



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



# Induction hob

PXE...D...

[It]	Naudotojo vadovas	2
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	26

**Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.**



## Turinys

1	Sauga .....	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos .....	4
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas.....	5
5	Susipažinimas .....	7
6	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode .....	10
9	Laiko funkcijos.....	11
10	PowerBoost .....	11
11	PanBoost .....	12
12	Laikymo šiltai funkcija.....	12
13	Patvirtinti nuostatos.....	12
14	Assist.....	13
15	Belaidis virimo jutiklis .....	17
16	Apsauga nuo vaikų .....	19
17	Apsauga valant .....	19
18	Individualus apsauginis išjungimas .....	19
19	Pagrindinės nuostatos .....	19
20	Maisto ruošimo indo bandymas.....	21
21	Valymas ir priežiūra .....	21
22	Sutrikimų šalinimas .....	22
23	Utilizavimas .....	23
24	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	24
25	Kontroliniai patiekalai .....	24

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

Jei naudojate virimo su jutikliu funkciją, nustatykite kaitvietę, ant kurios stovi puodas su temperatūros jutikliu.

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 EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

### 1.4 Saugus naudojimas

#### ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

#### ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

#### ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 24

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

Metaliniams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

- ▶ Stalčiuje po kaitlente nelaikykite jokių ilgų, aštrių metalinių daiktų.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- ▶ Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- ▶ Niekada nenaudokite sušalusių indų.

Belaidis temperatūros jutiklis yra su baterija, kurią aukšta temperatūra gali pažeisti.

- ▶ Nuimkite jutiklį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite toliau nuo bet kokių šilumos šaltinių.

Nuo maisto ruošimo puodo nuimtas temperatūros jutiklis gali būti labai karštas.

- ▶ Nuimdami mūvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!**

Belaidis temperatūros jutiklis yra magnetinis ir gali pakenkti elektroniniams implantams, pvz., širdies stimuliatoriui ar insulino pompai.

- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, turėtų nepriartėti prie magnetinio valdymo elemento arčiau kaip per 10 cm.
- ▶ Valdymo elemento jokia būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

## **2 Kaip išvengti materialinės žalos**

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

<b>Pažeidimas</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.
Įbrėžimai, spalvos pakitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.

<b>Pažeidimas</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

**DĖMESIO!**

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažių arba smailių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluosčių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.
- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

**Patarimas.** Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždengkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

## 4 Tinkamas maisto ruošimo indas

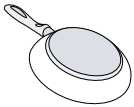

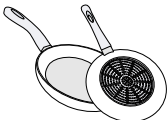
Indukciniam maisto ruošimo būdai tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

### 4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias.

Paspausdami Maisto ruošimo indo bandymas patikrinkite, ar maisto ruošimo indas yra tinkamas. Daugiau informacijos rasite paspaudę

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 21.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra patikimai atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.
 	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indo dugnui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
Netinka	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	

### Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.
- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

## 5 Susipažinimas

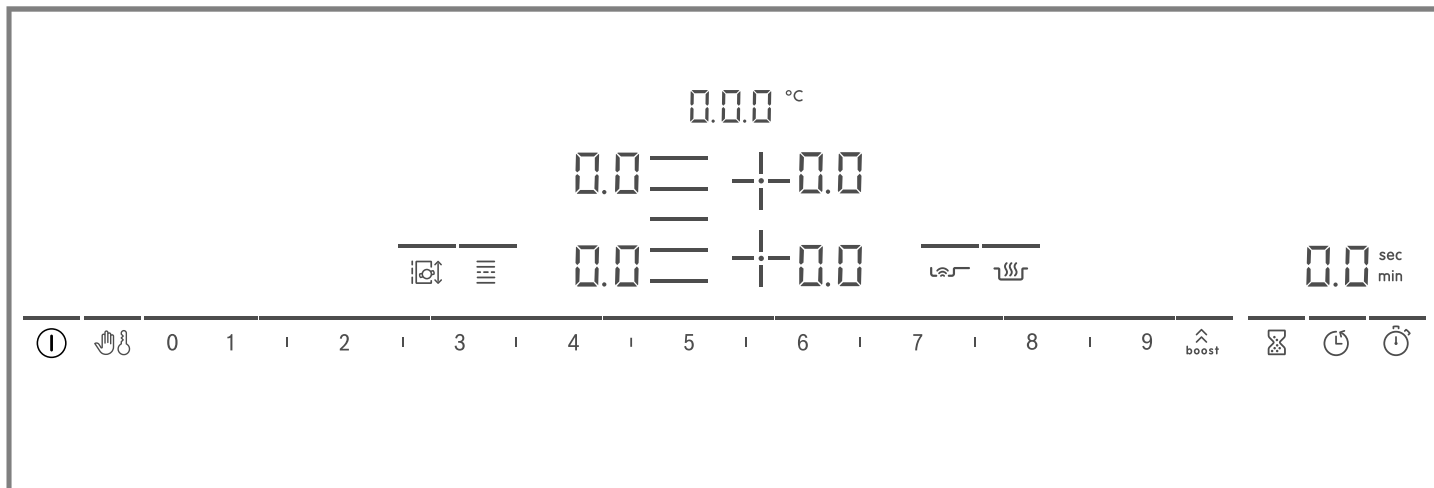
### 5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir

iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

### 5.2 Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



#### Pastabos

- Valdymo skydelis turi būti švarus ir sausas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

#### Jutikliniai mygtukai

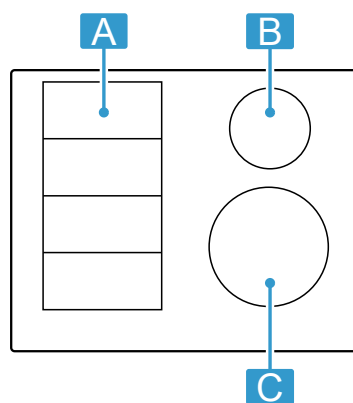
Kaitlentei įkaitus, ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

Jutiklis	Funkcija
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
👉	Apsauga valant
👶	Apsauga nuo vaikų
0 1 2 3...	Nustatymo sritis
⚡	PowerBoost / PanBoost
⌚	Laikmatis
🕒	Išjungimo laikmatis
🕒	Count-up timer
🔥	Laikymo šiltai funkcija
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas

Atsižvelgiant į kaitlentės būseną, šviečia ir maisto ruošimo zonų bei įvairių funkcijų, kurios yra įjungtos ir kurias galima naudoti, rodmenys.

### 5.3 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis	
A ☰☰☰	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A ☰	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 W
B ∅ 14,5 cm	9 galios lygis PowerBoost	1400 W 2200 W
C ∅ 21 cm	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W

## 5.4 Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → "FlexInduction", Psl. 9
	Vienguba kaitvietė

## 5.5 Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Indikatorius	Vertė
H	Maisto ruošimo zona karšta.
h	Maisto ruošimo zona šilta.

# 6 Svarbiausia informacija apie valdymą

## 6.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①.  
Pasigirsta signalas. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Šalia kaitinimo zonos šviečia .
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

### ReStart

- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsite per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

## 6.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatoriai užges.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

**Pastaba.** Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

## 6.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

## 6.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtiis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tiesite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinkite, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.

1. Palieskite norimos maisto ruošimo zonos simbolį .
  - ✓ Rodmuo šviečia ryškiau.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
  - ✓ Galios pakopa nustatyta.

**Pastaba.** Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

### QuickStart

- ▶ Jei maisto ruošimo indą ant kaitlentės uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirenkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

## Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį arba .
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 5

## Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa () geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

		⌚ min
<b>Lydimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.



	☰	⊖ min
Pienas <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Virtos dešrelės <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
<b>Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant</b>		
Bulvių kukuliai <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Neluptos bulvės	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaronai <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Troškiny	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų <sup>1</sup></b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	8 - 12

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

	☰	⊖ min
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)	4.5 - 5.5	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietiška	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6.5 - 7.5	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Su aliejumi kepta kiaušieninė	5 - 6	3 - 6
<b>Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis <sup>1</sup></b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apibarstyta džiovėsiiais arba su alaus tešlos plutele	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apvolioti džiovėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

## 7 FlexInduction

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona suteikia galimybę naudoti bet kokios formos ir dydžio maisto ruošimo indą. Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant prisitaikančiajai maisto ruošimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

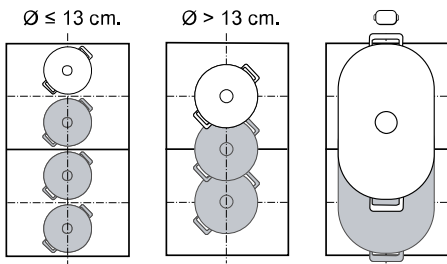
### 7.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Prisitaikančiąją maisto ruošimo zoną galima konfigūruoti dviem būdais, atsižvelgiant į naudojamą maisto ruošimo indą. Kad būtų tinkamai atpažįstama ir paskirstoma šiluma, rekomenduojama maisto ruošimo indą padėti centre, kaip pavaizduota paveikslėliuose.

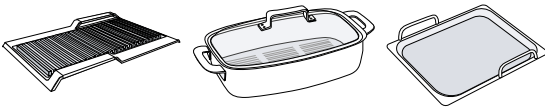
#### Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



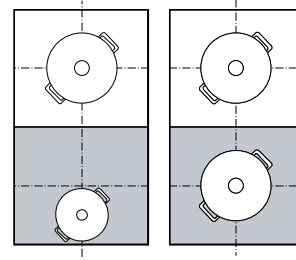
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas



### Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant dviejuose maisto ruošimo induose.

Priekinę ir galinę zonas galite naudoti atskirai ir kiekvienai iš jų nustatyti skirtingą galios lygį.



## 7.2 FlexInduction įjungimas

- Uždėkite maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
- Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  - Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį ir padėtį, maisto ruošimo zonos atsiejamos arba susiejamos automatiškai.
  - Prisitaikančioji zona susieta, šviečia

### Pastabos

- Palietę
 galite ranka pakeisti maisto ruošimo zonos nuostatas.
- Galite pakeisti prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos standartinę konfigūraciją. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“. → Psl. 19
- Jei maisto ruošimo indą nustumiate nuo susietosios maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, per šią paiešką aptinkamas ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.

## 8 MoveMode

Naudodamiesi šia funkcija galite pakeisti maisto ruošimo indo galios lygį paprasčiausiai perkeldami jį ant maisto ruošimo zonos pirmyn arba atgal. Tam zona yra padalyta į tris sritis su skirtingais galios lygiais.

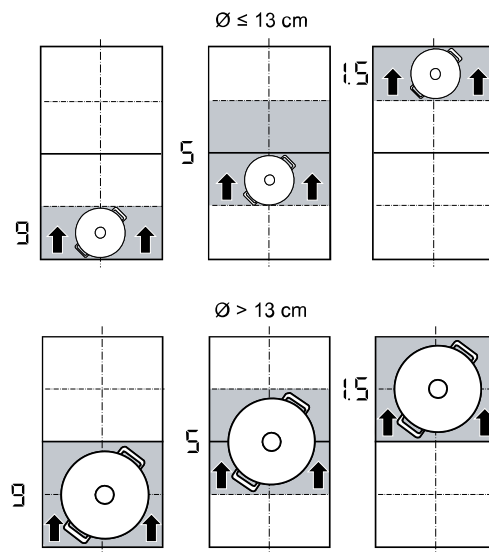
### 8.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo sritis priklauso nuo naudojamo maisto ruošimo indo, jo dydžio ir padėties.

Kiekvienos maisto ruošimo srities galios pakopa nustatyta iš anksto:

- priekinė sritis = 9 kaitinimo lygis;
- vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;
- galinė sritis = 1 kaitinimo lygis.



Iš anksto nustatytus standartinius galios lygius galite keisti. Apie verčių keitimą skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.



### 8.2 MoveMode aktyvinimas

**Reikalavimas.** Ant prisitaikančiosios zonos dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

- Pasirinkite vieną iš dviejų prisitaikančiųjų zonų.

2. Paspauskite .
  - ✓ Maisto ruošimo zonų indikatoriuje šalia  šviečia srities, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, kaitinimo lygis.
  - ✓ Funkcija įjungta.

**Pastaba.** Sričių galios lygius galite keisti vykstant maisto ruošimo procesui.

## 9 Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Count-up timer

### 9.1 Išjungimo laikmatis

Leidžia užprogramuoti ruošimo laiką kelioms maisto ruošimo zonoms. Šiam laikui pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.

#### Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas.
2. Paspauskite .
  - ✓ Pradedama šviesti kaitvietės indikatorius .
3. Nustatymo srityje nustatykite laiką.
  - Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą vertę visada pirmiausia palieskite 0.
4. Patvirtinkite paspausdami .
  - ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
  - ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.



#### Pastabos



- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuojate ruošimo laiką ir aktyvintas PerfectFry Sensor, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.
- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuojate ruošimo laiką ir aktyvintas PerfectCook Sensor, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.

#### Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .

### 8.3 MoveMode pasyvinimas



- ▶ Palieskite .
- ✓ Rodmuo šalia  išsijungia.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite .
3. Patvirtinkite paspausdami .




### 9.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Viryklė neišsijungia automatiškai.

#### Laikmatis įjungimas

1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
3. Patvirtinkite paspausdami .
  - ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.
  - ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir ekranai mirksės.


#### Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Palieskite .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite .
3. Patvirtinkite paspausdami .



### 9.3 Count-up timer

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

#### Count-up timer įjungimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

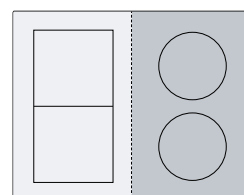
#### Count-up timer išjungimas

1. Palieskite . Sekundmatis sustoja. Laikmačio rodmenys šviečia toliau.
2. Palieskite . Rodmenys užgęsta.


## 10 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami  kaitinimo lygį.

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.




## 10.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Įsižiebia indikatorius **b**.

✓ Funkcija įjungta.

**Pastaba.** Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.

## 10.2 PowerBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Indikatorius **b** užgesa ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**.

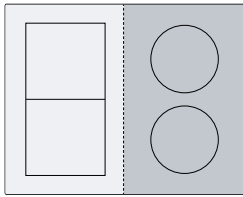
✓ Funkcija pasyvinta.

**Pastaba.** Tam tikromis aplinkybėmis ši funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

# 11 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę **9**.

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.




## 11.1 Naudojimo rekomendacijos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.
- Kaistančios tuščios keptuvės niekada nepalikite be priežiūros.
- Naudokite tik šaltą keptuvę.

- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.


## 11.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Du kartus spustelėkite . Šviečia **Pb**.

✓ Funkcija įjungta.

**Pastaba.** Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.

## 11.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . **Pb** užgesa ir vėl perjungiamas maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis **9**.


✓ Funkcija deaktyvinta.

**Pastaba.** Siekiant išvengti aukštos temperatūros, po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

# 12 Laikymo šiltai funkcija


Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lyditi ir patiekalams šiltai laikyti.

## 12.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.
2. Per 10 sekundžių palieskite . Šviečia **Ls**.

✓ Funkcija įjungta.

## 12.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . **Ls** užgesa.

✓ Funkcija pasyvinta.

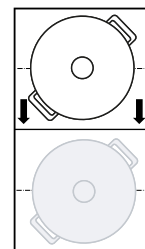
# 13 Patvirtinti nuostatas

Naudojant šią funkciją galima vienai maisto ruošimo zonai nustatyti kaitinimo lygį, užprogramuotą maisto ruošimo laiką ir pasirinktą maisto ruošimo funkciją perduoti kitai.

## 13.1 Patvirtinti nuostatas


**Reikalavimas.** Perstumkite maisto ruošimo indą ant neįjungtos maisto ruošimo zonos, kurios dar nenustatėte ir ant kurios dar nebuvo uždėtas kitas maisto ruošimo indas.

1. Perkelkite maisto ruošimo indą.



Maisto ruošimo indas atpažįstamas, o naujosios maisto ruošimo zonos indikatoriuje pakaitomis mirksi prieš tai pasirinktas kaitinimo lygis ir **L**.

2. Norėdami patvirtinti nuostatas, pasirinkite naują maisto ruošimo zoną.

- Prietaisas nustato anksčiau naudotos maisto ruošimo zonos kaitinimo lygį .
- ✓ Nuostatos perduotos naujai maisto ruošimo zonai.

## 14 Assist


Maisto ruošimo vedlys – tai paprasto maisto ruošimo ir puikių maisto ruošimo rezultatų garantija.

Kai pasirenkate norimą temperatūrą, jutikliai nuolat matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją palaiko per visą ruošimo procesą.

### Privalumai






- Kai pasiekama pasirinkta temperatūra, ji nuolat palaikoma vienoda, todėl tausoama elektros energija.
- Aliejus neperkaista, o patiekalai neišbėga.

### 14.1 PerfectFry Sensor

Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietiniams ir kiaušiniams svieste kepti, daržovėms ar didkepsniams iki tam tikro laipsnio kepti, kontroliuojant temperatūrą. Ši funkcija naudojama visoms maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms .

### Temperatūros pakopos



Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa-kopa	Temperatūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
1	120 °C	Padažams ruošti ir tirštinti, daržovėms kepti	
2	140 °C	Maistui apkepti su alyvuogių aliejumi arba sviestu	
3	160 °C	Žuviai ir dideliems maisto produktams kepti	
4	180 °C	Džiūvėsiuose apvoliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti	
5	215 °C	Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė	

### Rekomenduojamas maisto ruošimo indas

Šiai funkcijai sukurtas specialus maisto ruošimo indas, kuriame paruošiama tinkamiausiai.




Maisto ruošimo indas	Rekomenduojama maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 15 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 19 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 21 cm	Vienguba maisto ruošimo zona

Maisto ruošimo indas	Rekomenduojama maisto ruošimo zona
„Teppanyaki“ 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona
Grilis 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


**Pastaba.** Galite naudoti ir kitą maisto ruošimo indą. Tačiau, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, faktinė temperatūra gali neatitikti nustatytosios.

### PerfectFry Sensor įjungimas

1. Uždėkite tuščią maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
3. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą temperatūros pakopą.
  - ✓ Funkcija įsijungia.  mirksi, kol vėl pasiekama nustatyta tikslinė temperatūra.
  - ✓ Kai pasiekama tikslinė temperatūra, pasigirsta signalas ir  nustoja mirksėti.
4. Į ketuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.




**Pastaba.** Jei kepant reikės daugiau nei 250 ml aliejaus, įpilkite aliejaus ir po kelių sekundžių dėkite maistą.















### PerfectFry Sensor išjungimas

- ▶ Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
- ✓ Funkcija pasyvinta.

### Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

Toliau lentelėje nurodyta tinkamiausia temperatūros pakopa pasirinktiems patiekalams. Temperatūra  $\delta$  ir ruošimo trukmė  $\ominus$  min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

-  keptuvė
-  „Teppanyaki“
-  grilio plokštė

	Maisto ruošimo indas	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Mėsa</b>			
Pjausnys	  	4	6-10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose		4	6-10
Filė	  	4	6-10
Kotletai	  	3	10-15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys		4	10-15
Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio	  	5	6-8

	Maisto ruošimo indas	⌚	⌚ min
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio		5	8-12
Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio		4	8-12
Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio		5	10-15
Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio		5	20-30
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio		3	10-20
Lašiniai		2	5-8
Malta mėsa		4	6-10
Mėsainis, 1,5 cm storio		3	6-15
Mėsos kukuliukai, 2 cm storio		3	10-20
Dešrelės		3	8-20
Čiorisas, šviežia dešra		3	10-20
Iešmeliai, kebabai		3	10-20
Gabalėliai pjaustyta mėsa „Gyros“		4	7-12
<b>Žuvis ir jūrų gėrybės</b>			
Žuvies filė		4	10-20
Žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose		4	10-20
Kepta žuvis, visa		3	10-20
Sardinės		4	6-12
Norveginiai omarai, krevetės		4	4-8
Kalmarai, sepijos		4	6-12
<b>Patiekalai iš kiaušinių</b>			
Kiaušiniene su sviestu		2	2-6
Kiaušiniene		4	2-6
Plakta kiaušiniene		2	4-9
Omletas		2	3-6
Prancūziški skrebučiai		3	4-8
Prancūziški lietiniai, blynai, blynai „Tortitas“, takai		5	1-3
<b>Daržovės</b>			
Keptos bulvės		5	6-12
Gruzdintos bulvytės		4	15-25
Bulviniai blynai		5	2-4
Svogūnai, kepti česnakai		2	2-10
Svogūnų žiedai		3	5-10
Cukinijos, baklažanai, paprikos		2	4-12
Žaliosios šparaginės pupelės		3	4-15
Grybai		4	10-15
Su aliejumi troškintos daržovės		1	10-20

	Maisto ruošimo indas	⌚	⌚ min
Daržovės su traškia tešlos plutele		4	5-10
<b>Šaldyti produktai</b>			
Vištienos gabalėliai		4	10-15
Žuvies piršteliai		4	8-12
Gruzdintos bulvytės		5	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai		3	6-10
Daržovių suktinukai		4	10-30
Pyragėliai, bulvių maltinukai		5	3-8
<b>Padažai</b>			
Pomidorų padažas		1	25-35
Bešamelio padažas		1	10-20
Sūrio padažas		1	10-20
Saldūs padažai		1	15-25
Padažai, sutirštinti		1	25-35
<b>Kitos</b>			
Keptas sūris		3	7-10
Skrebučiai		3	6-10
Skrudinta duona		4	4-8
Sausi gatavi patiekalai		1	5-10
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti		4	3-15
Spragėsiai		5	3-4

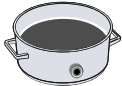
## 14.2 PerfectCook Sensor

Naudodami šią funkciją galite ruošiamą maistą pašildyti, virti, virti nustatę mažą kaitrą, troškinti, ruošti greitpuodyje arba gruzdinti puode, naudodami daug aliejaus ir kontroliuodami temperatūrą. Norint naudoti šias funkcijas, reikės belaidžio virimo jutiklio, skirto belaidžiam maisto ruošimui. Ši funkcija yra visose maisto ruošimo zonose, prie įprasto maisto ruošimo indo pritvirtinus belaidį virimo jutiklį.

### Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa-kopa	Tem-peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
1	70 °C	Pašildymas ir laikymas šiltai	
2	90 °C	Ruošimas garuose	
3	100 °C	Užvirinimas	
4	120 °C	Virimas greitpuodyje	



Pa- kopa	Tem- peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
5	180 °C	Gruzdinimas	

### Patarimai PerfectCook Sensor


- Belaidis virimo jutiklis per silikoninį dugną, pritvirtintą prie indo, matuoja skysčio temperatūrą. Kad būtų matuojama tinkamai, silikoninis dugnas turi būti visiškai apsemtas matuojamo skysčio.
- Prieš pradėdamas ruošti maistą, belaidžio virimo jutiklio rėmas ir prie maisto ruošimo indo pritvirtintas silikoninis dugnas turi būti visiškai sausi.
- Ruošdami maistą neišimkite belaidžio virimo jutiklio. Baigę ruošti maistą jutiklį išimkite atsargiai, nes jis gali būti karštas.
- Norėdami taupyti energiją, uždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad belaidis virimo jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės šoninį išorinį paviršių.
- Kad belaidis virimo jutiklis neperkaistų, niekada jo nenukreipkite į kitą karštą maisto ruošimo indą.

### PerfectCook Sensor įjungimas

**Reikalavimas.** Prijunkite belaidį virimo jutiklį.

- Prijunkite belaidį virimo jutiklį prie maisto ruošimo indo.
- Į maisto ruošimo indą įpilkite pakankamai skysčio, pastatykite jį ant pageidaujamos maisto ruošimo zonos ir uždenkite dangčiu.
- Pasirinkite maisto ruošimo zoną, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas su belaidžiu virimo jutikliu. Paskui paspauskite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
  - ✓ Valdymo skydelyje šviečia .
- Pasirinkite ruošiamam maistui tinkamą temperatūros pakopą.
  - ✓ Funkcija įjungta.
  - ✓  mirksi, kol vanduo arba aliejus pasiekia reikiamą temperatūrą, tinkamą maistui sudėti. Pasigirsta signalas ir temperatūros simbolis nustoja mirksėti.
- Pasigirdus signalui, nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Kol maistas ruošiamas, dangčio nenuimkite.

### PerfectCook Sensor išjungimas

- Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
- Nustatymo srityje pasirinkite .
- ✓ Funkcijos deaktyvintos.

**Pastaba.** Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.

### Ruošimo patarimai naudojant PerfectCook Sensor

Toliau lentelėje rasite tinkamiausią temperatūros pakopą pasirinktiems patiekalams. Temperatūra  $\text{°C}$  ir ruošimo trukmė  $\text{min}$  priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

### Pašildymas ir laikymas šiltai

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Guliašo pašildymas	70	10–20
Karšto vyno pašildymas	70	5–15

### Virimas ant silpnos ugnies

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Mėsa</b>		
Dešrelės	90	10–20
<b>Žuvis</b>		
Troškinta žuvis	90	15–20
<b>Patiekalai iš kiaušinių</b>		
Kiaušiniai be lukšto	90	2–5
<b>Bulvės</b>		
Bulvių kukuliai	90	30–40
<b>Makaronai ir grūdai</b>		
Ryžiai	90	25–35
Plikyti ryžiai	90	25–35
Viso grūdo ryžiai	90	45–55
Ryžiai, „Basmati“ ryžiai, tailandietiški ryžiai	90	8–12
Laukiniai ryžiai	90	20–30
Kukurūzų košė	90	3–8
Manų košė	90	5–10
<b>Sriubos</b>		
Greitai paruošiamas kremas	90	10–15
<b>Desertai</b>		
Ryžių košė su pienu	90	40–50
Avižų košė	90	10–15
Šokoladinis pudingas	90	3–5
<b>Kita</b>		
Pienas	90	3–10
<b>Užvirinimas</b>		
	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Mėsa</b>		
Kapota mėsa	100	20–30
Viščiukas	100	60–90
Veršiena	100	60–90
<b>Patiekalai iš kiaušinių</b>		
Virti kiaušiniai	100	5–10
<b>Daržovės ir ankštiniai</b>		
Brokoliai	100	10–20
Žiediniai kopūstai	100	10–20
Briuseliniai kopūstai	100	30–40
Žaliosios pupos	100	15–30
Avinžirniai	100	60–90
Žirniai	100	15–20
Stambiagrūdžiai lęšiai	100	45–60
<b>Bulvės</b>		
Bulvinukai	100	3–6
Bulvės, virtos	100	30–45
Batatai	100	30–45
<b>Makaronai ir grūdai</b>		
Kietųjų kviečių makaronai	100	7–10
Švieži tešlos gaminiai	100	3–5

	⌘ °C	⊖ min
Viso grūdo miltų makaronai	100	7–10
Kietųjų kviečių makaronai, įdaryti	100	15–20
Švieži makaronai, įdaryti	100	5–8
Bolivinės balandos	100	10–12
<b>Sriubos</b>		
Naminiai sultiniai	100	60–90
Tirpiosios sriubos	100	5–10
<b>Desertai</b>		
Kompotas	100	15–25
<b>Šaldyti produktai</b>		
Žaliosios pupos	100	15–30

**Virimas greitpuodyje**

	⌘ °C	⊖ min
<b>Mėsa</b>		
Viščiukas	120	15–25
Veršiena	120	15–25
<b>Daržovės ir ankštiniai</b>		
Daržovės	120	3–6
Avinžirniai	120	25–35
Stambiagrūdžiai lęšiai	120	10–20
Pupelės	120	25–35
<b>Bulvės</b>		
Bulvės	120	10–20
Batatai	120	10–20
<b>Makaronai ir grūdai</b>		
Ryžiai	120	6–8
Viso grūdo ryžiai	120	12–18
<b>Sriubos</b>		
Naminis sultinys	120	20–30

**Gruzdinimas dideliame aliejaus kiekyje**

Kaistantį aliejų uždenkite dangčiu ir dangtį nuimkite tik tada, kai ketinate kepti maistą.

	⌘ °C	⊖ min
<b>Mėsa</b>		
Vištienos gabaliukai	180	10–15
Kapota mėsa	180	10–15
<b>Žuvis</b>		
Žuvis su alaus tešlos plutele, apvoliota džiovėsiuose	180	10–15
<b>Daržovės ir ankštiniai</b>		
Daržovės su alaus tešlos plutele, apvoliotos džiovėsiuose	180	4–8
Pievagrybiai, apvolioti džiovėsiuose arba su alaus tešlos plutele	180	4–8
<b>Desertai</b>		
Spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru	180	5–10
<b>Šaldyti produktai</b>		

	⌘ °C	⊖ min
Gruzdintos bulvytės	180	4–8

**14.3 Belaidis virimo jutiklis**

Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

Belaidį virimo jutiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Belaidžio virimo jutiklio prijungimas**

Norėdami belaidį virimo jutiklį prijungti prie valdymo skydelio, atlikite toliau aprašytus veiksmus:

1. Pasirinkite pagrindinę nuostatą  $\epsilon$  4. Pagrindinės nuostatos → Psl. 19
- ✓ Šviečia  $\ominus$ .
2. Pasirinkite tą maisto ruošimo zoną, kurios indikatorius įsižiebė. Pasigirsta signalas. Mirksi  $\ominus$ .
3. Per 30 sekundžių spustelėkite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
  - Po kelių sekundžių maisto ruošimo zonos vaizdiniame indikatoriuje pasirodo virimo jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

**Rezultatas**

$\epsilon$ Prijungta tinkamai	Pasiekama PerfectCook Sensor.
$\ominus$ Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kartokite prijungimo eigą. Jei rezultatas ir toliau yra <math>\ominus</math>, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.</li> </ul>
$\epsilon$ Prijungta netinkamai	Ryšio klaida <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ „Bluetooth“ ryšio klaida. Kartokite prijungimo eigą.</li> <li>▪ Per 30 sekundžių nuo maisto ruošimo zonos pasirinkimo nepaspaudėte belaidžio virimo jutiklio vidurio. Kartokite prijungimo eigą.</li> <li>▪ Išseko belaidžio virimo jutiklio baterija. Pakeiskite bateriją, atlikite belaidžio virimo jutiklio atstatą ir vėl jį prijunkite.</li> </ul>

**Belaidžio virimo jutiklio atstata**

1. Maždaug 8–10 sekundžių spauskite belaidžio virimo jutiklio vidurį.
- ✓ Per tą laiką belaidžio virimo jutiklio šviesos diodų indikatorius įsižiebia tris kartus.
- ✓ Atstata prasideda trečią kartą įsižiebus šviesos diodui.
2. Dabar nespauskite belaidžio virimo jutiklio vidurio.
- ✓ Šviesos diodui užgesus, belaidžio virimo jutiklio atstata atlikta.
3. Prijungimo eigą kartokite nuo 2 punkto.

**Užvirimo taško nustatymas**

Vandens užvirimo tašką lemia Jūsų gyvenamosios vietos aukštis virš jūros lygio. Jei vanduo verda per smarkiai arba per silpnai, galite nustatyti virimo tašką. Tai padarysite taip:

Pasirinkite pagrindinę nuostatą  $\epsilon$  4. Pagrindinės nuostatos → Psl. 19



Lygis	Nuostatos vertė $\epsilon$ 4
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

<sup>1</sup> Pagrindinė nuostata

Lygis	Nuostatos vertė $\epsilon$ 4
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Daugiau nei 1400 m	9

<sup>1</sup> Pagrindinė nuostata

**Pastaba.** 3/100 °C temperatūros pakanka maistui tinkamai paruošti, tačiau jei norėtumėte nustatyti intensyvesnį virimą, galima pasirinkti mažesnę pakopą.

## 15 Belaidis virimo jutiklis

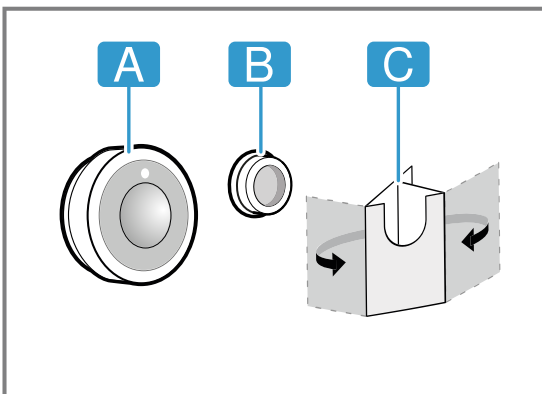
Norėdami naudoti PerfectCook Sensor, turite įsigyti belaidį virimo jutiklį.

Belaidį virimo jutiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 15.1 Tiekiamas komplektas

Išpakavę patikrinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.

- **A** Belaidis virimo jutiklis
- **B** Silikoninis lipdukas
- **C** Šablonas

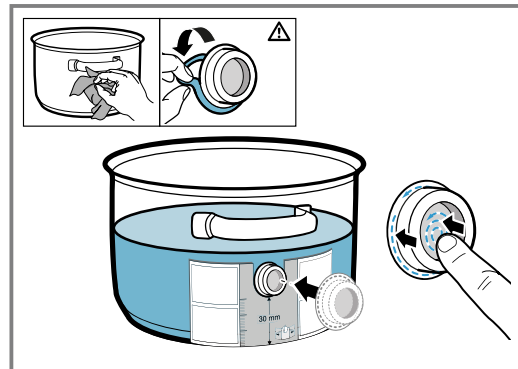


### 15.2 Silikoninio lipduko pritvirtinimas

Silikoninis lipdukas pritvirtina virimo jutiklį prie indo. Uždėjimas ant maisto ruošimo indo:

1. Maisto ruošimo indo vieta, ant kurios klijuosite lipduką, negali būti riebaluota. Indą nuvalykite, kruopščiai nusausinkite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., alkoholiu.

2. Nuplėškite nuo silikoninio lipduko apsauginę plėvelę. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite ant maisto ruošimo indo tinkamame aukštyje.



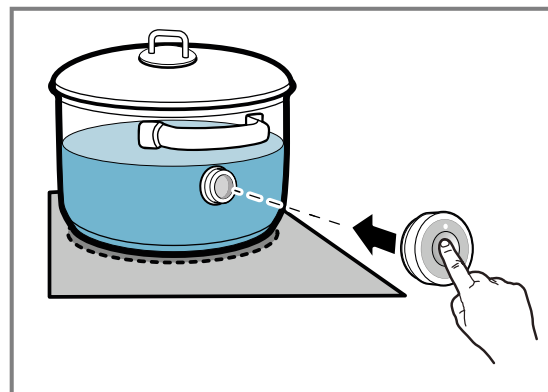
3. Spauskite visą silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę jo pusę.
4. Palaukite valandą, kol išdžius klėjai. Tuo metu nenaudokite ir nevalykite maisto ruošimo indo.

**Pastaba.** Silikoniniam lipdukui atsiklijavus priklijuokite naują lipduką. Jei reikia, specializuotų prekių parduotuvėje, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje galite įsigyti penkių silikoninių lipdukų rinkinį [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com); nurodykite gaminio numerį 17007119.

Bėgant laikui laikomi klėjai praranda klijuojamąją gebą. Kad taip nenutiktų, silikoninį dugną prie indo pritvirtinkite iš karto, kai jį gausite.

### 15.3 Belaidžio virimo jutiklio prijungimas

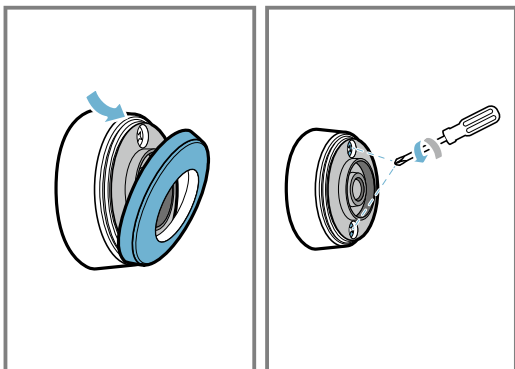
1. Įsitikinkite, kad silikoninis lipdukas yra visiškai sausas, ir tik tuomet tvirtinkite virimo jutiklį.
2. Virimo jutiklį prie silikoninio lipduko pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



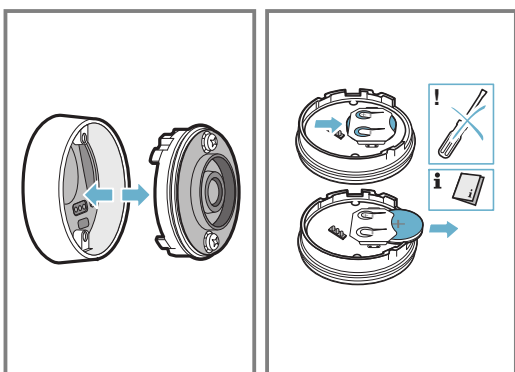
## 15.4 Baterijos keitimas

Jei spaudžiant neįsižiebia belaidžio virimo jutiklio šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija. Baterijos keitimas:

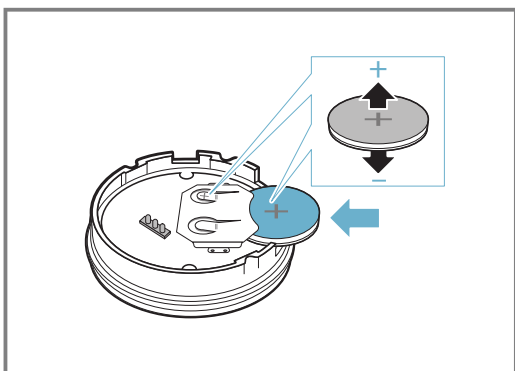
1. Nuo virimo jutiklio korpuso apatinės dalies nuimkite silikoniinį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.



2. Atidarykite virimo jutiklio dangtelį ir išimkite bateriją iš lizdo.

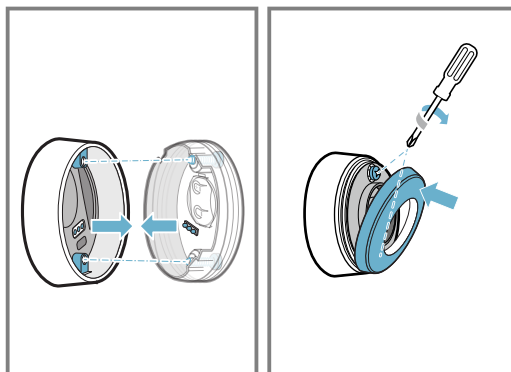


3. Įdėkite naują bateriją; atkreipkite dėmesį į instrukcijas dėl baterijos polių. Naudokite tik CR2032 tipo baterijas.



**Pastaba.** Nebandykite išimti baterijos metaliniais daiktais. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.

4. Uždarykite virimo jutiklio dangtelį. Dangtelio varžtams skirtos išėmos turi sutapti su apatinės korpuso dalies angomis. Priveržkite varžtus veržliarakčiu ir ant virimo jutiklio korpuso apatinės dalies uždėkite silikoniinį dangtelį.



## 15.5 Valymas

### Virimo jutiklis

Nuvalykite drėgna šluoste. Nedėkite į indaplovę ir nešlapinkite.

Kai virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo indo ir laikykite švarioje saugioje vietoje, atokiai nuo šilumos šaltinių.

### Silikoninis lipdukas

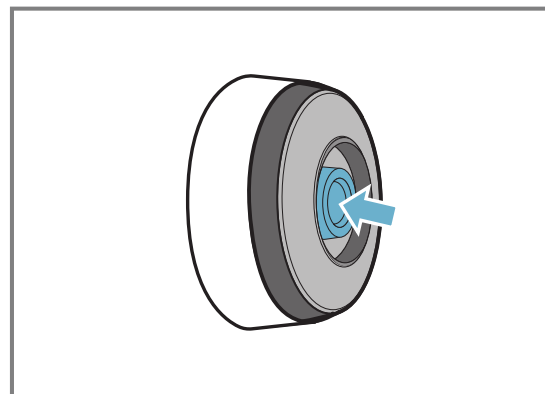
Nuvalykite ir nusausinkite virimo jutiklį prieš tvirtindami. Galima plauti indaplovėje.

**Pastaba.** Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.

### Belaidžio virimo jutiklio langelis

Langelis turi būti švarus ir sausas. Svarbu:

1. Reguliariai nuvalykite nešvarumus ir riebalų tiškalus.
2. Valykite šluoste arba vata apvyniotu pagaliuku ir langų plovikliu.



### Pastabos

- Kaitlentės nevalykite kietais ir šiurkščiais daiktais, pavyzdžiui, šepečiais ar šveičiamosiomis kempinėmis, ir nenaudokite šveičiamųjų valiklių.
- Kad neužterštumėte ir nesubraižytumėte belaidžio virimo jutiklio langelio, nelieskite jo pirštais.

## 15.6 Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu BSH Hausgeräte GmbH patvirtinama, kad prietaisas su belaidžio virimo jutiklio funkcija atitinka esminius Direktyvos 2014/53/EU reikalavimus ir kitus reikalavimus.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), savo prietaiso puslapyje rubrikoje „Papildomi dokumentai“.




„Bluetooth®“ logotipas ir prekės ženklas yra „Bluetooth SIG, Inc.“ registruotasis prekės ženklas ir nuosavybė, o BSH Hausgeräte GmbH turi licenciją, leidžiančią naudoti šį prekės ženklą. Visi kiti prekių ženklai ir prekių pavadinimai yra atitinkamų įmonių nuosavybė.

## 16 Apsauga nuo vaikų



Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

### 16.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Spustelėkite .
  2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia indikatorius .
  - ✓ Kaitlentė užblokuota.

### 16.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

1. Spustelėkite .
  2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.

### 16.3 Automatinė apsauga nuo vaikų



Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo.

Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.

## 17 Apsauga valant


Suteikia galimybę užblokuoti valdymo skydelį valant, kad netikėtai nebūtų pakeistos nuostatos. Blokavimo funkcija neužblokuoja pagrindinio jungiklio.

### 17.1 Apsauga valant įjungimas

- ▶ Paspauskite . Pasigirsta įspėjamasis signalas ir šviečia .
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas. Likus 5 sekundėms iki išjungimo pasigirsta signalas.

### 17.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

## 18 Individualus apsauginis išjungimas





Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametru, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas. Maisto ruošimo zonoje rodoma **FE** ir ji išsijungia.

Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, įsijungimo laikas yra po 1–10 valandų. Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

## 19 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

### 19.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
 <i>i</i>	Apsauga nuo vaikų	 – rankinė. <sup>1</sup>  – Automatinė.  – išjungta.

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – įjungti visi signalai <sup>1</sup> .
c 3	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	0 – Išjungta. <sup>1</sup> 1 – Įjungta.
c 4	Pasirinkite nuostatą pagal aukštį virš jūros lygio:	1-2 – sumažinimas. 3 – pagrindinė nuostata. 4-9 – didinimas.
c 5	Automatinis išjungimas	00]spėjamas garso signalas išjungiamas. <sup>1</sup> 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių <sup>1</sup> 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė
c 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios (žr. identifikacinę plokštelę). Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas  ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3.5 – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
c 11	MoveMode Suteikia galimybę pakeisti iš anksto nustatytus prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos trijų maisto ruošimo sričių galios lygius. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, nustatymo srityje nustatykite norimą galios lygį ir palieskite , kad patvirtintumėte naują galios lygį.	9 – priekinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 5 – vidurinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 1.5 – Galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis.
c 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	0 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
c 13	FlexInduction Prisitaikančiosios zonos įjungimo režimo keičimas.	0 – kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos. <sup>1</sup> 1 – kaip susieta maisto ruošimo zona.
c 14	Belaidžio virimo jutiklio prijungimas prie kaitlentės.	0 – prijungta tinkamai. 1 – prijungta netinkamai dėl perdavimo klaidos. 2 – prijungta netinkamai dėl virimo jutiklio klaidos.
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	0 – individualios nuostatos <sup>1</sup> . 1 – gamyklinės nuostatos.

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

## 19.2 Apie pagrindines nuostatas



**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite .
- Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį .

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	0 1
Gamybos numeris	Fd

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Gaminimo numeris 1	02.
Gaminimo numeris 2	0.5

- ✓ Pirmuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacija apie gaminį. Norėdami atverti atskirus rodmenis, palieskite nustatymo sritį.
- 3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓ c 1 ir 0 šviečia kaip pradinė nuostata.

4. Simbolį  vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
  5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
  6. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

### 19.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

## 20 Maisto ruošimo indo bandymas


Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatui. Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.


Prieš tikrindami įsitinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį.

Pasiekiami įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 19

### 20.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona nustatyta kaip viena maisto ruošimo zona, todėl bandymą atlikite uždėję tik vieną maisto ruošimo indą.




1. Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite  12.

3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonosose mirksi indikatorius .
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

### 20.2 Rezultato tikrinimas

Toliau pateiktoje lentelėje galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą.

#### Rezultatas

- |   |   |
|---|---|
|  | Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista.                     |
|  | Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai. |
|  | Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.                            |

**Pastaba.** Jei rezultatas netenkina, uždėkite maisto ruošimo indą ant mažesnės maisto ruošimo zonos, jei tokia yra.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

## 21 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

### 21.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

#### Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

### 21.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti šalta. Tik atsiradus dėmių dėl cukraus, ryžių krakmolo, plastiko ar aliuminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.

Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.

#### Patarimai

- Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.

### 21.3 Kaitlentės rėmo valymas

Jei baigus naudoti ant kaitlentės rėmo yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

**Pastaba.** Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.

2. Nusausinkite minkšta šluoste.

## 22 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite be-reikalingų išlaidų.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 24

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

## 22.1 Įspėjamieji nurodymai

### Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo  $E$ , turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

## 22.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
Indikatoriai mirksi.	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
$F5$ + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgessta. Galite maistą ruošti toliau.
$F5$ ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
$F1/F6$	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
$F0$	Patvirtinti nuostatas neaktyvinamas. ▶ Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami funkcijos Patvirtinti nuostatas. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
FB	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
E8202	Perkaito virimo jutiklis ir maisto ruošimo zona išjungta. ▶ Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir aktyvinkite funkciją.
E8203	Perkaito virimo jutiklis, todėl buvo išjungtos visos maisto ruošimo zonos. ▶ Jei virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo indo ir laikykite atokiai nuo kitų maisto ruošimo zonų ir šilumos šaltinių. Įjunkite maisto ruošimo zonas.
E8204	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 18.
E8205	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ▶ Išjunkite funkciją ir vėl ją aktyvinkite.
E8206	Sugedo arba tapo netinkamas naudoti virimo jutiklis. ▶ Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Nešviečia belaidžio virimo jutiklio indikatorius.	Belaidis virimo jutiklis nereaguoja ir nešviečia indikatorius. ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 18. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje → "Belaidžio virimo jutiklio prijungimas", Psl. 16. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio indikatorius sumirksi dukart.	Beveik išseko virimo jutiklio baterija. Išsekus baterijai, maisto ruošimas gali nutrūkti. ▶ Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau žr. skyriuje → "Baterijos keitimas", Psl. 18.
Jutiklio indikatorius sumirksi triskart.	Nutrūko ryšys su virimo jutikliu. ▶ Jei problemos pašalinti nepavyksta, 8–10 sekundžių spausdami virimo jutiklio simbolį iš naujo prijunkite virimo jutiklį prie kaitlentės. Daugiau žr. skyriuje → "Belaidžio virimo jutiklio prijungimas", Psl. 16.
E 9000/E9010	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
U400/E9011	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
d E	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

## 22.3 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

# 23 Utilizavimas

## 23.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

## 24 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

**Pastaba.** Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

### 24.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → *PsI. 19*

Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

## 25 Kontroliniai patiekalai

Šios rekomenduojamos nuostatos skirtos bandymo įstaigoms, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus. Bandymai buvo atlikti naudojant mūsų maisto ruošimo indų rinkinius, skirtus indukcinėms kaitlentėms. Prireikus šiuos priedų rinkinius vėliau galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų internetinėje parduotuvėje.

### 25.1 Glajaus lydimas

Ingredientai: 150 g tamsaus šokolado (55 % kakavos).

- 16 cm Ø puodas be dangčio
  - Ruošimas: 1.5 galios pakopa

### 25.2 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Receptas pagal DIN 44550

Pradinė temperatūra 20 °C

Kaitinimas nemaišant

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 450 g
  - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
  - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

### 25.3 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Pvz., 5–7 mm skersmens lęšiai. Pradinė temperatūra 20 °C

Maždaug 1 min. pakaitinę pamaišykite

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 500 g
  - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 1 kg
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1.5 galios lygis

### 25.4 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

#### Bešamelio padažo ruošimas

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, viską pakaitinkite.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min., 2 galios pakopa
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirs.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa



3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.
- Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

### 25.5 Pieniška ryžių košė, verdama uždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Įkaitinkite neuždengę dangčiu. Pakaitinę 10 min. pamaišykite.
2. Nustatykite rekomenduojamą galios pakopą, į pieną suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos. Ruošimo laikas su įkaitinimu – maždaug 45 min.
  - 16 cm Ø puodas. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
  - 20 cm Ø puodas. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pamaišykite

### 25.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pieniui įkaitus maždaug iki 90 °C temperatūros, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir nustatę mažą lygį lėtai virkite maždaug 50 min.
  - 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
  - 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
    - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.5
    - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

### 25.7 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

- 16 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 2 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 2.5 galios lygis

### 25.8 Kiaulienos nugarinės kepinimas

Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus
  - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

### 25.9 Lietinių kepinimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 55 ml tešlos vienam lietiniui
  - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

### 25.10 Šaldytų bulvyčių gruzdinimas

- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 2 l saulėgrąžų aliejaus. Vienam gruzdinimo ciklui: 200 g šaldytų bulvyčių, 1 cm storio.
  - Kaitinimas: 9 galios pakopa, kol aliejus įkais iki 180 °C.
  - Tolesnis ruošimas: 9 galios lygis

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	26
2	Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem .....	28
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	29
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	29
5	Iepazīšana.....	31
6	Galvenā vadība.....	32
7	FlexInduction.....	33
8	MoveMode .....	34
9	Laika funkcijas .....	35
10	PowerBoost .....	35
11	PanBoost .....	36
12	Siltuma uzturēšanas funkcija.....	36
13	Iestatījumu pārņemšana .....	36
14	Assist.....	36
15	Bezvadu gatavošanas sensors .....	40
16	Bērnu drošības funkcija .....	42
17	Tīrīšanas aizsardzība .....	43
18	Individuālā drošības izslēgšana.....	43
19	Pamatierīstājumi .....	43
20	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude .....	44
21	Tīrīšana un kopšana .....	45
22	Traucējumu novēršana.....	45
23	Likvidācija .....	47
24	Tehniskā servisa dienests.....	47
25	Pārbaudes ēdieni .....	48

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.

- Uzglabāiet 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 tikai 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 – Apledzumu risks!**

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

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildvirsmas daļām.
- ▶ 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 – 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 ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie 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 47*

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 cimds 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	Triecienu vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smalti priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesietiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.

<b>Bojājums</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
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.
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 maizus 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 līdzenām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, 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 uzkarsetu.

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.

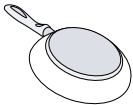

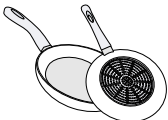
### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzenām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir piemērots. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 44.

#### lv 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 tiek nekļūdīgi identificēts.
Piemērots	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, saskarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.
 	Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Šis gatavošanas trauku pamatnes samazina feromagnētisko laukumu, kā dēļ gatavošanas traukam tiek pievadīts 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

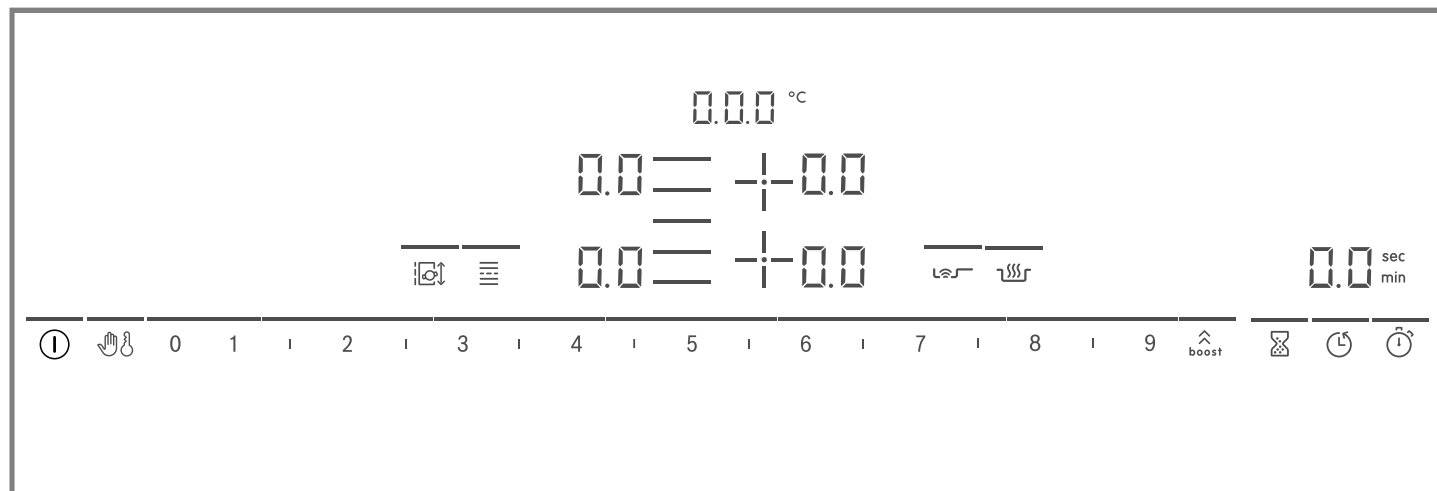
### 5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

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

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

#### Skārienaustiņi

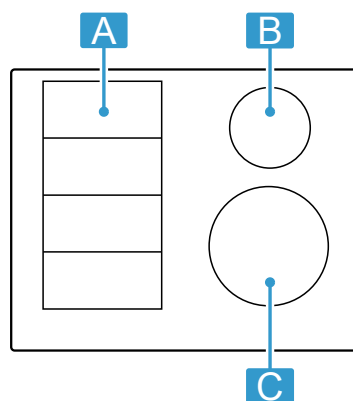
Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

Sensors	Funkcija
ⓘ	Galvenais slēdzis
👤	Tīrīšanas aizsardzība
👶	Bērnu drošības funkcija
0 1 2 3...	Iestatīšanas zona
⬆️	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	2200 W
	PowerBoost	3700 W
A ☰	9. jaudas līmenis	3300 W
	PowerBoost	3700 W
B Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis	1400 W
	PowerBoost	2200 W
C Ø 21 cm	9. jaudas līmenis	2200 W
	PowerBoost	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 33
	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
H	Gatavošanas zona ir karsta.
h	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.

## 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.
- Atsevišķi gatavojiet gatavošanas traukus gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdsus.

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

- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 29

## Gatavošanas ieteikumi


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

		⌚ min
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1.5 - 2	-

<sup>1</sup> Bez vāka

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



		⌚ min
Piens <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Cepamdesiņas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, saldēts	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>Sautēšana</b>		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā<sup>1</sup></b>		

<sup>1</sup> Bez vāka<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

		⌚ min
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Šnicele, saldēta	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	-
Omelete (secīga cepšana)	3.5 - 4.5	3 - 10
Eļļā cepta vēršacs	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, saldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti, 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. Tai ir četri induktori, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Izmantojot pielāgojamo gatavošanas zonu, aktivizējas tikai tā zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

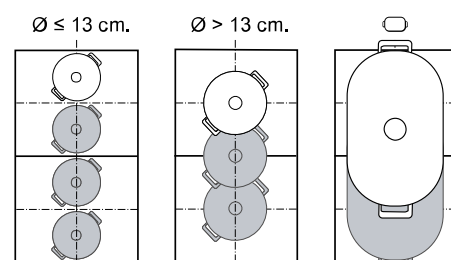
### 7.1 Gatavošanas trauka novietošana

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.

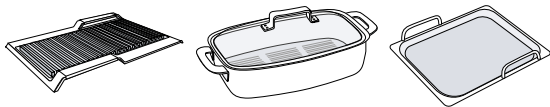
### Kā viena apvienota gatavošanas zona

leteicams izmantot, gatavojot ar vienu gatavošanas trauku.

- Nolieciet gatavošanas trauku atbilstīgi tā izmēram.



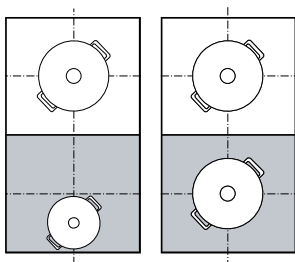
- Ieteicams izmantot garenu gatavošanas trauku .



### Kā divas atsevišķas gatavošanas zonas

Ieteicams izmantot, gatavojot ar diviem gatavošanas traukiem.

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



## 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

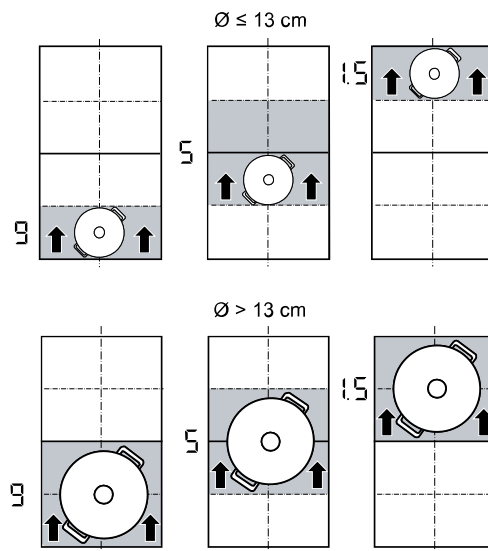
## 7.2 FlexInduction ieslēgšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  - ✓ Atkarībā no gatavošanas trauka izmēra un novietojuma gatavošanas zonas automātiski tiek nodalītas vai apvienotas.
  - ✓ Flex-Zone ir apvienota, un deg .

### Piezīmes



- Pieskaroties , gatavošanas zonas iestatījumus iespējams mainīt manuāli.
- Pielāgojamās gatavošanas zonas standarta konfigurāciju var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → *Lappuse 43*
- 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.

Jaudas pakāpju noklusējuma iestatījumu var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 43*.



### 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.

## 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 .

## 8.3 MoveMode deaktivizēšana

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



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.

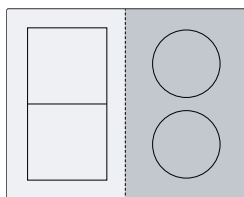
#### Count-up timer izslēgšana

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 uzkarstēt ātrāk nekā ar .

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 . Deg indikators .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

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

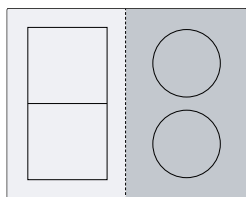
### 10.2 PowerBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties . Indikators  nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis .
- ✓ 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 **G**. 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 **Boost**. 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 **Boost**. **Pb** nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni **G**.  
✓ 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 **Hold**. Deg **LS**.  
✓ Funkcija ir ieslēgta.

### 12.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties **Hold**.  
**LS** nodziest.  
✓ Funkcija ir deaktivizēta.

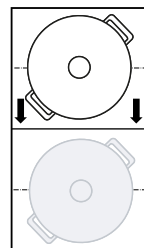
## 13 Iestatījumu pārņemšana

Izmantojot šo funkciju, gatavošanas līmeni, iestatīto gatavošanas laiku un atlasīto gatavošanas funkciju var pārņemt no vienas gatavošanas zonas uz citu.

### 13.1 Iestatījumu pārņemšana

**Prasība:** Pārvietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonu, kas nav ieslēgta, nav iepriekš iestatīta un uz kuras iepriekš nav atradies cits gatavošanas trauks.

1. Pārvietojiet gatavošanas trauku.



Gatavošanas trauks tiek identificēts, un jaunizvēlētās gatavošanas zonas indikatorā pārmaiņus mirgo iepriekš izvēlētā jaudas pakāpe un **L**.

2. Lai pārņemtu iestatījumus, izvēlieties jauno gatavošanas zonu.  
Iekārta sākotnējās gatavošanas zonas jaudas pakāpi iestata uz **00**.  
✓ Iestatījumi ir pārņemti uz jauno gatavošanas zonu.

## 14 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 izvēlētā temperatūra, tā automātiski tiek uzturēta nemainīga, kā rezultātā ietaupās enerģija.
- Eļļa nepārkarst, un ēdieni nepārvārās.






## 14.1 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.

Pa-kāpe	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 izvēlētā gatavošanas trauka faktiski sasniegtā temperatūra var atšķirties no izvēlētās 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  $\delta$  un gatavošanas laiks  $\ominus$  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

-  Cepampanna
-  Tepanjaki
-  Grilpanna

	Gatavošanas trauki	$\delta$	$\ominus$ 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
Vistas 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
Desiņas		3	8-20
Čorizo, jēlā desa		3	10-20
Šašliks, kebabs		3	10-20
Gross		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

	<b>Gatavošanas trauki</b>	⌚	⌚ min
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, biezās 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>Sasaldēta pārtika</b>			
Vistas nageti		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
Graudzēti maizes kubiņi		3	6-10
Graudzēta maize		4	4-8
Sausie pusfabrikāti		1	5-10
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, graudzēti		4	3-15
Popkorns		5	3-4

## 14.2 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 parastus gatavošanas traukus.

### Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

Pa-kāpe	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 sausi.
- 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 vērsts 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 šķidruma 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**

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Iestatījumu zonā iestatiet **00**.
- ✓ 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  $\ominus$  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

**Uzsildīšana un siltuma uzturēšana**

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

**Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā**

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ 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
Auzu pārslu putra	90	10-15
Šokolādes pudiņš	90	3-5
<b>Citas</b>		
Piens	90	3-10

**Uzvārīšana**

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ min
<b>Gaļa</b>		
Kotletes	100	20-30
Vista	100	60-90
Teļa gaļa	100	60-90
<b>Olu ēdieni</b>		
Vārītas olas	100	5-10

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ min
<b>Dārzeni un pākšaugi</b>		
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**

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ min
<b>Gaļa</b>		
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
Pupiņas	120	25-35

**Kartupeļi**

Kartupeļi	120	10-20
Saldie kartupeļi	120	10-20

**Nūdeles un graudaugu izstrādājumi**

Rīsi	120	6-8
Pilngraudu rīsi	120	12-18

**Zupas**

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

### 14.3 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.

#### Bezvadu gatavošanas sensora pievienošana

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

- Izvēlieties pamatiestatījumu **2**. Pamatīestatījumi → *Lappuse 43*
- ✓ Deg -.
- Izvēlieties to gatavošanas zonu, kuras indikators iedegas. Atskan signāls. Mirgo **1**.
- 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.

<b>Rezultāts</b>	
✓ Savienojums bez kļūdām	PerfectCook Sensor ir pieejams.
! Savienojuma kļūda	Komunikācijas kļūda <ul style="list-style-type: none"> <li>Atkārtojiet savienošanas procesu. Ja rezultāts joprojām ir <b>!</b>, sazinieties ar klientu servisu.</li> </ul>

<b>Rezultāts</b>	
! 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

- 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.
- Tagad vairs nespiediet gatavošanas sensoru tā vidusdaļā.
  - ✓ Tiklīdz LED indikators nodziest, bezvadu gatavošanas sensors ir atiestatīts.
- 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 **2**. Pamatīestatījumi → *Lappuse 43*

<b>Līmenis</b>	<b>Iestatāmā vērtība 2</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> Pamatīestatījums

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

## 15 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.

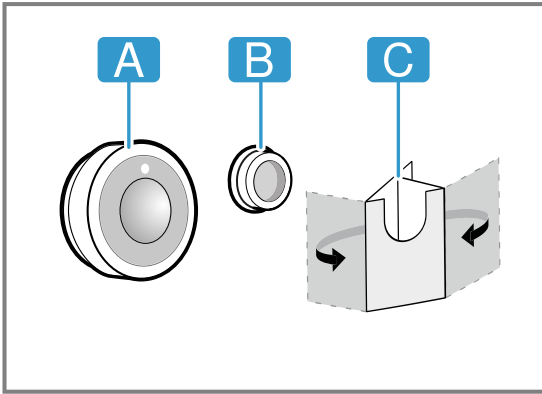
### 15.1 Piegādes komplektācija

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



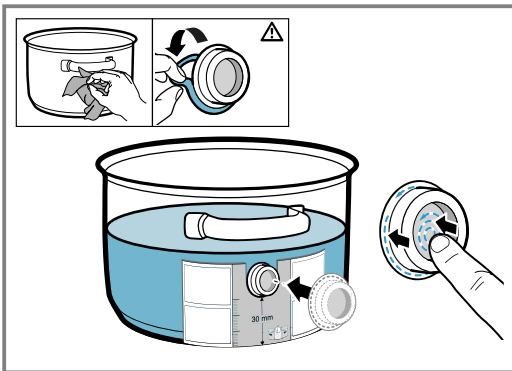
■ **C** Šablons



### 15.2 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.



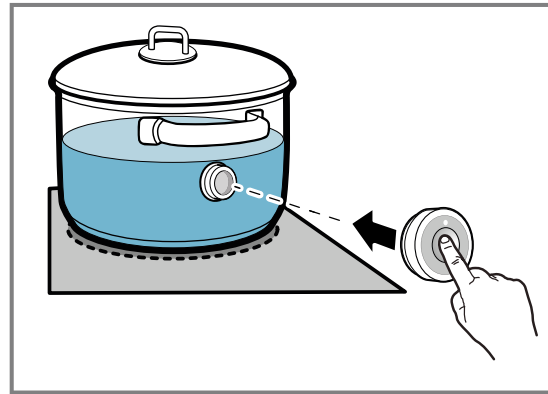
3. Piespiediet silikona uzlīmi pa visu tās virsmu un arī iekšpusē.
4. Ļaujiet līmei vienu stundu nožūt. Šajā laikā gatavošanas trauku neizmantojiet un nemazgājiet.

**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.

### 15.3 Bezvadu gatavošanas sensora piestiprināšana

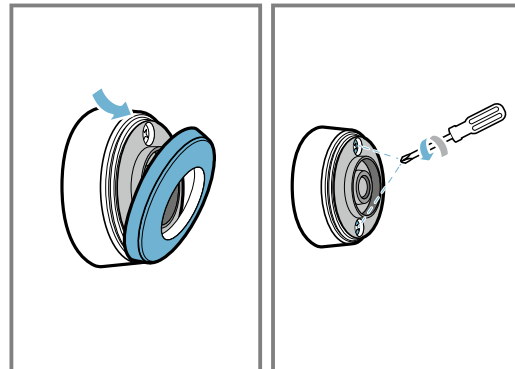
1. Pirms gatavošanas sensora piestiprināšanas pārlicinieties, vai silikona uzlīme ir pilnīgi sausa.
2. Piestipriniet gatavošanas sensoru silikona uzlīmei tā, lai tas pilnībā piegultu tai.



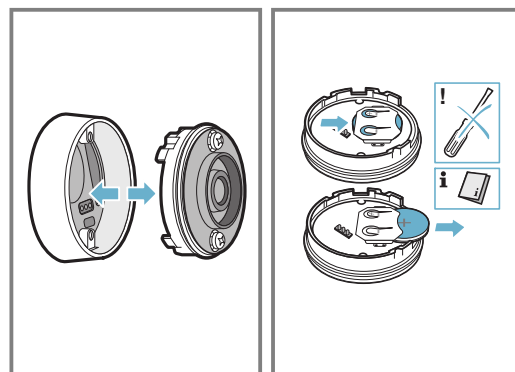
### 15.4 Baterijas nomainīšana

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

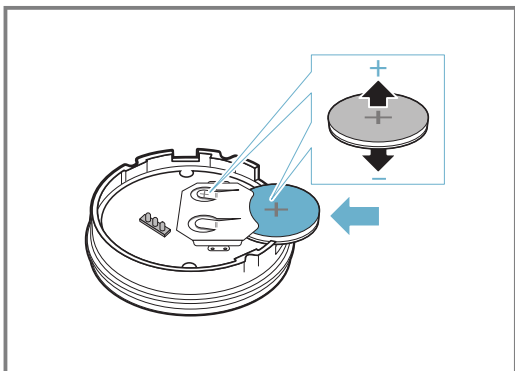
1. Noņemiet silikona pārsegu gatavošanas sensora korpusa apakšdaļā un ar skrūvgriezi izskrūvējiet abas skrūves.



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

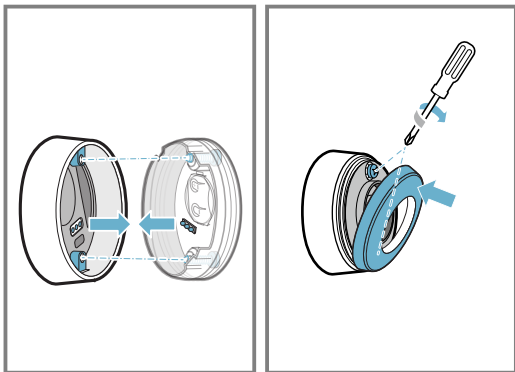


3. Ievietojiet jaunu bateriju, ievērojot norādes par baterijas poliem. Izmantojiet tikai kvalitatīvas CR2032 tipa baterijas.



**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.



## 15.5 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

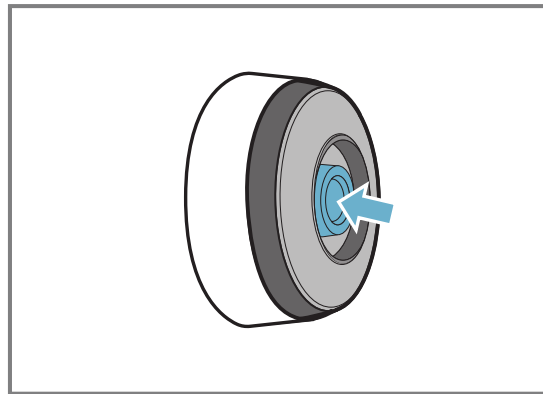
Notīriet un nosusiniet gatavošanas sensoru pirms piestiprināšanas. To var mazgāt trauku mašīnā.

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

### Bezvadu gatavošanas sensora lodziņš

Gādājiet, lai lodziņš būtu tīrs un sauss. Svarīgi ievērot:

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



### Piezīmes

- Sildvirsmas tīrīšanai neizmantojiet cietus un raupjus priekšmetus, piemēram, saru suku vai abrazīvus sūkļus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai nenosmērētu vai nesaskrāpētu bezvadu gatavošanas sensora lodziņu, nepieskarieties tam ar pirkstiem.

## 15.6 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.

## 16 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmā ir aprīkota ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

### 16.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

**Prasība:** Sildvirsmāi ir jābūt izslēgtai.

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

### 16.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

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

### 16.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 43*.

## 17 Tīrīšanas aizsardzība

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

### 17.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

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

### 17.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▶ Pieskarities .
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

## 18 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 izvēlētajas jaudas pakāpes. Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.







## 19 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 19.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<b>c 1</b>	Bērnu drošības funkcija	<b>0</b> – Manuāli. <sup>1</sup> <b>1</b> – Automātiski. <b>2</b> – Izslēgts.
<b>c 2</b>	Skaņas signāli	<b>0</b> – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. <b>1</b> – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <b>2</b> – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <b>3</b> – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. <sup>1</sup>
<b>c 3</b>	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.	<b>0</b> – izslēgts. <sup>1</sup> <b>1</b> – Ieslēgts.
<b>c 4</b>	Iestatījumu izvēlieties atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa:	<b>1-2</b> – Samazināšana. <b>3</b> – Pamatiestatījums. <b>4-9</b> – Palielināšana.
<b>c 5</b>	Automātiska izslēgšana	<b>00</b> – izslēgts. <sup>1</sup> <b>01-99</b> – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<b>c 6</b>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	<b>1</b> – 10 sekundes <sup>1</sup> <b>2</b> – 30 sekundes <b>3</b> – 1 minūte
<b>c 7</b>	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.	<b>0</b> – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda <sup>1</sup> . <b>1</b> – 1000 W. Vismazākā jauda. <b>1.5</b> – 1500 W. ... <b>3</b> – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. <b>3.5</b> – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. <b>4</b> – 4000 W. <b>4.5</b> – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... <b>9</b> – Sildvirsmas maksimālā jauda.



<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums




Indikators	Iestatījums	Vērtība
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





## 19.2 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	 2.
2. izgatavošanas numurs	 5

- ✓ 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.

## 19.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

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

# 20 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 pārliecinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.

Piekļuvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 43*

## 20.1 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.

- Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums .

- ✓ Tiek veikta pārbaude.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

## 20.2 Rezultāta pārbaude

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

Rezultāts
 Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.
1 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.

## 21 Tīršana un kopšana

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

### 21.1 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

### 21.2 Sildvirsmas tīršana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Prasība:** Sildvirsmā jābūt atdzisušai. Vienīgi tad, 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.

### 21.3 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.

## 22 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!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.  
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 47

#### **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

### 22.1 Brīdinājuma norādījumi

#### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums  $\mathcal{E}$ , turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet 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, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

## 22.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	<p>Pārtraukta elektroapgāde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.</li> </ul> <p>Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	<p>Elektroniskās sistēmas darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	<p>Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>
<i>F5</i> + jaudas līmenis un skaņas signāls	<p>Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
<i>F5</i> un skaņas signāls	<p>Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	<p>Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
<i>F0</i>	<p>Iestatījumu pārņemšana netiek aktivizēta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lai aizvērtu kļūdas ziņojumu, pieskarieties jebkuram sensoram. Turpiniet gatavot kā parasti, neizmantojot funkciju iestatījumu pārņemšana. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<i>F8</i>	<p>Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.</li> </ul>
<i>E8202</i>	<p>Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un gatavošanas zona ir izslēgta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Uzgaidiet, līdz gatavošanas sensors būs pietiekami atdzisusi, un aktivizējiet funkciju.</li> </ul>
<i>E8203</i>	<p>Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.</p> <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>
<i>E8204</i>	<p>Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Baterijas nomainīšana", Lappuse 41</li> </ul>
<i>E8205</i>	<p>Pārtraukts savienojums ar gatavošanas sensoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izslēdziet un vēlreiz aktivizējiet funkciju.</li> </ul>
<i>E8206</i>	<p>Gatavošanas sensors ir bojāts/kļuvis nederīgs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Nedeg bezvadu gatavošanas sensora indikators.	<p>Bezvadu gatavošanas sensors nereaģē, un nedeg indikators.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nomainiet 3 V bateriju CR2032. Papildu informāciju skatiet sadaļā → "Baterijas nomainīšana", Lappuse 41.</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 40.</li> <li>▶ Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>

<b>Traulcējums</b>	<b>Cēlonis un problēmu novēršana</b>
Divas reizes iemirgojas 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 41.</li> </ul>
Trīs reizes iemirgojas 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 → "Bezvadū gatavošanas sensora pievienošana", Lappuse 40.</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/E9011</b>	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.</li> </ul>
<b>d E</b>	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.</li> </ul>

## 22.3 Parasti ierīces trokšņi

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

## 23 Likvidācija

### 23.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla 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.

## 24 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 tvietnē.

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.

### 24.1 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 43 .

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

## 25 Pārbaudes ēdieni

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

### 25.1 Šķidrās šokolādes glazūras kausēšana

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

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

### 25.2 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

### 25.3 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

### 25.4 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.
  - Uzkarsēšana: ilgums 6 min, jaudas līmenis 2
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.
  - Uzkarsēšana: ilgums 6 min 30 s, jaudas līmenis 7
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz gatavošanas zonas, nemitīgi maisot.
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2

### 25.5 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 gramu sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis – 3, apmaisiet pēc 10 min

### 25.6 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 gramu sāls
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.5
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5

### 25.7 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
  - Uzkarsēšana: 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
  - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
  - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.5



## 25.8 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

## 25.9 Plāno pankūku pagatavošana

Recepte atbilstīgi DIN EN 60350–2

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

## 25.10 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)



## 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



**9001874728** (030721)

It, lv