



**BOSCH**



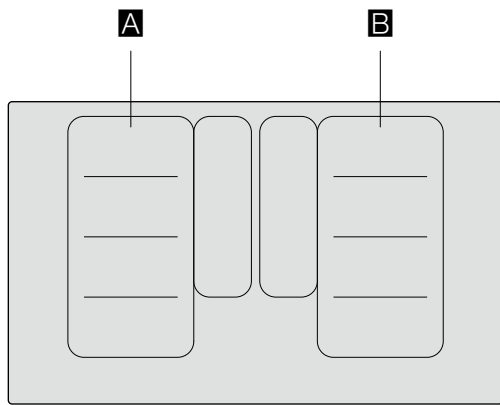
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Sildvirisma

PXY8..D...

**[lv]** Lietošanas instrukcija

Sildvirisma



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Satura rādītājs

	<b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Siltuma uzturēšanas funkcija</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .	<b>5</b>		ieslēgšana . . . . .	19
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>6</b>		Izslēgšana . . . . .	19
	Pārskats . . . . .	6		<b>Iestatījumu pārvešana</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>7</b>		Aktivizēšana . . . . .	20
	Padomi enerģijas taupīšanai . . . . .	7		<b>Gatavošanas palīga funkcijas</b> . . . . .	<b>21</b>
	Videi nekaitīga utilizācija . . . . .	7		Gatavošanas palīga funkciju veidi . . . . .	21
	<b>Gatavošana ar indukciju</b> . . . . .	<b>7</b>		Piemērots gatavošanas trauks . . . . .	22
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju . . . . .	7		Sensori un papildpiederumi . . . . .	22
	Trauki . . . . .	7		Funkcijas un gatavošanas līmeņi . . . . .	22
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>9</b>		Ieteiktie ēdieni . . . . .	26
	Vadības panelis . . . . .	9		Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai . . . . .	34
	Sildriņķi . . . . .	10		<b>Bezvadu temperatūras sensors</b> . . . . .	<b>36</b>
	Paliekošā siltuma indikators . . . . .	10		Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana . . . . .	36
	<b>Ierīces lietošana</b> . . . . .	<b>11</b>		Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli . . . . .	36
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	11		Tīrīšana . . . . .	37
	Sildriņķa iestatīšana . . . . .	11		Baterijas nomaīņa . . . . .	37
	Ieteikumi gatavošanai . . . . .	11		Atbilstības deklarācija . . . . .	38
	<b>Pielāgojamā gatavošanas zona</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>38</b>
	Padomi trauku lietošanai . . . . .	14		Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	38
	Divi atsevišķi sildriņķi . . . . .	14		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma . . . . .	38
	Viens sildriņķis . . . . .	14		<b>Tīrīšanas drošība</b> . . . . .	<b>39</b>
	<b>Funkcija „Move”</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Ierīces automātiskā izslēgšanās</b> . . . . .	<b>39</b>
	Aktivizēšana . . . . .	15		<b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>40</b>
	Izslēgšana . . . . .	15		Piekluve pamatiestatījumiem . . . . .	41
	<b>Zona „FlexPlus”</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Enerģijas patēriņa indikators</b> . . . . .	<b>42</b>
	Norādes par gatavošanas traukiem . . . . .	16		Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude . . . . .	42
	Aktivizēšana . . . . .	16		<b>“Power Manager”</b> . . . . .	<b>43</b>
	Izslēgšana . . . . .	16		<b>Mazgāšana</b> . . . . .	<b>43</b>
	<b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>17</b>		Sildvirsmas rāmis . . . . .	43
	Gatavošanas laika programmēšana . . . . .	17		Sildvirsmas rāmis . . . . .	43
	Virtuves taimeris . . . . .	17		<b>Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)</b> . . . . .	<b>44</b>
	Taimera funkcija . . . . .	18		<b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .	<b>46</b>
	<b>Funkcija „PowerBoost”</b> . . . . .	<b>18</b>		<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> . . . . .	<b>48</b>
	Ieslēgšana . . . . .	18		E numurs un FD numurs . . . . .	48
	Izslēgšana . . . . .	18			
	<b>Funkcija „ShortBoost”</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Lietošanas ieteikumi . . . . .	19			
	Ieslēgšana . . . . .	19			
	Izslēgšana . . . . .	19			



Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) un tiešsaistes veikalā: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)



## Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

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

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

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

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 – 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
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

### **Brīdinājums – Aplegumu risks!**

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

### **Brīdinājums – Strāvas triecienu 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 – Traucējumu risks!**

Šis sildvirsmas apakšā ir ventilators. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, papīru un salvetes. Tie var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu.

Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju jābūt vismaz 2 cm lielam attālumam.

### **Brīdinājums – 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!

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

### Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

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

## Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

### Padomi enerģijas taupīšanai

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

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

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

## Gatavošana ar indukciju

### Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

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

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

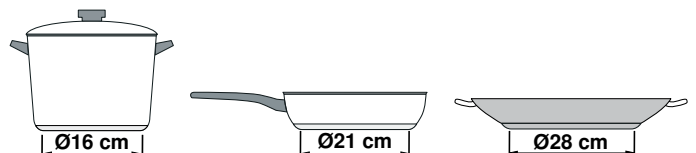
### Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

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

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



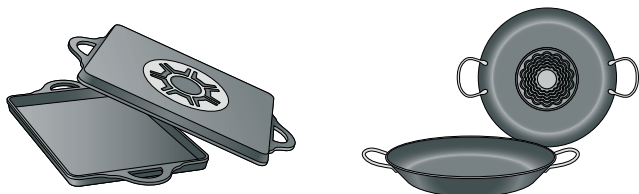
Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → "*Pielāgojamā gatavošanas zona*".



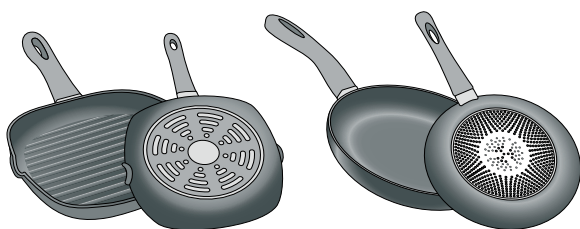
## lv Gatavošana ar indukciju

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

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



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



### Nepiemēroti trauki

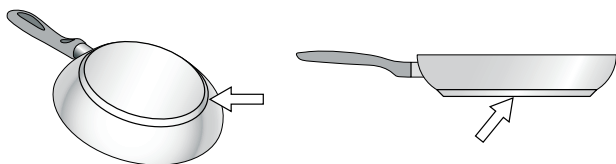
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

### 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, iemirgosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

### Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

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

### Trauku atpazīšana

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

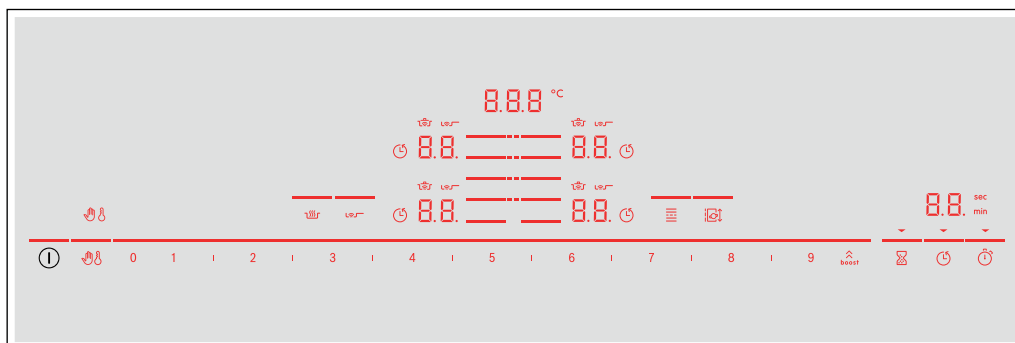














## Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

**Norādījums:** Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

### Vadības panelis



Vadības lauki	
	Galvenais slēdzis
	Sildriņķa izvēle
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Iestatījumu diapazons
	Funkcijas „PowerBoost” un „ShortBoost”
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Bērnu drošība
	Siltuma uzturēšanas funkcija
	Cepšanas sensors
	Pielāgojamā zona
	Funkcija „Move”
	Virtuves taimeris
	Taimeris
	Virtuves taimeris

Indikatori	
<b>0.0</b>	Darba stāvoklis
<b>1.9</b>	Gatavošanas līmeņi
<b>H/h</b>	Paliekošais siltums
<b>00</b>	Taimeris
<b>000°C</b>	Gatavošanas funkciju temperatūra
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Bērnu drošība
	Gatavošanas laika iestatīšana
<b>min/sec</b>	Taimera rādījumi
<b>b.</b>	Funkcija “Powerboost”
<b>Pb.</b>	Funkcija “ShorBoost”
	Gatavošanas funkcijas
	Cepšanas sensors
<b>:</b>	Gatavošanas zona “FlexPlus”
<b>t</b>	Iestatījumu pārņemšana
<b>Lo</b>	Siltuma saglabāšanas funkcija

### Vadības lauki




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

Kad pieskaras kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

### Norādījumi

- Attiecīgie vadības lauku simboli izgaismojas atbilstīgi to pieejamībai. Sildriņķu vai izvēlēto funkciju indikatori izgaismojas spilgtāk.
- Raugieties, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var ietekmēt darbību.
- 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".
	Gatavošanas zona „FlexPlus”	Gatavošanas zonas „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo gatavošanas zonu. Skat. sadaļu → "Zona „FlexPlus”".

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

### Paliekošā siltuma indikators

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

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

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

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



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


## Ierīces lietošana

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

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

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

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

#### Norādījumi

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

### Sildriņķa iestatīšana

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

Gatavošanas līmenis **1** = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis **9** = augstākais līmenis.



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

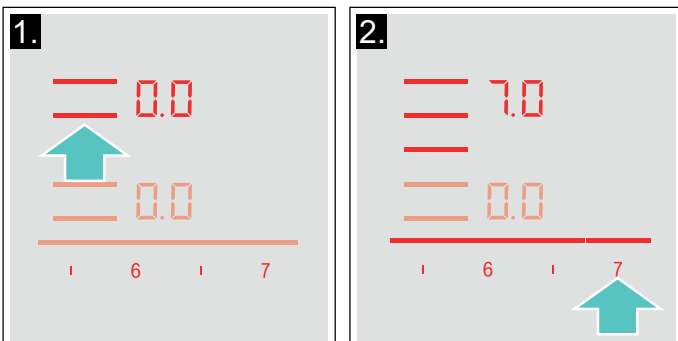
#### Norādījumi

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

### Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

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




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

### Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

### Sildriņķa izslēgšana

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

#### Norādījumi

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

### Ieteikumi gatavošanai

#### Ieteikumi

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

### Gatavošanas līmeņu tabula

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

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

\* Bez vāka

\*\* Vairākas reizes apgrozot

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

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

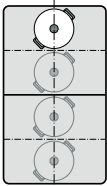
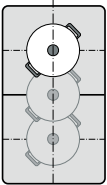
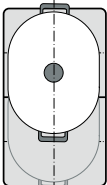
## Pielāgojamā gatavošanas zona

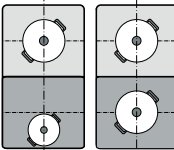
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

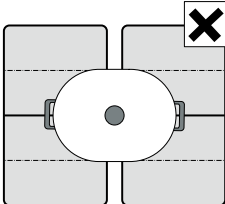
Sastāv no četriem induktoriem, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Ja tiek izmantota pielāgojamā gatavošanas zona, aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

### Padomi trauku lietošanai

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

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

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

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

### Divi atsevišķi sildriņķi

Pielāgojamo gatavošanas zonu var izmantot kā divus atsevišķus sildriņķus.

#### Ieslēgšana

Skatiet sadaļu → "Ierīces lietošana".


#### Viens sildriņķis

Visas gatavošanas zonas lietošana, apvienojot abus sildriņķus

#### Abu 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

Novietojiet jauno trauku pēc lieluma piemērotā vietā. Ierīce atpazīst, kad gatavošanas trauks ir uzlikts pareizi, un pēc tam nošķir gatavošanas zonas. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu un iestatījumu zonā iestatiet gatavošanas līmeni.

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

#### 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

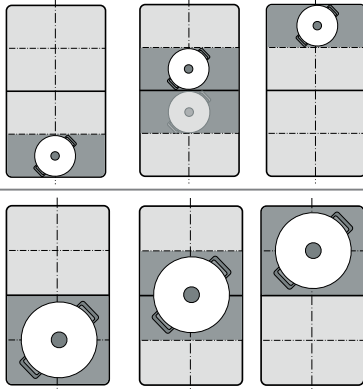
- Ja sildvirsmu izslēdz un vēlāk atkal ieslēdz, pielāgojamā gatavošanas zona tiek iestatīta kā divi neatkarīgi sildriņķi.
- Lai mainītu pielāgojamās gatavošanas zonas konfigurācijas iestatījumus, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".

## Funkcija „Move”

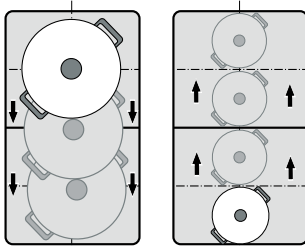
Ar šo funkciju tiek ieslēgta visa pielāgojamā zona, kas ir iedalīta trīs zonās ar iepriekš iestatītiem gatavošanas līmeņiem.

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

## Aktivizēšana

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



## Gatavošanas līmeņa maiņa

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


### Norādījumi

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

## Izslēgšana

Pieskarities simbolam . Indikators blakus simbolam  nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

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

## Zona „FlexPlus”

Sildvirsmā ir divas zonas „FlexPlus”, kas atrodas starp abām pielāgojamajām zonām un darbojas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo zonu. Tāpēc iespējams izmantot lielākus gatavošanas traukus un sasniegt labāku rezultātu gatavojot.

Katra no zonām „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo zonu. Tās nav iespējams ieslēgt atsevišķi.

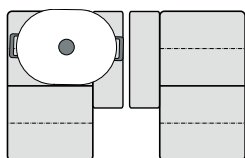
### Norādes par gatavošanas traukiem

Lai siltumu labāk vadītu un sadalītu, trauku ieteicams uzlikt centrēti.

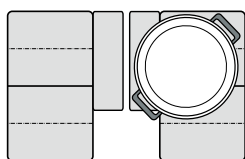
Traukam jānosedz sānu sildriņķis un zona „FlexPlus”.

Atbilstīgi gatavošanas trauka izmēram iespējams ieslēgt pielāgojamo zonu kā divus neatkarīgus sildriņķus vai vienu sildriņķi.

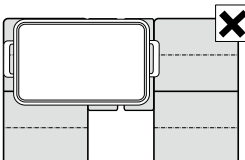
#### Trauka uzlikšana



Garens gatavošanas trauks:  
Pielāgojamā gatavošanas zona kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas vai viena gatavošanas zona.



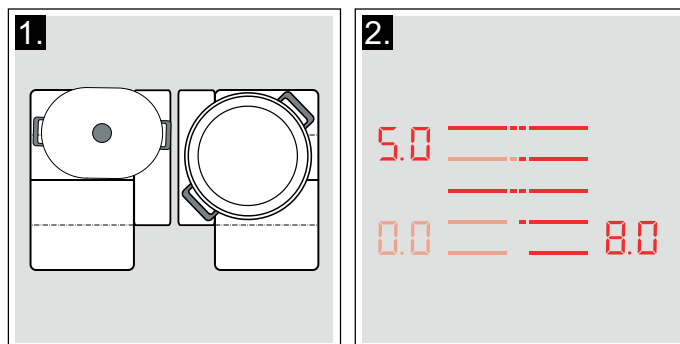
Liels, apaļš gatavošanas trauks:  
Pielāgojamā gatavošanas zona kā viena gatavošanas zona.



Trauks nedrīkst vienlaikus pārklāt abas „FlexPlus” gatavošanas zonas.

### Aktivizēšana

1. Novietojiet trauku uz sildriņķa un raugieties, lai tas nosegtu zonu „FlexPlus”.
2. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni. Sildriņķa un zonas „FlexPlus” indikatori izgaismojas.



Zona „FlexPlus” ir ieslēgta.

### Izslēgšana

Noņemiet trauku no sildriņķa. Indikatori nodziest.

Zona „FlexPlus” ir izslēgta.



## Laika funkcijas





Sildvirsmā pieejami trīs taimera iestatījumi.

- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

### Gatavošanas laika programmēšana

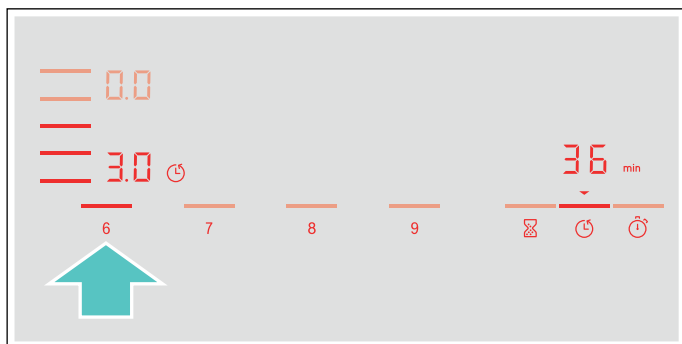
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.


#### 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 apklusst skaņas signāls.

### Norādījumi

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

### Virtuves taimeris


Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

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


#### Iestatīšana

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



### Laika maiņa vai atiestate


Pieskarieties simbolam .

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

Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

### Pēc iestatītā laika beigām

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

Kad pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

### Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaiti.


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

### Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .

Sākas laika atskaite.


### Izslēgšana

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

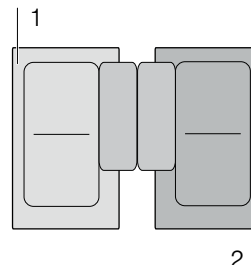
Kad vēlreiz pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

## Funkcija „PowerBoost”



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

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




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

### Ieslēgšana

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

Funkcija ir ieslēgta.

### Izslēgšana

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

Funkcija ir izslēgta.

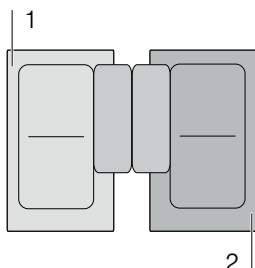
**Norādījums:** Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

## Funkcija „ShortBoost”

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

Pēc funkcijas deaktivizēšanas izvēlieties ēdienam piemērotu gatavošanas līmeni.

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




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

### Lietošanas ieteikumi


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

### Ieslēgšana

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

Funkcija ir ieslēgta.

### Izslēgšana

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


Funkcija ir izslēgta.

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

## Siltuma uzturēšanas funkcija

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


### Ieslēgšana

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

Izgaismojas indikators **L o**.

Funkcija ir ieslēgta.

### Izslēgšana

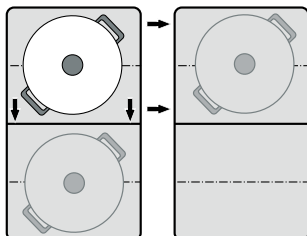
1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators **L o** nodziest. Sildriņķis izslēdzas, un redzams paliekošā siltuma indikators.

Funkcija ir izslēgta.

## Iestatījumu pārvešana

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

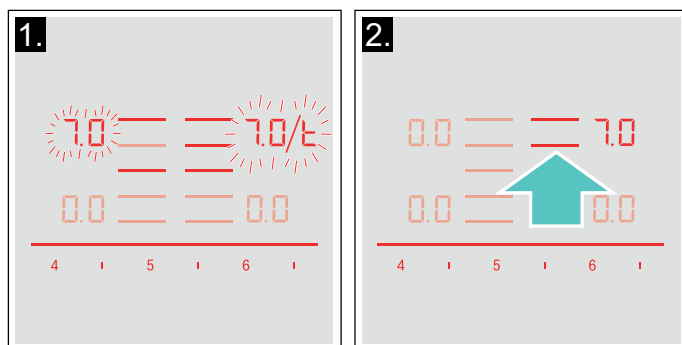
Lai pārnestu iestatījumus, trauku no ieslēgtā sildriņķa pārvietojiet uz citu sildriņķi.



**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 labās 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 nepārvārsīsies katla malām.

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

Gatavošanas funkcijas pieejamas visiem sildriņķiem, ja ir temperatūras sensors.






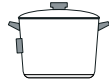



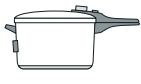

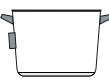

Šajā sadaļā varat lasīt vispārīgu informāciju par:

- 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
<b>Cepšanas sensors</b>				
Sautēšana/cepšana ar nedaudz taukvielām	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Gatavošanas funkcijas</b>				
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 uzkaršēšana 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.

Lai lietotu gatavošanas funkcijas, izmantojiet tik augstu gatavošanas trauku, lai nepieciešamais ūdens daudzums būtu virs bezvadu gatavošanas sensora silikona uzlīmes.

Ir pieejamas pannas, kas ir optimāli piemērotas cepšanas sensora funkcijas izmantošanai. Tās varat iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā nodaļā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē. Norādiet attiecīgo atsaucē numuru:

- HEZ390210 Panna ar diametru 15 cm.
- HEZ390220 Panna ar diametru 19 cm.
- HEZ390230 Panna ar diametru 21 cm.
- HEZ390250 Panna ar diametru 28 cm. Ieteicams lietot tikai uz "FlexPlus" gatavošanas zonas.
- HEZ390512 Tepanjaki. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.
- HEZ390522 Grilpanna. Ieteicams lietot 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 sasniegto 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 uzkarusī 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.

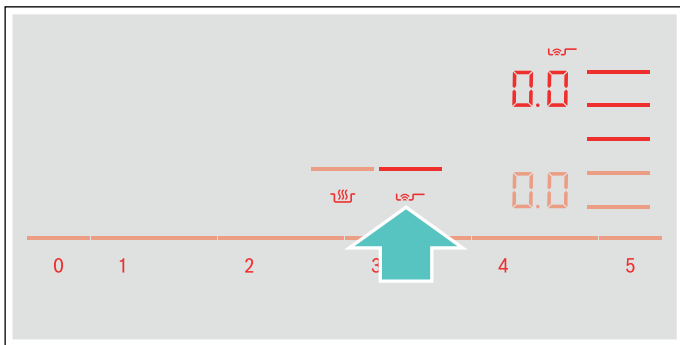
## Temperatūras līmeņi

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

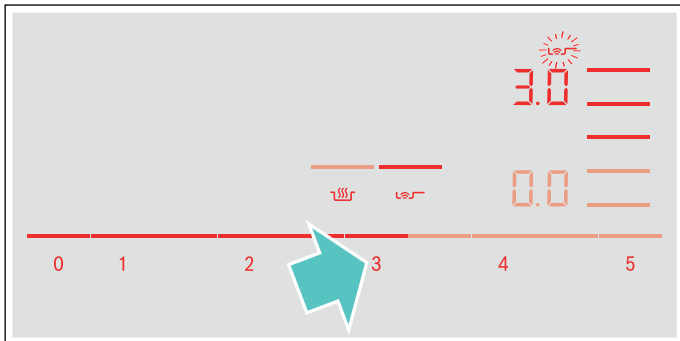
## Iestatīšana

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


- Izvēlieties sildriņķi. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa displejā redzams .



- 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.

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

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

## Cepšanas sensora izslēgšana

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

## Gatavošanas funkcijas

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

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem.

## Priekšrocība

- 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 mērču 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 saglabāiet 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 <b>4</b>
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

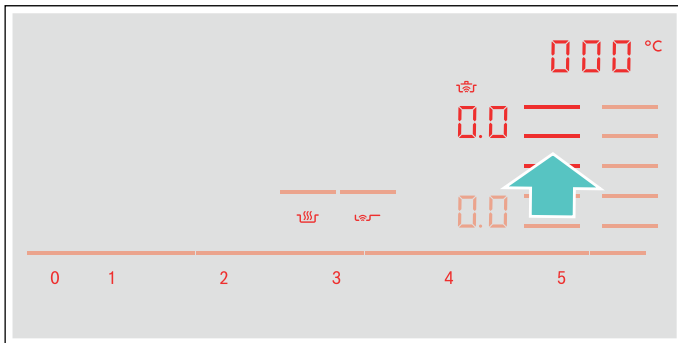
**Norādījums:** 3. temperatūras līmenis/100 °C ir pietiekams efektīvai vārīšanai arī tad, ja ūdens vārīšanās laikā stipri neburbuļo. Taču vārīšanās temperatūru var mainīt. Ja vēlaties, lai ūdens tiktu uzvārīts lielākā temperatūrā, varat izvēlēties zemāku augstuma līmeni.



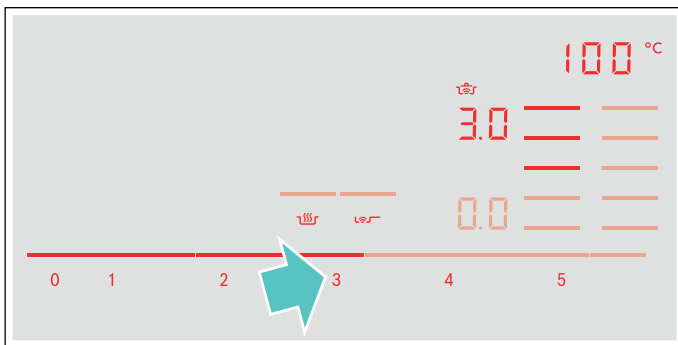
## Iestatīšana

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 **0.0**. Sildriņķis izslēdzas un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.
























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

## Ieteiktie ēdieni

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

Gatavošanas palīga funkcijas:

	Pannu cepšanas sensori
	Gatavošanas sensors

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
<b>Cepšana nelielā eļļas daudzumā</b>			
Šnicele, bez panējuma <sup>1</sup>		4	6 - 10
Šnicele, panēta <sup>1</sup>		4	6 - 10
Fileja <sup>2</sup>		4	6 - 10
Karbonādes <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Vīnes šnicele <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieža) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Sloksnītēs sagriezta gaļa <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gross <sup>3</sup>		4	7 - 12
Speķis <sup>1</sup>		2	5 - 8
Maltā gaļa <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburgera gaļa (1,5 cm bieža) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezas) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Pildītas kotletes <sup>1</sup>		3	10 - 20
Cepamdesas <sup>1</sup>		3	8 - 20
Desiņas, jēlas <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā</b>			
Desiņas <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Vārīšana</b>			
Gaļas klimpas <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Zupas vistas gaļa <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Liellopa gurna gabals <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Agrieziet vairākas reizes.





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

<sup>3</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>4</sup> Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

<sup>5</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

<sup>6</sup> Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
<b>Gatavošana ātrvārišanas katlā</b>			
Zupas vistas gaļa <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Liellopa gurna gabals <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Fritēšana lielā eļļas daudzumā</b>			
Vistas gab. cepšana taukvielās <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Gaļas klimpu fritēšana <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Apgriezt vairākas reizes.









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

<sup>3</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>4</sup> Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

<sup>5</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.









<sup>6</sup> Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

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

<sup>1</sup> Apgriezt vairākas reizes.

<sup>2</sup> Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

<sup>3</sup> 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.)
<b>Cepšana nelielā eļļas daudzumā</b>			
Vēršacis sviestā <sup>1</sup>		2	2-6
Vēršacis <sup>2</sup>		4	2-6
Olu kultenis <sup>3</sup>		2	4-9
Omlete <sup>4</sup>		2	3-6
Plānās pankūkas <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Olā apcepta maize <sup>4</sup>		3	4-8
Keizara omlete <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Vārīšana</b>			
Vārītas olas <sup>5</sup>		3-100 °C	5-10











<sup>1</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un ēdienu.

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

<sup>3</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>4</sup> Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>5</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

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
















<sup>1</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>2</sup> Apgrieziet vairākas reizes.

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

<sup>4</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

<sup>5</sup> Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

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









<sup>1</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>2</sup> Apgrīziet vairākas reizes.

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

<sup>4</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

<sup>5</sup> Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
<b>Cepšana nelielā eļļas daudzumā</b>			
Cepti kartupeļi ar mizu <sup>1</sup>		5	6 - 12
Fritēti kartupeļi (no svaigiem kartupeļiem) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Kartupeļu pankūkas <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums <sup>3</sup>		2	50 - 55
Apbrūnināti vārītie kartupeļi <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā</b>			
Kartupeļu klimpu gatavošana <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Vārīšana</b>			
Kartupeļu vārīšana <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Gatavošana ātrvārīšanas katlā</b>			
Kartupeļi ātrvārīšanas katlā <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20







<sup>1</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>2</sup> Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>3</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.

<sup>4</sup> Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.





<sup>5</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

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

<sup>1</sup> Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.






<sup>2</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>3</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.








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

<sup>1</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>2</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

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

















<sup>1</sup> Regulāri jāapmaisa.

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

<sup>1</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>2</sup> Pārtika jāpievieno sākumā.

<sup>3</sup> 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.)
<b>Cepšana nelielā eļļas daudzumā</b>			
Šnicele <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Putna krūtiņa <sup>1</sup>		4	10 - 30
Vistas gaļas nageti <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gross <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebabs <sup>2</sup>		4	10 - 15
Zivs fileja, bez panējuma <sup>1</sup>		3	10 - 20
Panēta zivs fileja <sup>1</sup>		3	10 - 20
Zivju pirkstiņi <sup>1</sup>		4	8 - 12
Fritētu kartupeļu cepšana <sup>2</sup>		5	4 - 6
Pannā gatavojami ēdieni <sup>2</sup>		3	6 - 10
Dārzeņu rullīši <sup>1</sup>		4	10 - 30
Kamambērs <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Siltuma saglabāšana, uzsildīšana</b>			
Dārzeņu krējuma mērcē <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Vārīšana</b>			
Zaļās pupiņas, sasaldētas <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Fritēšana lielā eļļas daudzumā</b>			
Kartupeļu fritēšana <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

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

<sup>2</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>3</sup> Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

<sup>4</sup> Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.



Citi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
<b>Cepšana nelielā eļļas daudzumā</b>			
Kamambērs <sup>1</sup>		3	7 - 10
Maizes grauzdiņi <sup>2</sup>		3	6 - 10
Sausi gatavie ēdieni <sup>3</sup>		1	5 - 10
Mandeļu grauzdēšana <sup>4</sup>		4	3 - 15
Riekstu grauzdēšana <sup>4</sup>		4	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Siltuma saglabāšana, uzsildīšana</b>			
Gulašzupas uzsildīšana <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Karstvīna uzsildīšana <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā</b>			
Piena uzkaršēšana <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

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

<sup>2</sup> Regulāri jāapmaisa.

<sup>3</sup> Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet ēdienu.

<sup>5</sup> 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 pārneši.

### 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 pārnei, apcepšanas un apbrūnināšanas laikā saglabājas pārtikas produktu struktūra, krāsa un sulīgums.

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

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

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

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
























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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 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:

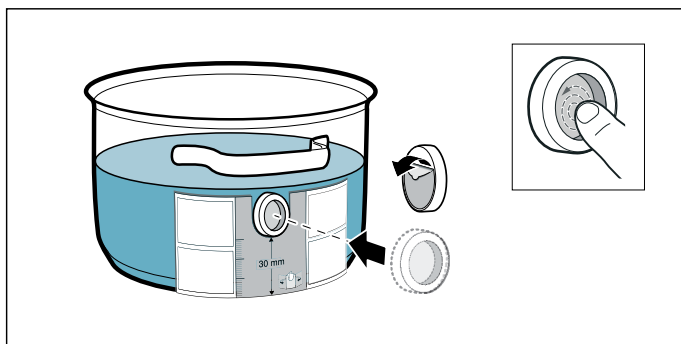
00577921	5 silikona uzlīmju komplekts
HEZ39050	Gatavošanas sensors un 5 silikona uzlīmju komplekts

### 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.

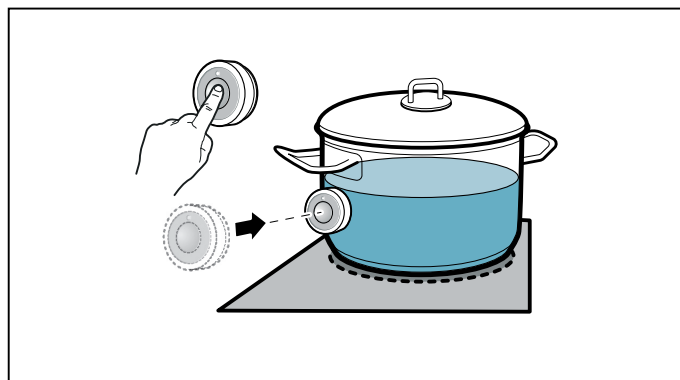
Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā nelietojiet un netīriet katlu.

### Norādījumi

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

### Bezvadu temperatūras sensora piestiprināšana

Pilnībā ievietojiet temperatūras sensoru silikona stiprinājumā.



### Norādījumi

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

### Rezultāts

<b>0</b>	Savienojums bez kļūdas
<b>1</b>	Kļūdainais savienojums: pārraides kļūdas dēļ.
<b>2</b>	Kļūdainais savienojums: temperatūras sensora kļūdas dēļ.

- Tiklīdz temperatūras sensors bez kļūdas ir savienojies ar vadības paneli, ir pieejamas gatavošanas funkcijas.
- Kļūdainis 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 kļūdainis pārraides kļūdas dēļ, pievienojiet vēlreiz. Ja savienojums joprojām ir kļūdainis **!**, sazinieties ar tehnisko klientu apkalpošanas dienestu.

### Bezvadu temperatūras sensora atiestatīšana

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

### 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

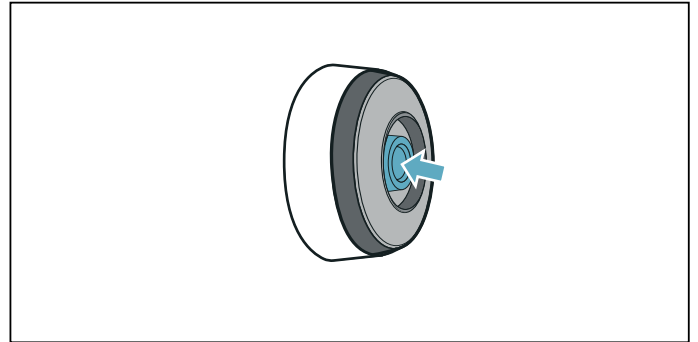
Pirms uzlikt uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

**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

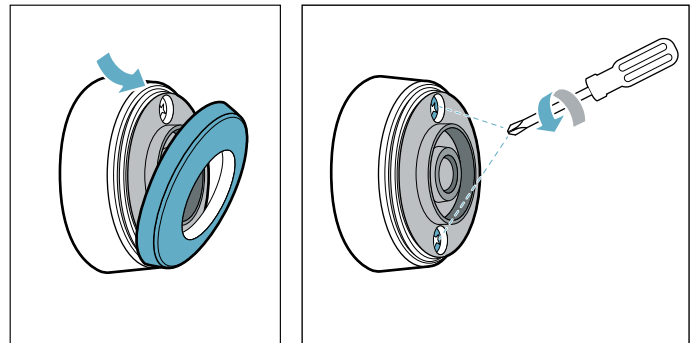
- Neizmantojiet tādus skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņa un abrazīva birste vai tīrīšanas pieniņš.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

### Baterijas nomaiņa

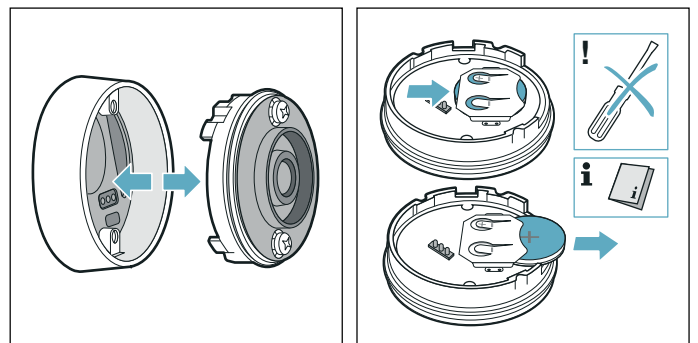
Ja pēc simbola nospiešanas bezvadu temperatūras sensors neiedegas, baterija ir izlādējusies.

Baterijas maiņa

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

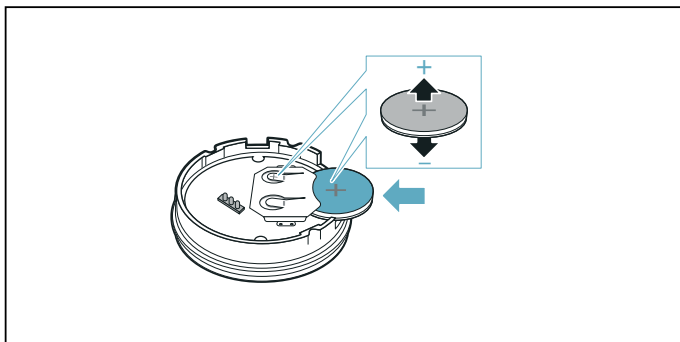


2. Atveriet temperatūras sensora vāciņu. Izņemiet bateriju no korpusa apakšdaļas un ielieciet jaunu bateriju (raugiet, lai baterijas poli būtu vērsti pareizā virzienā).

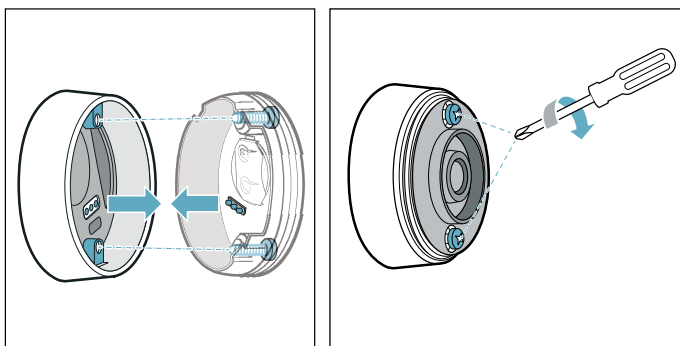


### Uzmanību!

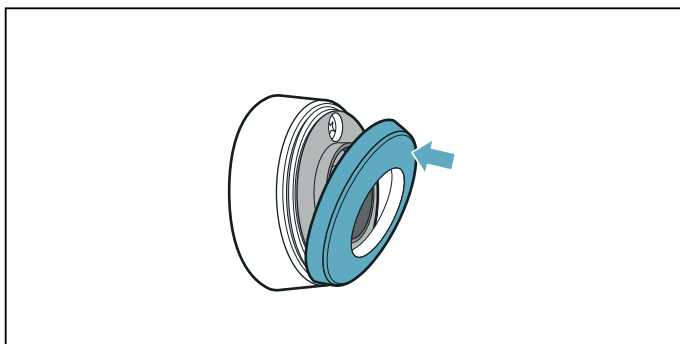
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties baterijas spaiļu kontaktiem.



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](http://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 sildvirsmā ir ieslēgta, 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 sildvirsmā ir bloķēta 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	<b>Bērnu drošības funkcija</b> 0 Manuāli.* 1 Automātiski. 2 Funkcija deaktivizēta.
c 2	<b>Signāltoni</b> 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	<b>Enerģijas patēriņa rādīšana</b> 0 Izslēgts.* 1 Ieslēgts.
c 4	<b>Iestatījums atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa</b> 1-2 Samazināšana 3 Pamatiestatījums 4-9 Paplašinājums
c 5	<b>Gatavošanas laika automātiska programmēšana</b> 00 Izslēgta.* 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	<b>Taimera signāla laiks</b> 1 10 sekundes.* 2 30 sekundes 3 1 minūte.
c 7	<b>Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana</b> <b>Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</b> 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	<b>Mainīt iepriekš iestatītos jaudas līmeņus “Move” funkcijai</b> -9 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis priekšējai gatavošanas zonai. -5 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis vidējai gatavošanas zonai. -1. Iepriekš iestatītais jaudas līmenis aizmugurējai gatavošanas zonai.




<b>c 12</b>	<b>Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude</b>
0	Nav piemērots
1	Nav optimāls
2	Piemērots
<b>c 13</b>	<b>Konfigurēt pielāgojamās gatavošanas zonas ieslēgšanu</b>
0	Kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.*
1	Kā viena gatavošanas zona.
<b>c 14</b>	<b>Savienojiet bezvadu gatavošanas sensoru ar sildvirsmu.</b>
0	Savienojums bez kļūdas
1	Kļūdain savienojums: pārraides kļūdas dēļ.
2	Kļūdain savienojums: gatavošanas sensora kļūdas dēļ.
<b>c 0</b>	<b>Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana</b>
0	Individuāli iestatījumi.*
1	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

\*Rūpnīcas iestatījums


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

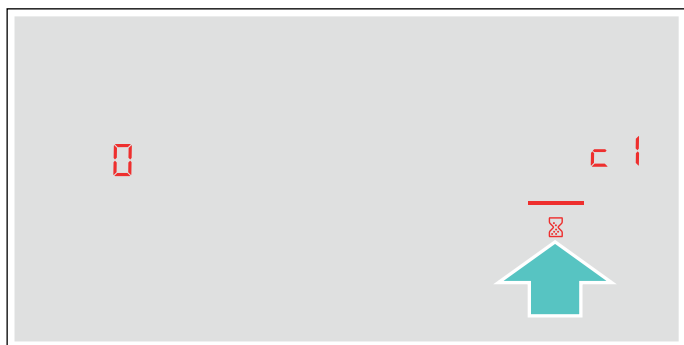
## Piekļuve pamatiestatījumiem


Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

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


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.

## Enerģijas patēriņa indikators

Šī funkcija norāda pēdējās gatavošanas reizes kopējo enerģijas patēriņu šai sildvirsmai.

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

Rādījuma precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā

→ "Pamatiestatījumi"

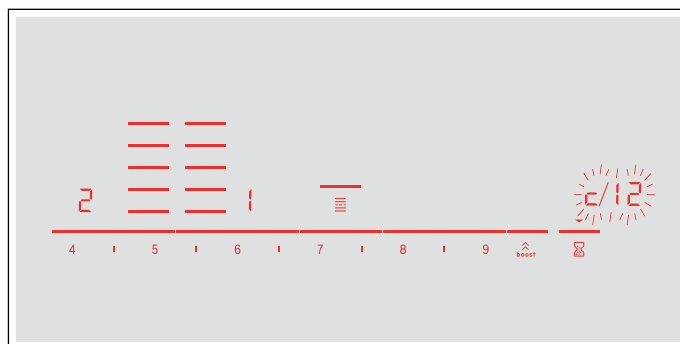
## Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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

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

1. Novietojiet 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

- |          |   |
|----------|---|
| <b>0</b> | Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*                    |
| <b>!</b> | Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.* |
| <b>2</b> | Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.     |

\* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.

Lai atkal ieslēgtu funkciju, pieskarieties sildriņķa iestatījumu zonai.

### Norādījumi

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

## “Power Manager”

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmas 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, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

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

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

## Mazgāšana

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

### Sildvirsmas

#### Tīrīšana

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

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

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

Nedrīkst izmantot:

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

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

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

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

#### Traipu veidi

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

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

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

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

### Sildvirsmas rāmis

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

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

## Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

### Lietojums

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

Bērnu drošības funkcija ir aktivizēta.

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

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

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

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

#### Kāpēc nevar aktivizēt gatavošanas palīga funkcijas?

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

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

### Trokšņi

#### Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

#### Iespējamie trokšņi

##### Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

##### Svilpieni

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

##### Krakšķēšana

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

##### Spalgi svilpieni

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

##### Ventilatora trokšņi

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

**Gatavošanas trauki****Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmi?**

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

**Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?**

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

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

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

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

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

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

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

Pārliedzinieties, 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 sildvirsmi?**

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

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

## 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
Neviens no šiem	Elektroapgāde ir pārtraukta.  Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.  Elektronikas darbība ir traucēta.	Izmantojot citu elektrisku ierīci, pārbaudiet, vai elektrotīklā nav īssavienojuma.  Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.  Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators  .	Elektronikas darbība ir traucēta.	Lai apstiprinātu traucējumu, vadības paneli uz īsu brīdi aizsedziet ar roku.
<b>F2/E8207</b>	Elektronika ir pārkaršusi un izslēgusi attiecīgo sildriņķi.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
<b>F4/E8208</b>	Elektronika ir pārkaršusi un izslēgusi visus sildriņķus.	
<b>F5</b> + gatavošanas līmenis un signāls	Uz vadības paneļa ir karsts gatavošanas trauks. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavošanu.
<b>F5</b> un signāls	Uz vadības paneļa ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad kļūdas ziņojums ir nodzisis, var turpināt gatavošanu.
<b>F1/F6</b>	Sildriņķis ir pārkaršis, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Uzgaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un no jauna ieslēdziet sildriņķi.
<b>F0</b>	Iestatījumu pārneses funkcija nedarbojas.	Pārbaudiet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkurai vadības virsmai. Var turpināt gatavot kā parasti bez iestatījumu pārneses funkcijas. Saizieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
<b>F9</b>	Gatavošanas zonu „FlexPlus” nevar ieslēgt.	Pārbaudiet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkurai vadības virsmai. Uz pārējiem sildriņķiem var turpināt gatavot kā parasti. Saizieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
<b>F8</b>	Sildriņķis ilgāku laiku ir darbojies bez pārtraukuma.	Aktivizējusies automātiskā izslēgšanās. Skatiet sadaļu .
<b>E8202</b>	Temperatūras sensors ir pārkaršis, tāpēc ir izslēgts sildriņķis.	Pagaidiet, līdz temperatūras sensors ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet funkciju atkārtoti.
<b>E8203</b>	Temperatūras sensors ir pārkaršis, tāpēc ir izslēgti visi sildriņķi.	Kad temperatūras sensors netiek izmantots, noņemiet to no gatavošanas trauka un glabājiet atstātus no pārējiem sildriņķiem vai siltuma avotiem. Atkārtoti ieslēdziet sildriņķus.
<b>E8204</b>	Temperatūras sensora baterija ir gandrīz tukša.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomainīšana"</i>
<b>E8205</b>	Bezvadu savienojums ar temperatūras sensoru ir pārtrūcis.	Izslēdziet un atkārtoti ieslēdziet funkciju.
<b>E8206</b>	Temperatūras sensors ir bojāts.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Nespīd temperatūras sensora indikators.	Temperatūras sensors nereaģē, un indikators nespīd.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomainīšana"</i> Ja problēma nav novērsta, 8-10 sekundes turiet nospiestu temperatūras sensora simbolu, pēc tam atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu. Skatiet sadaļu → <i>"Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli"</i> Ja problēma nav novērsta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.

Nenovietojiet uz vadības paneļa karstus traukus.

Rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
Sensora indikators divreiz nomirgo.	Temperatūras sensora baterija ir gandrīz tukša. Nākamā gatavošanas reize var tikt pārtraukta tukšas baterijas dēļ.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → "Baterijas nomaiņa"
Sensora indikators trīsreiz nomirgo.	Bezvadu savienojums ar temperatūras sensoru ir pārtrūcis.	Temperatūras sensora simbolu turiet nospiestu 8-10 sekundes, tad atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu. Skatiet sadaļu → "Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
<i>U400</i>	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgta.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.
<i>dE</i>	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Nākamajās 3 minūtēs pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Nenovietojiet uz vadības paneļa karstus traukus.

### Norādījumi

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

## Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

### E numurs un FD numurs

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

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšējā daļā.

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

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

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

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



## Pārbaudes ēdieni

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

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

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

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

\* Recepte atbilstoši DIN 44550

\*\* Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

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

\* Recepte atbilstoši DIN 44550

\*\* Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001558387

000427(00)