funkcijām izmantojiet tāda augstuma gatavošanas trauku, lai nepieciešamā ūdens līmenis būtu virs bezvadu gatavošanas sensora silikona uzlīmes.

Var iegādāties cepšanas sensoram īpaši piemērotas pannas. Tās var iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā. Plašu šai ierīcei paredzēto piederumu klāstu varat skatīt mūsu brošūrās vai internetā.

Pieejamība un iespēja veikt pasūtījumus tiešsaistē ir atkarīga no attiecīgās valsts. Papildu informāciju skatiet pārdošanas dokumentos.

Norādījums: Ne visi papildpiederumi der visām ierīcēm. Iegādājoties piederumus, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E Nr.) .

Papildpiederumi

15 cm diametra panna

Cepšanas sensoram ieteicamie piederumi.

19 cm diametra panna

Cepšanas sensoram ieteicamie piederumi.

21 cm diametra panna

Cepšanas sensoram ieteicamie piederumi.

Tepanjaki trauks

Cepšanas sensoram ieteicamie piederumi. Lietošanai tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.

Grila trauks

Cepšanas sensoram ieteicamie piederumi. Lietošanai tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai varētu cept nelielā eļļas daudzumā.

Norādījumi

- Cepšanas sensors iestatīts īpaši šāda veida un lieluma pannām.
- Ja tiek izmantota pielāgojama gatavošanas zona, cepšanas sensors var netikt ieslēgts, ja ir atšķirīgs pannas lielums vai tā ir nepareizi novietota. Skatiet nodaļu → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.
- Cita veida pannas var pārkarst, un faktiskā temperatūra var būt augstāka vai zemāka par izvēlēto temperatūras līmeni. Vispirms izmēģiniet zemāko temperatūras līmeni un nepieciešamības gadījumā mainiet to.

Gatavošanas funkcijām piemērots jebkurš gatavošanas trauks, ko var izmantot uz indukcijas virsmām. Informāciju par indukcijas sildvirsmām piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*.

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

Sensori un papildpiederumi

Katla temperatūru sensori mēra visa gatavošanas procesa laikā. Tādējādi režīms tiek regulēts ļoti precīzi, uzturot pareizu temperatūru un sasniegdot ideālu gatavošanas rezultātu.

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

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

Gatavošanas funkcijas nevar izmantot bez gatavošanas sensora.

Ja sildvirsmas komplektā nav iekļauts bezvadu gatavošanas sensors, to var iegādāties vēlāk specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā nodaļā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē, norādot atsaucē numuru HEZ39050.

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

Funkcijas un gatavošanas līmeņi

Cepšanas sensors

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

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

Priekšrocība

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

Norādījumi

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

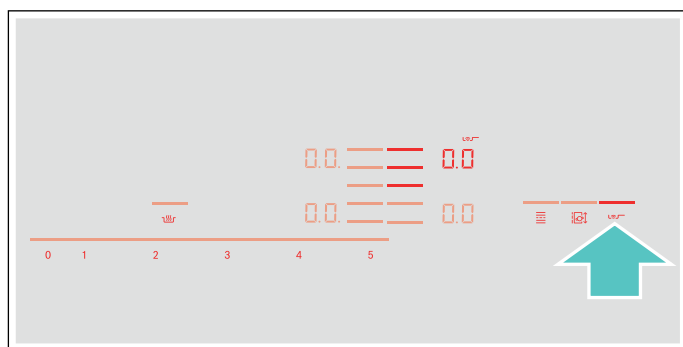
Temperatūras līmeņi

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

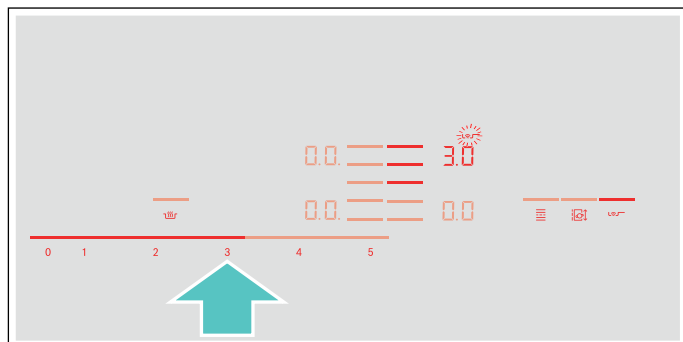
Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet 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, leļiet pannā eļļu un lieciet gatavojamo pārtiku.

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

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

Gatavošanas funkcijas

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

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem.

Priekšrocība

- Gatavošanas zona tiek sildīta tikai tad, ja tas ir nepieciešams, lai uzturētu temperatūru. Tādējādi tiek taupīta enerģija, un eļļa vai taukvielas nepārkarst.
- Temperatūra tiek nepārtraukti kontrolēta. Tādējādi tiek novērsta ēdienu pārplūšana pāri trauka malām. Turklāt nav nepieciešams mainīt temperatūras līmeni.
- Kad sasniegta optimālā ūdens vai eļļas temperatūra, lai ieliktu pārtikas produktus, atskan signāls. Ja pārtikas produkti jāpievieno jau sākumā, tas norādīts tabulā.

Norādījumi

- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām, biežām pamatnēm. Neizmantojiet katlus un pannas ar plānām vai deformētām pamatnēm.
- Piepildiet katlu tā, lai tajā esošais saturs būtu pietiekami augsts, lai pārklātu gatavošanas sensora silikona uzlīmi.
- Ja gatavojat mazā eļļas daudzumā, izmantojiet cepšanas sensoru.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, lai gatavošanas sensors būtu vērsts uz sildvirsmas sānu ārējo daļu.
- Gatavošanas laikā nenoņemiet gatavošanas sensoru no katla.
- Pēc gatavošanas noņemiet gatavošanas sensoru no katla. Uzmanību, gatavošanas sensors var būt ļoti karsts!

Temperatūras diapazoni un līmeņi

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

Padomi gatavošanai ar gatavošanas funkcijām

- Uzsildīšanas/siltuma saglabāšanas funkcija: saldēti produkti porcijās, piemēram, spināti. Ielieciet saldēto produktu gatavošanas traukā. Pievienojiet ražotāja norādīto ūdens daudzumu. Uzlieciet vāku gatavošanas traukam un izvēlieties 1. līmeni/70 °C. Laiku pa laikam apmaisiet.
- Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā: šī funkcija ir piemērota pārtikas produktu gatavošanai zemā temperatūrā un mērcu un sautējumu iebiezināšanai. Izvēlieties 2. līmeni/90 °C.
- Vārīšanas funkcija: izmantojot šo funkciju, var vārīt ūdeni slēgtā traukā tā, lai ūdens nepārietu pāri trauka malām. Vārīšana notiek efektīvi, jo tiek regulēta temperatūra. Izvēlieties 3. līmeni/100 °C.
- Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā: ievērojiet ražotāja norādes. Pēc skaņas signāla turpiniet gatavot tik ilgi, cik norādīts ieteikumā. Izvēlieties 4. līmeni/120 °C.
- Fritēšana katlā lielā eļļas daudzumā: uzsildiet eļļu traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un ielieciet produktus (ja ieteicamo ēdienu tabulā nav citu norādījumu). Izvēlieties 5. līmeni/170 °C.

Norādījumi

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

Vārīšanās punkta iestatīšana

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

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

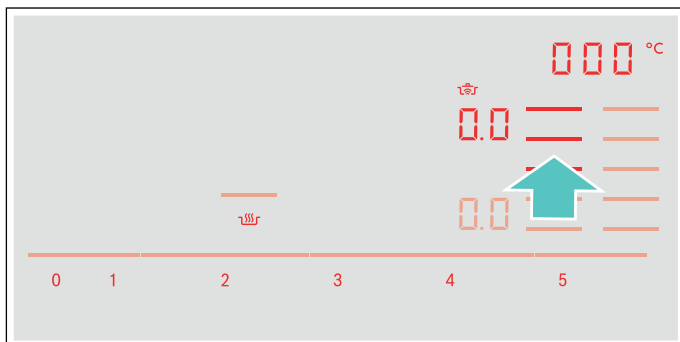
Augstums	Iestatītā vērtība 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
virš 1400 m	9
* Pamatiestatījums	

Norādījums: 3. temperatūras līmenis/100 °C ir pietiekams efektīvai vārīšanai arī tad, ja ūdens vārīšanās laikā stipri neburbuļo. Taču vārīšanās temperatūru var mainīt. Ja vēlaties, lai ūdens tiktu uzvārīts lielākā temperatūrā, varat izvēlēties zemāku augstuma līmeni.

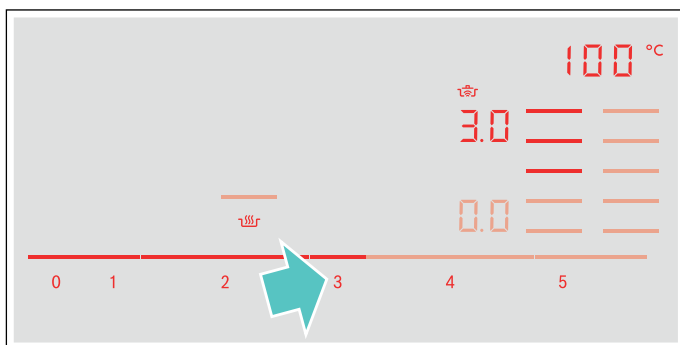
Iestatīšana

Pirms pirmās gatavošanas funkciju izmantošanas reizes jāizveido savienojums starp bezvadu gatavošanas sensoru un vadības paneli. Vairāk informācijas skatiet nodaļā → **Bezvadu temperatūras sensors**.

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



5. Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni.



Funkcija ir ieslēgta.

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

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

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

Gatavošanas funkciju izslēgšana

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

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

Ieteiktie ēdieni

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

Gatavošanas palīga funkcijas:

	Pannu cepšanas sensori
	Gatavošanas sensors

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele, bez panējuma ¹		4	6 - 10
Šnicele, panēta ¹		4	6 - 10
Fileja ²		4	6 - 10
Karbonādes ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Vīnes šnicele ¹		4	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) ²		5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) ²		5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) ¹		4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieža) ¹		3	10 - 20
Sloksnītēs sagriezta gaļa ³		4	7 - 12
Gross ³		4	7 - 12
Speķis ¹		2	5 - 8
Maltā gaļa ³		4	6 - 10
Hamburgera gaļa (1,5 cm bieža) ¹		3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezas) ¹		3	10 - 20
Pildītas kotletes ¹		3	10 - 20
Cepamdesas ¹		3	8 - 20
Desiņas, jēlas ¹		3	8 - 20
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Desiņas ⁴		2 - 90 °C	10 - 20

¹ Apgriezt vairākas reizes.

² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

³ Regulāri jāapmaisa.

⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

⁶ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Vārīšana			
Gaļas klimpas ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Zupas vistas gaļa ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Liellopa gurna gabals ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Zupas vistas gaļa ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Liellopa gurna gabals ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Vistas gab. cepšana taukvielās ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Gaļas klimpu fritēšana ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Apgriezt vairākas reizes.

² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

³ Regulāri jāapmaisa.

⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

⁶ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Zivs	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Zivs fileja, bez panējuma ¹		4	10 - 20
Panēta zivs fileja ¹		3	10 - 20
Krabji ¹		4	4 - 8
Garneles ¹		4	4 - 8
Nesadalīta zivs ¹		3	10 - 20
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Sautēta zivs ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Zivs alus mīklā fritēšana ³		5 - 170 °C	10 - 15
Panētas zivs fritēšana ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Apgriezt vairākas reizes.

² Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

³ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Olu ēdieni	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Vēršācis sviestā ¹		2	2 - 6
Vēršācis ²		4	2 - 6
Olu kultenis ³		2	4 - 9
Omlete ⁴		2	3 - 6
Plānās pankūkas ⁴		5	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize ⁴		3	4 - 8
Keizara omlete ⁴		3	10 - 15

Vārīšana			
Vārītas olas ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un ēdienu.

² Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.

³ Regulāri jāapmaisa.

⁴ Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

Dārzeņi un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Čiploki ¹		2	2 - 10
Sīpoli, sautēti ¹		2	2 - 10
Sīpolu gredzeni ¹		3	5 - 10
Cukini ²		3	4 - 12
Baklažāni ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana ²		3	4 - 15
Sēnes ¹		4	10 - 15
Dārzeņu sautēšana eļļā ¹		1	10 - 20
Glazēti dārzeņi ¹		3	6 - 10

¹ Regulāri jāapmaisa.
² Apgriežiet vairākas reizes.
³ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā pārtikas produktus.
⁴ Pārtika jāpievieno sākumā.
⁵ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Dārzeņi un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Vārīšana			
Brokoļi ³		3 - 100 °C	10 - 20
Ziedkāposti ³		3 - 100 °C	10 - 20
Rožkāposti ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zaļās pupiņas ³		3 - 100 °C	15 - 30
Turku zirņi ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Zirņi ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lēcas ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Dārzeņi ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Turku zirņi ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Baltās pupiņas ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lēcas ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Panētu dārzeņu fritēšana ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Dārzeņu alus mīklā fritēšana ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Panētu sēņu fritēšana ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Sēņu fritēšana alus mīklā ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Regulāri jāapmaisa.

² Apgrieziet vairākas reizes.

³ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā pārtikas produktus.

⁴ Pārtika jāpievieno sākumā.

⁵ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Cepti kartupeļi ar mizu ¹		5	6 - 12
Fritēti kartupeļi (no svaigiem kartupeļiem) ¹		4	15 - 25
Kartupeļu pankūkas ²		5	2,5 - 3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums ³		2	50 - 55
Apbrūnināti vāritie kartupeļi ¹		3	10 - 15
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Kartupeļu klimpu gatavošana ⁴		2 - 90 °C	30 - 40

¹ Regulāri jāapmaisa.

² Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

³ Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.

⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Vārīšana Kartupeļu vārīšana ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Gatavošana ātrvārīšanas katlā Kartupeļi ātrvārīšanas katlā ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Regulāri jāapmaisa.
² Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.
³ Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.
⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.
⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

Nūdeles un graudaugu izstr.	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā Rīsi ¹ Polenta ² Mannas putra ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Vārīšana Mīklas izstrādājumi ² Smalkmaizītes ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Gatavošana ātrvārīšanas katlā Rīsi ātrvārīšanas katlā ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.
² Regulāri jāapmaisa.
³ Pārtika jāpievieno sākumā.

Zupas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā Ātri pagatavojamās krēmzupas ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Vārīšana Mājās gatavots buljons ² Ātri pagatavojamās zupas ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Gatavošana ātrvārīšanas katlā Mājās gatavots buljons ātrvārīšanas katlā ²		4 - 120 °C	20 - 30

¹ Regulāri jāapmaisa.
² Pārtika jāpievieno sākumā.

Mērces	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Tomātu mērce ar dārzeņiem ¹		1	25 - 35
Bešamela mērce ¹		1	10 - 20
Siera mērce ¹		1	10 - 20
Mērces biezināšana ¹		1	25 - 35
Saldās mērces ¹		1	15 - 25

¹ Regulāri jāapmaisa.

Deserts	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsu piena putra ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Auzu pārslu putra ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Šokolādes pudiņš ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Vārīšana			
Kompots ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Pildītu virtuļu fritēšana ³		5 - 170 °C	5 - 10
Virtuļu fritēšana ³		5 - 170 °C	5 - 10
Mīklas bumbiņu fritēšana ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Regulāri jāapmaisa.

² Pārtika jāpievieno sākumā.

³ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Sasaldēta pārtika	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Putna krūtiņa ¹		4	10 - 30
Vistas gaļas nageti ¹		4	10 - 15
Gross ²		4	10 - 15
Kebabs ²		4	10 - 15
Zivs fileja, bez panējuma ¹		3	10 - 20
Panēta zivs fileja ¹		3	10 - 20
Zivju pirkstiņi ¹		4	8 - 12
Fritētu kartupeļu cepšana ²		5	4 - 6
Pannā gatavojami ēdieni ²		3	6 - 10
Dārzeņu rullīši ¹		4	10 - 30
Kamambērs ¹		3	10 - 15
Siltuma saglabāšana, uzsildīšana			
Dārzeņi krējuma mērcē ²		1 - 70 °C	15 - 20
Vārīšana			
Zaļās pupiņas, sasaldētas ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Kartupeļu fritēšana ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Vairākas reizes apgrieziet.

² Regulāri jāapmaisa.

³ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

⁴ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Citi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Kamambērs ¹		3	7 - 10
Maizes grauzdiņi ²		3	6 - 10
Sausi gatavie ēdieni ³		1	5 - 10
Mandeļu grauzdēšana ⁴		4	3 - 15
Riekstu grauzdēšana ⁴		4	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana ⁴		4	3 - 15
Siltuma saglabāšana, uzsildīšana			
Gulašzupas uzsildīšana ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Karstvīna uzsildīšana ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piena uzkarsēšana ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Vairākas reizes apgrieziet. ² Regulāri jāapmaisa. ³ Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties. ⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet ēdienu. ⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.			

Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai

Piederumi Teppan Yaki un Grill ir ideāli piemēroti pielāgojamajai gatavošanas zonai un cepšanas sensora izmantošanai.

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)
Gaļa			
Šnicele, bez panējuma ¹	 / 	4	6 - 10
Fileja ¹	 / 	4	6 - 10
Karbonādes ¹	 / 	3	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) ¹	 / 	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) ¹	 / 	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) ¹	 / 	4	8 - 12
Putnu gaļas krūtiņa (2 cm bieža) ¹	 / 	3	10 - 20
Speķis ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgera gaļa ¹	 / 	3	6 - 15
Cepamdesas ¹	 / 	4	8 - 20
Desiņas, jēlas ¹	 / 	4	8 - 20
Giross ²		4	7 - 12
Maltā gaļa ²		4	6 - 10
Zivis un jūras veltes			
Zivs fileja, bez panējuma ¹	 / 	4	10 - 20
Krabji ¹	 / 	4	4 - 8
Garneles ¹	 / 	4	4 - 8
Veselas zivs cepšana ¹	 / 	3	15 - 30
Dārzeņi			
Cukīni ¹	 / 	3	4 - 12
Baklažāni ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15

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

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

³ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

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

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

⁶ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

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

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

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

³ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

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

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

⁶ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

Bezvadu temperatūras sensors

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

Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana

Šajā sadaļā sniegta informācija par tālāk norādītajām tēmām.

- Silikona uzlīmes pielīmēšana
- Bezvadu gatavošanas sensora piestiprināšana
- Tīrīšana
- Baterijas maiņa

Silikona uzlīmi un gatavošanas sensoru var iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā nodaļā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē. Norādiet attiecīgo atsauces numuru:

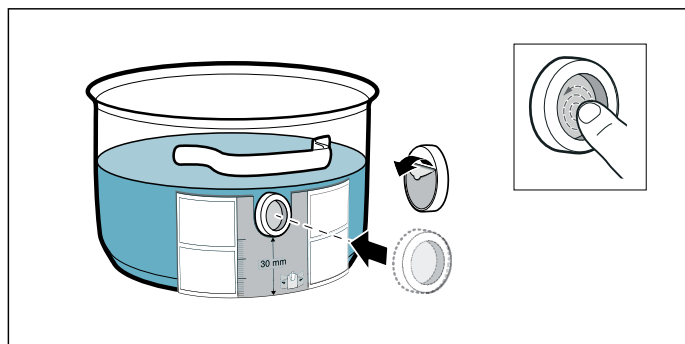
00577921	5 silikona uzlīmju komplekts
HEZ39050	Gatavošanas sensors un 5 silikona uzlīmju komplekts

Silikona uzlīmes uzlīmēšana

Ar silikona uzlīmi temperatūras sensors tiek piestiprināts pie gatavošanas trauka.

Ja katlu ar gatavošanas funkciju izmantojat pirmoreiz, silikona uzlīme jālīmē tieši uz katla. Svarīgi!

1. Uzlīmēšanas vieta uz katla nedrīkst būt taukaina. Notīriet katlu, rūpīgi nosusiniet un uzlīmēšanas vietu noslaukiet, piemēram, ar spirtu.
2. No silikona uzlīmes noņemiet aizsargplēvi. Izmantojot komplektā pieejamo šablonu, pielīmējiet silikona uzlīmi pie katla atbilstošā augstumā.



3. Piespiediet visu silikona uzlīmes virsmu, arī iekšējo daļu.

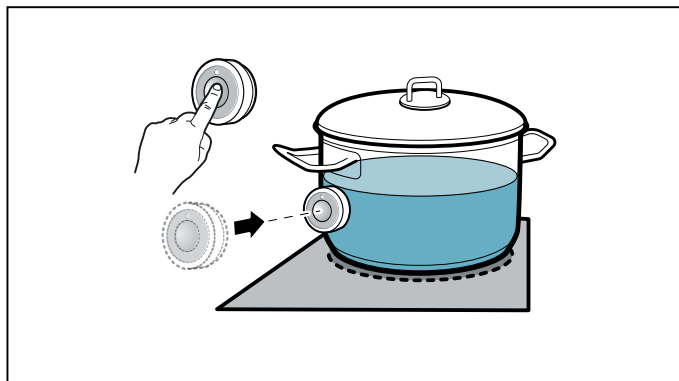
Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā nelietojiet un netīriet katlu.

Norādījumi

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

Bezvadu temperatūras sensora piestiprināšana

Pilnībā ievietojiet temperatūras sensoru silikona stiprinājumā.



Norādījumi

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

Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli

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

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

Rezultāts

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

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

Ja savienojums joprojām ir kļūdains **!**, sazinieties ar tehnisko klientu apkalpošanas dienestu.

Bezvadu temperatūras sensora atiestatīšana

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

Tīrīšana

Bezvadu temperatūras sensoru nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Temperatūras sensors

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

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

Silikona uzlīme

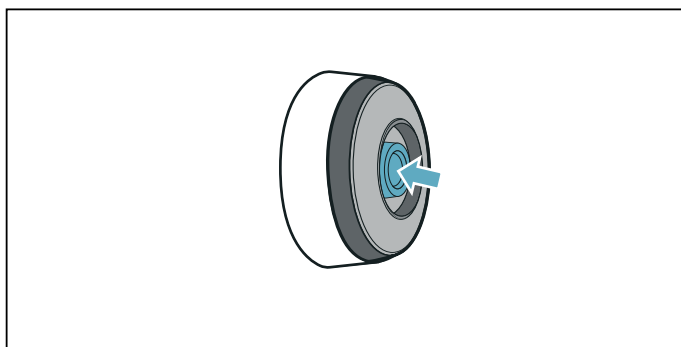
Pirms uzlikt uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

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

Temperatūras sensora lodziņš

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

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



Norādījumi

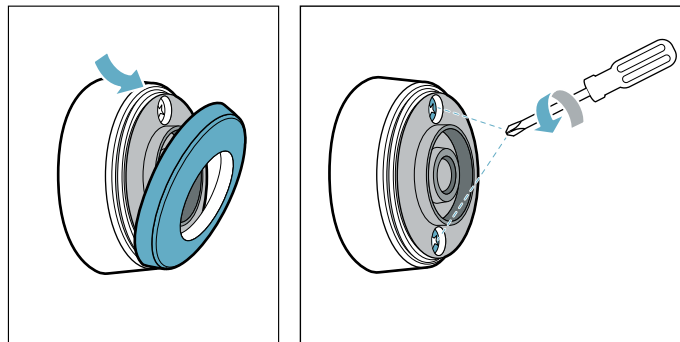
- Neizmantojiet tādas skrāpējošas tīrīšanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņa un abrazīva birste vai tīrīšanas pieniņš.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

Baterijas nomaiņa

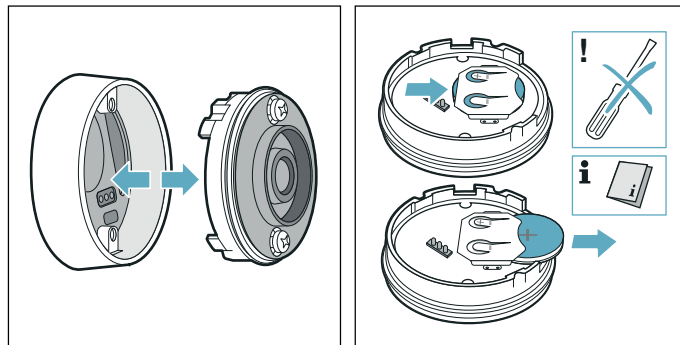
Ja pēc simbola nospiešanas bezvadu temperatūras sensors neiedegas, baterija ir izlādējusies.

Baterijas maiņa

1. Noņemiet silikona pārsegu temperatūras sensora korpusa apakšdaļā un ar skrūvgriezi izskrūvējiet abas skrūves.

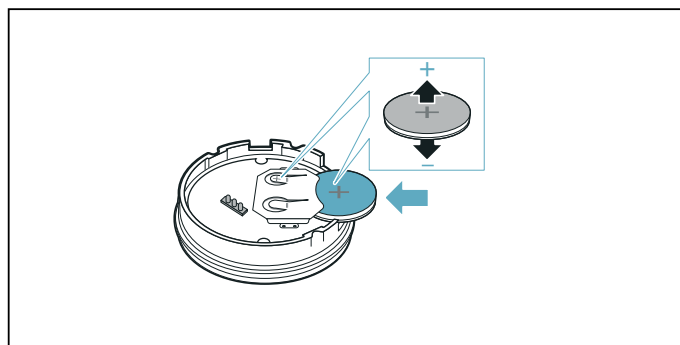


2. Atveriet temperatūras sensora vāciņu. Izņemiet bateriju no korpusa apakšdaļas un ielieciet jaunu bateriju (raugiet, lai baterijas poli būtu vērsti pareizā virzienā).

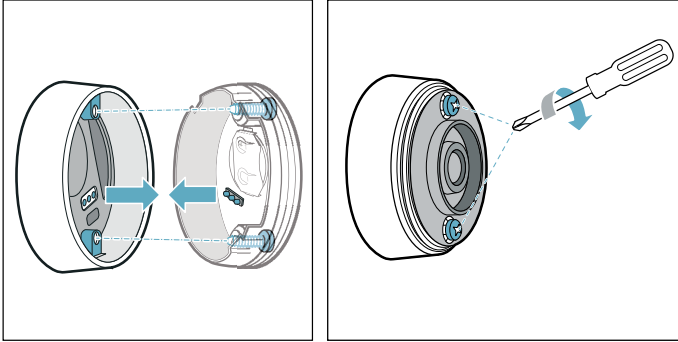


Uzmanību!

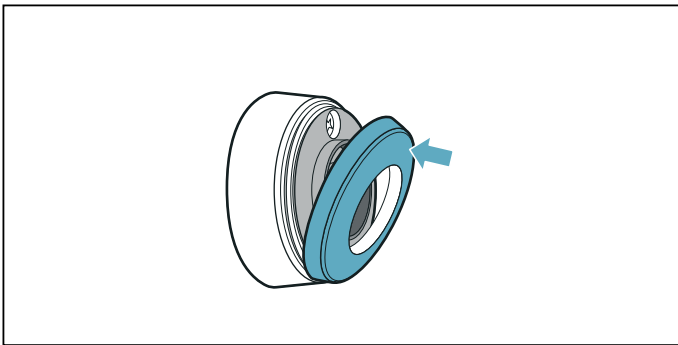
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties baterijas spaiļu kontaktiem.



3. Uzlieciet temperatūras sensora vāciņu (skrūvēm paredzētajiem padziļinājumiem vāciņā jāsakrīt ar padziļinājumiem korpusa apakšdaļā). Pievelciet skrūves ar skrūvgriezi.



4. Temperatūras sensora korpusa apakšdaļai uzlieciet silikona pārsegu.



Norādījums: Izmantojiet tikai kvalitatīvas CR2032 tipa baterijas, lai nodrošinātu ilgāku darbību.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Robert Bosch Hausgeräte GmbH apstiprina, ka ierīce ar bezvadu temperatūras sensora funkciju atbilst Eiropas Padomes Direktīvas 2014/53/ES pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē www.bosch-home.com ierīces izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā.

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

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana

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

Izslēgšana

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

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

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

Ieslēgšana un izslēgšana

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



Tīrīšanas drošība

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. Sildvirsmu var jebkurā laikā izslēgt.



Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

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

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

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

Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Šos pamatiestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	Bērnu drošības funkcija 0 Manuāli.* 1 Automātiski. 2 Funkcija deaktivizēta.
c 2	Signāltoni 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 3	Enerģijas patēriņa rādīšana 0 Izslēgts.* 1 Ieslēgts.
c 4	Iestatījums atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa 1-2 Samazināšana 3 Pamatiestatījums 4-9 Paplašinājums
c 5	Gatavošanas laika automātiska programmēšana 00 Izslēgta.* 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	Taimera signāla laiks 1 10 sekundes.* 2 30 sekundes 3 1 minūte.
c 7	Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. 0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** 1 1000 W – minimālā jauda. 1. 1500 W ... 3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. 3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda. **
c 11	Mainīt iepriekš iestatītos jaudas līmeņus “Move” funkcijai -9 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis priekšējai gatavošanas zonai. -5 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis vidējai gatavošanas zonai. -1. Iepriekš iestatītais jaudas līmenis aizmugurējai gatavošanas zonai.

c 12	Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots
c 13	Konfigurēt pielāgojamās gatavošanas zonas ieslēgšanu 0 Kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.* 1 Kā viena gatavošanas zona.
c 14	Savienojiet bezvadu gatavošanas sensoru ar sildvirsmu. 0 Savienojums bez kļūdas 1 Kļūdainš savienojums: pārraides kļūdas dēļ. 2 Kļūdainš savienojums: gatavošanas sensora kļūdas dēļ.
c 17	Gaisa cirkulācijas režīma vai ventilēšanas režīma iestatīšana 0 Gaisa recirkulācijas režīma konfigurēšana.* 1 Ventilēšanas režīma konfigurēšana.
c 18	Automātiskās startēšanas iestatīšana 0 Izslēgts. 1 Ieslēgts: automātiskais režīms ar sensorvadību.* 2 Ieslēgts: ventilācija noteiktā gatavošanas līmenī ieslēdzas atbilstoši attiecīgajiem gatavošanas zonu gatavošanas līmeņiem.
c 19	Ventilācijas sensora jutības iestatīšana 1 Vismazākās sensora jutības iestatījums. 2 Vidējas sensora jutības iestatījums.* 3 Vislielākās sensora jutības iestatījums.
c 20	Paildzinātas darbības režīma iestatīšana 0 Izslēgts. 1 Ieslēgts: automātiskās darbības funkcija ar sensora vadītu paildzinātas darbības režīmu. 2 Ieslēgts*: Ja sildvirsmas darbojas kopā ar ventilēšanas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 6 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni 3. Ja sildvirsmas darbojas kopā ar gaisa cirkulācijas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 30 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni 1. Kad šis laiks ir pagājis, paildzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.
c 25	Automātiska trauku atpazīšana 0 Deaktivizēts: vēlamo gatavošanas zonu izvēlieties manuāli. 1 Aktivizēts: sildvirsmas nosaka trauka lielumu un novietojumu un atlasa attiecīgo/-ās gatavošanas zonu/-as*.
HC	Home Connect → "Home Connect iestatījumi"
c 0	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana 0 Individuāli iestatījumi.* 1 Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpnīcas iestatījums

**Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

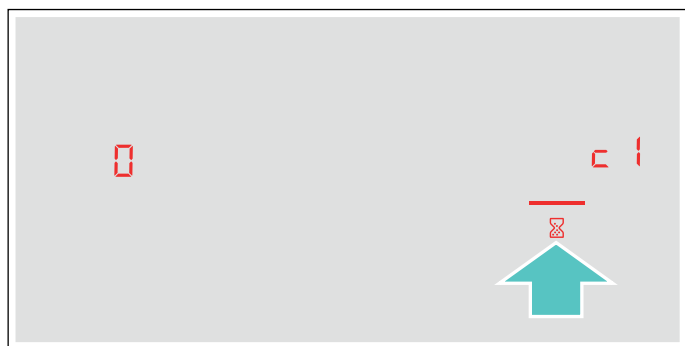
Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmi jābūt izslēgtai.

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

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	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 sildvirsmi.

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"

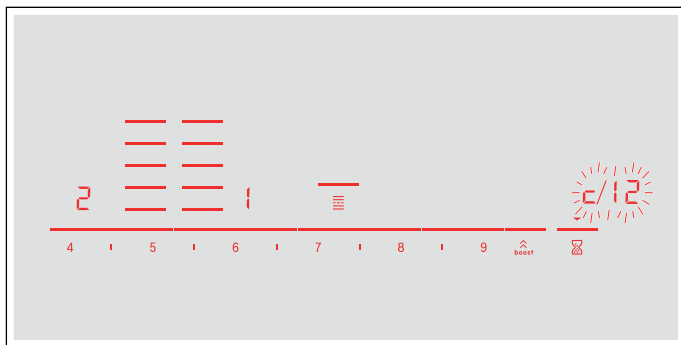
Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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 **c 1 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	
	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.
* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.	

Lai atkal ieslēgtu funkciju, pieskarieties sildriņķa iestatījumu zonai.

Norādījumi

- Ja 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.

Sildvirsmai rūpnīcā 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, sildvirsmā 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 → "Pamatiestatījumi"

Home Connect

Šo iekārtu var pieslēgt WLAN tīklam, iestatījumus iekārtai var nosūtīt pa mobilo ierīci.

Ja iekārta netiek savienota ar mājas tīklu, tā darbojas kā sildvirsmas bez tīkla savienojuma. Sildvirsmu vienmēr var vadīt manuāli ar vadības lauku.

Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Plašāku informāciju skatiet vietnē www.home-connect.com.

Norādījumi

- Sildvirsmas nav paredzētas neuzraudzītai lietošanai - gatavošanas process ir jāuzrauga.
- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un pārliecinieties, ka tie tiek ievēroti arī tad, kad lietojat iekārtu ar Home Connect lietotni. Ievērojiet arī norādījumus Home Connect lietotnē. → "Svarīgi drošības norādījumi" 6. lappusē
- Ar Home Connect lietotni varat nosūtīt iestatījumus iekārtai, un iekārtā tie jāapstiprina. Nav iespējams vadīt iekārtu, esot ceļā.
- Prioritāte vienmēr ir vadībai no iekārtas. Šajā laikā iekārtu nevar vadīt, izmantojot Home Connect lietotni.

Izveide

Lai varētu veikt iestatījumus ar Home Connect, mobilajā ierīcē jāuzstāda un jāizveido Home Connect lietotne.

Šim nolūkam ievērojiet pievienotos Home Connect dokumentus.

Veiciet lietotnē norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

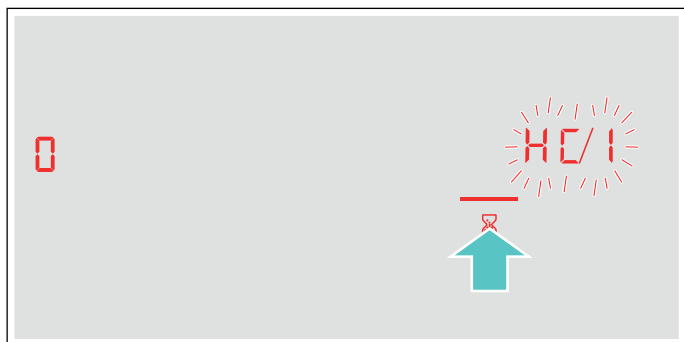
Lai veiktu izveidi, lietotnei jābūt atvērtai.

Automātiska pieteikšanās mājas tīklā

Vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

Nepieciešama piekļuve maršrutētājam. Ja jums tās nav, izpildiet darbības, kas aprakstītas sadaļā „Manuāla pieteikšanās mājas tīklā”.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus ir redzams HC un !. Sildriņķa indikatorā mirdz .

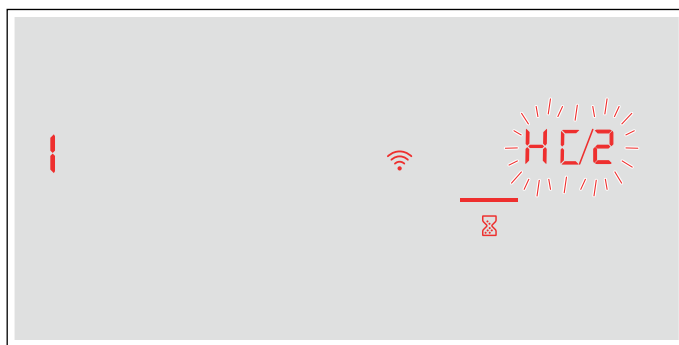


4. Iestatījumu zonā iestatiet vērtību !. Vadības panelī mirgo ! un simbols .
5. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu. Sildvirsmas ir savienota ar mājas tīklu, kad vadības panelī simbols  vairs nemirgo, bet nepārtraukti deg.

Norādījums:

Ja nevar izveidot savienojumu, parādās vērtība 2 "savienot manuāli". Piesakiet ierīci mājas tīklā manuāli vai sāciet automātiskā savienojuma izveidi atkārtoti.

Kad iekārta automātiski mēģina savienoties ar lietotni, pārmaiņus ir redzams HC un 2. Iestatījumu zonā mirgo vērtība !.



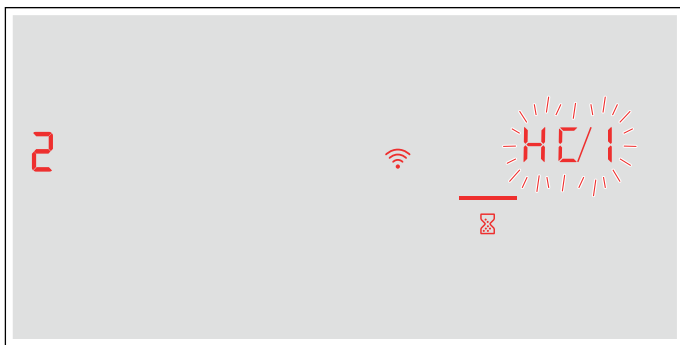
6. Palaidiet lietotni mobilajā ierīcē un ievērojiet norādījumus par automātisko pieteikšanos tīklā. Pieteikšanās ir pabeigta, ja sildriņķa indikatorā ir redzama vērtība .

Manuāla pieteikšanās mājas tīklā

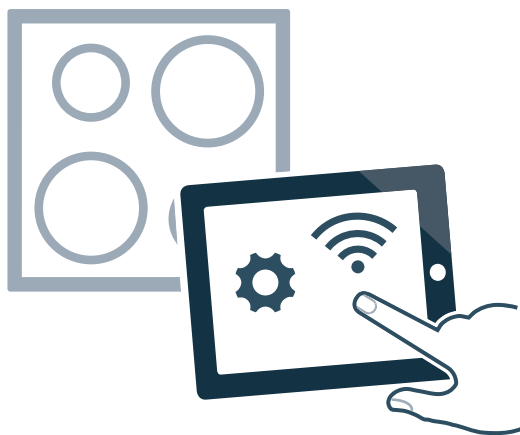
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus ir redzams HC un !. Sildriņķa indikatorā mirdz .



4. Iestatījumu zonā iestatiet vērtību **2**.
Vadības panelī mirgo **2** un simbols .

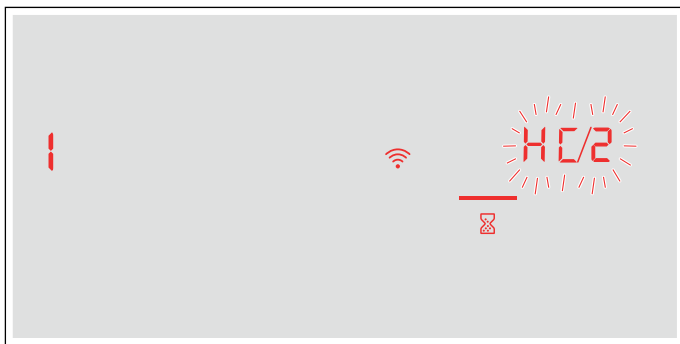


5. Mobilo ierīci sildvirsmas tīklā ar SSID "HomeConnect" piesakiet ar taustiņu "HomeConnect".



Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu, kad vadības panelī simbols  vairs nemirgo, bet nepārtraukti deg.

Kad iekārta automātiski mēģina savienoties ar lietotni, pārmaiņus ir redzams **HC** un **2**. Iestatījumu zonā mirgo vērtība **1**.



6. Palaidiet lietotni mobilajā ierīcē un ievērojiet norādījumus par manuālo pieteikšanos tīklā. Pieteikšanās ir pabeigta, ja sildriņķa indikatorā ir redzama vērtība **0**.

Home Connect iestatījumi

Home Connect vienmēr varat pielāgot savām vajadzībām.

Sildvirsmas pamatiestatījumos naviģējiet uz Home Connect iestatījumiem, lai skatītu tīkla un iekārtas informāciju.

Indikatora	Funkcija
HC 1	Pieteikšanās mājas tīklā (WLAN)
0	Nav savienots/Atvienot savienojumu.
1	Savienot automātiski.
2	Savienot manuāli.
3	Savienots.
HC 2	Savienojums ar lietotni
0	Nav savienots.
1	Izveidot savienojumu.
HC 3	Savienojums ar WLAN
0	Radiomodulis izslēgts.
1	Radiomodulis ieslēgts.
HC 4	Iestatījumi ar lietotni
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.*
HC 5	Programmatūras atjaunināšana
1	Pieejams un instalēšanai gatavs atjauninājums.
2	Instalēšanas sākšana.
HC 6	Klientu servisa attālināta piekļuve
0	Nav atļauts.
1	Atļauts.
HC 7	WLAN signāla stiprums
0	Nav savienots ar mājas tīklu (WLAN).
1	Signāla stiprums 1 (slikts)
2	Signāla stiprums 2 (vidējs)
3	Signāla stiprums 3 (labs)
HC 8	Savienojums ar Home Connect serveri
0	Nav savienots.
1	Savienots.
* Pamatiestatījums	

Norādījumi

- Iestatījums **HC 2** ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar mājas tīklu.
- Iestatījums **HC 3** ir redzams tikai tad, ja iekārta jau reiz ir bijusi savienota ar mājas tīklu.
- Iestatījums **HC 5** ir redzams tikai tad, ja ir pieejams atjauninājums.

- Iestatījums **HC6** ir redzams tikai tad, ja klientu serviss mēģina savienoties ar iekārtu. Pēc piešķirtas piekļuves to var jebkurā laikā izbeigt.
- Iestatījumi **HC7** un **HC8** ir redzami tikai tad, ja pastāv savienojums ar WLAN.

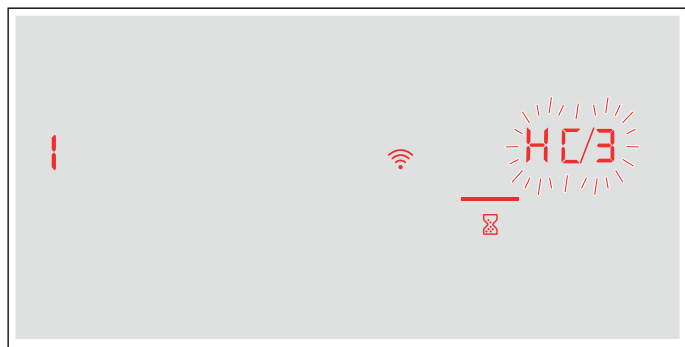
WLAN deaktivizēšana

Ja ir aktivizēts Wi-Fi, varat lietot Home Connect funkciju.

Norādījums:

Tīklā savienotā gaidstāves režīmā iekārtai ir vajadzīgi maks. 2 W.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus redzams **HC** un **3**. Sildriņķa indikatorā mirdz **!**.



4. Iestatījumu zonā iestatiet vērtību . WLAN ir deaktivizēts un vadības laukā nodziest simbols .

Atvienot no tīkla

Sildvirsmu jebkurā brīdī var atvienot no tīkla.

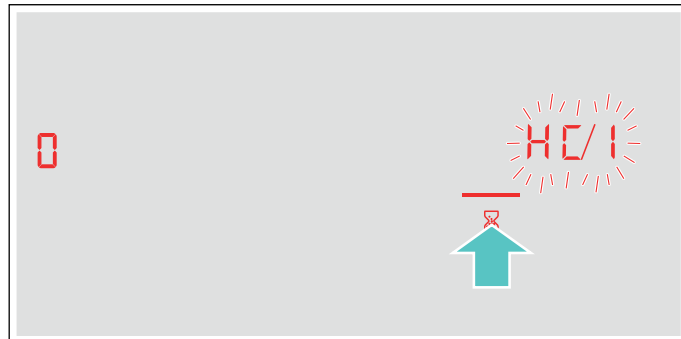
Norādījums:

Ja sildvirsmas ir atvienota no tīkla, nav iespējama vadība, izmantojot Home Connect.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus redzams **HC** un **!**. Sildriņķa indikatorā mirdz **3**.
4. Iestatījumu zonā iestatiet vērtību . Iekārta ir atvienota no mājas tīkla, un vadības laukā nodziest simbols .

Savienot ar tīklu

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus ir redzams **HC** un **!**. Sildriņķa indikatorā mirdz .



4. Iestatījumu zonā iestatiet vērtību **!** "Savienot automātiski" vai vērtību **2** "Savienot manuāli".
5. Sekojiet instrukcijām → "Automātiska pieteikšanās mājas tīklā" vai → "Manuāla pieteikšanās mājas tīklā".

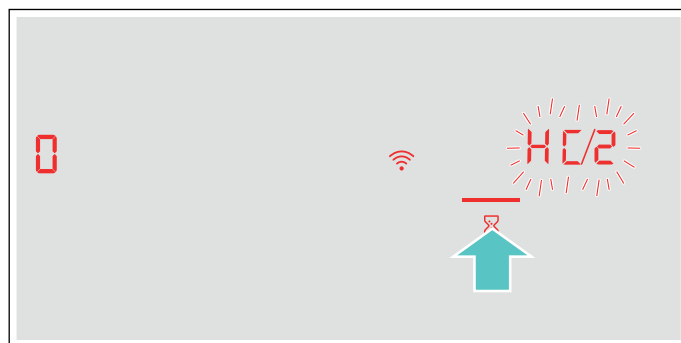
Savienot ar lietotni

Ja mobilajā ierīcē ir instalēta Home Connect lietotne, to varat savienot ar savu sildvirsmu.

Norādījumi

- Ierīcē jābūt izveidotam savienojumam ar tīklu.
- Lietotnei jābūt atvērtai un izveidotai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus redzams **HC** un **2**. Sildriņķa indikatorā mirdz .



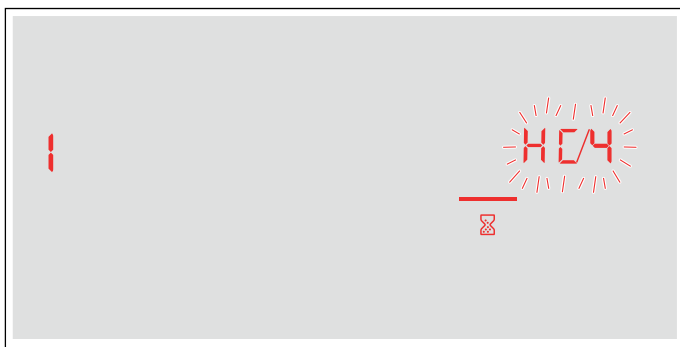
4. Iestatījumu zonā iestatiet vērtību **!**.
5. Sekojiet norādēm lietotnē, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Iestatījumi ar lietotni

Ar "Home Connect" lietotni var ērti piekļūt sildvirsmas pamatiestatījumiem un nosūtīt iestatījumus uz sildvirsmu.

Norādījumi

- Lai mainītu pamatiestatījumus, izslēdziet sildvirsmu.
 - Prioritāte vienmēr ir tieši ierīcē ievadītām komandām. Šajā laikā ierīci nevar vadīt, izmantojot lietotni Home Connect.
 - Piegādes stāvokli iestatījumu pārsūtīšana ir aktivizēta.
 - Ja iestatījumu pārsūtīšana ir deaktivizēta, lietotnē Home Connect tiek rādīts tikai sildvirsmas darba stāvoklis.
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
 2. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
 3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz pārmaiņus redzams **HC** un **4**.
 4. Lai aktivizētu pārsūtīšanu, iestatījumu zonā izvēlieties vērtību **1**, bet lai deaktivizētu pārsūtīšanu, izvēlieties vērtību **0**.



Gatavošanas iestatījumu apstiprināšana

Tiklīdz kādam sildriņķim tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, atkarībā no iestatījuma sāk mirgot sildvirsmas indikators, taimera indikators vai izmainītā funkcija. Lai apstiprinātu iestatījumus, pieskarieties vajadzīgā sildriņķa indikatoram. Lai noraidītu iestatījumus, pieskarieties jebkuram citam sildvirsmas taustiņam.

Programmatūras atjaunināšana

Ar programmatūras atjaunināšanas funkciju tiek atjaunināta sildvirsmas programmatūra (piemēram, optimizēšana, kļūdu novēršana, drošībai nozīmīgi atjauninājumi). To var izmantot tikai tad, ja esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne ir instalēta mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.

Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta Home Connect lietotnē, kur arī varat lejupielādēt atjauninājumu.

Kad atjauninājums ir sekmīgi lejupielādēts, varat palaist tā instalēšanu sildvirsmas vadības displejā (pamatiestatījumu sadaļa, iestatījums **HC5**) vai palaist Home Connect lietotni, kad esat izveidojis savienojumu ar vietējo tīklu.

Pēc veiksmīgas instalēšanas tiek parādīts attiecīgs ziņojums Home Connect lietotnē.

Norādījumi

- Lejupielādes laikā var turpināt lietot sildvirsmu.
- Atkarībā no individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Drošības atjauninājuma gadījumā ieteicams to instalēt nekavējoties.

Attālinātā diagnostika

Klientu apkalpošanas dienests, izmantojot attālināto diagnostiku, var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlni esat vērsies klientu apkalpošanas dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un valstī, kur izmantojat iekārtu, ir pieejama attālinātā diagnostika.

Norādījums:

Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti apkalpošanas/atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: www.home-connect.com

Norāde par datu aizsardzību

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu WLAN tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- mājas iekārtas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

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

Norādījums:

Ievērojiet, ka Home Connect funkcija ir lietojama tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Robert Bosch Hausgeräte GmbH apliecinā, ka ierīce ar Home Connect funkciju atbilst Direktīvas 2014/53/ES pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē www.bosch-home.com ierīces izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā.



2,4 GHz josla: 100 mW maks.
5 GHz josla: 100 mW maks.

BE	BG	CZ	DK	LV	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai iekšējā telpā

Mazgāšana

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

⚠ Brīdinājums – Risks gūt apdegumus!

Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē ir iekļuvusi karsts šķidrums, pirms metāla tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļuvusi mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļuvusi mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Tīriet iekārtu tikai ar mitru drānu. Pirms iekārtas tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē.

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ierīces iekšējām detaļām var būt asas malas un stūri. Lietojiet aizsargcimdus.

Norādījumi

- Izmantojiet tikai nelielu daudzumu ūdens, jo ūdens nedrīkst iekļūt ierīcē.
- Pirms tīrīšanas sākšanas no rokām un plaukstām novelciet rotaslietas.
- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā ir karsta, jo tā var rasties plankumi. Pārļiecinieties, vai ir notīrītas visas lietotā tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Tīrīšanas līdzeklis

Izmantojiet tikai sildvirsmām piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Ievērojiet visus tīrīšanas līdzeklim pievienotos norādījumus un brīdinājumus.

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

- neatšķaidītu trauku mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus;
- kodīgus, hloru saturošus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu;
- cietus un skrāpējošus sūkļus, suku un skrāpjus.

Uzmanību!

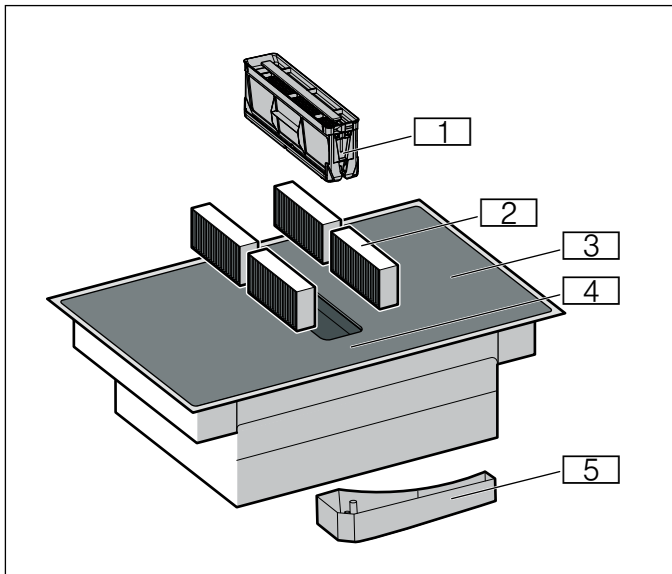
Virsmas bojājumi

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas vienmēr rūpīgi izmazgājiet.

Lai, lietojot neparedzētus tīrīšanas līdzekļus, nesabojātu dažādās virsmas, lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Stiklkeramika	Stikla tīrīšanas līdzeklis kalķa un ūdens nogulšņu tīrīšanai: Notīriet sildvirsmu, tiklīdz tā ir atdzisusi. Varat izmantot stiklkeramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotu līdzekli vai stikla tīrīšanas līdzekli. Stikla skrāpis cukura, rīsa cietes vai plastikāta traipiem: Tīriet nekavējoties. Uzmanību! Risks gūt apdegumus. Pēc tam notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu. Norādījums: Neizmantojiet trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus.
Nerūsējošais tērauds	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Tīrīšanai izmantojiet nelielu daudzumu ūdens, jo iekārtā nedrīkst iekļūt ūdens. Sakaltušas ēdienu paliekas atmieķšķējiet ar nelielu daudzumu ūdens un mazgāšanas līdzekļa, neberziet tās. Nerūsējošā tērauda virsmas tīriet tikai slīpējuma virzienā. Klientu apkalpošanas centrā, mūsu e-veikalā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Ar mikstu drānu uzdziediet plānu kopšanas līdzekļa kārtu. Norādījums: Sildvirsmas rāmja tīrīšanai neizmantojiet stikla skrāpi.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Tīriet ar mikstu drānu vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
Vadības elementi	Karsts tīrīšanas līdzekļa šķīdums vai piemērots stikla tīrīšanas līdzeklis: Notīriet ar šķīdumā samērcētu drānu, noslaukiet ar mikstu drānu.

Tīrāmie komponenti



Nr.	Nosaukums
1	Metāla tauku filtrs
2	Aktīvās ogles filtrs gaisa cirkulācijas režīmā vai akustiskais filtrs gaisa novadīšanas režīmā*
3	Sildvirsmā
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne

*Atkarībā no ierīces aprīkojuma

Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)

Lai nesabojātu sildvirsmas rāmi, izpildiet šādus norādījumus:

- Izmantojiet tikai siltu mazgāšanas šķīdumu
- Jaunas mazgāšanas drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
- Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi vai asus priekšmetus.
- Neizmantojiet cietus un skrāpējošus sūkļus, suku un skrāpjus.

Sildvirsmā

Notīriet sildvirsmu pēc katras gatavošanas reizes. Šādi tiks novērsta ēdiena palieku piedegšana. Tīriet sildvirsmu tikai tad, kad atlikušā siltuma indikators ir nodzisis. Nekavējoties notīriet pārplūdušo šķidrumu, neļaujiet ēdiena paliekām sakalst.

Sildvirsmas tīrīšanas laikā atstājiet metāla tauku filtru ierīcē. Netīrumi un ēdiena atliekas sakrājas metāla tauku filtrā nevis ierīces iekšpusē. Metāla tauku filtru varat mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Tīriet sildvirsmu ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu, lai neveidotos kaļķa traipi.

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

Piemērotus stikla skrāpjus (preces nr. 00087670) varat iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vai mūsu interneta veikalā.

Izmantojot stiklkeramikas sildvirsmām paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, iegūsiat labu tīrīšanas rezultātu.

Ventilēšana

Lai nodrošinātu aromātu un tauku aizturēšanu, filtri ir regulāri jātīra vai jānomaina.

Metāla tauku filtri

Metāla tauku filtrs jātīra regulāri.

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Tauku nogulsnes tauku filtrus var aizdegties. Regulāri tīriet tauku filtrus. Nelietojiet ierīci bez tauku filtriem.

Aktīvās ogles filtrs

Aktīvās ogles filtrs ir regulāri jāmaina. Ņemiet vērā ierīces piesātinājuma rādījumu.

Ja ierīci izmantojat tikai ventilēšanas režīmā, nomainiet aktīvās ogles filtru vai akustisko filtru, tiklīdz tas ir netīrs.

Piesātinājuma rādījums

Ja aktīvās ogles filtrs ir piesātināts, pēc ierīces izslēgšanas atskan signāls.

Displejā deg **F**.

Ir pienācis pēdējais brīdis, lai nomainītu aktīvās ogles filtru.

Pēc aktīvās ogles filtra nomainīšanas jāatstata piesātinājuma rādījums, lai rādījums **F** pārstātu degt.

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F**.

Turiet nospiestu ventilācijas simbolu, līdz atskan signāls.

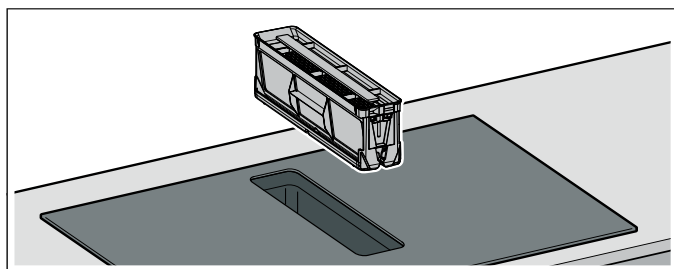
Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

Aktīvās ogles filtra nomaiņa (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

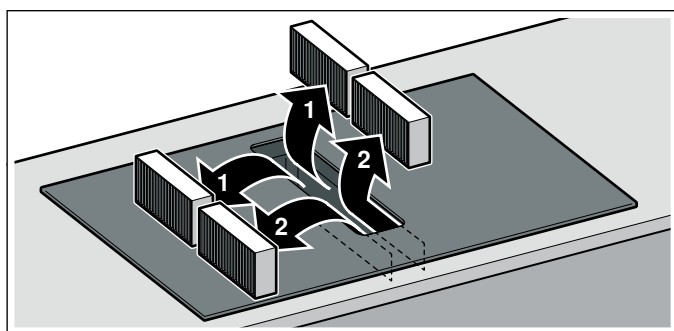
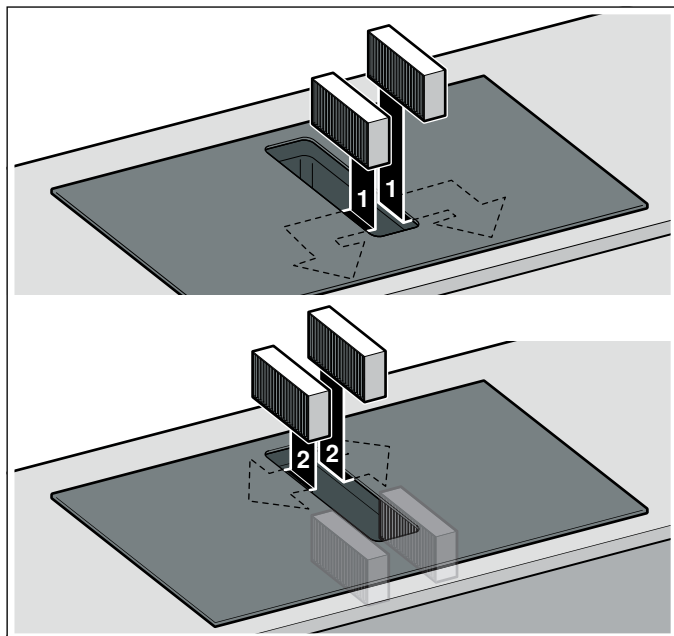
Aktīvās ogles filtrs uzsūc no virtuves plūstošo tvaiku aromātvielas. Tos izmanto tikai cirkulējošā gaisa režīmā.

Norādījumi

- Aktīvās ogles filtri un akustiskie filtri ir iekļauti piegādes komplektā. Nomaināmos aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.
- Aktīvās ogles filtrus un akustiskos filtrus nevar tīrīt vai aktivizēt atkārtoti.
- Izmantojiet tikai oriģinālos filtrus. Tādējādi tiks nodrošināta optimāla darbība.

1. Izņemiet metāla tauku filtru.**Norādījumi**

- Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.
- Raugieties, lai metāla tauku filtrs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.

2. Izņemiet visus četrus aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.**3. Ierīces labajā un kreisajā pusē ievietojiet divus aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus un pabīdiet tos uz priekšu.**

4. Ierīces labajā un kreisajā pusē ievietojiet pārējos aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus.
5. Ievietojiet metāla tauku filtru.

Piesātinātības rādījumu atiestatīšana

Pēc aktīvās ogles filtra nomaiņas jāatiestata piesātinājuma rādījums, lai rādījums **F** pārstātu degt.

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F**.

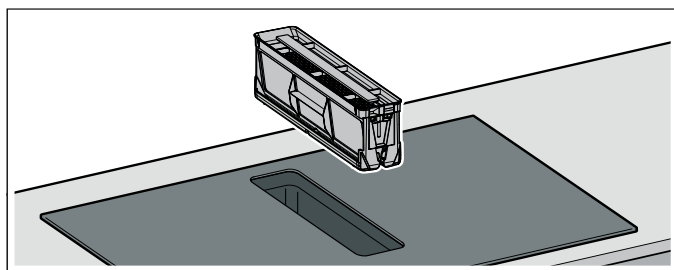
Turiet nospiestu ventilācijas simbolu, līdz atskan signāls.

Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

Metāla tauku filtru izņemšana

Metāla tauku filtri aiztur taukus no virtuves plūstošajos tvaikos. Lai nodrošinātu optimālu darbību, metāla tauku filtrs jātīra regulāri.

Regulāri iztīriet darba virsmā iebūvētā ventilatora iekšpusi. Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli.

1. Izņemiet metāla tauku filtru.**Norādījumi**

- Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.
 - Raugieties, lai metāla tauku filtrs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.
2. Metāla tauku filtru var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. → "Metāla tauku filtru tīrīšana" 53. lappusē
 3. Ja nepieciešams, pēc metāla tauku filtra demontāžas izņemiet aktīvās ogles filtru un iztīriet ierīci no iekšpuses.
 4. Pēc metāla tauku filtra iztīrīšanas izžāvējiet to un ievietojiet atpakaļ.

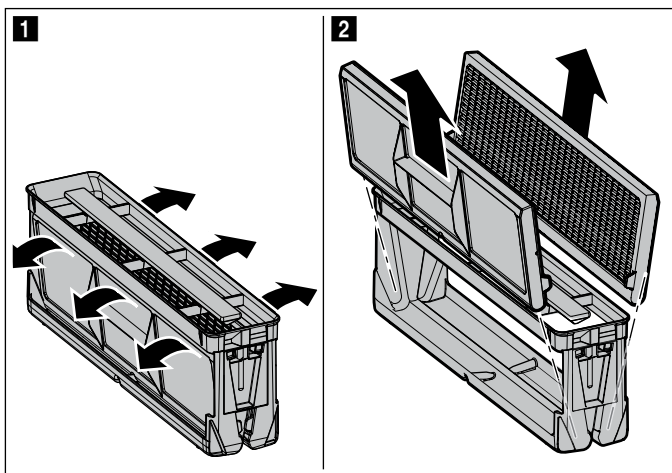
Metāla tauku filtru tīrīšana**Norādījumi**

- Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Metāla tauku filtru var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām.

Ar rokām

Norādījums: Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. To var pasūtīt interneta veikalā.

- Noņemiet metāla tauku filtru.



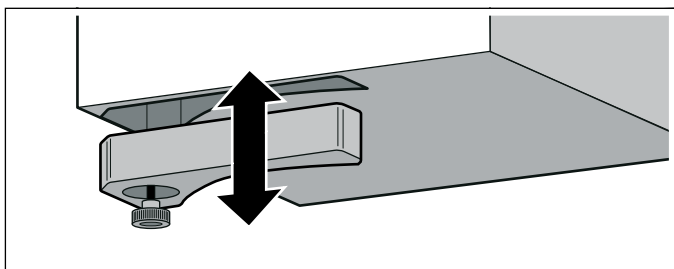
- Iemērciet metāla tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Tīriet metāla tauku filtru ar suku un pēc tam rūpīgi noskalojiet filtru.
- Ļaujiet ūdenim noplūst no metāla tauku filtra.

Trauku mazgājamajā mašīnā

- Nemazgājiet stipri piesātinātus metāla tauku filtrus kopā ar traukiem.
- Ievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā nenostiprinātu metāla tauku filtru. Neiespiediet metāla tauku filtru.
- Lai optimāli notīrītu metāla tauku filtru, ievietojiet to trauku mazgājamajā mašīnā guļus uz filtra puses.

Pārplūdes tvertnes tīrīšana

1. Ar abām rokām noskrūvējiet pārplūdes tvertni.
Norādījums: Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.
3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājiet mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā, pirms tam no tvertnes izskrūvējot skrūvi.
4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.

Norādījumi

- Pārļecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts. Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet metāla tauku filtru.
- Ja ierīcē no augšas iekļūst šķidrums, tas sakrājas pārplūdes tvertnē. Noskrūvējiet un iztukšojiet pārplūdes tvertni.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc deg simbols "Bērnu drošības funkcija"?

Ir aktivizēta bērnu drošības funkcija.
Informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → "Bērnu aizsardzības sistēma".

Kāpēc mirgo indikatori, un ir dzirdams signāls?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus no vadības paneļa.
Par skaņas signāla deaktivizēšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Kāpēc nevar aktivizēt gatavošanas palīga funkcijas?

Ir sasniegts ierīces maksimālais jaudas patēriņš, vai ir aktivizēta funkcija "PowerManager". Izslēdziet vai samaziniet aktīvajām gatavošanas zonām iestatīto jaudas līmeni.
Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → "Gatavošanas palīga funkcijas".

Ventilācija neieslēdzas, lai gan ir iestatīta automātiskā startēšana.

Izslēdziet ventilāciju manuāli vai pārbaudiet automātiskās startēšanas konfigurāciju. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Sensorvadības režīmā ventilācija darbojas pārāk intensīvi vai pārāk vāji.

Nav pareizi konfigurēta ventilācijas sensora jutība.
Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Ventilācija turpina darboties, lai gan visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Izslēdziet ventilāciju manuāli.
Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → "Ierīces lietošana".

Ventilācija ieslēdzas, lai gan ierīce ir izslēgta.

Ir atlasīts iestatījums: paildzinātas darbības funkcija ar sensorvadību.
Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Gaisa vilkme ir pārāk vāja.

Pārļiecinieties, vai metāla tauku filtrs ir tīrs.
Par filtra tīrīšanu un nomaiņu lasiet nodaļā → "Mazgāšana".

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

Svilpieni

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

Krakšķēšana

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

Trokšņi

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

Sildvirsmas 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 sildvirsmas?

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

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

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

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

Pārbaudiet, 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 lielākās jaudas gatavošanas līmenis?

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

Pārbaudiet, 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 tīrīt indukcijas sildvirsmu?

Lai panāktu optimālu rezultātu, ieteicams izmantot īpašus stiklkeramikas virsmām paredzētus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus (koncentrātus) vai beršanai paredzētas drānas.

Par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Skapī zem sildvirsmas ir ūdens.

Pārbaudiet, vai pārplūdes tvertne nav pilna.

Par pārplūdes tvertnes tīrīšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Kādos laika intervālos ir jātīra pārplūdes tvertne?

Pārplūdes tvertne ir jātīra bieži.

Par pārplūdes tvertnes tīrīšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Kādos laika intervālos ir jātīra metāla tauku filtrs?

Metāla tauku filtrs ir jātīra bieži.

Par filtra tīrīšanu un kopšanu lasiet 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	Ir pārtraukta elektroapgāde. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektroapgāde. Pārļiecinieties, vai ierīce ir pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. Ja traucējumu neizdodas novērst, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Gatavošanas zonu indikatoru sadaļā mirgo rādījums — .	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums.	Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F	Aktīvās ogles filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir iztīrīts vai nomainīts.	Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Mazgāšana".
F2 / E8207 / E70 15	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un ir izslēgta atbilstošā gatavošanas zona.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4 / E8208 / E70 15	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.	
FS + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā atrodas karsts trauks. Elektroniskā sistēma var pārkarst.	Noņemiet attiecīgo trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavot.
FS un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā atrodas karsts trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona ir izslēgta.	Noņemiet attiecīgo trauku. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas ziņojums ir nodziest, varat turpināt gatavot.
F1 / F6	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un ir izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F0	Nevar aktivizēt iestatījumu pārsūtišanas funkciju.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensoram. Varat turpināt gatavot, neizmantojot iestatījumu pārsūtišanas funkciju. Sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.	Ir aktivizēta automātiskās izslēgšanas drošības funkcija. Papildu informāciju skatiet nodaļā .
E70 10	Sildvirsmā nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensoram. Var turpināt gatavot bez savienojuma. Ja rādījums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
E8202	Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un gatavošanas zona ir izslēgta.	Uzgaidiet, līdz gatavošanas sensors būs pietiekami atdzisis, un vēlreiz aktivizējiet funkciju.
E8203	Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.	Ja neizmantojat temperatūras sensoru, noņemiet to no gatavošanas trauka un glabājiet tālu no citām gatavošanas zonām vai siltuma avotiem. Ieslēdziet gatavošanas zonas.
E8204	Gatavošanas sensora baterija ir gandrīz izlādējusies.	Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Baterijas nomaiņa".
E8205	Ir pārtraukts savienojums ar gatavošanas sensoru.	Izslēdziet un pēc tam ieslēdziet funkciju.
E8206	Gatavošanas sensors ir bojāts.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.

Nenovietojiet uz vadības paneļa karstus traukus.

Rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nedeg gatavošanas sensora rādījums.	Gatavošanas sensors nereaģē, un rādījums nedeg.	Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → <i>"Baterijas nomaiņa"</i> . Ja problēma joprojām pastāv, 8–10 sekundes turiet nospiešu gatavošanas sensora simbolu, pēc tam vēlreiz savienojiet gatavošanas sensoru ar sildvirsmu. Papildu informāciju skatiet sadaļā → <i>"Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli"</i> . Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Sensora rādījums iemirgojas divas reizes.	Gatavošanas sensora baterija ir gandrīz izlādējusies. Nākamais gatavošanas process var tikt pārtraukts nolietotas baterijas dēļ.	Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → <i>"Baterijas nomaiņa"</i> .
Sensora rādījums iemirgojas trīs reizes.	Ir pārtraukts savienojums ar gatavošanas sensoru.	Turiet gatavošanas sensora simbolu nospiešu 8–10 sekundes, pēc tam vēlreiz savienojiet gatavošanas sensoru ar sildvirsmu. Papildu informāciju skatiet sadaļā → <i>"Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli"</i> .
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pievienota.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārliedziniet, vai sildvirsmas ir pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu.
DE	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet to. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Nenovietojiet uz vadības paneļa karstus traukus.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiešu 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.

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

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas centru, vienmēr norādiet ierīces produkta numuru (E Nr.) un izgatavošanas numuru (FD Nr.).

Datu plāksnīte ar attiecīgajiem numuriem atrodama:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas priekšējās daļas apakšā.

Produkta numurs (E Nr.) ir atrodams arī uz stiklkeramiskās sildvirsmas. Klientu apkalpošanas centra indeksu (KI) un izgatavošanas numuru (FD Nr.) varat skatīt, atverot pamatiestatījumus. Šo tēmu skatiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

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

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

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

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001510782

000127(01)