



Induction hob with integrated ventilation system

PVS...B1...

[It]	Naudotojo vadovas	Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema	2
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	Indukcijas plīts virsma ar iebūvētu ventilācijas sistēmu	19

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.

This app is only available in certain European countries and languages.





Turinys

1	Sauga	2	11	Laiko funkcijos	11
2	Kaip išvengti materialinės žalos	4	12	PowerBoost	11
3	Aplinkosauga ir taupymas	5	13	Apsauga nuo vaikų	11
4	Tinkamas maisto ruošimo indas	6	14	Individualus apsauginis išjungimas	12
5	Susipažinimas	6	15	Pagrindinės nuostatos	12
6	Darbo režimai	8	16	Maisto ruošimo indo bandymas	13
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	8	17	Valymas ir priežiūra	14
8	Svarbiausia informacija apie valdymą	9	18	Sutrikimų šalinimas	16
9	Ventiliatoriaus valdiklis	10	19	Utilizavimas	17
10	CombiZone	10	20	Klientų aptarnavimo tarnyba	18

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Signalinių žodžių paaiškinimas

Čia pateikiamas šioje naudojimo instrukcijoje vartojamų signalinių žodžių paaiškinimas.

ĮSPĖJIMAS

Atkreipkite dėmesį į šią nuorodą, kad išvengtumėte sunkių ar mirtinų sužalojimų.

DĖMESIO

Atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus, kad nepadarytumėte žalos savo prietaisui ir išvengtumėte materialinės žalos.

Pastaba. Tai nurodo Jums svarbią informaciją.

1.2 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.

1.3 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 2000 m aukščio virš jūros lygio.

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.
- siurbti pavojingas arba sprogias medžiagas bei garus;
- siurbti smulkias dalis ir skysčius;

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 nekelia.

1.4 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 supranta 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.

1.5 Saugus naudojimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

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

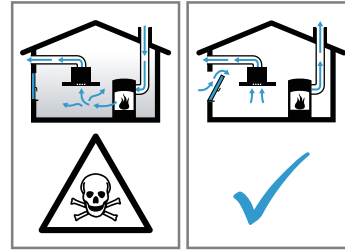
Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Apsinuodijimo pavojus!**

Kyla pavojus apsinuodyti atgal į patalpą įsiurbiamomis degimo dujomis. Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimis kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degimo orą ima iš patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kamina). Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras. Esant nepakankamam oro tiekimui, susiformuoja neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventilacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvena-

mąsias patalpas.



- ▶ Kai prietaise įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekama pakankamai oro.
- ▶ Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židynys, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingo oro gali papildomai patekti per atviras angas, pvz., duris, langus, oro tiekimo ir šalinimo movą ar kitas technines priemones. Vien oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina, kad bus laikomasi ribinės vertės.
- ▶ Bet koku atveju rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventilacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventilacijos sprendimą.
- ▶ Jei prietaisas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

⚠ **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 puršiklių.

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. Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.
- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).
- ▶ Prietaisą montuoti netoli židinio, kuris kūrenamas kietuoju kuru (pvz., malkomis ar anglimis), galima tik tada, jeigu židinyje turi sandarų nenuimamąjį dangtį. Negali būti žiežirbų.

⚠ **ISPĖJIMAS – 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.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- ▶ Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą išimkite tik atvėsus prietaisui.

⚠ **ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas 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.

- ▶ Jeigu apgadinas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokytis specialistai.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ 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.
→ *Psł. 18*

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.

⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

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

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- ▶ Niekada nenaudokite sušalusiu indų.

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.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

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

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
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.
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.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiaavę.

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 uždėkite 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. Naudokite tinkamą tolesnio virimo pakopą.

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

Atsižvelgdami į garų kiekį, parinkite ventiliatoriaus veikimo intensyvumo lygį.

- ✓ Kuo žemesnis ventiliatoriaus veikimo lygis, tuo mažiau elektros energijos suvartojama.

Jei ruošiant maistą atsiranda daugiau garų, laiku perjunkite aukštesnį ventiliatoriaus veikimo lygį.

- ✓ Kvapai nepasklis po patalpą.

Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.

Ruošdami maistą vėdinkite patalpą.

- ✓ Prietaisas veiks efektyviau ir tyliau.

Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba pakeiskite.

✓ Tuomet filtras veiks našiau.

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

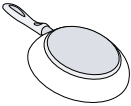
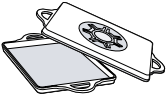
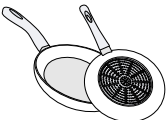
Indukciniam maisto ruošimo būdai tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo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

šimo 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.

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

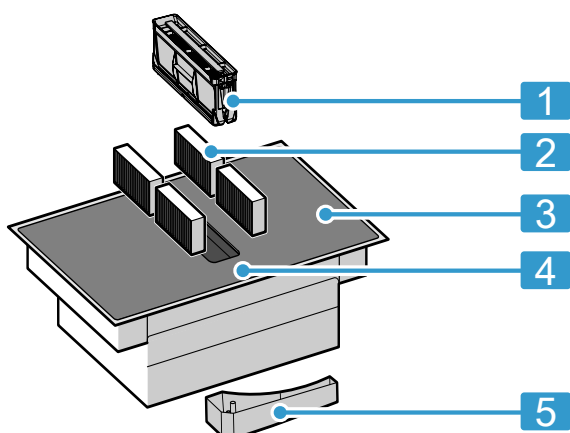
- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.

- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

5 Susipažinimas

5.1 Jūsų naujasis prietaisas

Informacija apie Jūsų naująjį prietaisą



Nr.	Pavadinimas
1	Riebalų filtras
2	Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui, arba garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui ¹
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

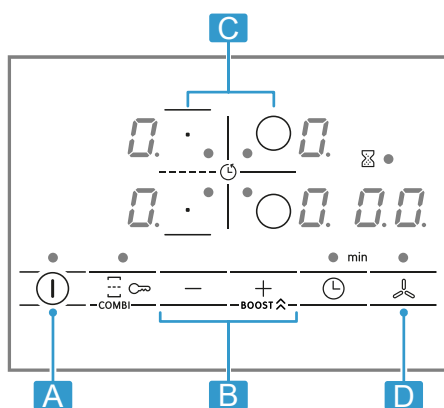
5.2 Specialūs priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, gali prireikti įvairių priedų. Jų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialioje interneto svetainėje.

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui
- Garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui

5.3 Valdymo skydelis

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



Raidė	Pavadinimas
A	Pagrindinis jungiklis
B	Nustatymo sritis
C	Maisto ruošimo zona
D	Ventiliatoriaus jutiklis

Pastaba. Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas.

Patarimas. Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Pasirinkimo jutikliai

Jutiklis	Funkcija
⓪	Pagrindinis jungiklis
⓪/☒	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
-/+	Nuostatų parinktis
BOOST ↗	PowerBoost Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa

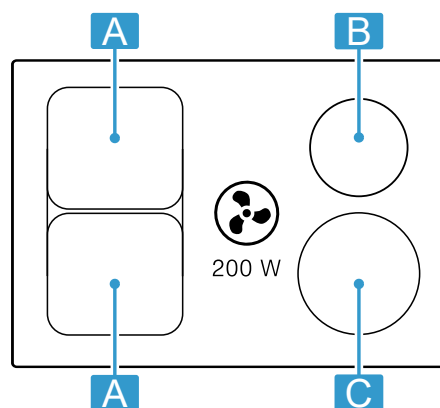
Jutiklis	Funkcija
☒	CombiZone
☒	Apsauga nuo vaikų
⓪	Laikmačio funkcija
☒	Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Rodmenys

Indikatorius	Funkcija
1-9	Kaitinimo lygiai
b	PowerBoost Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa
1-3	Ventiliatoriaus galios pakopos

5.4 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	Didžiausia galia	
A Ø 21 cm ☒☒	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A 21 x 38 cm ☒	9 galios lygis	3600 W
B Ø 18 cm	9 galios lygis PowerBoost	1800 W 3100 W
C Ø 21 cm	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W

5.5 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
⓪/☒☒	Vienguba maisto ruošimo zona
☒	Kombinuotoji maisto ruošimo zona → Psl. 10

¹ Priklauso nuo prietaiso įrangos.

5.6 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.

5.7 Užterštumo indikatorius

Plokštėje sumontuotas užterštumo indikatorius. Kai kvapų filtras užsiteršia, užsidega F ir reikia pakeisti filtrą. → "Kvapų filtras arba garso filtras", Psl. 15

6 Darbo režimai

Savo prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

6.1 Oro ištraukimo režimas

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



Orą draudžiama nukreipti į ventilacijos šachtą, naudojamą prietaisų, deginančių dujas arba kitokias degiąsias medžiagas išmetamosioms dujoms (netaikoma cirkuliacijos prietaisams).

- Jei šalinamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventilacijos ortakį, reikia gauti atsakingos priešgaisrinės tarnybos leidimą.
- Jeigu šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

6.2 Recirkuliacijos režimas

Įsiurbtas oras valomas riebalų ir kvapų filtre, tada vėl gražinamas į patalpą.



Jei norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite kvapų filtrą. Informacijos apie įvairias prietaiso naudojimo recirkuliacijos režimu galimybes ieškokite mūsų kataloge arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.

Pastaba. Jei ilgai ruošiate nustatę didelį kaitinimo lygį, patalpos ore kaupiasi drėgmė. Jei prietaisą naudojate recirkuliacijos režimu, rekomenduojame tinkamai vėdinti virtuvę, pvz., trumpam atidaryti langą, kad pasišalintų drėgmės perteklius.

7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

7.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com.

Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą. → Psl. 14

7.2 Prietaiso paruošimas

Siekdami užtikrinti tinkamą eksploatavimą, komponentus turite įdėti šia seka:

1. Įdėkite filtrą.
2. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

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

7.3 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skir-

tumų 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.

7.4 Maisto ruošimo indas

Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com. Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 6

7.5 Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, šiame režime turite sukonfigūruoti nuostatą $\epsilon/\tilde{}$. Daugiau informacijos rasite skyriuje .

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 12

8 Svarbiausia informacija apie valdymą

8.1 Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

- ▶ Kaitlentė įjungžiama ir išjungžiama pagrindiniu jungikliu ①.
Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

ReStart

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

8.2 Maisto ruošimo zonų nustatymas

Norėdami pasirinkti leidžiamą galios pakopą, palieskite + arba –.
Kiekviena galios pakopa turi tarpinę pakopą. Ji pažymėta taškeliu.

Galios pakopa	
1	Mažiausias galios lygis
9	Didžiausias galios lygis

Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, paspauskite **O/E**.
 2. Per 10 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą:
 - ▶ Spustelėdami + atverkite galios pakopą 9.
 - ▶ Spustelėdami – atverkite galios pakopą 1.
- ✓ 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 pakopos keitimas ir maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spausdykite + arba –, kol pasirodys pageidaujama galios pakopa. Norėdami išjungti maisto ruošimo zoną, nustatykite 0.

Greitas maisto ruošimo zonos išjungimas

3 sekundes lieskite maisto ruošimo zonos simbolį. Maisto ruošimo zona išsijungia.

8.3 Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuris galios lygis (–=) geriausiai tinka konkrečiam maisto produktui. Ruošimo trukmė (⊖ min

) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Norėdami įkaitinti, nustatykite 8–9 galios lygį.

	–=	⊖ min
Lydimas		
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Virimas silpna kaitra, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4. - 5.	20 - 30
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Neluptos bulvės	4. - 5.	25 - 35
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Troškimo ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Skrudinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Kepsnys, 3 cm storio	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	5 - 6	10 - 20
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepimas	7 - 8	10 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Omletas (kepamas paeiliui)	3. - 4.	3 - 10
Kepsnys (150–200 g porcijomis 1–2 l aliejaus, gruzdinama porcijomis) ¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	☰	⊖ min
Daržovės, grybai, apvolioti džiu- vėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje	6 - 7	-

	☰	⊖ min
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru / spurgos su džemu, vai- siai alaus tešloje	4 - 5	-

9 Ventiliatoriaus valdiklis

Maisto ruošimo zonoje yra oro ištraukimo sistema, integruota į kaitlentę.

Toliau aprašomos oro ištraukimo sistemos valdymo funkcijos.

Gamyklines nuostatas galite bet kada pakeisti.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 12

Pastaba. Norėdami pagerinti veikimą, naudokite žemus indus. Jei maisto ruošimo indas aukštas, jo dangtį dėkite įstrižai.

9.1 Ventiliatoriaus automatinė paleistis

Priskyrus galios pakopos nuostatą pirmajai maisto ruošimo zonai, oro ištraukimo sistema pradeda veikti automatiškai. Ventiliatoriaus indikatoriuje šviečia ventiliatoriaus galios pakopos lemputė.

Po automatinio paleidimo galite pakeisti ventiliatoriaus galios pakopą.

→ "Ventiliatoriaus galios pakopos keitimas arba išjungimas", Psl. 10

9.2 Ventiliatoriaus valdiklis

Plokštė turi 3 ventiliatoriaus galios pakopas.


Ventiliatoriaus įjungimas

1. Paspauskite .

✓ Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galia.


2. Simboliais + ir – pasirinkite norimą ventiliatoriaus galios pakopą.

✓ Ventiliatoriaus galios pakopą nurodo lemputė.

Pastaba. Jei nustatėte ruošimo trukmę arba virtuvinį laikmatį, palieskite , kad nustatytumėte ventiliatoriaus galios pakopą.

Ventiliatoriaus galios pakopos keitimas arba išjungimas

1. Paspauskite .



2. Pasirinkite norimą ventiliatoriaus galios pakopą arba pritaikykite pagal .


9.3 Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa


Galima įjungti ventiliatoriaus intensyviosios galios pakopą, kad ventiliatorius trumpą laiką veiktų didesne galia.

Intensyviosios galios pakopos įjungimas

1. Paspauskite .


2. Pasirinkite ventiliatoriaus galios pakopą , tada palieskite **BOOST** .

✓ Šviečia indikatorius .

Pastaba. Maždaug po 8 minučių prietaisas automatiškai vėl perjungia ventiliatoriaus  galios pakopą.

Intensyviosios galios pakopos keitimas arba išjungimas

1. Paspauskite .


2. Pasirinkite norimą ventiliatoriaus galios pakopą arba pritaikykite pagal .

9.4 Ventiliatoriaus inercinė eiga

Išjungus maisto ruošimo zoną pagrindiniu jungikliu, ventiliatorius dar kelias minutes veikia.

Būtina sąlyga – maisto ruošimo zona turi būti įjungta bent vieną minutę ir turi veikti ventiliatorius.

Pasibaigus tam tikram laikui ventiliatorius išsijungia automatiškai. Šis laikas priklauso nuo prietaiso veikimo režimo.

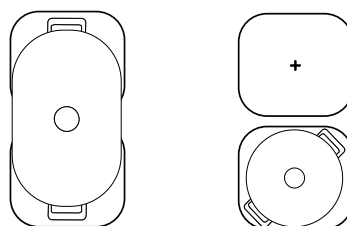
Kai ventiliatorius įjungtas, šviečia ventiliatoriaus galios pakopos lemputė. Ventiliatorių visada galite išjungti paspausdami .

10 CombiZone

Ji suteikia galimybę derinti dvi vienodo dydžio maisto ruošimo zonas, abiem nustačius vienodą galios lygį. Ši funkcija labiausiai tinka maistą ruošiant pailgame inde. Funkcija taip pat suteikia galimybę maistą ruošti inde, kuris uždengia vieną maisto ruošimo zoną ir kurį galite perkelti iš vienos zonos į kitą, kad būtų patogiau. Šiuo atveju abiejose zonose išlaikomas toks pat kaitinimo lygis ir tos pačios nuostatos.

10.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Naudokite tik tokį maisto ruošimo indą, kuris tinka maisto ruošimo zonai.



10.2 CombiZone aktyvinimas

1. Pasirinkite vieną iš maisto ruošimo zonų ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Spustelėkite ☰.
- ✓ Šviečia ●, o abiejų maisto ruošimo zonų indikatoriuose rodomas kaitinimo lygis.

10.3 CombiZone pasyvinimas

- ▶ Palieskite ☰.
- ✓ Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

11 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis

11.1 Išjungimo laikmatis

Galima užprogramuoti ruošimo viena kaitvietė laiką ir automatinį jos išjungimą pasibaigus nustatytam laikui.

Ruošimo laiko programavimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir norimą kaitinimo lygį.
2. Spustelėkite ☹.
- ✓ Šviečia maisto ruošimo zonos indikatorius ●.
3. Paspausdami + arba – pasirinkite ruošimo trukmę.
- ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.

Pastabos

- Visoms maisto ruošimo zonoms galite automatiškai nustatyti vienodą ruošimo trukmę. Daugiau informacijos rasite .
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 12
- Jei naudodami kombinuotąją maisto ruošimo zoną pasirenkate funkciją „CombiZone“, tuomet abiem maisto ruošimo zonoms nustatomas vienodas laikas.

Ruošimo laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite ☹.
3. Norėdami pakeisti ruošimo laiką, paspauskite + arba – arba nustatykite ☰☰.

11.2 Laikmatis

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

Virtuvinio laikmačio nustatymas

1. Pasirinkite kaitvietę ir du kartus spustelėkite ☹.
- ✓ Šalia ☰ šviečia ●.
2. Paspausdami + arba – pasirinkite norimą laiką.
- ✓ Skaičiuojamas laikas.

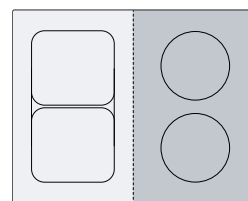
Laikmačio laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Kelis kartus palieskite ☹, kol šalia ☰ pradės šviesti indikatorius ●.
2. Norėdami pakeisti ruošimo laiką, paspauskite + arba – arba nustatykite ☰☰.

12 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. Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi b ir ☹. Paskui automatiškai nustatomas kaitinimo lygis ☹, tačiau funkcija neaktyvinama. Įjungdami pasirinkite kaitvietę ir ☹ kaitinimo lygį. Paskui paspauskite **BOOST** ⤴.

Norėdami išjungti, pasirinkite kaitvietę ir spustelėkite –, kad galėtumėte pasirinkti norimą kaitinimo lygį.



Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje funkciją galite aktyvinti tik tada, kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

13 Apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija saugo, kad kaitlentės neįjungtų vaikai. Kad galėtumėte įjungti funkciją, kaitlentė turi būti išjungta. Palietę ☰ įjungiate arba išjungiate apsaugą nuo vaikų 4 sekundėms.

Jei norite, kad apsauga nuo vaikų būtų automatiškai aktyvinama kiekvieną kartą išjungus kaitlentę, daugiau informacijos ieškokite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 12.

14 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas. Maisto ruošimo zonoje rodoma *F8* ir ji išsijungia.

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

15 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

15.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
<i>c 1</i>	Apsauga nuo vaikų	<i>0</i> – rankinė. ¹ <i>1</i> – Automatinė. <i>2</i> – išjungta.
<i>c 2</i>	Garso signalai	<i>0</i> – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <i>1</i> – jungtas tik klaidų signalas. <i>2</i> – įjungtas tik patvirtinimo signalas. <i>3</i> – įjungti visi signalai ¹ .
<i>c 5</i>	Automatinis išjungimas	<i>00</i> – spėjamas garso signalas išjungiamas. ¹ <i>0-99</i> – laikas iki automatinio išjungimo.
<i>c 6</i>	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	<i>1</i> – 10 sekundžių ¹ <i>2</i> – 30 sekundžių <i>3</i> – 1 minutė
<i>c 7</i>	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Tikslūs duomenis rasite specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas <i>_</i> ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	<i>0</i> – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . <i>1</i> – 1000 W. Mažiausia galia. <i>1</i> – 1500 W. ... <i>3</i> – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. <i>3</i> – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. <i>4</i> – 4000 W. <i>4</i> – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... <i>9</i> – Didžiausia kaitlentės galia.
<i>c 9</i>	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas	<i>0</i> – neribojama: galite nustatyti paskutinę pasirinktą maisto ruošimo zoną jos nesirinkdami iš naujo. ¹ <i>1</i> – ribojama: paskutinį kartą pasirinktą maisto ruošimo zoną galite nustatyti per 10 sekundžių nuo pasirinkimo. Vėliau maisto ruošimo zoną prieš nustatydami turėsite pasirinkti iš naujo.
<i>c 12</i>	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	<i>0</i> – netinka. <i>1</i> – neoptimalu. <i>2</i> – tinka.
<i>c 17</i>	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas.	<i>0</i> – recirkuliacijos režimo konfigūravimas. ¹ <i>1</i> – oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
<i>c 18</i>	Automatinės paleisties nustatymas	<i>0</i> – išjungta. <i>1</i> – įjungta. ¹
<i>c 20</i>	Inercinio veikimo nustatymas Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus galios pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija.	<i>0</i> – išjungta. <i>1</i> – įjungta ¹ :

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
	Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus galios pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.	
ε	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	☐ – individualios nuostatos ¹ . / – gamyklinės nuostatos.

15.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ☉.
2. Per 10 sekundžių pasirinkite ir 4 sekundes lieskite simbolį ☞.

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	☐ /
Gamybos numeris	Fd
Gaminimo numeris 1	02.
Gaminimo numeris 2	05

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Palieskite + arba –, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ☞.
- ✓ ε ir / šviečia pakaitomis, o ☐ šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Kelis kartus palieskite ☞, kol bus parodyta norima funkcija.
5. Su + arba – nustatykite norimą vertę.
6. 4 sekundes lieskite ☞.
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

15.3 Pagrindinių nuostatų išjungimas

- ▶ Norėdami išjungti kaitlentę, palieskite ☉.

16 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 įsitikinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį.

Pasiekiami įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 12

16.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

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 ε / 2.
3. Spustelėkite + arba –. Maisto ruošimo zonoje mirksi indikatorius –.
- ✓ Funkcija aktyvinta.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

16.2 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 funkciją, palieskite + arba –.

¹ Gamyklinė nuostata

17 Valymas ir priežiūra

17.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuvėje arba fiziniuose parduotuvėse.

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
- Agresyvos valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

17.2 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.

17.3 Profiliuochių valymas

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

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Valykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta servetėle. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

17.4 Riebalų filtras

Riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Filtrą sudaro rezervuaras ir du išimamieji riebalų filtrai. Valymo dažnumas priklauso nuo riebalų, naudojamų ruošiant maistą, kiekio ir rūšies. Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, riebalų filtrą išvalykite pastebėję riebalų apnašų arba ne rečiau nei kartą per mėnesį.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.

- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).

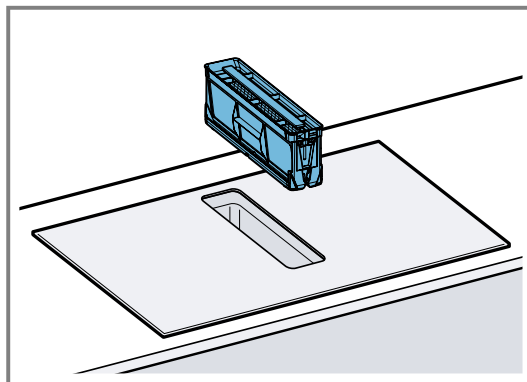
DĖMESIO

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

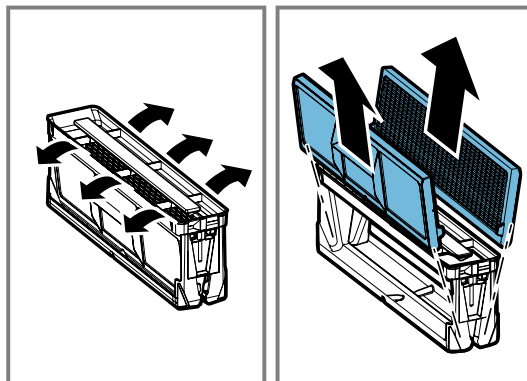
- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

1. Išimkite riebalų filtrą.

- ▶ Talpyklos apačioje gali susikaupti riebalų. Nepa- kreipkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.



2. Išmontuokite riebalų filtro dalis.



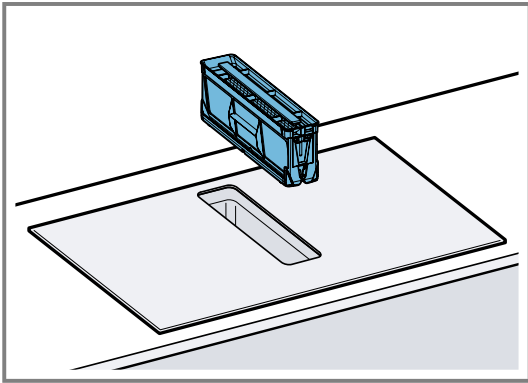
3. Riebalų filtrą plaukite indaplovėje arba išvalykite rankomis.

→ "Rankinis riebalų filtro valymas", Psl. 15

→ "Riebalų filtro plovimas indaplovėje", Psl. 15

4. Jei reikia, išimkite kvapų filtrą arba garso filtrą ir išvalykite prietaisą iš vidaus.
5. Jei į prietaisą patenka kokių nors daiktų, juos išimkite ir įsitikinkite, kad neblokuojamas į perpildos rezervuarą einantis vamzdis.

6. Prietaiso vidų išvalykite plovimo tirpalu ir plovimo servetėle.
7. Išvalę ir išsausinę, riebalų filtrą vėl įdėkite.

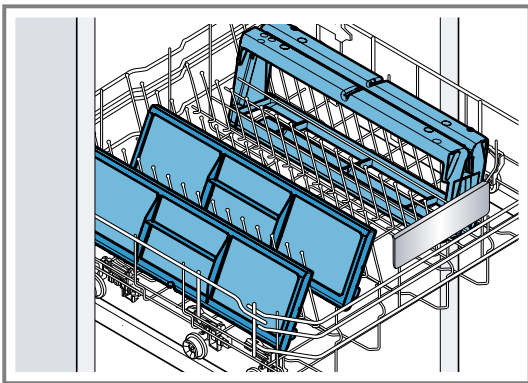


Rankinis riebalų filtro valymas

1. Išmontuokite riebalų filtro dalis.
2. Riebalų filtrą pamirkykite karštame plovimo tirpale.
 - ▶ Valykite riebalų filtrą šepetėliu. Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
 - ▶ Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Riebalų tirpiklio galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje.
3. Kruopščiai išplaukite riebalų filtrą.
4. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.
5. Sumontuokite riebalų filtro dalis.
6. Leiskite riebalų filtrui išdžiūti ir įdėkite jį į prietaisą.

Riebalų filtro plovimas indaplovėje

1. Išimkite riebalų filtrą.
2. Išmontuokite riebalų filtro dalis.
3. Riebalų filtro dalis laisvai sudėkite į indaplovę, neprišpauskite.



Labai užteršto riebalų filtro neplaukite kartu su kitais indais. Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.

4. Įjunkite indaplovę. Nustatykite maks. 70 °C temperatūrą.
5. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.
6. Leiskite riebalų filtrui išdžiūti ir įdėkite jį į prietaisą.

17.5 Kvapų filtras arba garso filtras

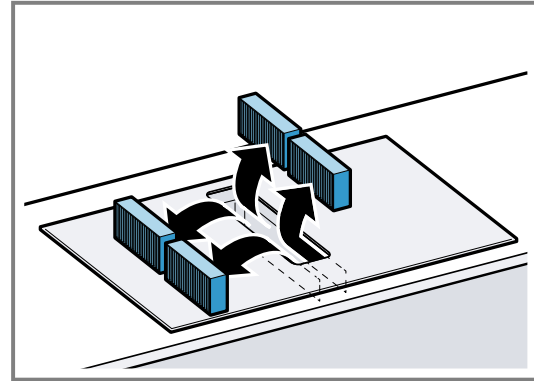
Kvapų arba garso filtrą galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.

Pastabos

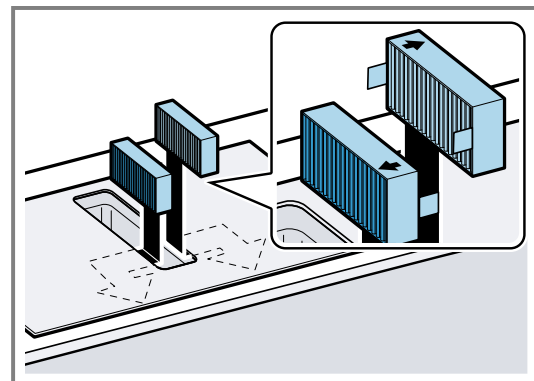
- Kvapų filtrą pakeiskite, kai prietaise pasirodo įspėjimas.
→ "Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo", Psl. 15
- Pakeiskite garso filtrus, jei jie užteršti.

Reikalavimas: Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, naudokite tik originalius filtras.

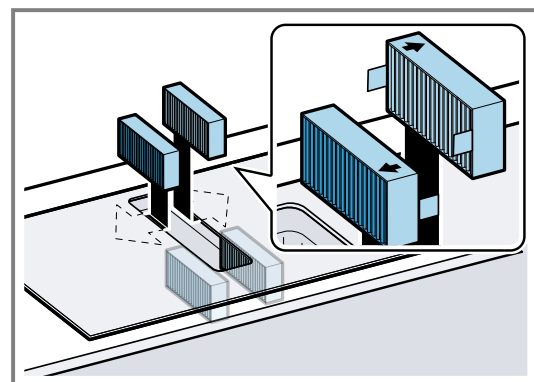
1. Išimkite riebalų filtrą.
2. Išimkite 4 kvapų filtras arba garso filtrą ir tinkamai utilliuokite.



3. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite du naujus kvapų filtras arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



4. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite kitus kvapų filtras arba garso filtrą.




5. Įdėkite į prietaisą riebalų filtrą.

Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo

Prietaisą išjungus šviečia F.

1. Pakeiskite kvapų filtrą.
→ "Kvapų filtras arba garso filtras", Psl. 15

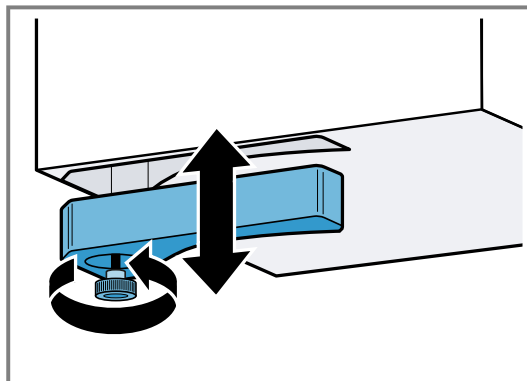
2. Paspauskite  ir laikykite, kol pasigirs signalas.
✓ *F* nebešviečia. Kvapų filtro indikatorius nustatytas iš naujo.

17.6 Perpildos rezervuaro valymas

Perpildos rezervuare kaupiasi skysčiai arba daiktai, kurie į prietaisą patenka per viršų.

Reikalavimas: Prietaisas yra atvėšęs, o liekamosios šilumos indikatorius užgesęs.

1. Viena ranka prilaikykite perpildos rezervuarą, o kita ranka jį išsukite.
▶ Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo nebėgtų skystis.



2. Ištuštinkite ir išskalaukite perpildos rezervuarą.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.
5. Įsitinkinkite, kad neblokuojamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis.
Jei į prietaisą yra patekę kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Kad galėtumėte tai padaryti, išmontuokite riebalų filtrą.

18 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite bereikalingų 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. 18

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas 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.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

18.1 Įspėjamosios nuorodos

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo *E*, turite paspausti ir palaukti atitinkamos maisto ruošimo zonos mygtuką, 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 mūsų

klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.

- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į mažos galios veikseną.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

18.2 Nurodymai indikacijos lauke


Sutrikimas

Nešviečia nė vienas indikatorius.

Priežastis ir trikčių šalinimas

Nutrūko elektros srovės tiekimas.

- ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Ventiliatorius neveikia	Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
<i>F</i>	Užterštas kvapų filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtrą pakeitėte. ▶ Pakeiskite filtrą ir atlikite užterštumo indikatoriaus atstatą. Daugiau žr. skyriuje . → "Valymas ir priežiūra", Psl. 14
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + 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 užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	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.
<i>FB</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įjunkta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<i>U400/E9011</i>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<i>d E</i>	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.
• šalia 	Aktyvintas Apsauga nuo vaikų. ▶ Apsauga nuo vaikų pasyvinimas

18.3 Normalūs prietaiso garsai

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

19 Utilizavimas

19.1 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.

20 Klientų aptarnavimo tarnyba

Laikomės Ekologinio projektavimo reglamento, tad prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominės erdvės šalyse iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Be to, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje kitų funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių, kurių laikome sandėliuose, galėsite įsigyti daugiausia 15 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Jei norite gauti daugiau informacijos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsu šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Informaciją pagal reglamentą (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu www.bosch-home.com, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

20.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

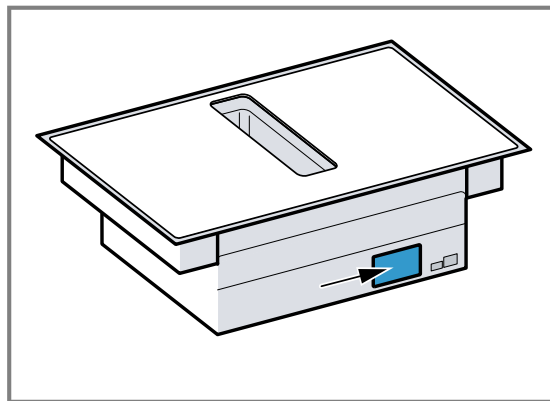
Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD), kuriuos rasite prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase,
- apatinėje kaitlentės pusėje, priekyje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos in-

deksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → Psl. 12



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

Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē.
Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.



Satura rādītājs

1 Drošība	19	11 Laika funkcijas	28
2 Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem	21	12 PowerBoost	28
3 Vides aizsardzība un taupīšana	22	13 Bērnu drošības funkcija	28
4 Piemēroti gatavošanas trauki	23	14 Individuālā drošības izslēgšana	29
5 Iepazīšana	23	15 Pamatstatījumi	29
6 Darbības režīmi	25	16 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude ...	30
7 Pirms pirmās lietošanas reizes	25	17 Tīrīšana un kopšana	30
8 Galvenā vadība	25	18 Traucējumu novēršana	33
9 Tvaika nosūcēja vadība	27	19 Likvidācija	34
10 CombiZone	27	20 Tehniskā servisa dienests	34

1 Drošība

levērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegts šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

BRĪDINĀJUMS

levērojiet šos norādījumus, lai novērstu iespējamās smagas vai nāvējošas traumas.

UZMANĪBU

levērojiet šos norādījumus, lai novērstu ierīces bojājumus vai citus materiālus zaudējumus.

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.3 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 izmantoša-

nas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vi- des telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 2000 m virs jū- ras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pulti. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.
- lai nosūktu bīstamas vai sprādzienbīstamas vielas un tvaikus;
- lai tīrītu sīkas detaļas vai sūktu šķidrumus;

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.

1.4 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 iespējamos 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.

1.5 Droša lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

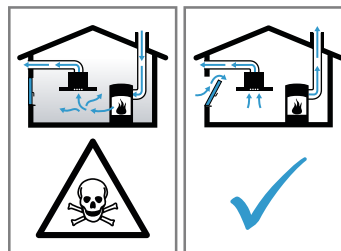
Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ieīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Saindēšanās risks!**

Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos. Pavardi, kuru darbināšanai nepieciešams gaiss (piemēram, ar gāzi, eļļu, malku vai oglēm darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), degšanai nepieciešamo gaisu iegūst no telpas, kurā tie uzstādīti, un atgāzes pa izplūdes sistēmu (piemēram, dūmvadu) izvada atmosfērā. Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakstelpām tiek izsūkts gaiss. Nepietiekama gaisa pieplūde izraisa spiediena pazemināšanos. Indīgās gāzes no dūmvada vai ventilācijas

šahatas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.



- ▶ Ja vienlaikus darbina gan iekārtu ventilēšanas režīmā, gan pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- ▶ Droša ekspluatācija ir iespējama tikai tad, ja pazeminātais spiediens pavarda uzstādīšanas telpā nepārsniedz 4 Pa (0,04 mbar). To var nodrošināt, ja degšanai nepieciešamais gaiss var ieplūst pa nenoslēdzamiem atvērumiem, piemēram, logiem, durvīm, un pa sienas gaisa pieplūdes/izvades kanāliem, kā arī ar citiem tehniskiem risinājumiem. Tikai sienas gaisa pieplūdes/izvades kanālu izmantošana vien nenodrošina robežvērtības ievērošanu.
- ▶ Jebkurā gadījumā jākonsultējas ar kompetentu skursteņslaucītāju, kurš var novērtēt visas ēkas ventilēšanas sistēmas darbību un ieteikt piemērotus ventilēšanas risinājumus.
- ▶ Ja ierīce tiek lietota tikai gaisa cirkulācijas režīmā, tās darbināšana ir iespējama bez ierobežojumiem.

⚠ **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. Tauku nogulsnes filtros var aizdegties.
- ▶ Nekad neizmantojiet ierīci bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet).
- ▶ Uzstādiet ierīci cietā kurināmā (piem., malakas vai ogļu) pavarda tuvumā tikai tad, ja tam ir slēgts, nenonemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirksteļot.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**

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

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

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus. Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.
- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- ▶ Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

⚠ **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.

- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārta, ja tā ir bojāta.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārta ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārta 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 atbalsta dienestu.

→ *Lappuse 34*

Iekārtā iekļuvis 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.

⚠ **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.

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.

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.

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

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.

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.

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

Cilājiet vāku iespējami retāk.

- ✓ Kad paceļ vāku, zūd daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- ✓ Pa stikla vāku var ielūkoties kattā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- ✓ Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- ✓ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarsētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni. Izmantojiet piemērotu gatavošanas pabeigšanas līmeni.

- ✓ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisīs nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā.

- ✓ Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.

Ja gatavošanas laikā pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu.

- ✓ Smakas mazāk izplatās telpā.

Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.

Gatavošanas laikā rūpīgi vēdiniet telpu.

- ✓ Ierīce darbojas efektīvāk un ar mazāku darbības troksni.

Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos intervālos.

- ✓ Filtru efektivitāte saglabājas.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

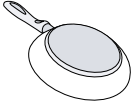


Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tāpat magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam. Ja

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.

Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, ka gatavošanas trauks ir piemērots.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
 leteicamais gatavošanas trauks	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu. Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams. Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.
Piemērots  	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska. Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesarīdās vienmērīgi. 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

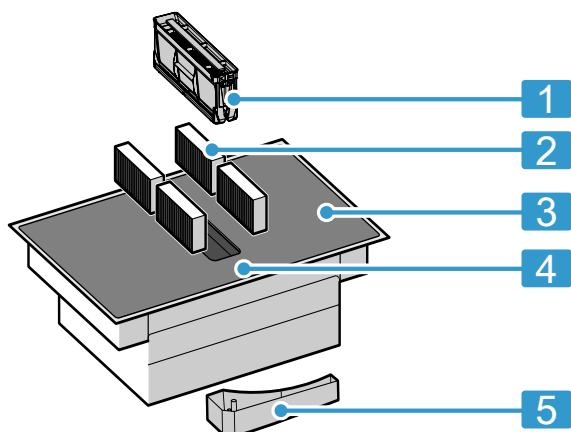
- Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.

- Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

5 Iepazīšana

5.1 Jūsu jaunā ierīce

Informācija par jūsu jauno ierīci



Nr.	Nosaukums
1	Tauku filtrs
2	Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam vai akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam ¹
3	Sildvirsmā
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne

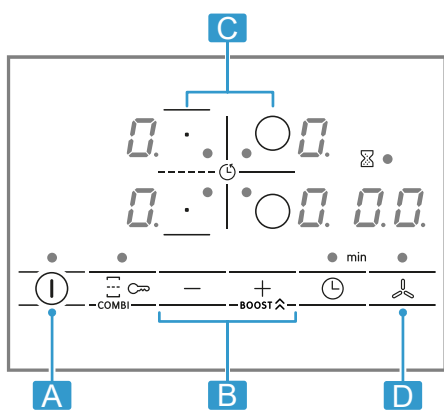
5.2 Papildpiederumi

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

- Gaisa izvades komplekts
- Gaisa cirkulācijas komplekts
- Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam
- Akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam

5.3 Vadības panelis

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



Burts	Nosaukums
A	Galvenais slēdzis
B	Iestatīšanas zona
C	Gatavošanas zona
D	Ventilatora sensors

Piezīme: Uzturiet vadības paneli vienmēr tīru un sausu.

Padoms: Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Var pārkarst elektronika.

Izvēles sensori

Sensors	Funkcija
⓪	Galvenais slēdzis
○/☐	Izvēlieties gatavošanas zonu
-/+	Iestatījumu izvēle
BOOST ⬆	PowerBoost Intensīvas ventilēšanas režīms
☐	CombiZone

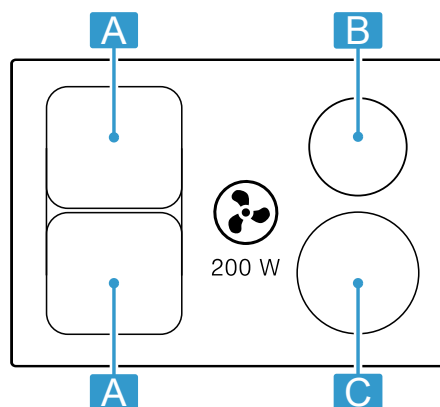
Sensors	Funkcija
☐	Bērnu drošības funkcija
⌚	Taimera funkcija
☐	Tvaika nosūcēja manuāla vadība

Rādījumi

Rādījums	Funkcija
1-9	Gatavošanas līmeņi
b	PowerBoost Intensīvas ventilēšanas režīms
1-3	Ventilēšanas režīmi

5.4 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	Vislielākā jauda
A Ø 21 cm ☐☐	9. jaudas līmenis PowerBoost 2200 W 3700 W
A 21 x 38 cm ☐	9. jaudas līmenis 3600 W
B Ø 18 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost 1800 W 3100 W
C Ø 21 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost 2200 W 3700 W

5.5 Gatavošanas zona

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

Zona	Gatavošanas zonas tips
○/☐☐	Vienriņķa gatavošanas zona
☐	Kombinētā gatavošanas zona → Lappuse 27

5.6 Atlikušā siltuma indikators

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

¹ Atkarībā no ierīces aprīkojuma.

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

6 Darbības režīmi

Ierīci var lietot ventilācijas režīmā vai gaisa cirkulācijas režīmā.

6.1 Gaisa novadīšanas režīms

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



Gaisu nedrīkst novadīt izvadā, ko izmanto gāzes vai cita kurināmā iekārtām (tas neattiecas uz gaisa cirkulācijas iekārtām).

- Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvadu vai izplūdes gaisa izvadu, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.
- Ja izplūdes gaiss tiek izvadīts pa ārējo sienu, jāizmanto teleskopiska sienas kārba.

5.7 Piesārņojuma indikators

Plāksnē ir iebūvēts piesārņojuma indikators. Kad smaku filtrs ir piesārņots, rādās *F* un filtrs ir jānomaina.
→ "Smaku filtrs vai akustiskais filtrs", *Lappuse 32*

6.2 Gaisa recirkulācijas režīms

Iesūkto gaisu attīra tauku filtri un aktīvās ogles filtrs, un tas no jauna tiek ievadīts telpā.



Lai gaisa recirkulācijas režīmā sasaistītu smakas, jāuzstāda smaku filtrs. Dažādās iespējas ierīces darbināšanai gaisa recirkulācijas režīmā sk. mūsu katalogā vai jautājiet par tām specializēto veikalu darbiniekiem. Nepieciešamo aprīkojumu var iegādāties specializētā veikalā, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.

Piezīme: Intensīvas un ilgstošas gatavošanas laikā telpā izdalās mitrums. Darbinot iekārtu gaisa cirkulācijas režīmā, mēs iesakām veikt pietiekamu virtuves vēdināšanu, piem., īslaicīgi atverot logu, atbrīvotos no liekā mitruma.

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

Nemiet vērā turpmākos ieteikumus.

7.1 Pirmā tīrīšana

Noņemiet iepakojuma pārpalikumus no gatavošanas zonas virsmas un noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Ieteicamo tīrīšanas līdzekļu sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē www.bosch-home.com.

Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu.
→ *Lappuse 30*

7.2 Iekārtas sagatavošana

Lai nodrošinātu pareizu darbību, komponenti jāizvieto šādā secībā:

1. Ievietojiet filtrus.
2. Ievietojiet metāla tauku filtru.

Piezīme: Nekad nelietojiet iekārtu bez metāla tauku filtra un pārplūdes tvertnes.

7.3 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītiem salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

7.4 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē www.bosch-home.com.
Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.
→ *Lappuse 23*

7.5 Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar pēc noklusējuma iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmā ir uzstādīta ar gaisa izvadi ārpus telpām, iestatījums *c/7* jākonfigurē uz šo režīmu. Papildu informāciju skatiet nodaļā

→ "Pamatiestatījumi", *Lappuse 29*

8 Galvenā vadība

8.1 Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

- ▶ Sildvirsmu ieslēdziet un izslēdziet ar galveno slēdzi **Ⓛ**. Sildvirsmā tiek automātiski izslēgta, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

ReStart

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

8.2 Gatavošanas zonu iestatīšana

Lai atlasītu vajadzīgo jaudas līmeni, pieskarieties + vai –. Katram jaudas līmenim ir papildu līmenis. Tas ir apzīmēts ar punktu.

Jaudas līmenis	
/	Viszemākais jaudas līmenis
9	Visaugstākais jaudas līmenis

Gatavošanas zonas un jaudas līmeņa izvēle

- Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties \odot .
 - Nākamo 10 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni:
 - Pieskarieties +, lai aktivizētu jaudas līmeni 9.
 - Pieskarieties –, lai aktivizētu jaudas līmeni 4.
- ✓ 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 un gatavošanas zonas izslēgšana

- Izvēlieties gatavošanas zonu.
- Pieskarieties + vai –, līdz ir redzams vajadzīgais jaudas līmenis. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, iestatiet \square .

Ātra gatavošanas zonas izslēgšana

Uz aptuveni 3 sekundēm pieskarieties gatavošanas zonas simbolam. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

8.3 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais režīms (\equiv). Gatavošanas ilgums (\ominus min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes. Lai veiktu iepriekšēju uzsildīšanu, iestatiet 8 - 9 jaudas līmeni.

	\equiv	\ominus min
Kausēšana		
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		

	\equiv	\ominus min
Kartupeļu klimpas ¹	4 - 5.	20 - 30
Putotās mērce, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2 - 3.	15 - 30
Kartupeļi ar mizu	4 - 5.	25 - 35
Nūdeles ¹	6 - 7	6 - 10
Zupas	3 - 4.	15 - 60
Dārzeni	2 - 3.	10 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4 - 5.	-
Sautēšana		
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs ²	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā¹		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Steiks, 3 cm biezs	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieza	5 - 6	10 - 20
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Omlete (secīga cepšana)	3 - 4.	3 - 10
Cepšana (150 līdz 200 g uz porciju 1 līdz 2 l eļļas, fritēšana pa porcijām)¹		
Sasaldēta pārtika, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Dārzeni, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

9 Tvaika nosūcēja vadība

Gatavošanas zonas gatavošanas virsmā ir iebūvēta nosūcēj sistēma.

Nosūcēj sistēmas vadības funkcijas ir aprakstītas tālāk. Rūpnīcas iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 29

Piezīme: Lai jaudas patēriņš būtu efektīvāks, izmantojiet zemu gatavošanas traukus. Ja gatavošanas trauks ir augsts, lieciet vāku slīpi.

9.1 Ventilācijas automātiskā palaišana

Kad pirmajai gatavošanas zonai esat atlasījis jaudas pakāpi, nosūcēj sistēma sāk automātiski darboties. Ventilatora jaudas pakāpi rādās ventilatora indikatorā.


Kad sistēma ir palaista automātiski, varat pārslēgt ventilatora jaudas pakāpi.


→ "Ventilatora jaudas pakāpes pārslēgšana vai izslēgšana", Lappuse 27

9.2 Tvaika nosūcēja vadība



Vadības panelī var iestatīt 3 ventilatora jaudas pakāpes.

Ventilatora ieslēgšana

1. Nospiediet .
- ✓ Ventilators ieslēdzas un darbojas noklusējuma jaudas pakāpē.
2. Iestatiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi ar simboliem + un -.
- ✓ Rādās ventilatora jaudas pakāpe.

Piezīme: Ja esat iestatījis gatavošanas laiku vai taimeri, pieskarieties , lai skatītu ventilatora jaudas pakāpi.





Ventilatora jaudas pakāpes pārslēgšana vai izslēgšana


1. Nospiediet .
2. Ar pagriežamo slēdzi iestatiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi vai vērtību .

9.3 Intensīvas ventilēšanas režīms



Ir intensīva ventilatora jaudas pakāpe, kurā ventilators īslaicīgi darbojas ar palielinātu jaudu.

Intensīvās ventilatora jaudas pakāpes ieslēgšana

1. Nospiediet .
2. Iestatiet ventilatora jaudas pakāpi , tad pieskarieties **BOOST** .
- ✓ Deg indikatora .

Piezīme: Pēc aptuveni 8 minūtēm ierīce automātiski pārslēdzas ventilatora jaudas pakāpē .

Intensīvās ventilatora jaudas pakāpes pārslēgšana vai izslēgšana


1. Nospiediet .
2. Ar pagriežamo slēdzi iestatiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi vai vērtību .

9.4 Ventilatora paldzinātās darbības režīms

Kad gatavošanas zona ir izslēgta ar galveno slēdzi, ventilators turpina darboties vēl dažas minūtes.

Tā notiek, ja gatavošanas zona ir bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti un ventilators ir ieslēgts.

Kad noteiktais laiks ir pagājis, ventilators automātiski izslēdzas. Šis laiks ir atkarīgs no darbības režīma, atbilstīgi kuram iekārta ir uzstādīta.

Kamēr ventilators ir ieslēgts, rādās ventilatora jaudas pakāpe. To varat izslēgt jebkurā laikā, nospiežot .

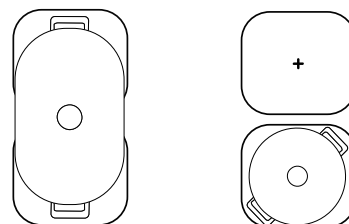
10 CombiZone

Tā nodrošina divu vienāda lieluma gatavošanas zonu apvienošanu, abās zonās ieslēdzot vienādu jaudas līmeni. Funkcija ir īpaši piemērota gatavošanai garenā traukā.

Ar šo funkciju varat gatavot gatavošanas traukā, kas aizņem vienu gatavošanas zonu un kuru lielākai ērtībai var pārvietot no vienas zonas uz citu. Šādā gadījumā abās zonās tiks uzturēts vienāds gatavošanas līmenis un vienādi iestatījumi.

10.1 Gatavošanas trauka novietošana

Lietojiet gatavošanas trauku, kurš pēc lieluma atbilst gatavošanas zonām.



10.2 CombiZone aktivizēšana

1. Atlasiet kādu no gatavošanas zonām un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties ☰.
- ✓ Deg ● un abu gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts gatavošanas līmenis.

10.3 CombiZone deaktivizēšana

- ▶ Pieskarieties ☰.
- ✓ Abas gatavošanas zonas turpmāk darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

11 Laika funkcijas

Sildvirsmas ir dažādas gatavošanas laika iestatījumu funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

11.1 Izslēgšanas taimeris

Ļauj ieprogrammēt sildriņķa gatavošanas laiku un automātisku izslēgšanu pēc iestatītā laika beigām.

Gatavošanas laika programmēšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties ☹.
- ✓ Deg gatavošanas zonas indikators ●.
3. Ar + vai – atlasiet gatavošanas laiku.
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

Piezīmes

- Visām gatavošanas zonām var automātiski iestatīt vienādu gatavošanas laiku. Plašāku informāciju skatiet → "Pamatiestatījumi", Lappuse 29
- Ja ir atlasīta funkcija "CombiZone", abām gatavošanas zonām ir iestatīts viens un tas pats laiks.

Gatavošanas laika mainīšana vai dzēšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties ☹.
3. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties + vai – vai iestatiet uz ☰.

11.2 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 sildriņķus.

Virtuves taimera iestatīšana

1. Atlasiet sildriņķi un divreiz pieskarieties ☹.
- ✓ Deg ● blakus ☰.
2. Ar + vai – atlasiet vajadzīgo laiku.
- ✓ Sākas laika atskaite.

Taimera laika mainīšana vai dzēšana

1. Vairākas reizes pieskarieties ☹, līdz iedegas indikators ● blakus ☰.
2. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties + vai – vai iestatiet uz ☰.

12 PowerBoost

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

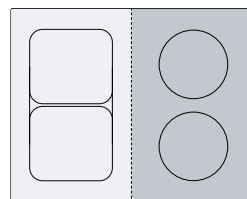
Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.

Pretējā gadījumā atlasītās gatavošanas zonas displejā mirgo b un 9. Pēc tam automātiski ir iestatīts 9, neaktivizējot funkciju.

Lai ieslēgtu, atlasiet sildriņķi un gatavošanas līmeni 9.

Pēc tam nospiediet **BOOST** ⬆.

Lai izslēgtu, atlasiet sildriņķi un pieskarieties –, lai atlasītu vajadzīgo sildriņķi.



Piezīme: Kombinētajā gatavošanas zonā funkciju var aktivizēt tikai tad, ja abas gatavošanas zonas tiek lietotas neatkarīgi viena no otras.

13 Bērnu drošības funkcija

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

Lai varētu ieslēgt šo funkciju, sildvirsmas jābūt izslēgtai. Pieskaroties ☞, bērnu drošības funkcija uz 4 sekundēm tiek ieslēgta vai izslēgta.

Ja vēlaties, lai bērnu drošības funkcija tiktu aktivizēta automātiski katru reizi pēc sildvirsmas izslēgšanas, skatiet papildinformāciju sadaļā Pamatiestatījumi → Lappuse 29.

14 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda *FB* un izslēdzas.

Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.
Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

15 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

15.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<i>c 1</i>	Bērna drošības funkcija	<i>0</i> – Manuāli. ¹ <i>1</i> – Automātiski. <i>2</i> – Izslēgts.
<i>c 2</i>	Skaņas signāli	<i>0</i> – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. <i>1</i> – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <i>2</i> – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <i>3</i> – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. ¹
<i>c 5</i>	Automātiska izslēgšana	<i>00</i> – Izslēgts. ¹ <i>01-99</i> – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<i>c 6</i>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	<i>1</i> – 10 sekundes ¹ <i>2</i> – 30 sekundes <i>3</i> – 1 minūte
<i>c 7</i>	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. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts „, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	<i>0</i> – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda ¹ . <i>1</i> – 1000 W. Vismazākā jauda. <i>1.</i> – 1500 W. ... <i>3</i> – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. <i>3.</i> – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. <i>4</i> – 4000 W. <i>4.</i> – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... <i>9</i> – Sildvirsmas maksimālā jauda.
<i>c 9</i>	Gatavošanas zonas izvēles laiks	<i>0</i> – Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. ¹ <i>1</i> – Ierobežots: pēdējo lietoto gatavošanas zonu var iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam gatavošanas zona pirms iestatīšanas ir jāizvēlas no jauna.
<i>c 12</i>	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	<i>0</i> – Nav piemērots. <i>1</i> – Nav optimāls. <i>2</i> – Piemērots.
<i>c 17</i>	Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa izvades režīma iestatīšana.	<i>0</i> – Gaisa cirkulācijas režīma konfigurēšana. ¹ <i>1</i> – Gaisa izvades režīma konfigurēšana.
<i>c 18</i>	Automātiskās palaišanas iestatīšana	<i>0</i> – Izslēgts. <i>1</i> – Ieslēgts. ¹
<i>c 20</i>	Paidzinātas darbības iestatīšana Ja jūsu sildvirsmas darbojas gaisa izvades režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 6 minūtēm ieslēdzas ventilators. Ja jūsu sildvirsmas darbojas gaisa cirkulācijas režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 30 minūtēm ieslēdzas ventilators.	<i>0</i> – Izslēgts. <i>1</i> – Ieslēgts. ¹

¹ Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
	Kad šis laiks ir pagājis, paildzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.	
ϵ $\bar{\epsilon}$	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	$\bar{\epsilon}$ – Individuāli iestatījumi ¹ . ϵ – Rūpnīcas iestatījumi.

15.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmi jābūt izslēgtai.

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

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	$\bar{\epsilon}$ $\bar{\epsilon}$
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	$\bar{\epsilon}2$.
2. izgatavošanas numurs	$\bar{\epsilon}5$

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Pieskarieties + vai –, lai skatītu atsevišķus rādījumus.

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ∞ .
- ✓ Pārmaiņus deg ϵ un $\bar{\epsilon}$, kā arī $\bar{\epsilon}$ kā noklusējuma vērtība.
- Vairākas reizes pieskarieties ∞ , līdz tiek parādīta vajadzīgā funkcija.
- Ar + vai – atlasiet vajadzīgo vērtību.
- Uz 4 sekundēm pieskarieties ∞ .
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

15.3 Pamatiestatījumu aizvēršana

- ▶ Lai sildvirsmu izslēgtu, pieskarieties \ominus .

16 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 29*

16.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

- 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 ϵ $\bar{\epsilon}$.
- Pieskarieties + vai –. Gatavošanas zonu sadaļā mirgo rādījums –.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

16.2 Rezultāta pārbaude

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

Rezultāts
$\bar{\epsilon}$ Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.
$\bar{\epsilon}$ Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla.
$\bar{\epsilon}$ 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 + vai –.

17 Tīrīšana un kopšana

17.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

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

¹ Rūpnīcas iestatījums

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

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

17.2 Sildvirsmas tīršana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Prasība: Sildvirsmai 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.

17.3 Profilu tīršana

Ja pēc lietošanas uz profiliem ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet tos.

Piezīme: Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet ar siltu ziepjūdeni un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

17.4 Tauku filtrs

Tauku filtrs attīra gatavošanas tvaikus no taukiem. Filtru veido tvertne un divi izņemami tauku filtri. Gatavošanā izmantoto taukvielu veids un daudzums nosaka, cik bieži ir jātīra. Lai nodrošinātu optimālu darbību, tīriet tauku filtru vismaz reizi mēnesī vai ikreiz, kad tajā ir redzami sakrājušies tauki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Tauku nogulsnes tauku filtrus var aizdegties.

- ▶ Nekad neizmantojiet iekārtu bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojieties iekārtas tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet).

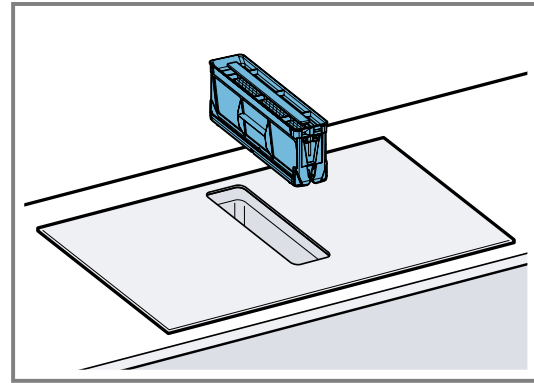
UZMANĪBU

Krītošs tauku filtrs var sabojāt apakšā esošo sildvirsmu.

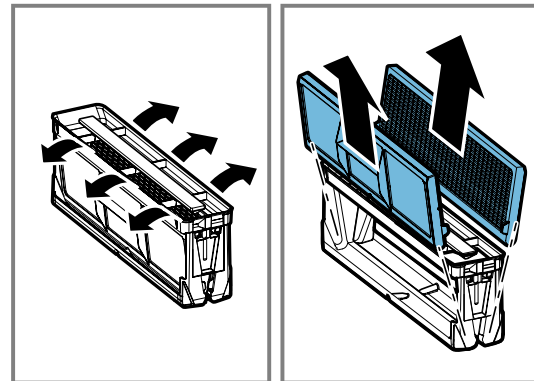
- ▶ Ar vienu roku pieturiet tauku filtru no apakšas.

1. Izņemiet tauku filtru.

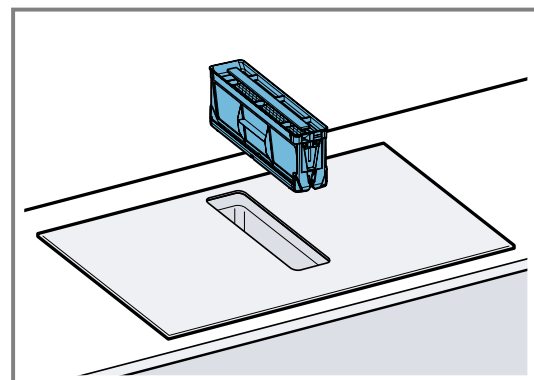
- ▶ Tvertnes apakšā var uzkrāties tauki. Lai tauki neizpilētu, nesasveriet tauku filtru.



2. Izjauciet tauku filtru.



3. Mazgājiet tauku filtru trauku mašīnā vai ar rokām.
 - "Ar rokām iztīriet tauku filtrus", Lappuse 31
 - "Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā", Lappuse 32
4. Varat arī izņemt smaku filtru vai akustisko filtru un iztīrīt iekārtu.
5. Ja iekārtā ir iekļuvuši priekšmeti, izņemiet tos un pārbaudiet, ka pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.
6. Izslaukiet iekārtu ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu mazgāšanas drānu.
7. Pēc tīršanas ielieciet izžāvētu tauku filtru.



Ar rokām iztīriet tauku filtrus

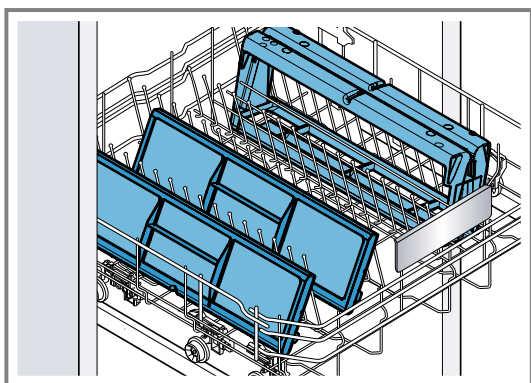
1. Izjauciet tauku filtru.
2. Iemērciet tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
 - ▶ Iztīriet tauku filtru ar suku. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīršanas līdzekļus.
 - ▶ Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. Attaukošanas līdzekli varat iegādā-

ties klientu apkalpošanas centrā, internetveikalā vai specializētā tirdzniecības vietā.

3. Rūpīgi izskalojiet tauku filtru.
4. Ļaujiet no tauku filtra nopilēt liekajam ūdenim.
5. Salieciet tauku filtru.
6. Kad tauku filtrs ir nožuvis, ielieciet to iekārtā.

Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā

1. Izņemiet tauku filtru.
2. Izjauciet tauku filtru.
3. Salieciet tauku filtra daļas trauku mašīnā brīvi tā, ka tās nav iespiestas.



Ļoti netīrus tauku filtrus nemazgājiet kopā ar traukiem. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīršanas līdzekļus.

4. Iedarbiniet trauku mazgājamo mašīnu. Iestatiet temperatūru, kas nav augstāka par 70 °C.
5. Ļaujiet no tauku filtra nopilēt liekajam ūdenim.
6. Kad tauku filtrs ir nožuvis, ielieciet to iekārtā.

17.5 Smaku filtrs vai akustiskais filtrs

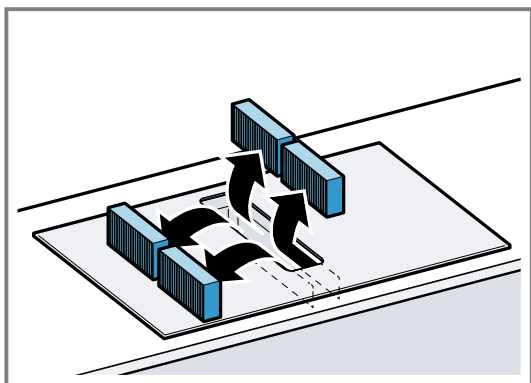
Smaku filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētos veikalos, klientu apkalpošanas centrā vai internetveikalā.

Piezīmes

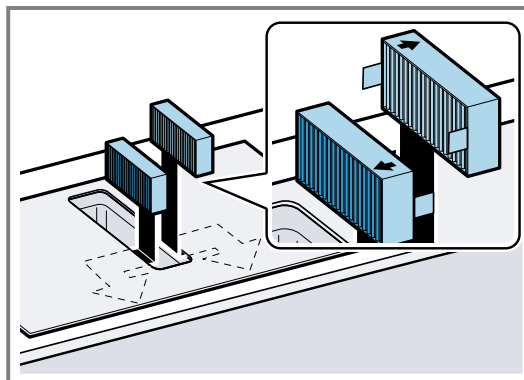
- Kad iekārtas displejā parādās brīdinājums, nomainiet smaku filtru.
→ "Piesārņojuma indikācijas atiestatīšana", Lappuse 32
- Nomainiet akustiskos filtrus, ja tie ir netīri.

Prasība: Lai nodrošinātu optimālu darbību, izmantojiet tikai oriģinālos filtrus.

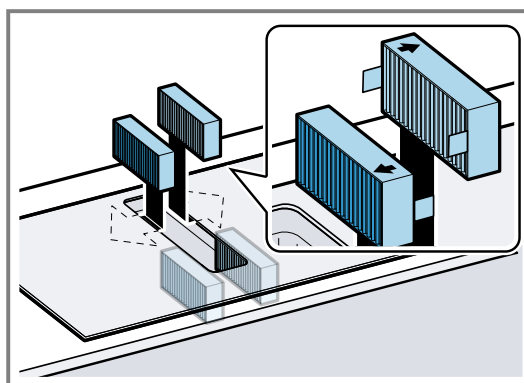
1. Izņemiet tauku filtru.
2. Izņemiet visus 4 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



3. Abus jaunus smaku filtrus vai akustiskos filtrus ielieciet iekārtas kreisajā un labajā pusē, tad pabīdiet uz priekšu.




4. Pārējos smaku filtrus vai akustiskos filtrus ievietojiet pa kreisi un pa labi iekārtā.



5. Ielieciet tauku filtru iekārtā.

Piesārņojuma indikācijas atiestatīšana

Pēc ierīces izslēgšanas deg *F*.

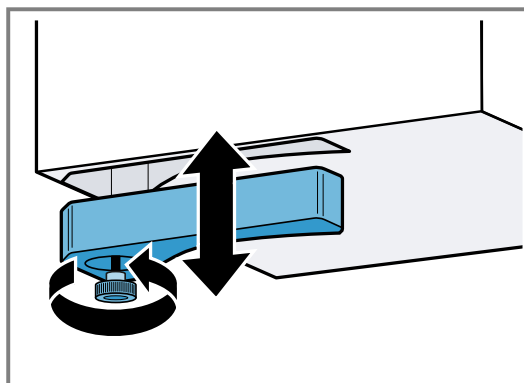
1. Nomainiet smaku filtru.
→ "Smaku filtrs vai akustiskais filtrs", Lappuse 32
 2. Turiet  nospiestu, līdz atskan signāls.
- ✓ *F* nodzīest. Smaku filtra rādījums ir atiestatīts.

17.6 Pārplūdes tvertnes tīršana

Pārplūdes tvertnē tiek savākts šķidrums vai priekšmeti, kas no augšas iekļūst ierīcē.

Prasība: Ierīce ir atdzisusi, un atlikušā siltuma rādījums ir nodzīests.

1. Ar vienu roku pieturiet pārplūdes tvertni un ar otru roku noskrūvējiet to.
 - ▶ Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.
3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājiet trauku mašīnā, pirms tam izskrūvējot skrūvi.
4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.
5. Pārļiecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.
Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet tauku filtru.

18 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 34

⚠ **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.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

18.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes


- Ja displejā redzams rādījums *E*, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildivirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un tad pievienojiet to atpakaļ. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehni-

ko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.

- Ja ir radusies darbības kļūda, iekārta nepārslēdzas uz mazjaudas režīmu.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildivirsmā var īslai- cīgi pazemināt jaudas līmeni.

18.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Ventilators nedarbojas	Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
<i>F</i>	Smaku filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir nomainīts. ▶ Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā . → "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 30
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkura vadības paneļa taustiņam.

Traulcējums	Cēlonis un problēmu novēršana
F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Varat turpināt gatavošanu.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodziesis, varat turpināt gatavošanu.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▶ Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▶ Sazinieties ar energopapgādes uzņēmumu.
U400/E9011	Sildvirsmā nav pareizi pievienota. ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
d E	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ▶ Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.
• blakus 	Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. ▶ Bērnu drošības funkcija deaktivizēšana

18.3 Parasti ierīces trokšņi

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

19 Likvidācija

19.1 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.

20 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiet mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.

Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadus pēc iekārtas laišanas tirgū.

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

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

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā

un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Informāciju atbilstoši (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, www.bosch-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

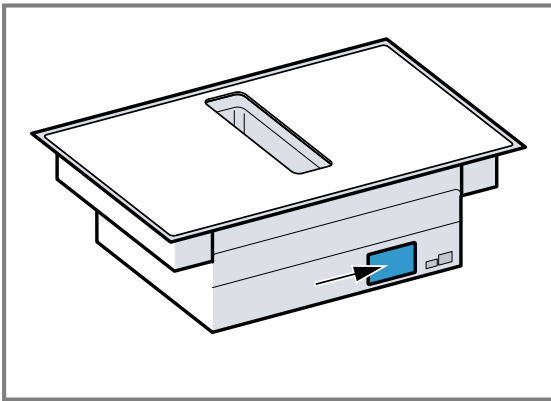
20.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

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

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- priekšpusē, 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 29*.



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



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001911258 (060220) REG25

It, Iv