



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



# Indukcijas plīts

PXE...D...

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

# Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem .....	4
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	5
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	5
5	Iepazīšana.....	7
6	Galvenā vadība.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode .....	10
9	Laika funkcijas .....	11
10	PowerBoost .....	12
11	PanBoost .....	12
12	Siltuma uzturēšanas funkcija .....	12
13	Assist.....	13
14	Bezvadu gatavošanas sensors .....	17
15	Bērnu drošības funkcija .....	18
16	Tīrīšanas aizsardzība .....	19
17	Individuālā drošības izslēgšana.....	19
18	Pamatstatījumi .....	19
19	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude .....	20
20	Tīrīšana un kopšana .....	21
21	Traucējumu novēršana.....	21
22	Likvidācija .....	23
23	Tehniskā servisa dienests.....	23
24	Pārbaudes ēdieni .....	24

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.

- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pultī. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

Ja vēlaties izmantot gatavošanas sensora funkciju, iestatiet sildriņķi, uz kura atrodas katls ar temperatūras sensoru.

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

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot ti-

kai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

#### 1.4 Droša lietošana

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmas izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apedegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējoties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 23*

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām. Pieskaroties metāla priekšmetiem, kuri saskaras ar ventilatoru, kas atrodas zem sildvirsmas, var gūt elektriskās strāvas triecienu.
- ▶ Neglabājiet garus un asus metāla priekšmetus atvilktnēs zem sildvirsmas.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.
- ▶ Neizmantojiet apledojušus gatavošanas traukus.

Bezvadu temperatūras sensors ir aprīkots ar bateriju, kura augstas temperatūras ietekmē var tikt sabojāta.

- ▶ Noņemiet sensoru no gatavošanas trauka un glabājiet to drošā attālumā no jebkāda siltuma avota.

Kad temperatūras sensoru noņem no gatavošanas trauka, tas var būt ļoti karsts.

- ▶ Lai to noņemtu, lietojiet virtuves cimdus vai virtuves dvieli.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusi, nelietojiet to.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**

Bezvadu temperatūras sensors ir magnētisks un var izraisīt elektronisko implantātu, piemēram, elektrokardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, bojājumus.

- ▶ Personām, kuras lieto elektroniskos implantātus, jāievēro vismaz 10 cm attālums no magnētiskā vadības elementa.
- ▶ Nenēsājiet vadības elementu apģērba kabatās.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

## 2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīti virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Iekārtas bojājumi!	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

**UZMANĪBU!**

Šī sildvirsmā no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

- ▶ Ja zem sildvirsmas ir atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, kā arī papīru un salvetes. Šie priekšmeti var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai traucēt dzesēšanu.
- ▶ Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju ir jābūt vismaz 2 cm attālumam.

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

**Padoms:** Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzināta, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkaršēšanai ir jāpatērē vairāk enerģijas.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas jāpatērē, lai to uzkaršētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

## 4 Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tātad magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam.

Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

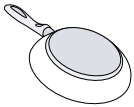

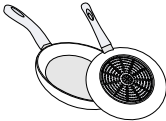
### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku varētu pareizi identificēt, jāievēro gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude varat pārbaudīt gatavošanas trauka piemērotību. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 20.

#### iv Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
leteicamais gatavošanas trauks	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
	Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
Piemērots	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.
 	Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Tās samazina feromagnētisko laukumu, tādēļ gatavošanas traukam var pievadīt mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karsēti.
Nav piemērots	Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.	

#### Piezīmes

- Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.
- Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

## 5 Iepazīšana

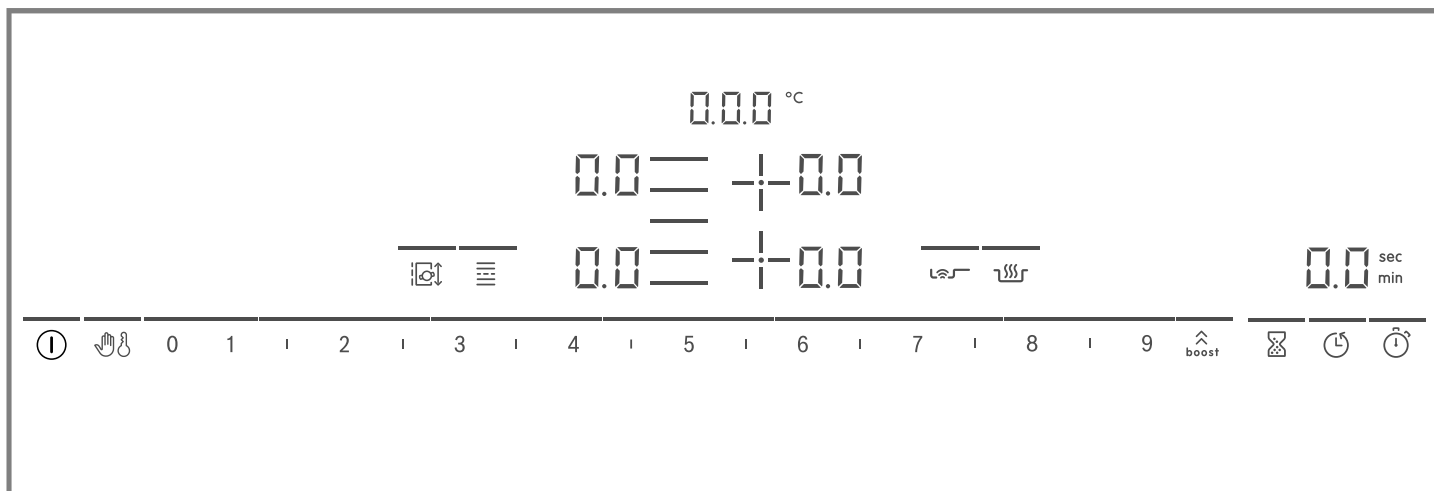
### 5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīti virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un ce-

pot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

### 5.2 Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



#### Piezīmes

- Gādāriet, lai vadības panelis būtu tīrs un sauss.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

#### Skārienaustiņi

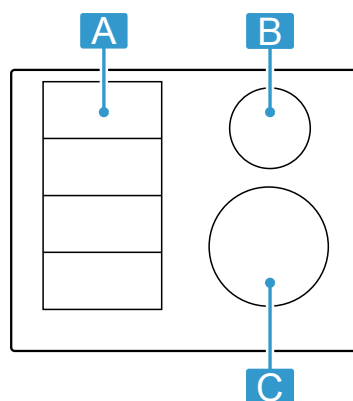
Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo tautiņu simboli.

Sensors	Funkcija
ⓘ	Galvenais slēdzis
👤	Tīrīšanas aizsardzība
👶	Bērnu drošības funkcija
0 1 2 3...	Iestatīšanas zona
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Taimeris
🕒	Izslēgšanas taimeris
🕒	Count-up timer
🔥	Siltuma uzturēšanas funkcija
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Gatavošanas zonas izvēle

Atkarībā no gatavošanas zonas statusa iedegas arī gatavošanas zonu un dažādu ieslēgto un pieejamo funkciju indikatoru.

### 5.3 Gatavošanas zonu sadalījums

Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.



Zona	Visaugstākais gatavošanas līmenis	
A ☰☰☰☰	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 3700 W
A ☰	9. jaudas līmenis PowerBoost	3300 W 3700 W
B Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	1400 W 2200 W
C Ø 21 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 3700 W

## 5.4 Gatavošanas zona

Pirms sākat gatavot, pārbaudiet, vai gatavošanas trauka izmērs atbilst gatavošanas zonai, uz kuras vēlaties gatavot:

Zona	Gatavošanas zonas tips
	Flex Zone → "FlexInduction", Lappuse 9
	Vienriņķa sildriņķis

## 5.5 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Rādījums	Nozīme
	Gatavošanas zona ir karsta.
	Gatavošanas zona ir silta.

# 6 Galvenā vadība

## 6.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties . Atskan signāls. Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas. Blakus gatavošanas zonām deg .
- ✓ Sildvirsmā ir gatava darbam.

### ReStart

- ▶ Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

## 6.2 Sildvirsmas izslēgšana

- ▶ Pieskarieties , līdz indikatori nodziest.
- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

**Piezīme:** Sildvirsmā tiek izslēgta, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

## 6.3 Jaudas līmeņa iestatīšana gatavošanas zonās

Gatavošanas zonai ir 17 jaudas līmeņi ar vērtībām no 1 līdz 9 un ar starpvērtībām. Atlasiet jaudas līmeni, kurš ir vislabāk piemērots gatavojamajai pārtikai un plānotajai gatavošanai.

1. Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas simbolam .
- ✓ Indikators izgaismojas spilgtāk.

## 6.4 Padomi gatavošanai

- Uzsildot biezeņus, biežsupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojat slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tiklīdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas uzlieciet gatavošanas traukam vāku līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeru varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.

2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.
  - ✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

**Piezīme:** Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

### QuickStart

- ▶ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsmā izslēgsies.

## Jaudas līmeņa mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz .
- ✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.


- Atsevišķi gatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 5

## Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (). Gatavošanas ilgums ( min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biežuma un kvalitātes.

		min
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī		



		⌚ min
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Cepamdesiņas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, sasaldēts	3 - 4	35 - 55
<b>Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Kartupeļu klimpas <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Zivs <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2.5 - 3.5	15 - 30
Rīsu piena putra <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Nūdeles <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3.5 - 4.5	7 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
<b>Sutināšana</b>		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100

<sup>1</sup> Bez vāka

<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

		⌚ min
Gulašs <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā<sup>1</sup></b>		
Šņicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šņicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6.5 - 7.5	-
Omlete (secīga cepšana)	3.5 - 4.5	3 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
<b>Fritēšana, 150-200 g porcijās 1-2 l eļļā, fritēšana pa porcijām<sup>1</sup></b>		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Kroketes, sasaldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez vāka

<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

## 7 FlexInduction

Pielāgojamā gatavošanas zona sniedz iespēju novietot jebkādas formas vai izmēra gatavošanas trauku jebkurā vietā. To veido četri induktori, kas darbojas neat-

karīgi cits no cita. Lietojot pielāgojamo gatavošanas zonu, aktivizējas tikai tā zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

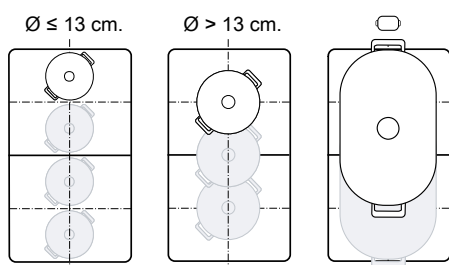
## 7.1 Gatavošanas trauka novietošana

Pielāgojamo gatavošanas zonu var konfigurēt divējādi atkarībā no tā, kāds gatavošanas trauks tiek izmantots. Lai nodrošinātu labu siltuma noteikšanu un siltuma sadali, centrējiet gatavošanas trauku tā, kā parādīts attēlos.

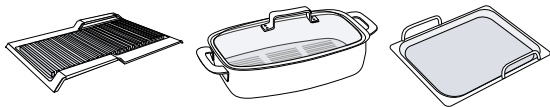
### Kā viena apvienota gatavošanas zona

Ieteicams izmantot, gatavojot ar vienu gatavošanas trauku.

- Nolieciet gatavošanas trauku atbilstīgi tā izmēram.



- Ieteicams izmantot garenu gatavošanas trauku



### Kā divas atsevišķas gatavošanas zonas

Ieteicams izmantot, gatavojot ar diviem gatavošanas traukiem.

## 8 MoveMode

Ar šo funkciju var izmainīt gatavošanas traukam piemēroto jaudas pakāpi, vienkārši pārbīdot trauku pa pielāgojamo gatavošanas zonu turp un atpakaļ. Zona tiek sadalīta trīs atsevišķās zonās ar atšķirīgām jaudas pakāpēm.

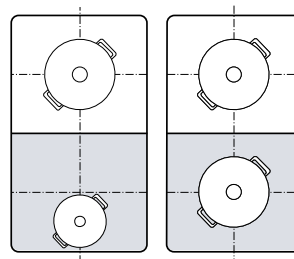
### 8.1 Gatavošanas trauka novietošana un pārvietošana

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku. Gatavošanas zona ir atkarīga no izmantotā gatavošanas trauka, tā izmēra un novietojuma.

Katrai gatavošanas zonai ir noklusējuma jaudas pakāpe:

- Priekšējā zona = gatavošanas līmenis 9
- Vidējā zona = gatavošanas līmenis 5
- Aizmugures zona = gatavošanas līmenis 1,5

Priekšējo un aizmugurējo zonu var izmantot neatkarīgi vienu no otras, un katras zonas jaudas līmeni var iestatīt atsevišķi.



### 7.2 FlexInduction savienot

Pielāgojamā zona pēc noklusējuma ir konfigurēta kā divas atsevišķas gatavošanas zonas. Lai apvienotu gatavošanas zonas, ieslēdziet šādu funkciju:

1. Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām.
2. Nospiediet

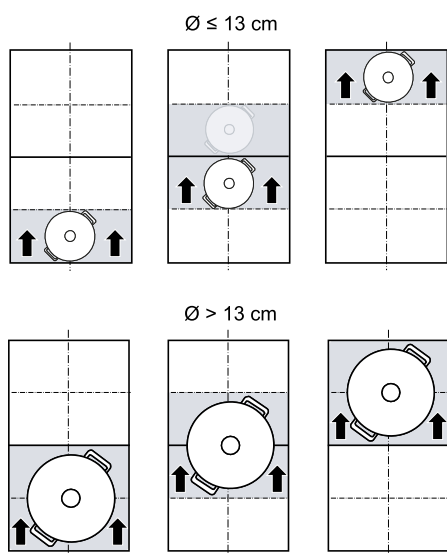
#### Piezīmes

- Pielāgojamās gatavošanas zonas noklusējuma iestatījumu var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 19*
- Ja jūs no aktīvas apvienotās gatavošanas zonas pārvietojat vai noceļat gatavošanas trauku, sākas automātiska meklēšana. Katrs šīs meklēšanas laikā gatavošanas zonā atrastais gatavošanas trauks tiek karsēts ar iepriekš izvēlēto jaudas pakāpi.

### 7.3 FlexInduction atvienot



- ▶ Pieskarities
- ✓ Pielāgojamā gatavošanas zona ir deaktivizēta. Abas gatavošanas zonas turpmāk darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

Jaudas pakāpju noklusējuma iestatījumu var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi"  
→ Lappuse 19.





## 8.2 MoveMode aktivizēšana

**Prasība:** Uz pielāgojamās zonas uzlieciet tikai vienu gatavošanas trauku.

1. Izvēlieties vienu no divām pielāgojamās zonas gatavošanas zonām.
2. Nospiediet .
  - ✓ Gatavošanas zonas indikatorā blakus  redzama tās zonas jaudas pakāpe, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.
  - ✓ Funkcija ir ieslēgta.

**Piezīme:** Zonu jaudas pakāpes gatavošanas laikā var mainīt.

## 8.3 MoveMode deaktivizēšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Indikatora blakus  izslēdzas.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

# 9 Laika funkcijas




Sildvirsmai ir dažādas gatavošanas laika iestatīšanas funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris
- Count-up timer

## 9.1 Izslēgšanas taimeris

Var programmēt vienas gatavošanas zonas vai vairāku gatavošanas zonu gatavošanas laiku. Kad laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēdzas automātiski.


### Izslēgšanas taimeris ieslēgšana



1. Atlasiet gatavošanas zonu un jaudas līmeni.
2. Nospiediet .
- ✓ Tiek izgaismots sildriņķa rādījums .
3. Iestatiet laiku iestatījumu zonā.
  - Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas īsāks par 10 minūtēm, pirms vajadzīgās vērtības iestatīšanas vienmēr pieskarieties 0.
4. Apstipriniet ar .
- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite.
- ✓ Kad gatavošanas laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas, un atskan signāls.

### Piezīmes

- Ja gatavošanas zonai ir ieprogrammēts gatavošanas laiks un ir aktivizēts PerfectFry Sensor, gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.
- Ja gatavošanas zonai ir ieprogrammēts gatavošanas laiks un ir aktivizēts PerfectCook Sensor, gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.

### Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana



1. Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .

2. Iestatīšanas zonā mainiet laiku vai iestatiet , lai dzēstu laiku.
3. Apstipriniet ar .




## 9.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeru ar laiku no 0 līdz 99 min. Šīs funkcijas darbība nav saistīta ne ar vienu gatavošanas zonu vai citu iestatījumu. Tā automātiski neizslēdz gatavošanas zonas.

### Taimeris ieslēgšana

1. Pieskarieties .
2. Iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
3. Apstipriniet ar .
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.
- ✓ Iestatītā laika beigās atskan signāls.


### Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Pieskarieties .
2. Mainiet laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz , lai izdzēstu laiku.
3. Apstipriniet ar .



## 9.3 Count-up timer

Hronometra funkcija rāda laiku, kas pagājis kopš aktivizēšanas.

### Count-up timer ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

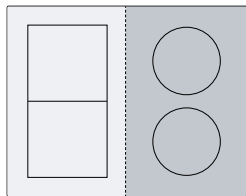
### Count-up timer izslēgšana

1. Pieskarieties . Laika skaitīšana hronometrā tiek apturēta. Taimera rādījumi joprojām ir izgaismoti.
2. Pieskarieties . Indikatori nodziest.

## 10 PowerBoost

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkaisēt ātrāk nekā ar **9**.

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



### 10.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **9**. Deg indikators **b**.  
✓ Funkcija ir ieslēgta.

**Piezīme:** Šo funkciju arī varat iestatīt, gatavošanā izmantojot kombinēto pielāgojamo gatavošanas zonu.

### 10.2 PowerBoost izslēgšana

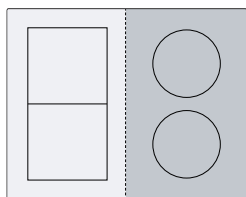
1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **9**. Indikators **b** nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis **9**.  
✓ Funkcija ir deaktivizēta.

**Piezīme:** Noteiktos gadījumos šī funkcija var tikt izslēgta automātiski, lai aizsargātu elektroniskās sistēmas elementus sildvirsmas iekšienē.

## 11 PanBoost

Ar šo funkciju pannas var uzkaisēt ātrāk nekā ar **9**.

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



### 11.1 Lietošanas ieteikumi

- Neuzlieciet pannai vāku.
- Nekad nekarsējiet tukšas pannas bez uzraudzības.
- Izmantojiet tikai aukstas pannas.
- Izmantojiet tikai pannas ar pilnīgi līdzenu pamatni. Neizmantojiet pannas ar plānu pamatni.

### 11.2 PanBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Divreiz pieskarieties **9**. Deg **Pb**.  
✓ Funkcija ir ieslēgta.

**Piezīme:** Šo funkciju arī varat iestatīt, gatavošanā izmantojot kombinēto pielāgojamo gatavošanas zonu.

### 11.3 PanBoost izslēgšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **9**. **Pb** nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni **9**.  
✓ Funkcija ir deaktivizēta.

**Piezīme:** Lai novērstu pārmērīgu temperatūras paaugstināšanos, šī funkcija pēc 30 sekundēm automātiski izslēdzas.

## 12 Siltuma uzturēšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai.

### 12.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties **9**. Deg **Lo**.  
✓ Funkcija ir ieslēgta.

### 12.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **9**. Deg **Lo** nodziest.  
✓ Funkcija ir deaktivizēta.

## 13 Assist


Gatavošanas palīgs garantē vienkāršu gatavošanu un izcilus gatavošanas rezultātus.

Kad ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, sensori pastāvīgi mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to visu gatavošanas laiku nemainīgu.

### Priekšrocības






- Kad ir sasniegta izvēlēta temperatūra, tā automātiski tiek uzturēta nemainīga, kā rezultātā ietaupās enerģija.
- Eļļa nepārkarst, un ēdieni nepārvārās.

### 13.1 PerfectFry Sensor

Iestatījums ir piemērots mērču pagatavošanai vai sabiezīnāšanai, pankūku cepšanai, olu cepšanai sviestā, dārzeņu vai steiku cepšanai līdz vēlamajai gatavības pakāpei un vienlaicīgai temperatūras kontrolēšanai. Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, kas ir apzīmētas ar .



### Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

Pakāpe	Temperatūra	Funkcijas	Gatavošanas trauki
1	120 °C	Mērču gatavošana un sabiezīnāšana, dārzeņu cepšana	
2	140 °C	Apcepšana olīveļļā vai sviestā	
3	160 °C	Zivs un lielu produktu gabalu cepšana	
4	180 °C	Panētu, saldētu un grilētu produktu fritēšana	
5	215 °C	Grilēšana augstā temperatūrā un grilpannā	

### Ieteicamais gatavošanas trauks




Šai funkcijai paredzēts speciāls gatavošanas trauks, kas ļauj sasniegt optimālus rezultātus.

Gatavošanas trauki	Ieteicamā gatavošanas zona
Panna, Ø 15 cm	Vienkārša gatavošanas zona
Panna, Ø 19 cm	Vienkārša gatavošanas zona
Panna, Ø 21 cm	Vienkārša gatavošanas zona
Tepanjaki 	Flex Zone
Grils 	Flex Zone

Ieteicamos gatavošanas traukus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētajā veikalā vai mūsu internetveikalā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


**Piezīme:** Varat izmantot arī citu gatavošanas trauku. Atkarībā no izvēlēta gatavošanas trauka faktiski sasniegtā temperatūra var atšķirties no izvēlētas temperatūras pakāpes.

### PerfectFry Sensor ieslēgšana



1. Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
3. Turpmāko 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.
  - ✓ Funkcija tiek startēta. Līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, mirgo .
  - ✓ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un  pārstāj mirgot.
4. Ielejiet pannā taukvielu un ielieciet gatavojamos produktus.


**Piezīme:** Ja gatavošanai ir nepieciešami vairāk nekā 250 ml eļļas, vispirms ielejiet eļļu un pirms gatavojamo produktu ielikšanas pagaidiet dažas sekundes.




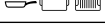
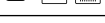



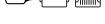





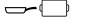

### PerfectFry Sensor izslēgšana

- ▶ Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

### Ieteikumi gatavošanai ar PerfectFry Sensor

Nākamajā tabulā parādīta ideālā temperatūras pakāpe dažādiem ēdieniem. Temperatūra  un gatavošanas laiks  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

-  Cepampanna
-  Tepanjaki
-  Grilpanna

	Gatavošanas trauki	 min
<b>Gaļa</b>		
Šņicele		4 6-10
Šņicele, panēta		4 6-10
Fileja		4 6-10
Karbonādes		3 10-15
"Cordon bleu", Vīnes šņicele		4 10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs		5 6-8
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs		5 8-12
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs		4 8-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs		5 10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs		5 20-30
Putna krūtiņa, 2 cm bieza		3 10-20
Speķis		2 5-8
Maltā gaļa		4 6-10
Hamburgeru gaļa, 1,5 cm bieza		3 6-15
Gaļas bumbiņas, 2 cm biezas		3 10-20

	Gatavošanas trauki	⌚	⌚ min
Desiņas		3	8-20
Čorizo, jēlā desa		3	10-20
Šašliks, kebabs		3	10-20
Giross		4	7-12
<b>Zivis un jūras veltes</b>			
Zivs fileja		4	10-20
Zivs fileja, panēta		4	10-20
Zivs, cepta, vesela		3	10-20
Sardīnes		4	6-12
Vēžveidīgie, garneles		4	4-8
Tinteszivs, sēpija		4	6-12
<b>Olu ēdieni</b>			
Sviestā cepta vēršacs		2	2-6
Vēršacs		4	2-6
Olu kultenis		2	4-9
Omlete		2	3-6
Franču tostermaize		3	4-8
Plānās, biezs pankūkas, tako		5	1-3
<b>Dārzeni</b>			
Cepti kartupeļi		5	6-12
Fritēti kartupeļi		4	15-25
Kartupeļu pankūkas		5	2-4
Sīpoli, cepti ķiploki		2	2-10
Sīpolu gredzeni		3	5-10
Cukīni, baklažāni, paprika		2	4-12
Zaļie sparģeļi		3	4-15
Sēnes		4	10-15
Eļļā sautēti dārzeni		1	10-20
Dārzeni tempuras mīklā		4	5-10
<b>Saldēta pārtika</b>			
Vistas naģeti		4	10-15
Zivju pirkstiņi		4	8-12
Fritēti kartupeļi		5	4-8
Pannā gatavojami ēdieni		3	6-10
Dārzeņu rullīši		4	10-30
Pastētes, kroketes		5	3-8
<b>Mērces</b>			
Tomātu mērce		1	25-35
Bešamela mērce		1	10-20
Siera mērce		1	10-20
Saldās mērces		1	15-25
Mērces, sabiezinātas		1	25-35
<b>Citas</b>			
Cepts siers		3	7-10
Maizes grauzdiņi		3	6-10
Graudzēta maize		4	4-8
Sausie pusfabrikāti		1	5-10

	Gatavošanas trauki	⌚	⌚ min
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti		4	3-15
Popkorns		5	3-4

### 13.2 PerfectCook Sensor

Izmantojot šo funkciju, varat uzsildīt pārtikas produktus, vārīt uz lēnas uguns, vārīt, sautēt, gatavot ātrvārīšanas katlā vai fritēt katlā lielā eļļas daudzumā un kontrolētā temperatūrā.

Lai izmantotu šo funkciju, ir nepieciešams bezvadu gatavošanas sensors gatavošanai bez vada.

Šī funkcija ir pieejama visās gatavošanas zonās ar bezvadu gatavošanas sensoru, izmantojot parastos gatavošanas traukus.

#### Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

Pakāpe	Temperatūra	Funkcijas	Gatavošanas trauki
1	70 °C	Uzsildīšana un siltuma uzturēšana	
2	90 °C	Gatavošana	
3	100 °C	Uzvārīšana	
4	120 °C	Gatavošana ātrvārīšanas katlā	
5	180 °C	Fritēšana	



#### Padomi PerfectCook Sensor

- Bezvadu gatavošanas sensors caur traukam piestiprināto silikona pamatni mēra šķidruma temperatūru. Lai mērījumi būtu pareizi, silikona pamatnei jābūt pilnībā pārklātai ar mērāmo šķidrumu.
- Pirms sākt gatavošanu, bezvadu gatavošanas sensora rāmim un pie gatavošanas trauka piestiprinātajai silikona pamatnei jābūt pilnīgi sausiem.
- Neizņemiet bezvadu gatavošanas sensoru gatavošanas laikā. Pēc gatavošanas izņemiet sensoru uzmanīgi, jo sensors var būt karsts.
- Lai taupītu enerģiju, uzlieciet vāku.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, lai bezvadu gatavošanas sensors būtu vērstas sāņus uz sildvirsmas ārmalu.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, nevērsiet bezvadu gatavošanas sensoru pret citu karstu gatavošanas trauku.


#### PerfectCook Sensor ieslēgšana

**Prasība:** Pievienojiet bezvadu gatavošanas sensoru.

- Piestipriniet bezvadu gatavošanas sensoru pie gatavošanas trauka.

- Uz vajadzīgās gatavošanas zonas novietojiet gatavošanas trauku ar pietiekamu daudzumu šķidrums un uzlieciet vāku.
- Izvēlieties gatavošanas zonu, uz kuras atrodas gatavošanas trauks ar bezvadu gatavošanas sensoru. Pēc tam uzspiediet pa vidu uz bezvadu gatavošanas sensora.
- Vadības panelī deg .
- Izvēlieties gatavojamajam produktam atbilstošo temperatūru.
- Funkcija ir ieslēgta.
-  mirgo līdz brīdim, kad ūdens vai eļļa ir tādā temperatūrā, lai varētu ievietot produktus. Atskan signāls, un temperatūras simbols pārstāj mirgot.
- Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet produktus. Gatavošanas laikā atstājiet vāku uzliktu.

### PerfectCook Sensor izslēgšana

- Izvēlieties gatavošanas zonu.
- Iestatījumu zonā iestatiet .
- Funkcijas ir deaktivizētas.

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

### Ieteikumi gatavošanai ar PerfectCook Sensor

Tālāk tabulā parādīta dažādu ēdienu ideālā temperatūras pakāpe. Temperatūra  $^{\circ}\text{C}$  un gatavošanas laiks min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

### Uzsildīšana un siltuma uzturēšana

	$^{\circ}\text{C}$	min
Gulaša uzsildīšana	70	10-20
Karstvīna sildīšana	70	5-15

### Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā

	$^{\circ}\text{C}$	min
<b>Gaļa</b>		
Desiņas	90	10-20
<b>Zivis</b>		
Sautēta zivs	90	15-20
<b>Olu ēdieni</b>		
Bez čaumalas vārīta ola	90	2-5
<b>Kartupeļi</b>		
Kartupeļu klimpas	90	30-40
<b>Nūdeles un graudaugu izstrādājumi</b>		
Rīsi	90	25-35
Tvaicēti rīsi	90	25-35
Pilngraudu rīsi	90	45-55
Basmati rīsi, taizemiešu gaumē	90	8-12
Savvaļas rīsi	90	20-30
Polenta	90	3-8
Mannas putra	90	5-10
<b>Zupas</b>		
Ātri pagatavojami krēmi	90	10-15
<b>Deserti</b>		
Piena rīsi	90	40-50

	$^{\circ}\text{C}$	min
Auzu pārslu putra	90	10-15
Šokolādes pudiņš	90	3-5

### Citas

Piens	90	3-10
-------	----	------

### Uzvārīšana

	$^{\circ}\text{C}$	min
--	--------------------	-----

### Gaļa

Kotletes	100	20-30
Vista	100	60-90
Teļa gaļa	100	60-90

### Olu ēdieni

Vārītas olas	100	5-10
--------------	-----	------

### Dārzeni un pākšaugi

Brokoļi	100	10-20
Ziedkāposti	100	10-20
Rožkāposti	100	30-40
Zaļās pupiņas	100	15-30
Turku zirņi	100	60-90
Zirņi	100	15-20
Lēcas	100	45-60

### Kartupeļi

Gnocchi	100	3-6
Kartupeļi, vārīti	100	30-45
Saldie kartupeļi	100	30-45

### Nūdeles un graudaugu izstrādājumi

Cieto kviešu nūdeles	100	7-10
Mīklas izstrādājumi	100	3-5
Pilngraudu nūdeles	100	7-10
Cieto kviešu nūdeles, pildītas	100	15-20
Svaigas nūdeles, pildītas	100	5-8
Kvinoja	100	10-12

### Zupas

Mājās gatavots buljons	100	60-90
Ātri pagatavojamās zupas	100	5-10

### Deserti

Kompots	100	15-25
---------	-----	-------

### Saldēta pārtika

Zaļās pupiņas	100	15-30
---------------	-----	-------

### Gatavošana ātrvārīšanas katlā

	$^{\circ}\text{C}$	min
--	--------------------	-----

### Gaļa

Vista	120	15-25
Teļa gaļa	120	15-25

### Dārzeni un pākšaugi

Dārzeni	120	3-6
Turku zirņi	120	25-35
Lēcas	120	10-20

	⌘ °C	⊖ min
Pupiņas	120	25-35
<b>Kartupeļi</b>		
Kartupeļi	120	10-20
Saldie kartupeļi	120	10-20
<b>Nūdeles un graudaugu izstrādājumi</b>		
Rīsi	120	6-8
Pilngraudu rīsi	120	12-18
<b>Zupas</b>		
Mājās gatavots buljons	120	20-30

### Fritēšana lielā eļļas daudzumā

Lai uzkarsetu eļļu, uzlieciet vāku, bet produktu cepšanas laikā to noņemiet.

	⌘ °C	⊖ min
<b>Gaļa</b>		
Vistas gabali	180	10-15
Kotletes	180	10-15
<b>Zivis</b>		
Zivs alus mīklā, panēta	180	10-15
<b>Dārzeni un pākšaugi</b>		
Dārzeni alus mīklā, panēti	180	4-8
Šampinjoni, panēti vai alus mīklā	180	4-8
<b>Deserti</b>		
Berlīnes virtuļi un citi virtuļi	180	5-10
<b>Saldēta pārtika</b>		
Fritēti kartupeļi	180	4-8


## 13.3 Bezvadu gatavošanas sensors

Lai izmantotu PerfectCook Sensor, jāiegādājas bezvadu gatavošanas sensors.

Bezvadu gatavošanas sensoru varat iegādāties klientu servisā, mūsu internetveikalā vai [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) specializētā tirdzniecības vietā.

### Bezvadu gatavošanas sensora pievienošana

Lai bezvadu gatavošanas sensoru savienotu ar vadības paneli, rīkojieties šādi:

1. Izvēlieties pamatiestatījumu **c 4**. Pamatiestatījumi → *Lappuse 19*
- ✓ Deg -.
2. Izvēlieties to gatavošanas zonu, kuras indikators iedegas. Atskan signāls. Mirgo .
3. 30 sekunžu laikā īsi uzspiediet pa vidu uz bezvadu gatavošanas sensora.
  - Pēc dažām sekundēm gatavošanas zonas indikatorā parādās gatavošanas sensora un vadības paneļa savienojuma rezultāts.

#### Rezultāts

- ✓ Savienojums bez kļūdām PerfectCook Sensor ir pieejams.

<b>Rezultāts</b>	
1 Savienojuma kļūda	Komunikācijas kļūda <ul style="list-style-type: none"> <li>Atkārtojiet savienošanas procesu. Ja rezultāts joprojām ir 1, sazinieties ar klientu servisu.</li> </ul>
2 Savienojuma kļūda	Komunikācijas kļūda <ul style="list-style-type: none"> <li>Bluetooth komunikācijas kļūda. Atkārtojiet savienošanas procesu.</li> <li>30 sekunžu laikā pēc gatavošanas zonas izvēles netika uzspiests pa vidu uz bezvadu gatavošanas sensora. Atkārtojiet savienošanas procesu.</li> <li>Gandrīz tukša bezvadu gatavošanas sensora baterija. Nomainiet bateriju, atiestatiet bezvadu gatavošanas sensoru un atkārtojiet savienošanas procesu.</li> </ul>

### Bezvadu gatavošanas sensora atiestatīšana

1. Aptuveni 8–10 sekundes spiediet uz gatavošanas sensora tā vidusdaļā.
  - ✓ Šī procesa laikā trīs reizes iedegas gatavošanas sensora LED indikators.
  - ✓ Kad LED iedegas trešo reizi, sākas atiestatīšana.
2. Tagad vairs nespiediet gatavošanas sensoru tā vidusdaļā.
  - ✓ Tiklīdz LED indikators nodziest, bezvadu gatavošanas sensors ir atiestatīts.
3. Atkārtojiet savienošanas procesu, sākot ar 2. darbību.

### Vārīšanās punkta iestatīšana

Temperatūra, kurā sāk vārīties ūdens, ir atkarīga no dzīvesvietas augstuma virs jūras līmeņa. Ja ūdens vārās pārāk intensīvi vai pārāk vāji, vārīšanās temperatūru var iestatīt. Šim nolūkam:

Izvēlieties pamatiestatījumu **c 4**. Pamatiestatījumi → *Lappuse 19*

Līmenis	Iestatāmā vērtība <b>c 4</b>
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 <sup>1</sup>
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Virs 1400 m	9

<sup>1</sup> Pamatiestatījums

**Piezīme:** Ar 3/100 °C temperatūru ir pietiekami, lai vārīšanās notiktu efektīvi, bet, ja vēlaties iestatīt intensīvāku vārīšanos, iespējams izvēlēties zemāku pakāpi.



## 14 Bezvadu gatavošanas sensors

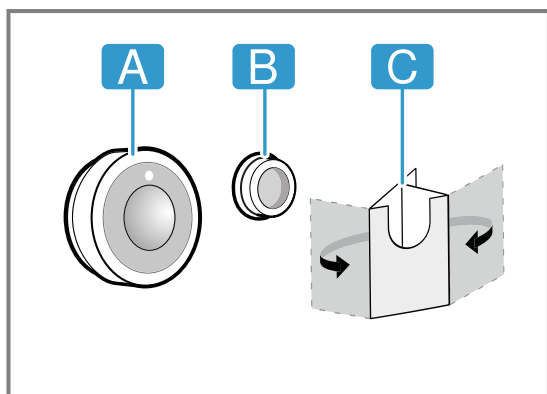
Lai izmantotu PerfectCook Sensor, jāiegādājas bezvadu gatavošanas sensors.

Bezvadu gatavošanas sensoru varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, mūsu internetveikalā vai [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) specializētā tirdzniecības vietā.

### 14.1 Piegādes komplektācija

Pēc visu daļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet, vai tām transportēšanas laikā nav radušies bojājumi un piegādes komplektācija ir pilnīga.

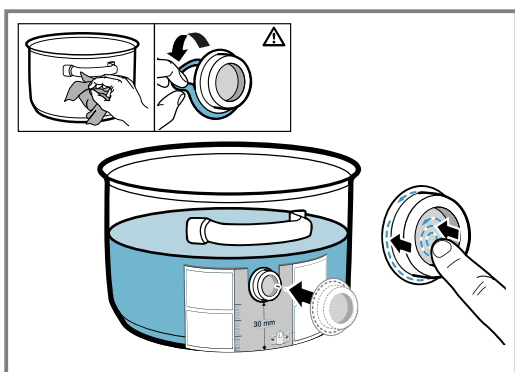
- **A** Bezvadu gatavošanas sensors
- **B** Silikona uzlīme
- **C** Šablons



### 14.2 Silikona uzlīmes pielīmēšana

Gatavošanas sensors pie trauka ir piestiprināts ar silikona uzlīmi. Lai piestiprinātu pie gatavošanas trauka:

1. Līmēšanas vieta uz gatavošanas trauka nedrīkst būt taukaina. Notīriet trauku, rūpīgi nosusiniet un līmēšanas vietu notīriet, piemēram, ar spirtu.
2. Noplēsiet no silikona uzlīmes aizsargplēvi. Izmantojot komplektā iekļauto šablonu, pielīmējiet silikona uzlīmi gatavošanas trauka ārpusē atbilstošā augstumā.



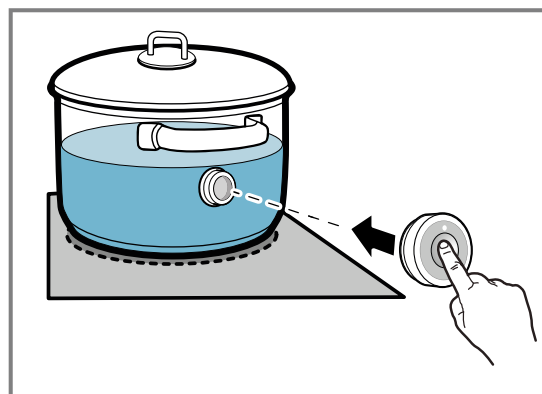
3. Piespiediet silikona uzlīmi pa visu tās virsmu un arī iekšpusē.
4. Ļaujiet līmei vienu stundu nožūt. Šajā laikā gatavošanas trauku neizmantojiet un nemazgājiet.

**Piezīme:** Ja silikona uzlīme ir atlīmējusies, izmantojiet jaunu. Piecu silikona uzlīmju komplekts iegādājams specializētajos veikalos, mūsu klientu servisā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), norādot preces numuru 17007119.

Visas līmes uzglabāšanas laikā pakāpeniski noārdās. Lai to novērstu, piestipriniet silikona pamatnes pie jūsu traukiem uzreiz pēc saņemšanas.

### 14.3 Bezvadu gatavošanas sensora piestiprināšana

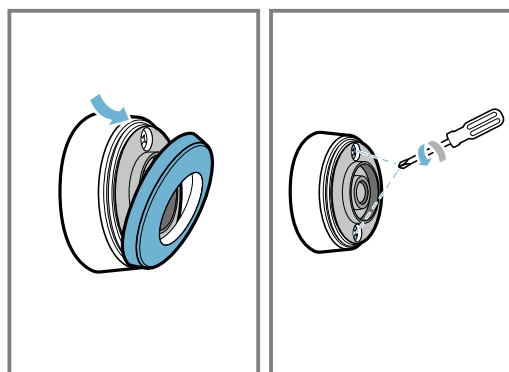
1. Pirms gatavošanas sensora piestiprināšanas pārļiecinieties, vai silikona uzlīme ir pilnīgi sausa.
2. Piestipriniet gatavošanas sensoru silikona uzlīmei tā, lai tas pilnībā piegultu tai.



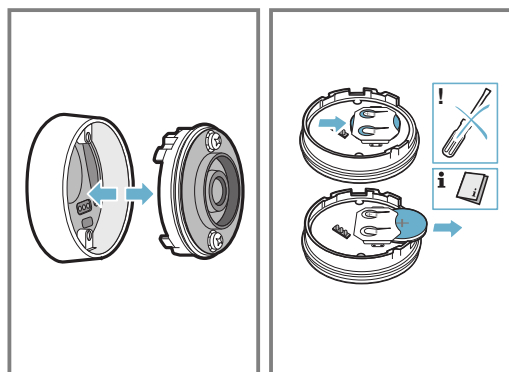
### 14.4 Baterijas nomaiņšana

Ja pēc bezvadu temperatūras sensora nospiešanas neiedegas sensora LED, ir izlādējusies baterija. Baterijas nomaiņa:

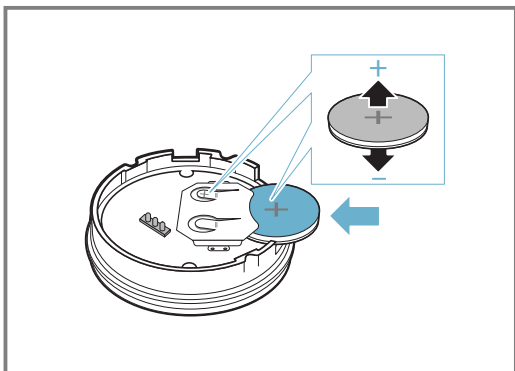
1. Noņemiet silikona pārsegu gatavošanas sensora korpusa apakšdaļā un ar skrūvgriezi izskrūvējiet abas skrūves.



2. Atveriet gatavošanas sensora vāciņu un izņemiet no ietvara bateriju.

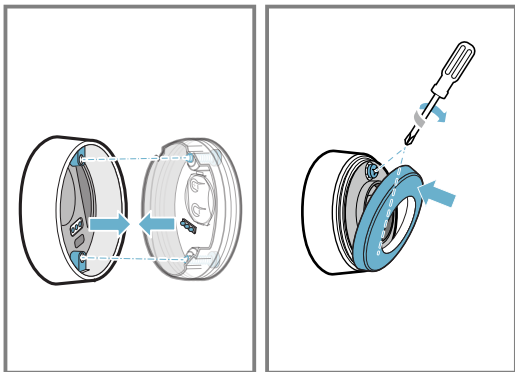


3. Ievietojiet jaunu bateriju, ievērojot norādes par baterijas poliem. Izmantojiet tikai kvalitatīvas CR2032 tipa baterijas.



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

4. Aizveriet gatavošanas sensora vāciņu. Skrūvēm paredzētajiem padziļinājumiem vāciņā jāsakrīt ar padziļinājumiem korpusa apakšdaļā. Ar skrūvgriezi ieskrūvējiet abas skrūves un piestipriniet silikona pārsegu gatavošanas sensora korpusa apakšdaļā.



## 14.5 Tīrīšana

### Gatavošanas sensors

Tīriet ar mitru drānu. Nelieciet trauku mašīnā un nesamitriniet.

Kad gatavošanas sensors netiek izmantots, noņemiet to no trauka un glabājiet drošā vietā, netuvinot siltuma avotiem.

### Silikona uzlīme

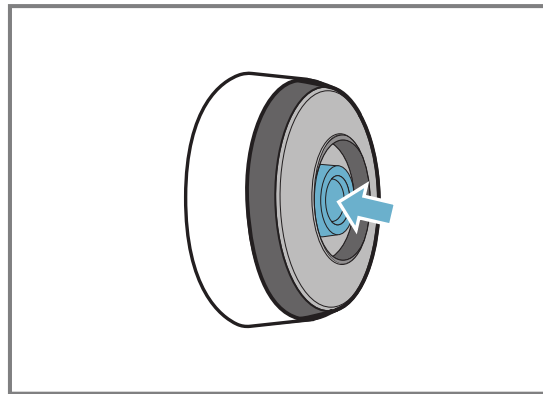
Notīriet un nosusiniet gatavošanas sensoru pirms piestiprināšanas. To var mazgāt trauku mašīnā.

**Piezīme:** Trauku ar silikona uzlīmi neturiet ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

### Bezvadu gatavošanas sensora skatstikls

Gādājiet, lai skatstikls būtu tīrs un sauss. Šim nolūkam:

1. Regulāri notīriet no tā tauku šļakatas un netīrumus.
2. Tīrīšanai izmantojiet drānu vai vates kociņus un stiklu tīrīšanas līdzekli.



### Piezīmes

- Sildvirsmas tīrīšanai nelietojiet raupjus priekšmetus, piemēram, cietas suku vai beršanas suku, kā arī abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai bezvadu gatavošanas sensoru nenosmērētu vai nesaskrāpētu, nepieskarieties tam ar pirkstiem.

## 14.6 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apstiprina, ka ierīce ar bezvadu gatavošanas sensora funkciju atbilst direktīvas 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta atbilstības deklarācija saskaņā ar direktīvu RED pieejama tīmekļa vietnes [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ierīces izstrādājuma lapas sadaļā Papildu dokumenti. Bluetooth® logotipi un zīmols ir reģistrētas preču zīmes un pieder Bluetooth SIG, Inc., BSH Hausgeräte GmbH šo zīmolu izmanto saskaņā ar licenci. Citi zīmoli un tirdzniecības nosaukumi ir attiecīgo uzņēmumu īpašums.

# 15 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

## 15.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

**Prasība:** Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

1. Pieskarieties ①.
  2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Indikators ③ deg 10 sekundes.
  - ✓ Sildvirsmas ir bloķētas.

## 15.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

1. Pieskarieties ①.
  2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

## 15.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 19*.

## 16 Tīrīšanas aizsardzība

Sniedz iespēju bloķēt vadības paneli tīrīšanas vajadzībām, lai nejauši neizmainītu iestatījumus. Galvenais slēdzis netiek bloķēts.

### 16.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

- ▶ Nospiediet . Atskan brīdinājuma signāls, un deg .
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. 5 sekundes pirms izslēgšanas atskan signāls.

### 16.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▶ Pieskarities .
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

## 17 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda *FB* un izslēdzas. Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.




## 18 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 18.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<i>c 1</i>	Bērnu drošības funkcija	<i>0</i> – Manuāli. <sup>1</sup> <i>1</i> – Automātiski. <i>2</i> – Izslēgts.
<i>c 2</i>	Skaņas signāli	<i>0</i> – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. <i>1</i> – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <i>2</i> – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <i>3</i> – Visi skaņas signāli ir ieslēgti <sup>1</sup> .
<i>c 3</i>	Enerģijas patēriņa indikators Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.	<i>0</i> – izslēgts. <sup>1</sup> <i>1</i> – Ieslēgts.
<i>c 4</i>	Iestatījumu izvēlieties atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa:	<i>1-2</i> – Samazināšana. <i>3</i> – Pamatiestatījums. <i>4-9</i> – Palielināšana.
<i>c 5</i>	Automātiska izslēgšana	<i>00</i> – izslēgts. <sup>1</sup> <i>01-99</i> – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<i>c 6</i>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	<i>1</i> – 10 sekundes <sup>1</sup> <i>2</i> – 30 sekundes <i>3</i> – 1 minūte



<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums


Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas (skatīt datu plāksnīti). Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts  , un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. 3.5 – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 11	MoveMode Ļauj mainīt pielāgojamās zonas trīs gatavošanas zonu noklusējuma jaudas pakāpes. Izvēlieties gatavošanas zonu, iestatiet vajadzīgo jaudas pakāpi un pieskarieties  , lai apstiprinātu jauno jaudas pakāpi.	9 - noklusējuma jaudas pakāpe priekšējai gatavošanas zonai. 5 - noklusējuma jaudas pakāpe vidējai gatavošanas zonai. 1.5 - noklusējuma jaudas pakāpe aizmugurējai gatavošanas zonai.
c 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
c 13	FlexInduction Flex-Zone ieslēgšanās režīma mainīšana.	 – Kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas. <sup>1</sup> 1 – Kā viena apvienota gatavošanas zona.
c 14	Savienojiet bezvadu gatavošanas sensoru ar sildvirsmu.	 – Savienojums bez kļūdām. 1 – Kļūdain savienojums pārraides kļūdas dēļ. 2 – Kļūdain savienojums gatavošanas sensora kļūdas dēļ.
c 	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	 – Individuāli iestatījumi <sup>1</sup> . 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums





## 18.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.


- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties .
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties .

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	 1
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Lai skatītu atsevišķos rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties .
- ✓ c 1 un  deg kā noklusējuma iestatījums.
- Vairākkārt pieskarieties , līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
- Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
- Uz 4 sekundēm pieskarieties .
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

## 18.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

# 19 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu. Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārlicinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.

Piekļūvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 19*

## 19.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

Pielāgojamā gatavošanas zona kā vienīgā gatavošanas zona ir iestatīta tā, ka uz tās var pārbaudīt tikai vienu gatavošanas trauku.


- Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
- Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties c 12.


3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums —.
- ✓ Tiek veikta pārbaude.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.


## 19.2 Rezultāta pārbaude

Nākamajā tabulā ir redzams, ko nozīmē gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rezultāts.

### Rezultāts

-  Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.

 Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla.

 Gatavošanas trauks silst pareizi, un gatavošana norit bez problēmām.

**Piezīme:** Gadījumos, kad rezultāts nav optimāls, uzlieciet gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas, ja tāda ir.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.

## 20 Tīršana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

### 20.1 Tīršanas līdzekļi

Piemērotus tīršanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, tirdzniecības vietās vai internetveikalā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.
- ▶ Nelietojiet tīršanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā vēl ir sakarsusi. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

#### Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīršanas līdzeklis trauku mašīnai
- Abrazīvi tīršanas līdzekļi
- Agresīvi tīršanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīršanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūkļas ierīces

### 20.2 Sildvirsmas tīršana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Prasība:** Sildvirsmai jābūt atdzisušai. Ja tie ir cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmā nav jāatdzesē.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīršanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīršanas līdzekļa iepakojuma.

#### Padomi

- Ar īpašu stikla keramikas tīršanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīršanas rezultātu.
- Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.

### 20.3 Sildvirsmas rāmja tīršana

Ja pēc lietošanas uz sildvirsmas rāmja ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet to.

**Piezīme:** Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 21 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

### BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

## 21.1 Brīdinājuma norādījumi

### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums  $E$ , turiet nospiestu atiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasi traucējuma kodu.

- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmas var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

## 21.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.</li> </ul> Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul> Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. <ul style="list-style-type: none"> <li>Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>
$FS$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$FS$ un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodziestis, varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F1/F6$	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
$FB$	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēdzies. Lai varētu iestatīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam, lai izslēgtu rādījumu.</li> </ul>
$E8202$	Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un gatavošanas zona ir izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Uzgaidiet, līdz gatavošanas sensors būs pietiekami atdzisis, un aktivizējiet funkciju.</li> </ul>
$E8203$	Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja neizmantojat gatavošanas sensoru, noņemiet to no trauka un glabājiet tālu no citām gatavošanas zonām vai siltuma avotiem. Ieslēdziet gatavošanas zonas.</li> </ul>
$E8204$	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Baterijas nomainīšana", Lappuse 17</li> </ul>
$E8205$	Pārtraukts savienojums ar gatavošanas sensoru. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ieslēdziet un vēlreiz aktivizējiet funkciju.</li> </ul>
$E8206$	Gatavošanas sensors ir bojāts/kļuvis nederīgs. <ul style="list-style-type: none"> <li>Sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>

<b>Traulcējums</b>	<b>Cēlonis un problēmu novēršana</b>
Nedeg bezvadu gatavošanas sensora indikators.	Bezvadu gatavošanas sensors nereaģē, un nedeg indikators. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Baterijas nomainīšana", Lappuse 17.</li> <li>▶ Ja problēma joprojām pastāv, 8–10 sekundes turiet nospiestu simbolu uz gatavošanas sensora, pēc tam vēlreiz izveidojiet gatavošanas sensora savienojumu ar sildvirsmu. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Bezvadu gatavošanas sensora pievienošana", Lappuse 16.</li> <li>▶ Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Divas reizes iemirgošanas indikators uz sensora.	Gatavošanas sensora baterija ir gandrīz izlādējusies. Nākamais gatavošanas process var tikt pārtraukts nolietotas baterijas dēļ. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Baterijas nomainīšana", Lappuse 17.</li> </ul>
Trīs reizes iemirgošanas indikators uz sensora.	Pārtraukts savienojums ar gatavošanas sensoru. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8–10 sekundes turiet nospiestu simbolu uz gatavošanas sensora un vēlreiz izveidojiet savienojumu ar sildvirsmu. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Bezvadu gatavošanas sensora pievienošana", Lappuse 16.</li> </ul>
<b>E 9000/E9010</b>	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.</li> </ul>
<b>U400</b>	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotilkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.</li> </ul>
<b>dE</b>	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotilkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.</li> </ul>

### 21.3 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sīkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

## 22 Likvidācija

### 22.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotilkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotilkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.  
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).  
Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

## 23 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

**Piezīme:** Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tīvietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

### 23.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,

- sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietatījumos → *Lappuse 19*.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

## 24 Pārbaudes ēdieni

Šie iestatīšanas ieteikumi ir sagatavoti pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi. Pārbaudes tiek veiktas, izmantojot mūsu indukcijas sildvirsmām paredzētos gatavošanas trauku komplektus. Ja vajadzīgs, šos piederumu komplektus varat vēlāk iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

### 24.1 Šķidrās šokolādes glazūras kausēšana

Sastāvdaļas: 150 g tumšās šokolādes (55% kakao).

- Katls Ø 16 cm bez vāka
  - Gatavošana: jaudas līmenis 1.5

### 24.2 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Sākuma temperatūra 20 °C

Uzkarsēšana bez apmaisīšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 450 g
  - Uzkarsēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 800 g
  - Uzkarsēšana: ilgums 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5

### 24.3 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Piemēram, 5-7 mm diametra lēcas, sākuma temperatūra 20 °C

Apmaisiet pēc 1 min ilgas uzkarsēšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 500 g
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 1 kg
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.5

### 24.4 Bešamela mērce

Piena temperatūra: 7 °C

- Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena ar 3,5% tauku saturu un šķipsna sāls

#### Bešamela mērces pagatavošana

1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, un visu uzsildiet.

2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.
  - Uzkarsēšana: ilgums 6 min, jaudas līmenis 2
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz gatavošanas zonas, nemitīgi maisot.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2

### 24.5 Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku

Piena temperatūra: 7 °C

1. Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Uzkarsējiet bez vāka. Apmaisiet pēc 10 min ilgas uzkarsēšanas.

2. Iestatiet ieteikto jaudas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli.

Gatavošanas ilgums kopā ar uzkarsēšanu – aptuveni 45 minūtes.

- Ø 16 cm katls, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
- Ø 20 cm katls, sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 grami sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis – 3, apmaisiet pēc 10 min

### 24.6 Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka

Piena temperatūra: 7 °C

1. Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet.

2. Kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, iestatiet ieteikto jaudas līmeni un zemākā līmenī atstājiet vārīties aptuveni 50 min.

- Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
- Ø 20 cm katls bez vāka: sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 grami sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5



## 24.7 Rīsu vārīšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Ūdens temperatūra: 20 °C

- Ø 16 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls
  - Uzkaršēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2
- Ø 20 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls
  - Uzkaršēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5

## 24.8 Cūkas muguras gabala cepšana

Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C

- Ø 24 cm panna bez vāka, sastāvdaļas: 3 cūkas muguras gabali, kopējais svars: aptuveni 300 g, biežums: 1 cm un 15 g saulespuķu eļļas
  - Uzkaršēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

## 24.9 Plāno pankūku pagatavošana

Recepte atbilstīgi DIN EN 60350–2

- Ø 24 cm panna bez vāka, sastāvdaļas: 55 ml mīklas vienai plānajai pankūkai
  - Uzkaršēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

## 24.10 Saldētu fritētu kartupeļu cepšana

- Ø 20 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 2 l saulespuķu eļļas, katram fritēšanas procesam. 200 g saldētu fritētu kartupeļu, 1 cm biežumā.
  - Uzkaršēšana: jaudas līmenis 9, līdz eļļa ir sasniegusi 180 °C temperatūru.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 9







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001688450** (020901)

lv