



BOSCH



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

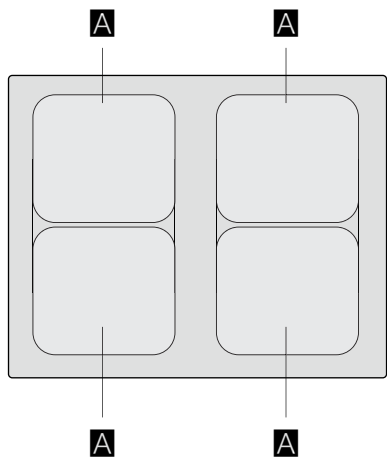
Hob

PVQ...F1..

[It] Naudojimo instrukcija
[lv] Lietošanas instrukcija

Kaitlentė
Sildvirsmā

3
33



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Funkcija „PowerBoost“	18
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Ijungimas	18
	Galimos gedimų priežastys	7		Išjungimas	18
	Aplinkosauga	7		Apsauga nuo vaikų	19
	Energijos taupymo patarimai	7		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	19
	Ekologiškas utilizavimas	7		Automatinė apsauga nuo vaikų	19
	Indukcinis virimas	8		Apsauga valant	19
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	8		Automatinis apsauginis išjungimas	19
	Indai	8		Automatinis apsauginis išjungimas	19
	Susipažinkite su prietaisu	9		Pagrindiniai nustatymai	20
	Jūsų naujasis prietaisas	9		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	21
	Specialieji priedai	9		Energijos sąnaudų rodmuo	22
	Valdymo skydelis	10		Maisto ruošimo indo bandymas	22
	Kaitvietės	10		Galios valdiklis	23
	Liekamosios šilumos indikatorius	10		Valymas	23
	Darbo režimai	11		Valymo priemonės	23
	Oro ištraukimo režimas	11		Valomi komponentai	24
	Recirkuliacijos režimas	11		Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)	24
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	11		Kaitlentė	24
	Darbo režimo nustatymas	11		Ventiliatorius	25
	Prietaiso valdymas	12		Perpildos indelio valymas	26
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	12		Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	27
	Kaitvietės nustatymas	12		Ką daryti atsiradus sutrikimams?	29
	Maisto ruošimo rekomendacijos	13		Klientų aptarnavimo tarnyba	30
	Rankinis ventiliatoriaus valdymas	15		Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.)	30
	Intensyvumo pakopa	15		Bandomieji patiekalai	31
	Automatinė paleistis	15			
	Inercinio veikimo funkcija	15			
	Kombinuotosios zonos funkcija	16			
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	16			
	Ijungimas	16			
	Išjungimas	16			
	Perkėlimo („Move“) funkcija	16			
	Indų naudojimo patarimai	16			
	Ijungimas	17			
	Išjungimas	17			
	Laiko funkcijos	17			
	Ruošimo laiko programavimas	17			
	Virtuvinis laikmatis	18			

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

Negali būti siurbiamos pavojingos arba sprogios medžiagos ir garai.

Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

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

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

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

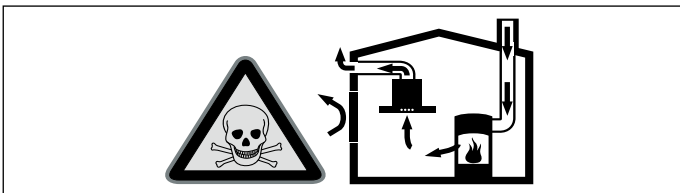
⚠ Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

Pakuotė pavojinga vaikams. Niekomet neleiskite žaisti vaikams su pakuotės medžiagomis.

⚠ Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Galima apsinuodyti atgal įsiurbiamomis degimo dujomis.

Kai prietaisui įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiamas pakankamas oro kiekis.



Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimi kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai, degujį orą ima iš tos patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kaminius).

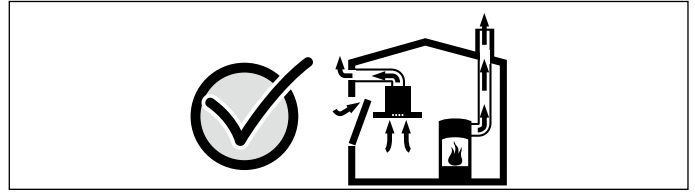
Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

- Dėl to visuomet būtina pasirūpinti, kad būtų tiekiamas pakankamai oro.
- Vien tik oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina ribinės vertės palaikymo.

Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židinytis, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingas oras gali papildomai patekti per neuždaromas angas, pvz., duris, langus per oro tiekimo ir išleidimo movą arba naudojant kitas technines priemones.

Išpučiamas oras neturi patekti nei į veikiančią dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, nei į patalpų, kuriose įrengti židiniai, vėdinimo angą.

Jei išpučiamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, reikia gauti atsakingo kaminkrėčio leidimą.



Bet kokių atveju, rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.

Jei garų surinktuvas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Gali užsiliepsnoti riebalų filtru esančios riebalų nuosėdos. Riebalų filtrą reguliariai valykite. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- Įjungus ventiliaciją gali užsidegti riebalų filtru esančios riebalų nuosėdos. Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degiųjų patiekalų). Prietaisą virš židinio, kūrenamo kietu kuru (pvz., malkomis ar anglimi), galima montuoti tik tuomet, jei įrengtas uždaras, nenuimamas dangtis. Negali būti žiežirbų.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš išimdami metalinį riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą palaukite, kol prietaisas atvės.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Pavojus pažeisti kietais ir aštriais daiktais. Stenkitės, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštrių daiktų.
- Pavojus pažeisti kaistant tuščiam maisto ruošimo indui. Niekada nepalikite kaisti tuščio maisto ruošimo indo.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Pavojus pažeisti aliuminio folija arba plastikiniais indeliais. Ant karštos kaitvietės niekada nedėkite aliuminio folijos ir plastikinių indelių. Nenaudokite kaitlentės apsauginės folijos.
- Paviršiaus pažeidimas, spalvos pakitimas ir dėmės dėl netinkamos valymo priemonės. Naudokite tik šio tipo kaitlentei tinkamas valymo priemones.
- Paviršiaus pažeidimas ir spalvos pakitimas trinantis puodui. Puodus ir keptuves ne stumkite, o pakelkite.
- Paviršiaus pažeidimas ir dėmės pridedus patiekalams. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
- Druska, cukrus ir smėlis gali pažeisti prietaiso paviršių. Kaitlentės nenaudokite kaip darbastalio ir nestatykite ant jos daiktų.
- Paviršiaus pažeidimas dėl šiurkštaus indo dugno. Prieš naudodami patikrinkite maisto ruošimo indą.
- Druska, cukrus ir daug cukraus sudėtyje turintys patiekalai gali pažeisti paviršių arba jį įskelti. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkosauga

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

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam maisto ruošimo indui visada naudokite tinkamą dangtį. Jei gaminsite neuždengę dangčio, suvartosite daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį. Tada galėsite pažiūrėti į indo vidų nenukeldami dangčio.
- Naudokite indus lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Turėkite omenyje, kad indų gamintojai dažniausiai nurodo indo viršaus skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei dugno skersmuo.
- Mažesniems kiekiams naudokite mažesnius maisto ruošimo indus. Dideliam, bet nedaug pripildytam maisto ruošimo indui reikia daug energijos.
- Patiekalus gaminkite nedideliame vandens kiekyje. Tuomet bus taupoma energija, o daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą. Kitaip švaistysite energiją.
- Ruošdami maistą pasirūpinkite pakankamu oro tiekimu, kad ventiliacija veiktų efektyviai ir tyliai.
- Ventilatoriaus galios pakopą pasirinkite atsižvelgdami į garų kiekį. Didesnį intensyvumą pakopą naudokite tik tuomet, kai tikrai reikia. Mažesnei galios pakopai reikia mažiau energijos.
- Jei ruošiant maistą susidaro daugiau garų, laiku perjunkite didesnę ventilatoriaus galios pakopą. Dideliam maisto ruošimo garų kiekiui pasklidus virtuvėje, ventiliacija turės veikti ilgiau.
- Išjunkite prietaisą, kai jo nebenaudojate.
- Kad ventiliatorius veiktų veiksmingai ir būtų galima išvengti gaisro, dažniau valykite arba pakeiskite filtrą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

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

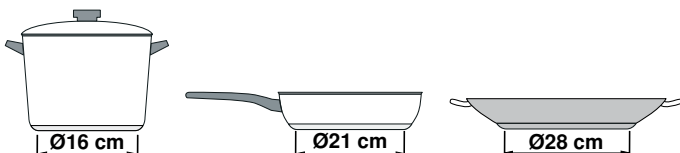
Indai

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

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

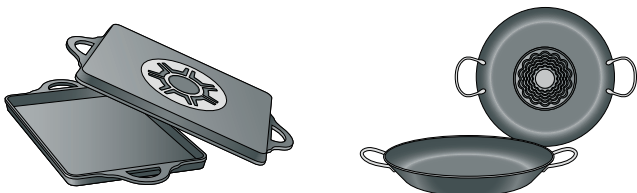
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukcinėi funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

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

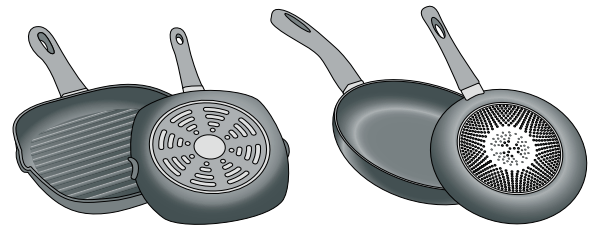


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



Netinkami indai

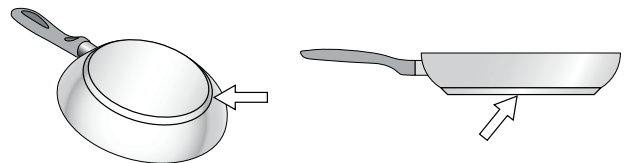
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

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

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



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

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

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

Puodo atpažinimas

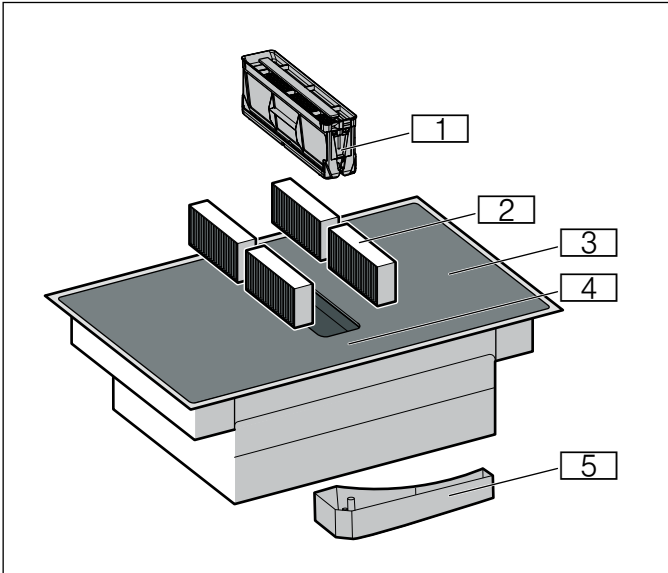
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

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

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

Jūsų naujasis prietaisas



Nr.	Pavadinimas
1	Metalinis riebalų filtras
2	Aktyvintosios anglies filtras veikiant recirkuliacijos režimui arba garso filtras veikiant oro ištraukimo režimui*
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

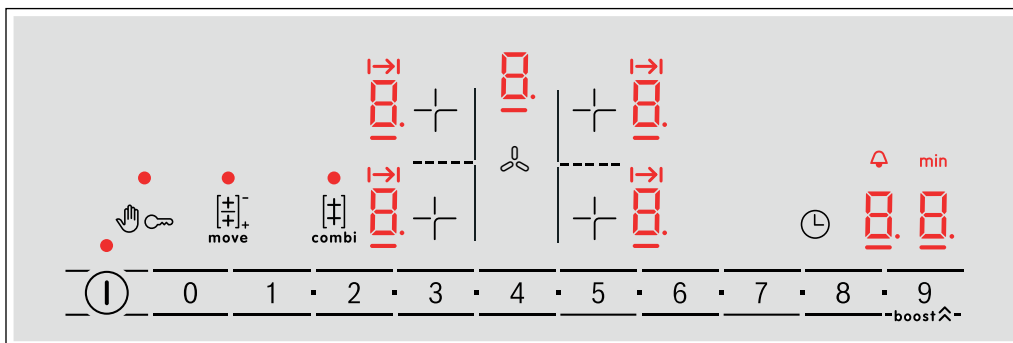
* Priklauso nuo prietaiso įrangos

Specialieji priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, naudojami skirtingi priedai, kurių galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje:

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Aktyvintosios anglies filtras recirkuliacijos režimui
- Garso filtras oro ištraukimo režimui

Valdymo skydelis



Pasirinkimo jutikliai	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
+	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
0 1 2 ... 8 9	Nustatymo sritis
👉	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
🔒	Apsauga nuo vaikų
combi	Kombinuotosios zonos („CombiZone“) funkcija
move	Perkėlimo funkcija
boost	„PowerBoost“ funkcijos Ventiliatoriaus galios intensyvumo pakopos
🕒	Laiko funkcijos
🌀	Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Indikatorius	
0	Darbinė būsena
1-9	Galios pakopos
00	Laikmačio funkcija
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija („PowerBoost“) I intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
b.	II intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
I→I	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
🔔	Žadintuvas
min	Laiko indikatorius

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

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

Kaitvietės

Maisto ruošimo zonos		
□	Įprasta maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indus
☐	Kombinuotoji maisto ruošimo zona	Žr. skyrių → "Kombinuotosios zonos funkcija" arba → "Perkėlimo („Move“) funkcija"

Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus, žr. skyrių → "Indukcinis virimas"

Liekamosios šilumos indikatorius

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

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

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

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

Darbo režimai

Šį prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

Oro ištraukimo režimas



Išsiurbtas oras išvalomas riebalų valymo filtre ir per vamzdyną išpučiamas į aplinką.

Pastaba. Išpučiamas oras neturi patekti nei į veikiančią dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, nei į patalpų, kuriose įrengti židiniai, vėdinimo angą.

- Jei išpučiamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, reikia gauti atsakingo kaminkrėčio leidimą.
- Jei šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

Recirkuliacijos režimas



Išsiurbtas oras išvalomas riebalų ir aktyviosios anglies filtruose ir vėl išpučiamas į virtuvę.

Pastaba. Jei norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite aktyviosios anglies filtrą. Informacijos apie įvairias galimybes naudoti prietaisą recirkuliacijos režimu rasite brošiūrose arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti prietaisą pirmą kartą, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

Prieš pradėdami naudoti savo naująjį prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus:

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu .

Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, turite nuostatą **c 17** sukonfigūruoti šiame režime. Žr. skyrių → "*Pagrindiniai nustatymai*".

Prietaiso valdymas


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

Patarimas. Įjunkite ventiliatorių pradėję gaminti maistą ir išjunkite tik praėjus kelioms minutėms po to, kai baigsite gaminti. Tada gaminant susidarantys garai pašalinami efektyviausiai.

Pastaba. Niekada nenaudokite prietaiso be metalinio riebalų filtro ir perpildos rezervuaro.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys . Kaitlentė parengta naudoti.

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

Pastabos

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

Kaitvietės nustatymas

Simboliais nuo **1** iki **9** nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis




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

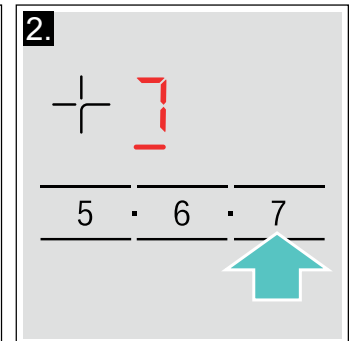
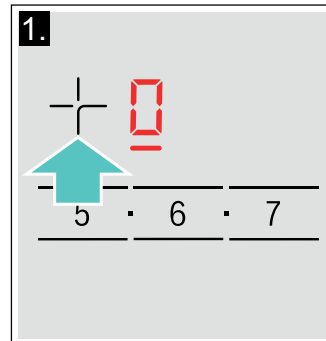
Pastabos

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

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį . Šviečia simbolis , o po juo įsižiebia simbolis .
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.




Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

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

Pastabos

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

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

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

Maisto ruošimo lentelė

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

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4. - 5.	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.



	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
*** Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

Rankinis ventiliatoriaus valdymas



Ventiliatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.

Pastaba. Jei maisto ruošimo indas yra aukštas, negalima užtikrinti optimalios išsiurbimo galios. Išsiurbimo galią galima padidinti dangtį uždėjus įstrižai.

Ijungimas

1. Palieskite simbolį .
Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
 2. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą.
Nustatyta maisto ruošimo pakopa šviečia.
 3. Norėdami patvirtinti pasirinktą nuostatą, paspauskite simbolį .
- Ventiliatorius įjungtas.


Keitimas ir išjungimas






Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą arba nustatymo srityje nustatykite .


Intensyvumo pakopa

Ventiliatoriui galima nustatyti vieną iš dviejų intensyvumo pakopų. Aktyvius intensyvumo pakopą, ventiliatorius trumpai veikia didžiausia galia.



Ijungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą intensyvumo pakopą.

- **I intensyvumo pakopa:** pasirinkite maisto ruošimo pakopą  ir paskui palieskite simbolį **Boost** .
Šviečia indikatorius . Intensyvumo pakopa aktyvinta.
- **II intensyvumo pakopa:** dar kartą palieskite simbolį **Boost** . Šviečia indikatorius . Intensyvumo pakopa aktyvinta.

Pastaba. Po 8 minučių prietaisas automatiškai perjungia prieš tai naudotą  galios pakopą.

Keitimas ir išjungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą arba nustatymo srityje nustatykite .

Automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zonai pasirenkate maisto ruošimo pakopą, įsijungia automatinė paleistis. Įjungus tam tikrą maisto ruošimo lygį ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonoms nustatyta galia.

Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Inercinio veikimo funkcija

Jei įjungta inercinio veikimo funkcija, kaitlentę išjungus ventiliacijos sistema veiks dar kelias minutes. Taip bus pašalinti virtuvėje susikaupę maisto ruošimo garai. Paskui ventiliacijos sistema išsijungs automatiškai.


Ijungimas

Dažniausiai aktyvinamas ilgiausias galimas inercinio veikimo laikas. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Pastaba. Inercinio veikimo funkcija įsijungia tik tada, jei bent viena maisto ruošimo zona buvo įjungta mažiausiai vieną minutę.

Išjungimas

Rankinis

Palieskite simbolį . Inercinio veikimo funkcija išjungama.

Automatinis

Inercinio veikimo funkcija išjungama šiais atvejais:

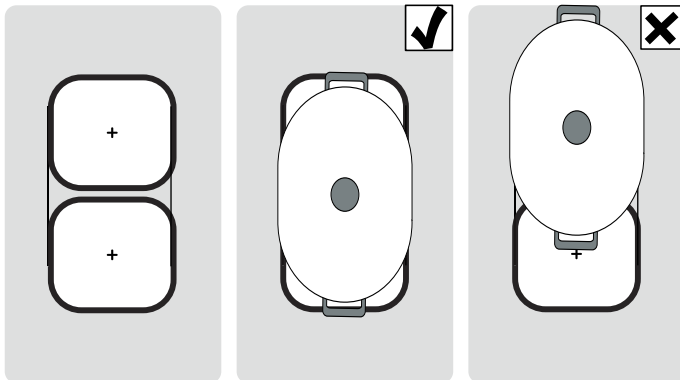
- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas įjungiamas iš naujo.

Kombinuotosios zonos funkcija

Su šia funkcija galite maisto ruošimo zonas derinti, o abiem maisto ruošimo zonoms nustatyti tokį patį kaitinimo lygį. Ji ypač tinka ruošti maistą pailgame maisto ruošimo inde.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų


Norėdami gauti optimalų rezultatą, naudokite tokį maisto ruošimo indą, kuris tiktų abiem maisto ruošimo zonoms. Indą statykite maisto ruošimo zonos viduryje.



Jeigu ant vienos iš dviejų maisto ruošimo zonų naudosite tik vieną maisto ruošimo indą, jį galėsite pastumti ant antrosios maisto ruošimo zonos. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

Ijungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.


1. Parinkite vieną iš dviejų „CombiZone“ funkcijai priklausančių kaitviečių ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti rodmuo ●. Apatinės kaitvietės indikatoriuje pasirodo kaitinimo lygis.

Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo pakopos keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonos kaitviečių ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Išjungimas

Parinkite vieną iš kaitviečių, kuriai galima naudoti šią funkciją, ir palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Perkėlimo („Move“) funkcija

Naudodami šią funkciją abi kombinuotąsias maisto ruošimo zonas galite sujungti ir joms parinkti skirtingą kaitinimo lygį. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

Priekinė maisto ruošimo zona = kaitinimo lygis 9

Galinė maisto ruošimo zona = kaitinimo lygis 1

Kaitinimo lygius kiekvienai maisto ruošimo zonai galima keisti atskirai.

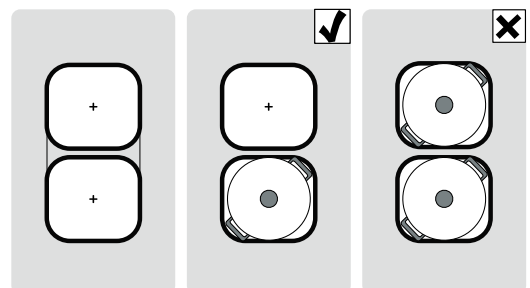
Pastabos

- Maisto ruošimo indą dėkite tik ant vienos iš dviejų kaitviečių. Funkcija nebus aktyvinta, jei ant abiejų kaitviečių uždėtas vienas maisto ruošimo indas.
- Kaitvietės, ant kurios maisto ruošimo indas neuždėtas, indikatorius šviečia silpniau. Indikatorius bus aktyvintas, kai ant šios kaitvietės uždėsite indą ir jis bus atpažintas.
- Jei funkcija jau aktyvinta ir ant laisvosios kaitvietės uždėsite antrą maisto ruošimo indą, indikatorius toliau švies silpniau. Kaitvietė nebus aktyvinta. Kaitvietė bus aktyvinta nuėmus pirmąjį maisto ruošimo indą.

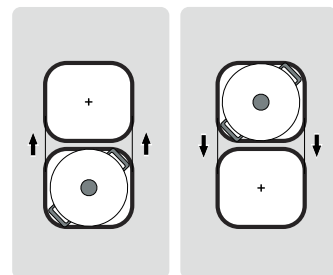
Indų naudojimo patarimai

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

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą, kuris uždengtų tik vieną maisto ruošimo zoną.




Virimo indą pastumkite nuo vienos maisto ruošimo zonos ant kitos:



Ijungimas

Naudojamos dvi kaitvietės, kurioms nustatytas skirtingas kaitinimo lygis.

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti rodmuo ●. Dviejų kaitviečių indikatoriuose pasirodo kaitinimo lygiai.

Funkcija aktyvinta.

Pastabos


- Kaitvietės, ant kurios yra maisto ruošimo indas, indikatorius šviečia ryškiau.
- Vis dar parinktos kaitvietės indikatoriuje šviečia rodmuo _.

Kaitinimo lygio keitimas


Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastaba. Jei funkcija išaktyvinama, grąžinami anksčiau nustatyti kaitinimo lygiai.

Išjungimas

Palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš dviejų kaitviečių nustatyta , funkcija išaktyvinama per 10 sekundes.

Laiko funkcijos




Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

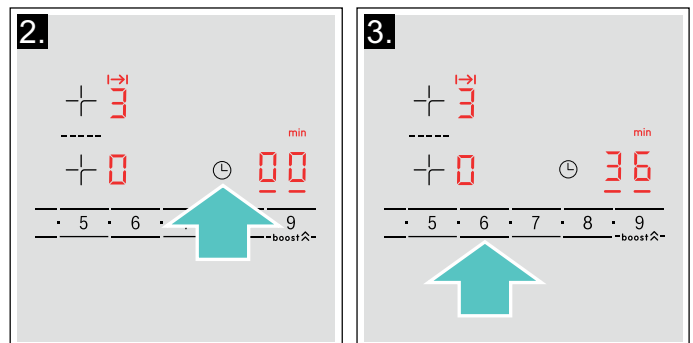
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

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





Po kelių sekundžių pradeda skaičiuoti laikas.

Pastabos

- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Combi-Zone“ (kombinuotosios zonos) arba „Move“ (perkėlimo) funkcija, abiem kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį .

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

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia **00** ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį **⊖**, nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos

- Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite **0**.
- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę.
- Galite nustatyti daugiausia **99** minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

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

Nustatymas

1. Kelis kartus palieskite simbolį **⊖**, kol pradės šviesti rodmuo **⏰**. Laikmačio indikatoriuje šviečia **00**.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Kelis kartus palieskite simbolį **⊖**, kol pradės šviesti rodmuo **⏰**.

Nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite **00**, kad būtų ištrintas užprogramuotas laikas.

Pasibaigus laikui

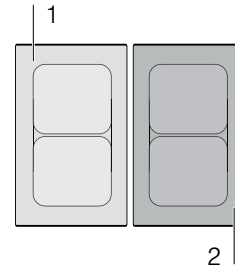
Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo **00** ir įsižiebia rodmuo **⏰**. Rodmenys užžęsta po 10 sekundžių.

Palietus simbolį **⊖** užžęsta rodmuo ir nutyla signalas.

Funkcija „PowerBoost“

Įjungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį **9**.

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį). Kitaip parinktos kaitvietės indikatoriuje blyksės **b** ir **9**; paskui bus automatiškai nustatytas anksčiau parinktas kaitinimo lygis **9**, tačiau funkcija nebus aktyvinta.



Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galima nustatyti tik tada, kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

Įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Parinkite kaitinimo lygį **9** ir paskui palieskite simbolį **boost**. Pradeda šviesti indikatorius **b**. Funkcija buvo aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **boost** (Galios didinimas). Indikatoriuje užžęsta **b** ir vėl perjungiamas kaitinimo lygis **9**. Funkcija išaktyvinta.



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


Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

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

Išaktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų


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


Įjungimas ir išjungimas

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

Apsauga valant

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

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

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

Pastabos

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

Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F**, **B** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

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

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

Pagrindiniai nustatymai

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

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


c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas
0	Recirkuliacijos režimo konfigūravimas*.
1	Oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas
0	Išjungta.
1	Ijungta: įjungus tam tikras maisto ruošimo pakopas ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonomis nustatyta galia*.
c 20	Inercinio veikimo nustatymas
0	Išjungta.
1	Ijungta*: Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus 3 maisto ruošimo pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus 1 maisto ruošimo pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.
c 0	Numatyųjų nuostatų atkūrimas
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.

*Gamyklinis nuostatas


**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

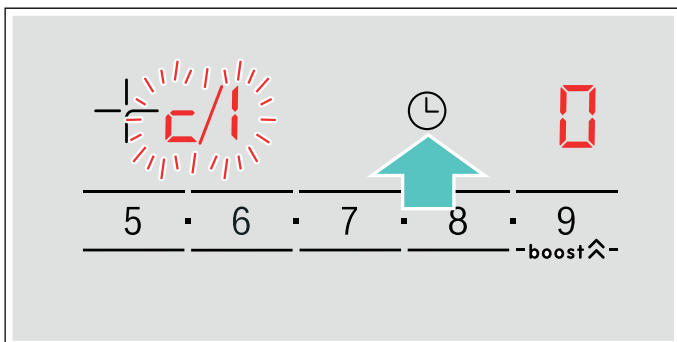
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

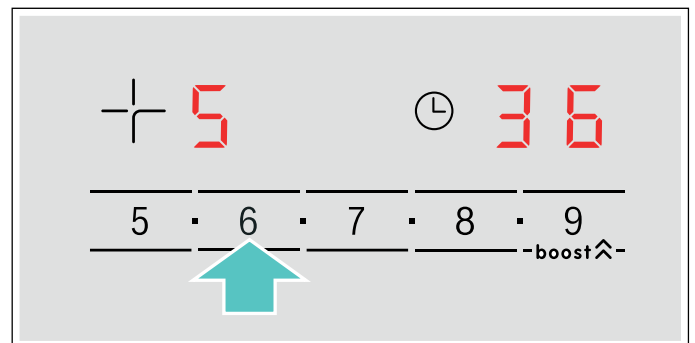
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.


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

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



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



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

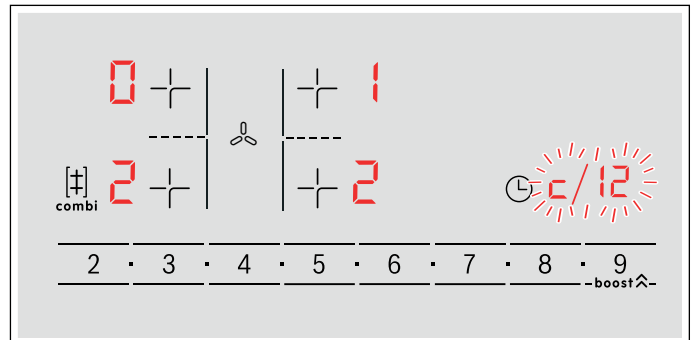
Maisto ruošimo indo bandymas

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

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

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

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

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

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

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

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

Galios valdiklis

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

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

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

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiama kaitvietė ir pasiekama ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega $_$. Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

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

Valymas

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Eksploduojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Naudojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš išimdami metalinį riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą palaukite, kol prietaisas atvės.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Prietaisą valykite tik drėgna servetėle. Prieš pradėdami valyti, ištraukite tinklo kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Prietaiso viduje esančios konstrukcinės dalys gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Pastabos

- Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo nepatektų į prietaisą.
- Prieš valydami nuo plaštakų ir rankų nusiimkite visus papuošalus.
- Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Valymo priemonės

Naudokite kaitlentėms tinkančias valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Atkreipkite dėmesį į visus nurodymus ir įspėjimus, pateikiamus ant valymo priemonių.

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

Dėmesio!

Paviršiaus pažeidimai

Nenaudokite:

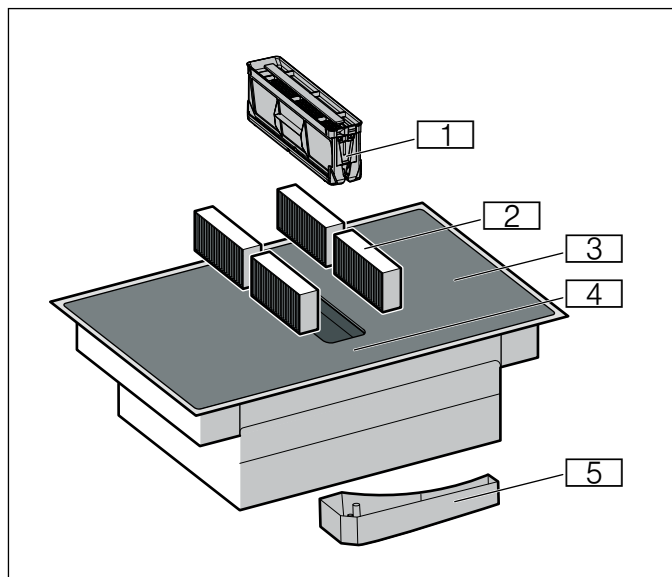
- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų,
- orkaičių valiklio,
- ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- kietų, plauti naudojamų braižančių kempinių, šepėčių ar šveičiamųjų pagalvėlių.

Dėmesio!**Paviršiaus pažeidimai**

Prieš naudodami visada kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Kad įvairūs paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis.

Sritis	Valymo priemonės
Stiklo keramika	Stiklo valiklis dėmėms, kurios atsiranda dėl kalkių ir vandens likučių, šalinti: kai kaitlentė atvės, iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą stiklo keramikos kaitlenčių valymo priemonę arba stiklo valiklį. Stiklo grandiklis skirtas dėmėms, kurios atsiranda dėl cukraus, ryžių krakmolo arba plastiko, šalinti: nuvalykite iš karto. Atsargiai: galite nusidėginti. Paskui nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste. Pastaba. Nenaudokite indaplovėms skirtos valymo priemonės.
Nerūdijantysis plienas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite valymo servetėle ir nusausinkite minkšta šluoste. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo neprasiskverbtų į prietaisą. Pridžiūvusias vietas išmirkykite nedideliu kiekiu vandeniu ir trupučiu ploviklio, nebandykite nušveisti. Nerūdijančiojo plieno paviršius valykite tik gludinimo kryptimi. Klientų aptarnavimo tarnyboje, mūsų internetinėje parduotuvėje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valiklių. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. Pastaba. Kaitlentės rėmo nevalykite stiklo grandikliu.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Valykite minkšta šluoste arba plaukite indaplovėje.
Valdymo elementai	Karštas šarmo tirpalas arba tinkamas stiklo valiklis: Nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusausinkite minkšta šluoste.

Valomi komponentai

Nr.	Pavadinimas
1	Metalinis riebalų filtras
2	Aktyvintosios anglies filtras veikiant recirkuliacijos režimui arba garso filtras veikiant oro ištraukimo režimui*
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

* Priklauso nuo prietaiso įrangos

Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės toliau pateiktų nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktų.
- Nenaudokite kietų, braižančių kempinių, šepečių ar šveičiamųjų pagalvėlių.

Kaitlentė

Po kiekvieno naudojimo nuvalykite kaitlentę. Tuomet nepridegs prilipę likučiai. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos indikatorius. Nedelsdami nuvalykite išbėgusius skysčius, kad maisto likučiai nepridžiūtų.

Valydami kaitlentę palikite metalinį riebalų filtrą prietaise. Nešvarumai ir maisto likučiai susikaups metaliniame riebalų filtre, o ne prietaiso viduje. Metalinį riebalų filtrą galite plauti indaplovėje.

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

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėje įsigytu stiklo grandikliu arba stiklo keramikos valikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių (prekės Nr. 17000334) galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų elektroninėje parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Ventiliatorius

Reikia reguliariai pakeisti arba išvalyti filtrą, kad kvapai ir riebalai būtų sugeriami tinkamai.

Metalinis riebalų filtras

Metalinį riebalų filtrą reikia valyti reguliariai.

⚠️ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Gali užsiliepsnoti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos. Riebalų filtrą reguliariai valykite. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

Aktyvintosios anglies filtras veikiant recirkuliacijos režimui

Aktyvintosios anglies filtrai sugeria virtuvės garuose esančius kvapus. Juos galima naudoti tik recirkuliacijos režimu.

Aktyvintosios anglies filtrą reikia keisti reguliariai. Atkreipkite dėmesį į prietaiso užterštumo indikatorius.

Garso filtras veikiant ištraukimo režimui

Garso filtras naudojamas veikiant ištraukimo režimui. Pakeiskite garso filtrus, jei jie užteršti.

Užterštumo indikatorius

Jei aktyvintosios anglies filtras prisigeria riebalų, prietaisą išjungus suskamba garsinis signalas.

Rodmenų lauke šviečia **F**.

Dabar būtina pakeisti aktyvintosios anglies filtrą.

Pakeitę aktyvintosios anglies filtrą, turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad užgestų rodmuo **F**.

Prietaisą išjungus, šviečia **F**.

Paspauskite ir palaikykite ventiliacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

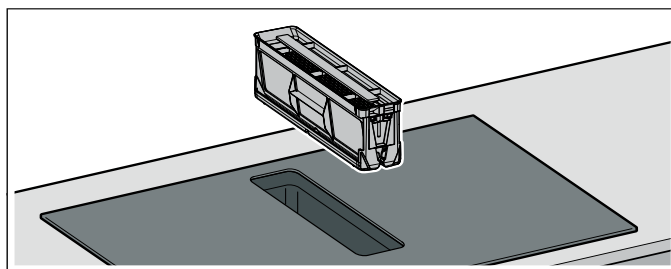
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

Aktyvintosios anglies filtrai sugeria virtuvės garuose esančius kvapus. Juos galima naudoti tik recirkuliacijos režimu.

Pastabos

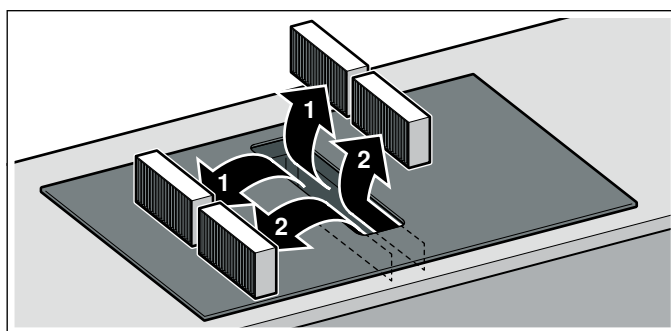
- Jei norite pakeisti aktyvintosios anglies filtrą arba garso filtrą, jį galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtrų ir garso filtro negalima valyti arba aktyvinti iš naujo.
- Naudokite tik originalų filtrą. Tuomet bus užtikrinamas optimalus veikimas.

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.

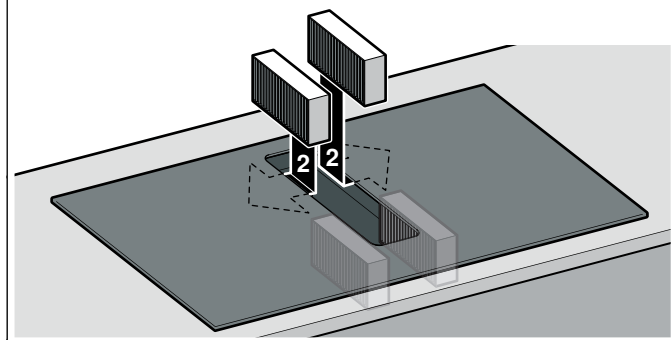
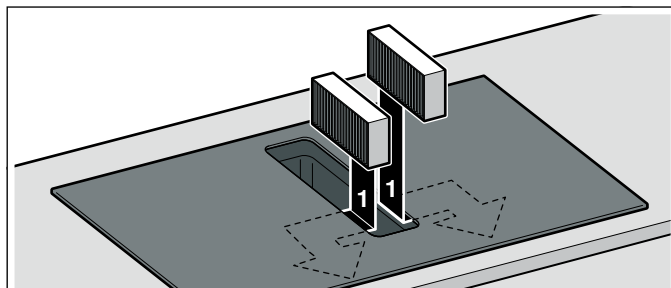


Pastabos

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.
 - Saugokite, kad metalinis riebalų filtras nenukristų ir nepažeistų kaitlentės.
2. Išimkite keturis aktyvintosios anglies filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



3. Kairėje ir dešinėje prietaiso pusėse įdėkite du aktyvintosios anglies filtrus arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



4. Kairėje ir dešinėje prietaiso pusėse įdėkite kitus aktyvintosios anglies filtrus arba garso filtrą.
5. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

Nešvarumų prisikaupimo indikatorius nustatymas iš naujo

Pakeitę aktyvintosios anglies filtrą, turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad užgestų rodmuo **F**.

Prietaisą išjungus, šviečia **F**.

Paspauskite ir palaikykite ventiliacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

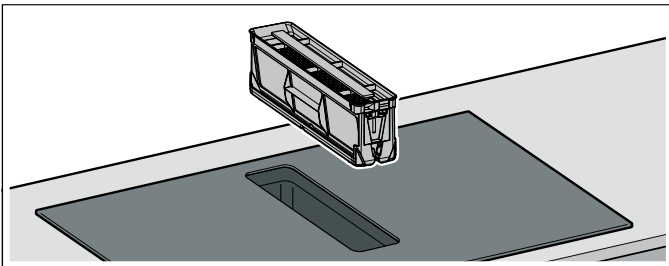
Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

Metalinio riebalų filtro išėmimas

Metalinis riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Siekiant užtikrinti optimalų metalinio riebalų filtro veikimą, jį reikia reguliariai valyti.

Reguliariai valykite ir kaitlentės ventiliacijos vidinę sritį. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį.

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.



Pastabos

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalai. Nepalenkite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.
 - Saugokite, kad metalinis riebalų filtras nenukristų ir nepažeistų kaitlentės.
2. Išplaukite metalinį riebalų filtrą indaplovėje arba karštame šarmo tirpale. → "Išvalykite metalinį riebalų filtrą" 26 psl.
 3. Jei reikia, išmontavę metalinį riebalų filtrą išimkite aktyvintosios anglies filtrą ir išvalykite prietaiso vidų.
 4. Išvalę ir nusausinę metalinį riebalų filtrą vėl jį įdėkite.

Išvalykite metalinį riebalų filtrą

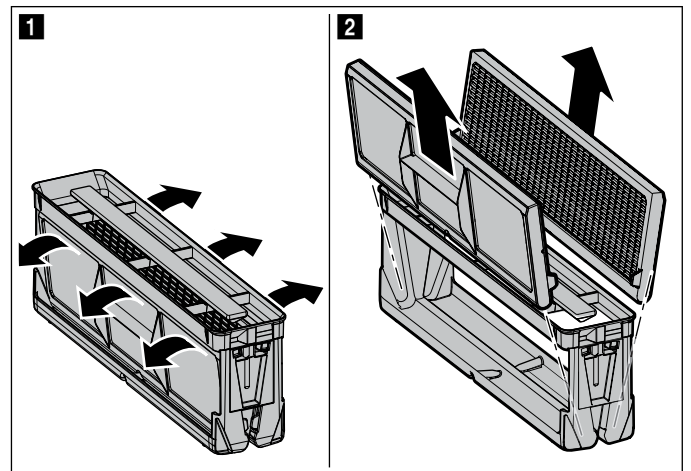
Pastabos

- Nenaudokite ėdžių valiklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
- Metalinį riebalų filtrą galite plauti indaplovėje arba rankomis.

Valymas rankomis

Pastaba. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Jį galima užsisakyti internetinėje parduotuvėje.

- Išmontuokite metalinį riebalų filtrą.



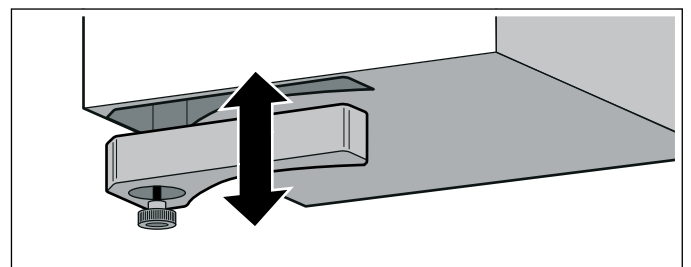
- Pamirkykite metalinį riebalų filtrą karštose pamuilėse.
- Metalinį riebalų filtrą valykite šepetėliu, o paskui jį kruopščiai išskalaukite.
- Palikite metalinį riebalų filtrą gerai nuvarvėti.

Plovimas indaplovėje

- Labai užteršto metalinio riebalų filtro neplaukite kartu su indais.
- Metalinį riebalų filtrą į indaplovę įdėkite laisvai. Metalinio riebalų filtro nesuspauskite.
- Norėdami išvalyti optimaliai gerai, metalinį riebalų filtrą indaplovėje padėkite filtro puse į apačią.

Perpildos indelio valymas

1. Perpildos rezervuarą sukite dviem rankomis. **Pastaba.** Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo neišbėgtų skystis.



2. Perpildos rezervuarą ištuštinkite ir išskalaukite.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.

Pastabos

- Įsitinkinkite, kad neblokuojamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis. Jei į prietaisą pateks kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Tam išimkite metalinį riebalų filtrą.
- Jei iš viršaus į prietaisą patenka skystis, jis kaupiasi perpildos rezervuare. Perpildos rezervuarą išsukite ir ištuštinkite.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Apie šią funkciją skaitykite skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl indikatoriai mirksi ir kodėl pasigirsta signalas?

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

Kaip pasyvinti garsinį signalą, skaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Neįsijungia ventiliatorius, nors nustatyta automatinė paleistis.

Nustatykite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinio režimo konfigūraciją. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.

Išjunkite ventiliatorių ranka.

Daugiau informacijos apie šią nuostatą pateikta skyriuje → "Prietaiso valdymas".

Per silpnai siurbiamas oras.

Patikrinkite, ar švarus metalinis riebalų filtras.

Daugiau informacijos apie valymą ir filtro keitimą pateikta skyriuje → "Valymas".

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

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

Tylus švilpimas

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

Spragsėjimas

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

Skardus švilpimas

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

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukcinei kaitlei?

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

Kodėl kaitvietė neįkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.

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

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

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Kombinuotosios zonos funkcija" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

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

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

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Kombinuotosios zonos funkcija" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Valymas

Kaip galima valyti indukcinę kaitlentę?

Geriausią rezultatą užtikrina specialios stiklo keramikos valymo priemonės. Nenaudokite jokių aštrių ar abrazyvinių valymo priemonių, indaplovių valiklių (koncentratų) ar šveičiamųjų šluosčių.

Apie kaitlentės valymą ir priežiūrą skaitykite skyriuje → "Valymas".

Spintelėje po kaitlente yra vandens.

Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras.

Apie perpildos rezervuaro valymą skaitykite skyriuje → "Valymas".

Kas kiek laiko reikia išvalyti perpildos rezervuarą?

Perpildos rezervuarą valykite dažnai.

Apie perpildos rezervuaro valymą skaitykite skyriuje → "Valymas".

Kas kiek laiko reikia išvalyti metalinį riebalų filtrą?

Metalinį riebalų filtrą valykite dažnai.

Apie filtro valymą ir priežiūrą skaitykite skyriuje → "Valymas".

? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Indikatorius	Galima priežastis	Pagalba
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas pagal jungimo schemą. Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų ekranelyje mirksi indikatorius —.	Elektros sistemoje įvyko triktis.	Norėdami pašalinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.
F	Užterštas aktyviosios anglies filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtras išvalytas arba pakeistas.	Pakeiskite filtrą ir užterštumo indikatorių nustatykite iš naujo. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Valymas".
F2	Perkaito elektroninė sistema ir išsijungė atitinkama maisto ruošimo zona.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl išjungiamos visos maisto ruošimo zonos.	
F5 + galios lygis ir garsinis signalas	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas indas. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite indą. Klaidos indikatorius netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Siekiant apsaugoti elektroniką, maisto ruošimo zona buvo išjungta.	Nuimkite indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos indikatorius užgesus, galite toliau ruošti maistą.
F1/F6	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, siekiant apsaugoti jos darbinį paviršių.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Įjunkite maisto ruošimo zoną iš naujo.
F8	Maisto ruošimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje .
E9000 E90 10	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.	Susisieki su elektros energijos tiekimo įmone.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta pagal jungimo schemą.

Ant valdymo skydelio nedėkite karštų maisto ruošimo indų.

Pastabos

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

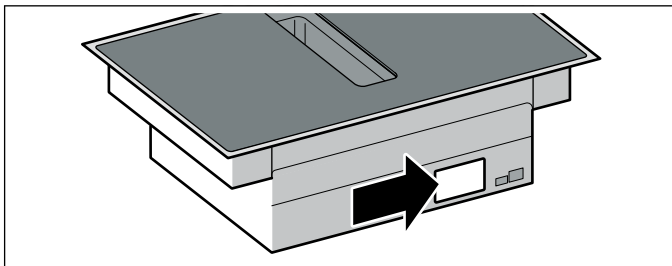
Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.)

Paskambinę mūsų klientų aptarnavimo tarnybai visada nurodykite prietaiso gaminio numerį (E Nr.) ir serijos numerį (FD Nr.).

Specifikacijų lentelę su atitinkamais numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės priekinėje apatinėje pusėje.



Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant kaitlentės stiklo keramikos paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir serijos numerį (FD Nr.) rasite įjungę pagrindines nuostatas. Apie tai skaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Informuojame, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

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

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

Bandomieji patiekalai

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

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

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

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

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

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

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	34		Funkcija „PowerBoost”	48
	Svarīgi drošības norādījumi	35		leslēgšana	48
	Bojājumu iemesli	36		Izslēgšana	48
	Vides aizsardzība	37		Bērnu aizsardzības sistēma	49
	Enerģijas taupīšanas padomi	37		Bērnu aizsardzības funkcijas aktivizācija un deaktivizācija	49
	Videi nekaitīga utilizācija	37		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	49
	Gatavošana ar indukciju	37		Tīrīšanas drošība	49
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	37		Ierīces automātiskā izslēgšanās	49
	Trauki	37		Pamatiestatījumi	50
	Ierīces apraksts	39		Piekluve pamatiestatījumiem	51
	Jūsu jaunā ierīce	39		Enerģijas patēriņa indikators	52
	Papildpiederumi	39		Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	52
	Vadības panelis	40		“Power Manager”	53
	Sildriņķi	40		Mazgāšana	53
	Paliekošā siltuma indikators	40		Tīrīšanas līdzeklis	53
	Darbības režīmi	41		Tīrāmie komponenti	54
	Gaisa novadīšanas režīms	41		Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)	54
	Gaisa recirkulācijas režīms	41		Sildvirsmas	54
	Pirms pirmās lietošanas reizes	41		Ventilēšana	55
	Darbības režīma iestatīšana	41		Pārplūdes tvertnes tīrīšana	56
	Ierīces lietošana	42		Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)	57
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	42		Traucējumi. Kā rīkoties?	59
	Sildriņķa iestatīšana	42		Klientu apkalpošanas dienests	60
	Ieteikumi gatavošanai	43		Ražojuma numurs (E Nr.) un izgatavošanas numurs (FD Nr.)	60
	Manuāla ventilācijas vadība	45		Pārbaudes ēdieni	61
	Intensīvais režīms	45			
	Automātiskā palaišana	45			
	Tukšgaitas funkcija	45			
	„Kombi-Zone”	46			
	Norādes par gatavošanas traukiem	46			
	Aktivizēšana	46			
	Izslēgšana	46			
	Funkcija „Move”	46			
	Padomi trauku lietošanai	46			
	Aktivizēšana	47			
	Deaktivizēšana	47			
	Laika funkcijas	47			
	Gatavošanas laika programmēšana	47			
	Virtuves taimeris	48			

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

Ierīci nedrīkst izmantot, lai nosūktu sprāgstošas vielas vai tvaikus.

Raugieties, lai ierīcē neiekļūtu nelieli priekšmeti un šķidrums.

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

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

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

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

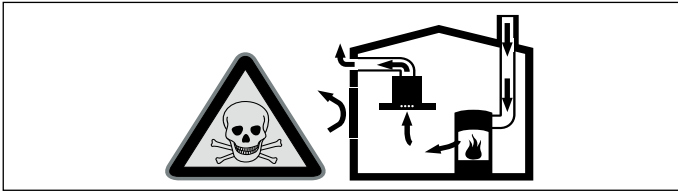
⚠ Svarīgi drošības norādījumi

⚠ Brīdinājums – Nosmakšanas risks!

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

⚠ Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos. Ja vienlaikus darbina ierīci gaisa novadīšanas režīmā un pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.



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

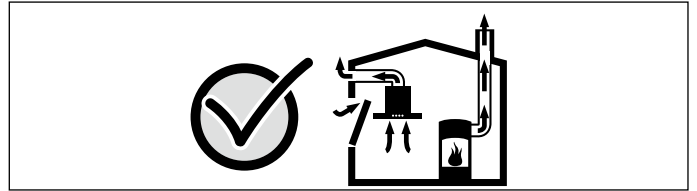
Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss – bez pietiekamas gaisa pieplūdes veidojas pazemināts spiediens. Tad indīgās gāzes no atgaisa izvades sistēmas vai velkmes kārbas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.

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

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

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

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



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

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

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.

- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms metāla tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Savainojuma draudi!

- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Enerģijas taupīšanas padomi

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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

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

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

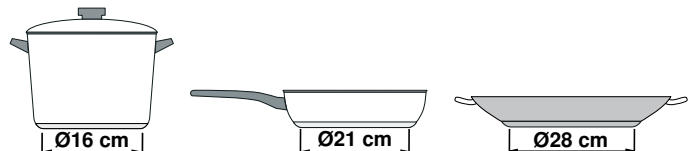
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

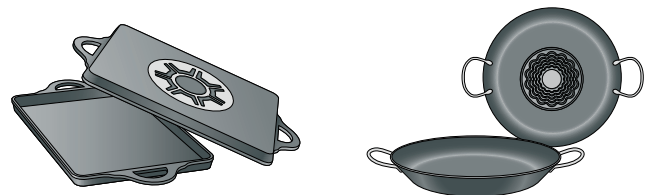
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → "*Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude*".

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

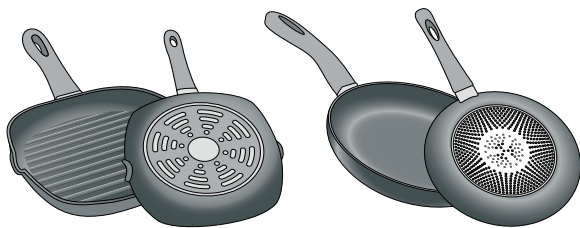


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

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



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



Nepiemēroti trauki

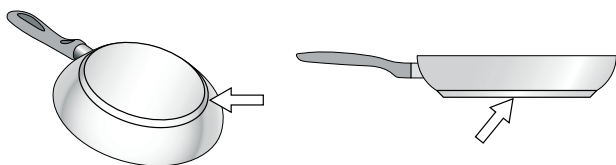
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauka pamatnes īpašības

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

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



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

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

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

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

Trauku atpazīšana

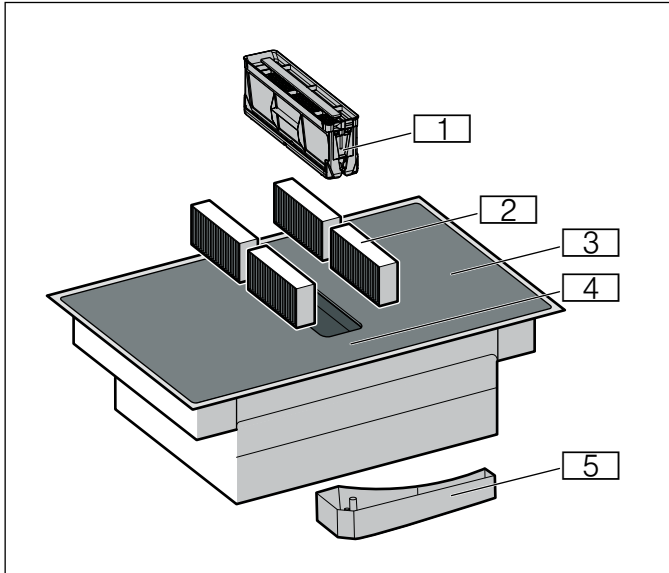
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

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

Jūsu jaunā ierīce



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

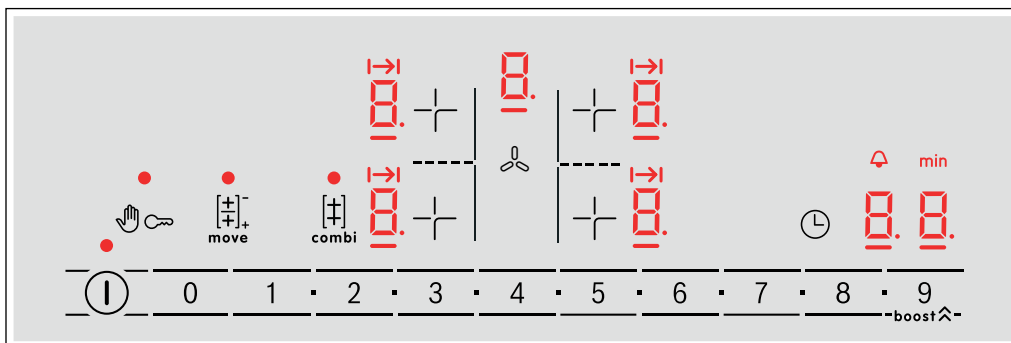
*Atkarībā no ierīces aprīkojuma

Papildpiederumi

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

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

Vadības panelis



Izvēles sensori	
ⓘ	Galvenais slēdzis
+	Gatavošanas zonas izvēle
0 1 2 ... 8 9	Iestatījumu zona
👉	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
🔑	Bērnus drošības funkcija
combi	Funkcija "CombiZone"
move	Funkcija "Move"
boost ^	Funkcija "Powerboost" Intensīvie ventilācijas režīmi
🕒	Laika funkcijas
🌀	Manuāla ventilācijas vadība

Rādījums	
0	Darba stāvoklis
1-9	Jaudas līmeņi
00	Taimera funkcija
H/h	Atlikušais siltums
b	Funkcija "PowerBoost" Intensīvais ventilācijas režīms I
b.	Intensīvais ventilācijas režīms II
I→I	Gatavošanas laika automātika
🕒	Taimeris
min	Laika rādījums

Vadības lauki

Kad pieskaraties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

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

Sildriņķi

Gatavošanas zonas		
<input type="checkbox"/>	Vienkāršā gatavošanas zona	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus
<input type="checkbox"/>	Kombinētā gatavošanas zona	Skatiet nodaļu → „Kombi-Zone” vai → "Funkcija „Move”"

Izmantojiet tikai gatavošanas traukus, kas ir piemēroti, lai gatavotu ar indukciju, skatiet nodaļu → "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 izvēlēta gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

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

Darbības režīmi

Šo ierīci var darbināt ventilēšanas vai gaisa cirkulācijas režīmā.

Gaisa novadīšanas režīms



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

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

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

Gaisa recirkulācijas režīms



Iesūktais gaiss tiek attīrīts tauku filtros, kā arī aktīvās ogles filtros un no jauna ievadīts virtuvē.

Norādījums: Lai gaisa cirkulācijas režīmā sasaistītu smakas, jāuzstāda aktīvās ogles filtrs. Par ierīces dažādajām darbināšanas iespējām gaisa recirkulācijas režīmā varat uzzināt prospektos, kā arī jautājot specializētā veikala darbiniekiem. Tam vajadzīgos piederumus var iegādāties specializētā veikalā, klientu apkalpošanas centrā vai internetveikalā.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.


Rūpīgi iztīriet ierīci un notīriet tās piederumus.

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic daži iestatījumi.

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi ①.

Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar iepriekšēji iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmā ir uzstādīta ar gaisa izvadi uz āru, iestatījums  jākonfigurē uz šo režīmu. Skatiet nodaļu → "Pamatierīstājumi".

Ierīces lietošana



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


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

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Izgaismojas gatavošanas līmeņu simbols  un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmā ir gatava darbam.

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

Norādījumi


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

Sildriņķa iestatīšana

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

Gatavošanas līmenis **1** = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis **9** = augstākais līmenis.




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

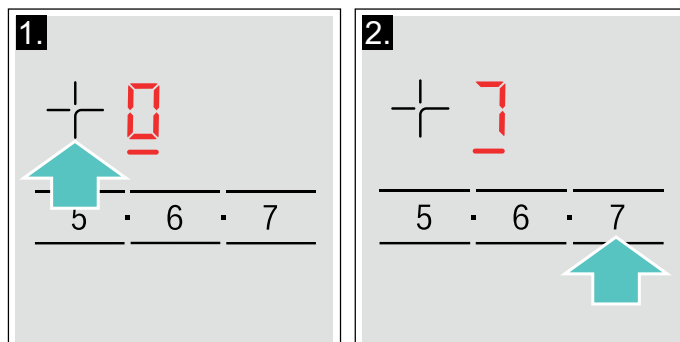
Norādījumi

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

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vajadzīgā sildriņķa simbolam . Izgaismojas simbols , un zem tā – simbols .
2. Iestatījumu zonā iespējams izvēlēties vēlamo gatavošanas līmeni.




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiet uz . Sildriņķis izslēdzas un parādās atlikušā karstuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat 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 uzliksi uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

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

Gatavošanas līmeņu tabula

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

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens*	1. - 2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 55
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4. - 5.	20 - 30
Zivis*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkausēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.



	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)**	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Vēžveidīgie, garneles	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, gaļas strēmelītes aziātu gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannās	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6. - 7.	-
Omelete (cep citu pēc citas)	3. - 4.	3 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgrozot		
*** Iepriekšēja uzkarsēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.		

Manuāla ventilācijas vadība

Ventilācijas režīmu var vadīt manuāli.

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

Aktivizēšana

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


Mainīšana un izslēgšana






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


Intensīvais režīms

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

Aktivizēšana

Pieskarieties simbolam  un atlasiet vajadzīgo intensīvo režīmu.

- **Intensīvais režīms I:** izvēlieties gatavošanas līmeni  un pēc tam pieskarieties simbolam **Boost** . Deg rādījums . Intensīvais režīms ir aktivizēts.
- **Intensīvais režīms II:** vēlreiz pieskarieties simbolam **Boost** . Deg rādījums . Intensīvais režīms ir aktivizēts.

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

Mainīšana un izslēgšana

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

Automātiskā palaišana

Izvēloties gatavošanas līmeni gatavošanas zonai, ieslēdzas automātiskā startēšana. Ventilācija ieslēdzas atbilstoši attiecīgajam gatavošanas līmenim gatavošanas zonā.

Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Tukšgaitas funkcija

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


Aktivizēšana

Paildzinātas darbības laiku pēc noklusējuma aktivizē ar maksimālo izslēgšanās laiku. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

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

Izslēgšana

Manuāli

Pieskarieties simbolam . Paildzinātas darbības funkcija tiek izslēgta.

Automātiski

Paildzinātas darbības funkcija tiek izslēgta šādos gadījumos:

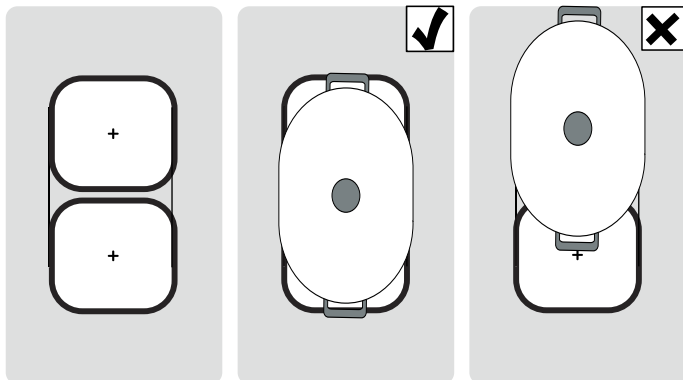
- Ir beidzies paildzinātas darbības laiks.
- Ierīce atkal tiek atkal ieslēgta.

„Kombi-Zone”

Ar šo funkciju varat savienot kombinēto gatavošanas zonu un abām gatavošanas zonām iestatīt vienādu jaudas līmeni. Funkcija īpaši piemērota tad, ja gatavošanai tiek izmantoti garenas formas trauki.

Norādes par gatavošanas traukiem


Lai iegūtu optimālu rezultātu, izmantojiet gatavošanas trauku, kas ir piemērots lietošanai uz abām gatavošanas zonām. Novietojiet trauku gatavošanas zonu vidū.



Ja uz vienas no divām gatavošanas zonām izmantojat tikai vienu gatavošanas trauku, varat to novietot tā, ka tas atrodas arī uz otras gatavošanas zonas. Tādā gadījumā tiek pārņemts jaudas līmenis un atlasītie iestatījumi.

Aktivizēšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.


1. Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „CombiZone” un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Redzams rādījums ●. Gatavošanas līmenis ir redzams apakšējā sildriņķa rādījumos.

Funkcija ir aktivizēta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Kombi-Zone” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

Izslēgšana

Izvēlieties vienu no diviem sildriņķiem ar šo funkciju un pieskarieties simbolam .

Funkcija ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

Funkcija „Move”

Ar šo funkciju varat savienot kombinēto gatavošanas zonu un abām gatavošanas zonām iestatīt atšķirīgus jaudas līmeņus. Iepriekš iestatītie jaudas līmeņi.

Priekšējā gatavošanas zona = jaudas līmenis **9**

Aizmugurējā gatavošanas zona = jaudas līmenis **1**.

Jaudas līmeņus katrai gatavošanas zonai var mainīt neatkarīgi vienu no otra.

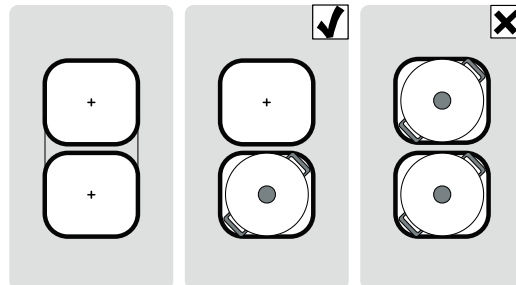
Norādījumi

- Uzlieciet gatavošanas trauku tikai uz viena no sildriņķiem. Ja gatavošanas trauks vienlaikus ir uz abiem sildriņķiem, funkcija netiek ieslēgta.
- Tā sildriņķa rādījumos, uz kura neatrodas gatavošanas trauks, gatavošanas līmenis ir izgaismots vairāk. Funkcija tiek ieslēgta, ja trauks tiek uzbīdīts uz sildriņķa un tiek atpazīts.
- Ja funkcija jau ir ieslēgta un uz brīvā sildriņķa uzliek citu gatavošanas trauku, indikators tāpat norāda zemāku gatavošanas līmeni. Sildriņķis nav ieslēgts. Sildriņķis ieslēdzas, ja tiek noņemts gatavošanas trauks.

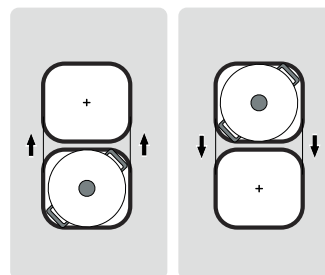
Padomi trauku lietošanai

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

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku, kas aizņem tikai vienu gatavošanas zonu.




Gatavošanas trauka pārvietošana no vienas gatavošanas zonas uz citu.




Aktivizēšana

Apvienojiet divus sildriņķus ar atšķirīgiem gatavošanas līmeņiem.

1. Atlasiet vienu no diviem sildriņķiem ar funkciju „Move”.
2. Pieskarieties simbolam . Redzams rādījums ●. Abu sildriņķu rādījumos redzams gatavošanas līmenis.

Funkcija ir aktivizēta.

Norādījumi


- Aizņemta sildriņķa indikatori ir gaišāki.
- Izvēlētā sildriņķa displejā ir izgaismots simbols .

Gatavošanas līmeņa maiņa


Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Move” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

Norādījums: Ja funkciju deaktivizē, gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējām vērtībām.

Deaktivizēšana

Pieskarieties simbolam .

Funkcija ir deaktivizēta.

Norādījums: Ja vienam sildriņķim vai diviem sildriņķiem iestata , funkciju deaktivizē aptuveni 10 sekundēs.

Laika funkcijas


Sildvirsmas ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

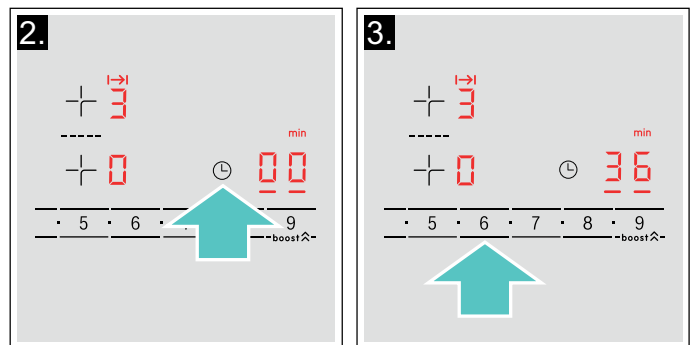
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

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




Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

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 \rightarrow "Pamatiestatījumi".
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „CombiZone” vai „Move”, abiem sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.


Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu .

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

Kad laiks ir pagājis

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

Nospiežot simbolu , norādes izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Norādījumi




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

Virtuves taimeris



Ar virtuves taimeris 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 vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators . Taimera displejā redzams .
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.


Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators .


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




Pēc iestatītā laika beigām

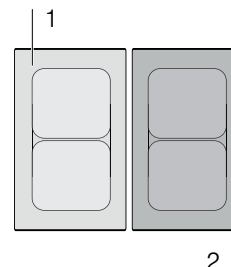
Atskan signāls. Taimera displejā redzams , un izgaismojas indikators . Indikatori nodziest pēc 10 sekundēm.

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.

Funkcija „PowerBoost”




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

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu). Citādi displejā mirgo izvēlēta sildriņķa simbols  un ; automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis , neaktivizējot funkciju.






Norādījums: Kombinētajai gatavošanas zonai var ieslēgt funkciju “PowerBoost” tikai tad, ja abas gatavošanas zonas tiek lietotas neatkarīgi viena no otras.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Izvēlieties gatavošanas līmeni  un tad pieskarieties simbolam **boost** . Izgaismojas indikators . Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

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



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


Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības funkcijas aktivizācija un deaktivizācija

Sildvirsmam jābūt izslēgtai.

Aktivizācija: turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes. Simbols  izgaismojas 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķēta.

Deaktivizācija: turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma


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


Ieslēgšana un izslēgšana

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

Tīrīšanas drošība

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

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

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

Norādījumi

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

Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

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

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

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

Pamatiestatījumi

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


Rādījums	Funkcija
c 1	<p>Bērnu drošības funkcija</p> <p>0 Manuāli.*</p> <p>1 Automātiski.</p> <p>2 Funkcija deaktivizēta.</p>
c 2	<p>Signāltoni</p> <p>0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts.</p> <p>1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls.</p> <p>2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.</p> <p>3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*</p>
c 3	<p>Enerģijas patēriņa rādīšana</p> <p>0 Izslēgts.*</p> <p>1 Ieslēgts.</p>
c 5	<p>Gatavošanas laika automātiska programmēšana</p> <p>00 Izslēgta.*</p> <p>0 199 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.</p>
c 6	<p>Taimera signāla laiks</p> <p>1 10 sekundes.*</p> <p>2 30 sekundes</p> <p>3 1 minūte.</p>
c 7	<p>Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana</p> <p>Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</p> <p>0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */**</p> <p>1 1000 W – minimālā jauda.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A.</p> <p>3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A.</p> <p>...</p> <p>9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**</p>
c 9	<p>Gatavošanas zonas izvēles laiks</p> <p>0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona.*</p> <p>1 Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.</p>
c 12	<p>Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude</p> <p>0 Nav piemērots</p> <p>1 Nav optimāls</p> <p>2 Piemērots</p>
c 17	<p>Gaisa cirkulācijas režīma vai ventilēšanas režīma iestatīšana</p> <p>0 Gaisa recirkulācijas režīma konfigurēšana.*</p> <p>1 Ventilēšanas režīma konfigurēšana.</p>

c 18	Automātiskās startēšanas iestatīšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts: ventilācija noteiktā gatavošanas līmenī ieslēdzas atbilstoši attiecīgajiem gatavošanas zonu gatavošanas līmeņiem.*
c 20	Paildzinātas darbības režīma iestatīšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts*: Ja sildvirsmas darbojas kopā ar ventilācijas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 6 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni 3 . Ja sildvirsmas darbojas kopā ar gaisa cirkulācijas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 30 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni 1 . Kad šis laiks ir pagājis, paildzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.
c 0	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana
0	Individuāli iestatījumi.*
1	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.


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

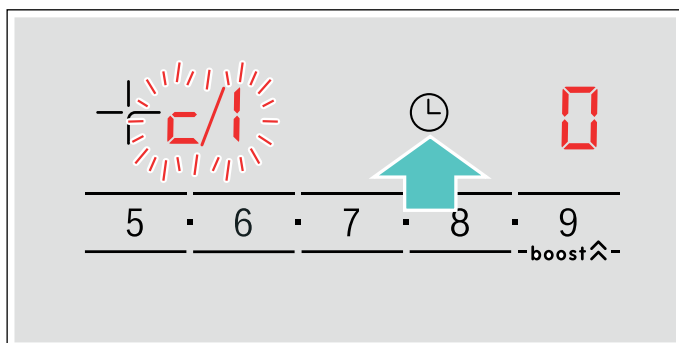
Pieklūve pamatiestatījumiem


Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

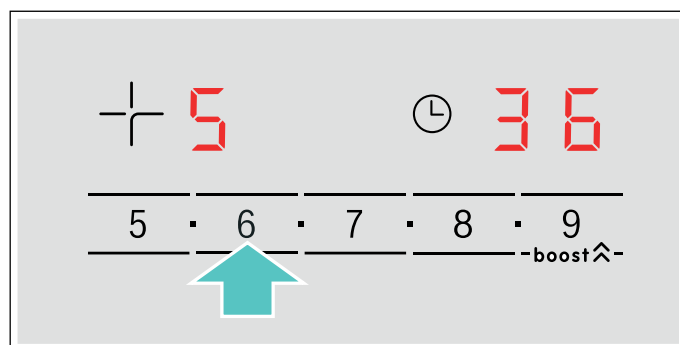
- Ieslēdziet sildvirsmu.
- Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.


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

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



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



- 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"

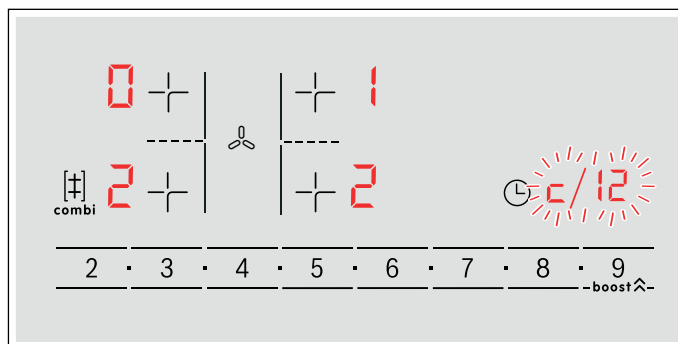
Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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

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

Lai atkal ieslēgtu funkciju, pieskarieties sildriņķa iestatījumu zonai.

Norādījumi

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

"Power Manager"

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

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

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

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

Plašāku informāciju par to, kā mainīt sildvirsmas kopējo jaudu, skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Mazgāšana

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Brīdinājums – Risks gūt apdegumus!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Norādījumi

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

Tīrīšanas līdzeklis

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

Ievērojiet visus tīrīšanas līdzeklim pievienotos norādījumus un brīdinājumus.

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Uzmanību!

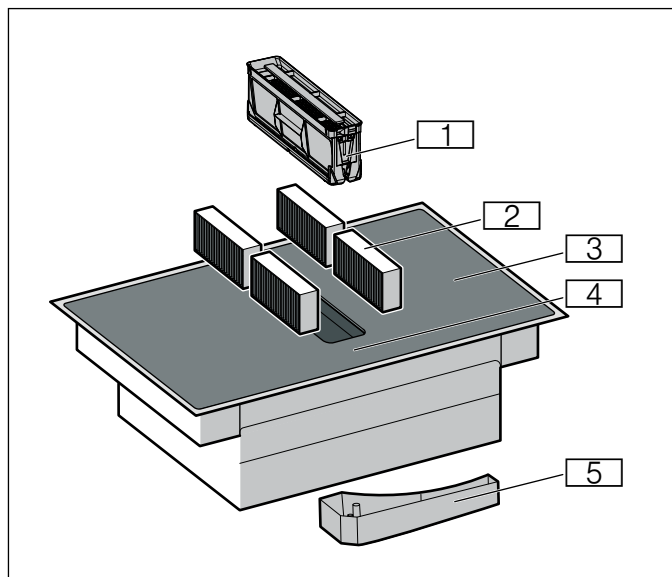
Virsmas bojājumi

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas vienmēr rūpīgi izmazgājiet.

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

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

Tīrāmie komponenti



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

*Atkarībā no ierīces aprīkojuma

Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)

Lai nesabojātu sildvirsmas rāmi, izpildiet šādus norādījumus:

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

Sildvirsmā

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

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

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

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

Piemērotus stikla skrāpjus (preces nr. 17000334) varat iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vai mūsu interneta veikalā.

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

Ventilēšana

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

Metāla tauku filtri

Metāla tauku filtrs jātīra regulāri.

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Aktīvās ogles filtrs gaisa cirkulācijas režīmā

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

Aktīvās ogles filtrs ir jāmaina regulāros laika intervālos. Ņemiet vērā ierīces piesātinājuma rādījumu.

Akustiskie filtri ventilēšanas režīmā

Akustiskos filtrus izmanto ventilēšanas režīmā. Nomainiet akustiskos filtrus, ja tie ir piesārņoti.

Piesātinājuma rādījums

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

Displejā deg **F**.

Ir pienācis pēdējais brīdis, lai nomainītu aktīvās ogles filtru.

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

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F**.

Turiet nospiestu ventilācijas simbolu, līdz atskan signāls.

Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

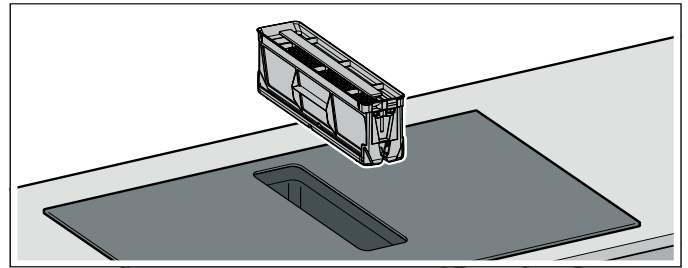
Aktīvās ogles filtra nomaiņa (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

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

Norādījumi

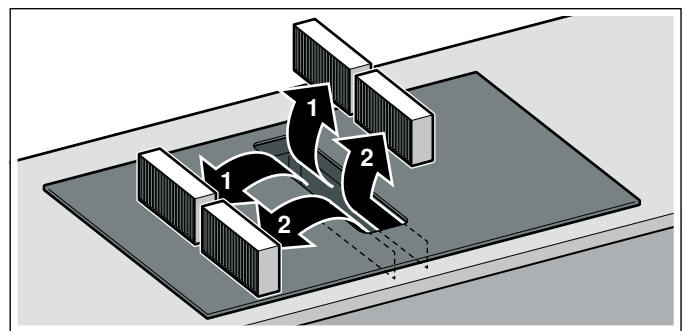
- Nomaināmos aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.
- Aktīvās ogles filtrus un akustiskos filtrus nevar tīrīt vai aktivizēt atkārtoti.
- Izmantojiet tikai oriģinālos filtrus. Tādējādi tiks nodrošināta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

1. Izņemiet metāla tauku filtru.

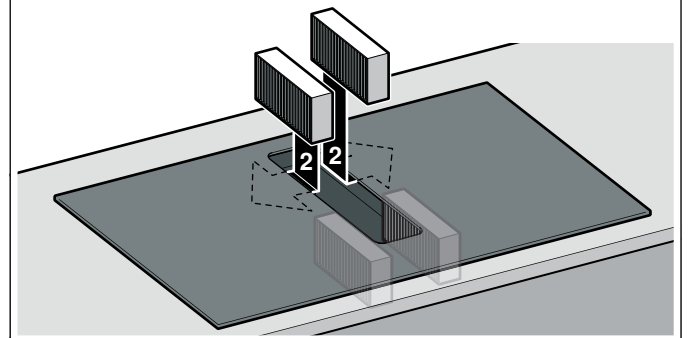
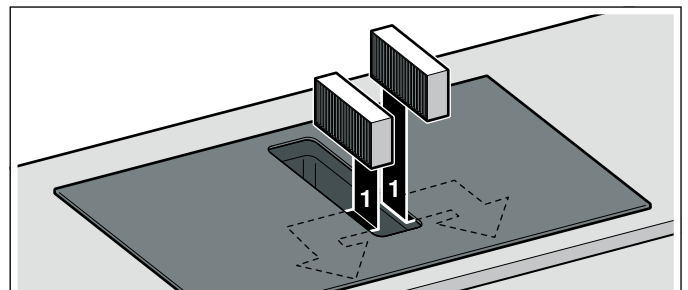


Norādījumi

- Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.
 - Raugieties, lai metāla tauku filtrs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.
2. Izņemiet visus četrus aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



3. Ierīces labajā un kreisajā pusē ievietojiet divus aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus un pabīdiet tos uz priekšu.



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

Piesātinātības rādījumu atiestatīšana

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

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F**.

Turiet nospiestu ventilācijas simbolu, līdz atskan signāls.

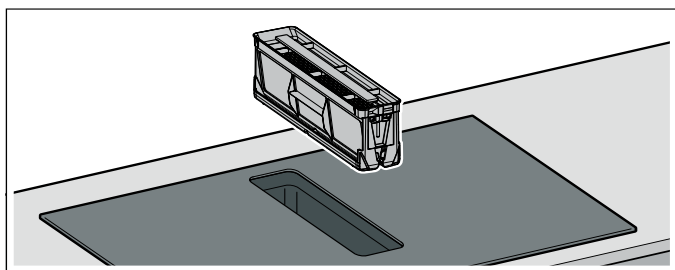
Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

Metāla tauku filtru izņemšana

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

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

1. Izņemiet metāla tauku filtru.



Norādījumi

- Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.
 - Raugieties, lai metāla tauku filtrs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.
2. Metāla tauku filtru var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. → "Metāla tauku filtru tīrīšana" 56. lappusē
 3. Ja nepieciešams, pēc metāla tauku filtra demontāžas izņemiet aktīvās ogles filtru un iztīriet ierīci no iekšpuses.
 4. Pēc metāla tauku filtra iztīrīšanas izžāvējiet to un ievietojiet atpakaļ.

Metāla tauku filtru tīrīšana

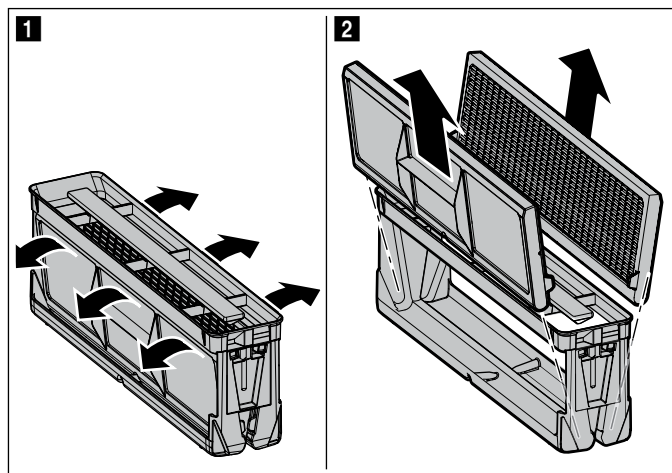
Norādījumi

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

Ar rokām

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

- Noņemiet metāla tauku filtru.



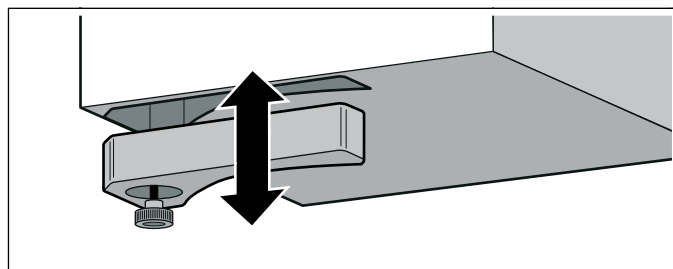
- Iemērciet metāla tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Tīriet metāla tauku filtru ar suku un pēc tam rūpīgi noskalojiet filtru.
- Ļaujiet ūdenim nopilēt no metāla tauku filtra.

Trauku mazgājamajā mašīnā

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

Pārplūdes tvertnes tīrīšana

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



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

Norādījumi

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

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

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

Ir aktivizēta bērnu drošības funkcija.

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

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāls?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus no vadības paneļa.

Par skaņas signāla deaktivizēšanu lasiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Ventilācija neieslēdzas, lai gan ir iestatīta automātiskā startēšana.

Ieslēdziet ventilāciju manuāli vai pārbaudiet automātiskā režīma konfigurāciju. Papildu informāciju skatiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Ventilācija neizslēdzas, lai gan gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Izslēdziet ventilāciju manuāli.

Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → *"Ierīces lietošana"*.

Gaisa vilkme ir pārāk vāja.

Pārļiecinieties, vai metāla tauku filtrs ir tīrs.

Papildu informāciju par tīrīšanu un filtra nomaiņu skatiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

Svilpieni

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

Krakšķēšana

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

Spalgi svilpieni

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

Ventilatora trokšņi

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

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmai?

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

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

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"*, → *"„Kombi-Zone”"* 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"*, → *"„Kombi-Zone”"* un → *"Funkcija „Move”"*

Tīrīšana

Kā tīrīt indukcijas sildvirsmu?

Lai panāktu optimālu rezultātu, ieteicams izmantot īpašus stiklkeramikas virsmām paredzētus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus (koncentrātus) vai beršanai paredzētas drānas. Par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Skapī zem sildvirsmas ir ūdens.

Pārbaudiet, vai pārplūdes tvertne nav pilna.

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

Kādos laika intervālos ir jātīra pārplūdes tvertne?

Pārplūdes tvertne ir jātīra bieži.

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

Kādos laika intervālos ir jātīra metāla tauku filtrs?

Metāla tauku filtrs ir jātīra bieži.

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

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nav	Ir pārtraukta elektroapgāde. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai elektroapgādē nav radies īssavienojums. Pārliedzieties, vai ierīce ir pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. Ja nevarat novērst traucējumu, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Gatavošanas zonu indikatoru sadaļā mirgo rādījums — .	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums.	Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F	Aktīvās ogles filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir iztīrīts vai nomainīts.	Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Mazgāšana".
F2	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un ir izslēgta atbilstošā gatavošanas zona.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.	
F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts trauks. Elektroniskā sistēma var pārkarst.	Noņemiet attiecīgo trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Varat turpināt gatavot.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona ir izslēgta.	Noņemiet attiecīgo trauku. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas ziņojums ir nodzies, varat turpināt gatavot.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarusi un ir izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.	Ir aktivizēta automātiskās izslēgšanas drošības funkcija. Papildu informāciju skatiet nodaļā .
E9000 E9010	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pievienotas.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārliedzieties, vai sildvirsmas ir pievienotas saskaņā ar elektrisko principshēmu.

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

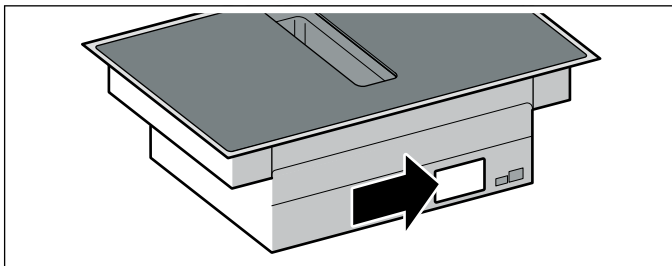
Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

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

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

Datu plāksnīte ar attiecīgajiem numuriem atrodama:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas priekšējās daļas apakšā.



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

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

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

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

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

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

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2

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

* Recepte atbilstoši DIN 44550

** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001565162

000605(00)