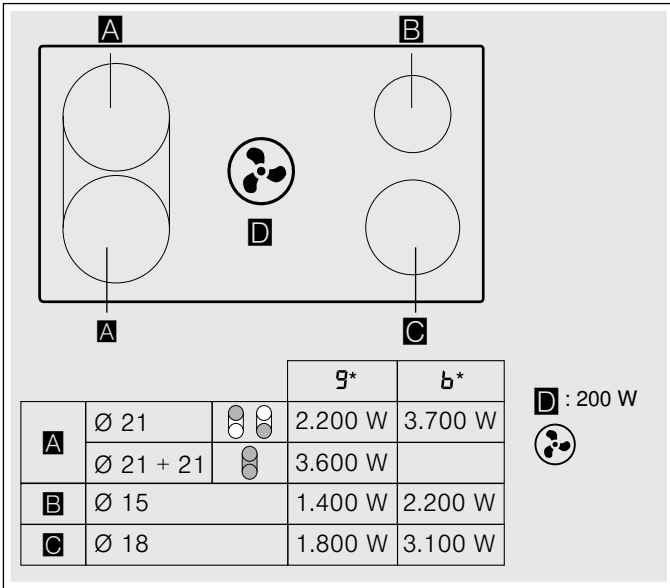


The background of the entire page is a photograph of a dining room. A long wooden table is set for a meal with plates, glasses, and lit candles. The room has large windows and modern lighting. In the bottom left corner, there is a white line-art illustration of a circular object, possibly a pan or a lid, with a floral pattern inside.

FLEX INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA AR
IEBŪVĒTU VENTILĀCIJAS SISTĒMU

iv Lietošanas instrukcija

T58TS6BN0, T58PS6BX0







		g*		b*	
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W	
	Ø 21 + 21		3.600 W		
B	Ø 15		1.400 W	2.200 W	
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W	

D : 200 W

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4		Funkcija „PowerBoost”	22
	Svarīgi drošības norādījumi	5		ieslēgšana	22
	Bojājumu iemesli	7		izslēgšana	22
	Vides aizsardzība	7		Funkcija „ShortBoost”	22
	Enerģijas taupīšana	7		Lietošanas ieteikumi	22
	Videi nekaitīga utilizācija	7		ieslēgšana	22
	Gatavošana ar indukciju	8		izslēgšana	22
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	8		Siltuma uzturēšanas funkcija	23
	Trauki	8		Aktivizēšana	23
	Ierīces apraksts	10		Deaktivizēšana	23
	Jūsu jaunā ierīce	10		Iestatījumu pārvešana	23
	Papildpiederumi	10		Aktivizēšana	23
	Vadības panelis	11		Cepšanas sensorika	24
	Paliekošā siltuma indikators	11		Cepšanas priekšrocības	24
	Režīma veidi	12		Cepšanas sensoram piemērotas pannas	24
	Pirms pirmās lietošanas reizes	12		Temperatūras līmeņi	24
	Pirmā lietošanas reize	12		Tabula	25
	Grozāmā slēdža paliktnis un grozāmais slēdzis	13		Iestatīšana	27
	Noņemiet grozāmpogu	13		Bērnu aizsardzības sistēma	27
	Grozāmpogas glabāšana	13		Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	27
	Lietošana bez grozāmpogas	13		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	27
	Ierīces lietošana	14		Tīrīšanas drošība	28
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	14		Ierīces automātiskā izslēgšanās	28
	Sildriņķa iestatīšana	14		Pamatiestatījumi	29
	Ventilatora ieslēgšana un izslēgšana	15		Piekluve pamatiestatījumiem	31
	Intensīvais režīms	15		Enerģijas patēriņa indikators	31
	Automātiskā palaišana	15		Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	32
	Automātiskais režīms ar sensora vadību	16		“Power Manager”	32
	Tukšgaitas funkcija	16		Mazgāšana	33
	Ieteikumi gatavošanai	16		Tīrīšanas līdzeklis	33
	Pielāgojamā gatavošanas zona	19		Tīrāmie komponenti	34
	Padomi trauku lietošanai	19		Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)	34
	Divi atsevišķi sildriņķi	19		Sildvirsmas	34
	Viens sildriņķis	19		Ventilēšana	34
	Funkcija „Move”	20		Pārplūdes tvertnes tīrīšana	37
	Aktivizēšana	20		Pagriežamā poga	37
	Izslēgšana	20		Laika funkcijas	21
				Gatavošanas laika programmēšana	21
				Virtuves taimeris	21
				Taimera funkcija	21

	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) . . .	38
	Traucējumi. Kā rīkoties?	39
	Klientu apkalpošanas dienests.	40
	E numurs un FD numurs	40
	Pārbaudes ēdieni	41

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.neff-international.com un tiešsaistes veikalā: www.neff-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

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

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

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

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārlicinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

Svarīgi drošības norādījumi

Lietošana ir droša tikai tad, ja uzstādīšana ir tehniski pareiza un atbilstīga pamācībai. Par pareizu iekārtas darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

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

Ierīci nedrīkst izmantot, lai nosūktu sprāgstošas vielas vai tvaikus.

Raugieties, lai ierīcē neiekļūtu nelieli priekšmeti un šķidrums.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

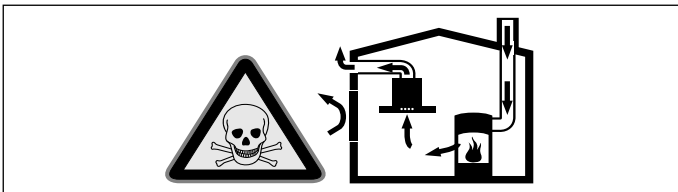
Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Brīdinājums – Nosmakšanas risks!

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

Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

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

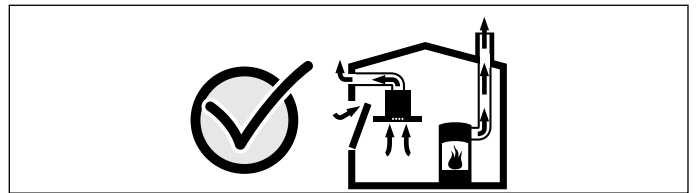


Pavardi, kas izmanto telpas gaisu (piem., ar gāzi, eļļu, malku vai ogleņiem darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), piesaista degšanai vajadzīgo gaisu no telpas, kurā tie ir uzstādīti, un izvada atgāzes uz āru pa izplūdes sistēmu (piem., skursteni).

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

- Tādēļ vienmēr jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- Ja izmanto tikai pieplūdes gaisa/atgaisa sienas kārbas, nepieciešamās robežvērtības var netikt sasniegtas.

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



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

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties. **Tauku filtrs jātīra vismaz reizi mēnesī.** Neizmantojiet ierīci bez tauku filtra.
- Tāuku nogulsnes filtros var aizdegties. Tīriet ierīci atbilstoši norādījumiem. Ievērojiet tīrīšanas intervālus. Nelietojiet ierīci bez tauku filtra.

- Ja ir ieslēgts ventilators, tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties. Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neflambējiet). Uzstādiet ierīci virs cietā kurināmā (piem., malkas vai ogļu) pavarda tikai tad, ja tam ir slēgts, nenoņemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirksteļot.

⚠ Brīdinājums – Apageumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Filtra pārsegs uz sildvirsmas ātri uzkarst. Nekad novietojiet filtra pārsegu uz sildvirsmas. Uz filtra pārsega novietojiet katlus vai citus karstus priekšmetus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmā izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē iekļūst karsts šķidrums, pirms filtra pārsega, metāla filtra, tvertnes pārplūdes tvertnes vai korpusa pārsega noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist vismaz divas stundas.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.

⚠ Brīdinājums – Elektromagnētisma bīstamība!

- Šī ierīce atbilst tiesību aktiem par drošību un elektromagnētisko atbilstību. Tomēr personām ar implantētiem sirds ritma korektoriem vai insulīna pumpjiem nevajadzētu tuvu šai ierīcei un strādāt ar to. Nav iespējams nodrošināt, ka pilnīgi visas šīs ierīces, kas pieejamas tirgū, atbilstu spēkā esošajiem tiesību aktiem par elektromagnētisko atbilstību un neradītu traucējumus, kas varētu apdraudēt pašas ierīces pareizu darbību. Ir arī iespēja, ka noteiktas neērtības varētu izjust arī personas, kas izmanto citu veidu ierīces, piemēram, dzirdes aparātus.
- Noņemamais vadības elements ir magnētisks un var iespaidot elektroniskos implantus, piemēram, kardiostimulatorus vai insulīna sūkņus. Elektronisko implantu nēsātājiem: nenēsājiet vadības elementu apgērba kabatās. Minimālais attālums līdz kardiostimulatoram ir 10 cm.

⚠ Brīdinājums – Savainojuma draudi!

- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.
- Gatavošanas trauki un sildvirsmas sakarst. Nekad nepieskarieties sakarsušai sildvirsmai vai sakarsušiem gatavošanas traukiem.
- Nepiemērotu „Wok” pannu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus. Izmantojiet tikai ražotāja īpašo piederumu klāstā piedāvātās „Wok” pannas.

⚠ Brīdinājums – Traucējumu risks!

Šis sildvirsmas apakšā ir ventilators. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, papīru un salvetes. Tie var tikt iesūksti, sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu. Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju jābūt vismaz 2 cm liela attālumam.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Bojājumu risks cietu un smailu priekšmetu dēļ. Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.
- Bojājumu risks, ja gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs. Nekad nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs.
- Bojājumu risks karstu katlu vai pannu dēļ. Nekad nenovietojiet karstus katlus vai pannas uz vadības paneļa, indikatoriem, sildvirsmas rāmja vai filtra pārsega.
- Bojājumu risks alumīnija folijas vai plastmasas trauku dēļ. Nekad nelieciet alumīnija foliju un plastmasas traukus uz karsta sildriņķa. Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- Bojājuma risks. Risks salauzt filtra pārsegu. Uzmanīgi noņemiet filtra pārsegu. Uzmanieties, lai filtra pārsegs netiktu nomests.
- Virsmas bojājumi, krāsas maiņa un traipi nepiemērota tīrīšanas līdzekļa dēļ. Izmantojiet tikai šā veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- Virsmas bojājumi un krāsas maiņa katlu dibena rīvēšanas dēļ. Paceliet katlus un pannas, nevis bīdi.
- Virsmas bojājumi un traipi piedegušu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
- Virsmas bojājumi sāls, cukura un smilšu dēļ. Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
- Virsmas bojājumi raupju trauku dibenu dēļ. Pirms izmantošanas pārbaudiet gatavošanas trauku.
- Virsmas bojājumi vai iepļūsmi cukura un cukurotu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Enerģijas taupīšana

- Uzlieciet uz katla piemērotu vāku. Gatavošanai bez vāka jāpatērē ievērojami vairāk elektroenerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai varētu ielūkoties katlā, nenoņemot vāku.
- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.
- Katla vai pannas pamatnes diametram ir jābūt tikpat lielam kā sildriņķim. Ievērojiet: trauku ražotāji bieži vien norāda katla augšējo diametru, kas parasti ir lielāks par katla pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels un tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz elektroenerģijas.
- Gatavojiet ēdienu mazā ūdens daudzumā. Tādējādi tiek taupīta elektroenerģija. Dārzeni saglabā vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Laicīgi pārslēdziet zemākā gatavošanas līmenī. Tā tiek taupīta elektroenerģija.
- Gatavošanas laikā nodrošiniet pietiekamu gaisa pieplūdi, lai ventilācija varētu darboties efektīvi un ar nelielu troksni.
- Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā. Izmantojiet intensīvo režīmu tikai tad, kad vajadzīgs. Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.
- Ja gatavošanas laikā pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu. Ja ventilāciju ieslēdz, kad gatavošanas tvaiki jau ir izplatījušies virtuvē, tam jādarbojas ilgāk.
- Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.
- Lai nodrošinātu efektīvāku ventilēšanu un novērstu ugunsgrēka risku, tīriet vai mainiet filtrus norādītajos intervālos.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

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

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

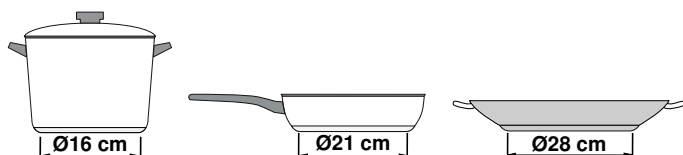
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, skatiet nodaļu → *"Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude"*.

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

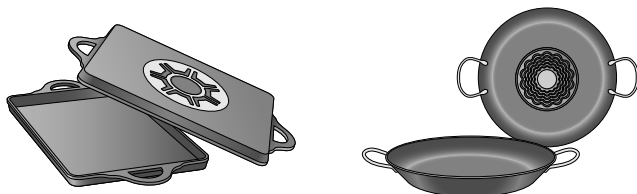


Ja pielāgojamā gatavošanas zona tiek izmantota kā viens vesels sildriņķis, var izmantot lielākus traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu skatiet nodaļā.

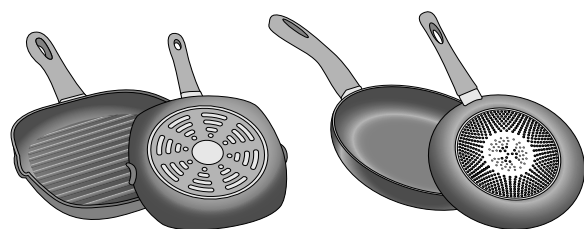


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

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



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



Nepiemēroti trauki

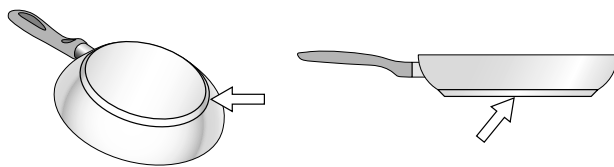
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauka pamatnes īpašības

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

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



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

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

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

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

Trauku atpazīšana

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

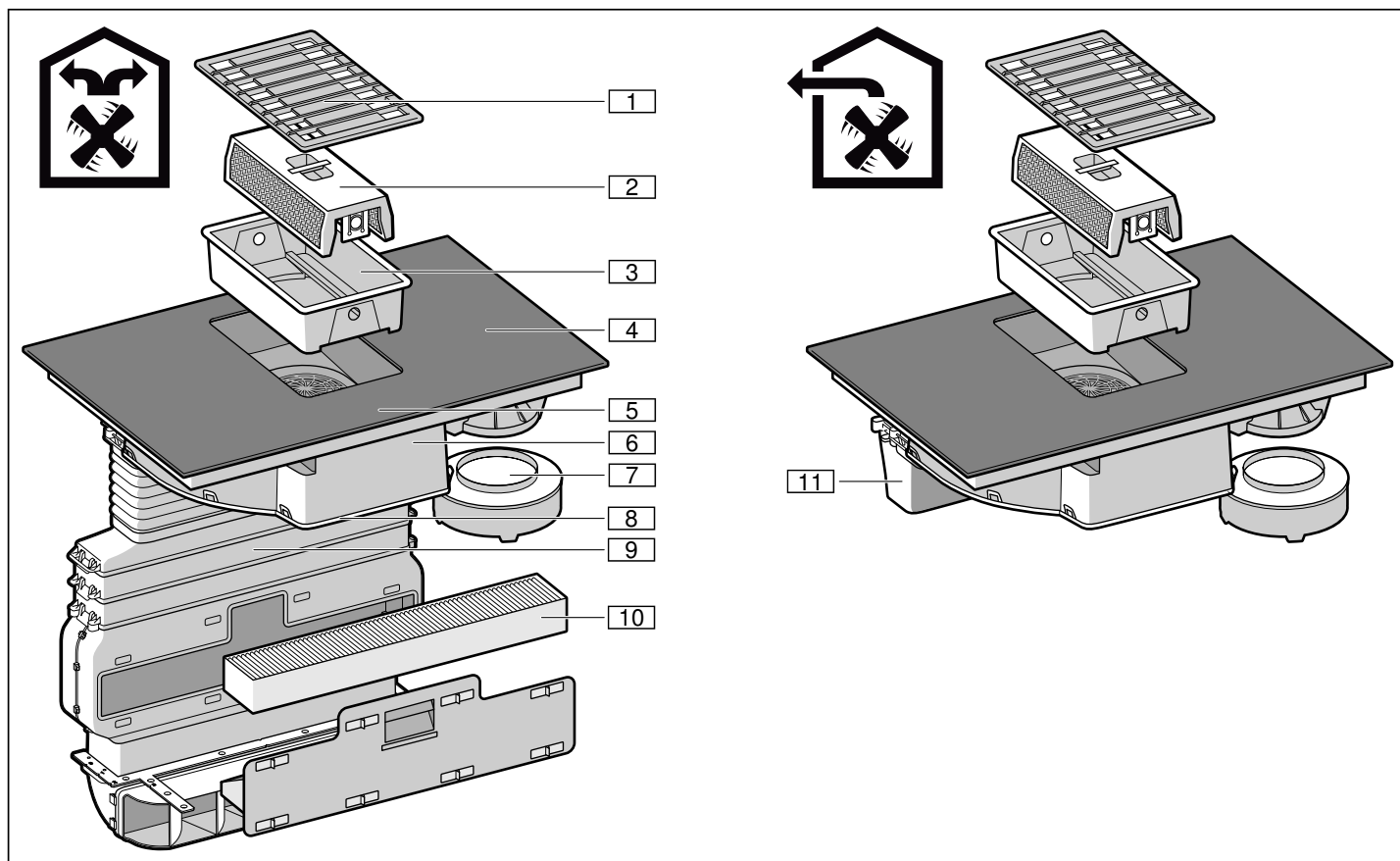
Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

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

Šajā nodaļā aprakstīti displeja rādījumi un vadības elementi. Turklāt ir aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

Jūsu jaunā ierīce



Nr.	Nosaukums
1	Filtra pārsegs
2	Metāla tauku filtrs
3	Tvertne
4	Sildvirsmā
5	Vadības panelis
6	Ventilatora korpuss
7	Pārplūdes tvertne
8	Korpasa pārsegs
9	Caurules*
10	Aktīvās ogleis filtrs*
11	Gaisa novadišanas caurule**

* Tikai gaisa cirkulācijas režīmā
 ** Tikai gaisa novadišanas režīmā

Papildpiederumi

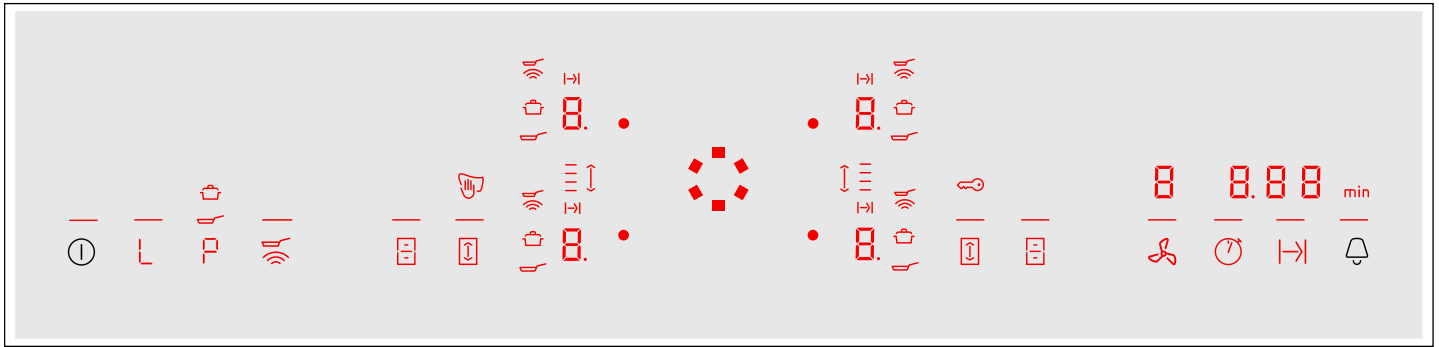
Gaisa novadišanas komplekts	Z8100X0
Gaisa cirkulācijas komplekts	Z8200X0
Aktīvās ogleis filtrs	Z8500X0

Piemērots gatavošanas trauks

Ir pieejamas pannas, kas ir optimāli piemērotas izmantošanai ar cepšanas sensora funkciju. Tās var iegādāties specializētā veikalā vai klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsauces numuru.

15 cm diametra panna	Z9451X0
19 cm diametra panna	Z9452X0
21 cm diametra panna	Z9453X0
Tepanjaki. Ieteicams lietot tikai uz pieļaujamo gatavošanas zonas.	Z9417X2
Grilpanna. Ieteicams lietot tikai uz pieļaujamo gatavošanas zonas.	Z9416X2

Vadības panelis



Vadības lauki

	Ieslēgt un izslēgt ierīci
	Ieslēgt siltuma saglabāšanas funkciju
	Ieslēgt funkciju „PowerBoost” un „ShortBoost”
	Ieslēgt cepšanas sensoru
	Ieslēgt pielāgojamo gatavošanas zonu
	Ieslēgt funkciju „Move”
	Pārslēgt sildvirsmas un ventilatora iestatījumu zonu/ iestatīt ventilēšanu/ieslēgt ventilatora intensīvo režīmu un automātisko palaišanu
	Ieslēgt hronometra funkciju
	Iestatīt gatavošanas ilgumu
	Iestatīt virtuves taimerī/ ieslēgt bērnu drošības funkciju

Rādījumi

	Darba stāvoklis
	Gatavošanas līmeņi/ventilēšanas režīmi
	Atlikušais siltums
	Taimera funkcija
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Funkcija „PowerBoost” un „ShortBoost”/ intensīvais ventilatora režīms
	Automātiskais ventilatora režīms ar sensoru vadību/ automātiskā darbība ar sensora vadītu tukšgaitu
	Funkcija „PowerBoost”
	Funkcija „Shortboost”
	Siltuma saglabāšanas funkcija
	Bērnu drošība
	Cepšanas sensors
	Gatavošanas laika iestatīšana
	Pielāgojamā gatavošanas zona
	Funkcija „Move”
	Laiks

Vadības lauki

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

Kad pieskaras kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Attiecīgie vadības lauku simboli izgaismojas atbilstīgi to pieejamībai. Sildriņķu vai izvēlēto funkciju indikatori izgaismojas spilgtāk.
- Raugieties, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var ietekmēt darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Paliekošā siltuma indikators

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

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

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

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

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

Režīma veidi

Šo ierīci var darbināt garaiņu izvadīšanas uz āru vai cirkulējošā gaisa režīmā.

Gaisa novadīšanas režīms



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

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

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

Gaisa cirkulācijas režīms



Iesūktais gaisa tiek attīrīts tauku filtros un aktīvās ogles filtrā, un tas no jauna tiek ievadīts virtuvē.

Norādījums: Lai gaisa cirkulācijas režīmā absorbētu smakas, jāuzstāda aktīvās ogles filtrs. Par ierīces dažādām darbināšanas iespējām gaisa cirkulācijas režīmā var uzzināt prospektos, kā arī jautājot specializētā veikala darbiniekiem. Tam vajadzīgo aprīkojumu var iegādāties specializētajā veikalā, klientu apkalpošanas dienestā vai tiešsaistes veikalā.



Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

Rūpīgi iztīriet ierīci un notīriet tās piederumus.

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic daži iestatījumi.

Pirmā lietošanas reize

Norādījums: Piegādes brīdī ierīce ir iestatīta gaisa cirkulācijas režīmā.

Iespējamie iestatījumi

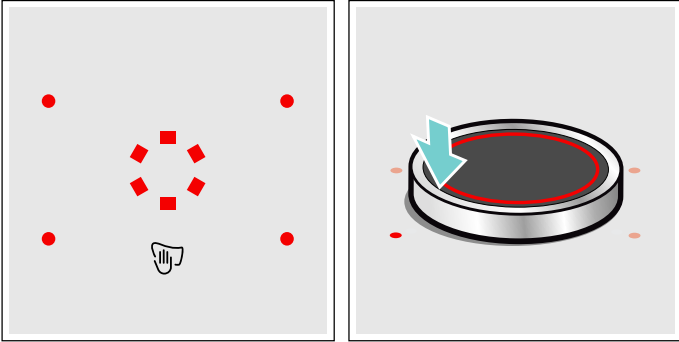
- Gaisa cirkulācijas režīmā rādījuma $\llcorner 17$ gadījumā ir iestatīta vērtība \llcorner (rūpnīcas iestatījums).
- Gaisa novadīšanas režīmā rādījuma $\llcorner 17$ gadījumā ir iestatīta vērtība $!$.

Lai uzzinātu, kā pārslēgt ierīci gaisa novadīšanas režīmā, skatiet sadaļu \rightarrow "Pamatiestatījumi" 29. lappusē.

Grozāmā slēdža paliktnis un grozāmais slēdzis

Pagriešanas paliktnis ir iestatīšanas zona, kurā ar grozāmpogu iespējams izvēlēties sildriņķus un gatavošanas līmeņus. Grozāmpoga tiek automātiski centrēta pagriešanas paliktņa zonā.

Grozāmpoga ir magnētiska, un tā jāliek uz pagriešanas paliktņa. Lai ieslēgtu sildriņķi, pieskarieties grozāmpogai vajadzīgā sildriņķa zonā. Pagriežot grozāmpogu, var iestatīt gatavošanas līmeni.



Novietojiet grozāmpogu uz pagriešanas paliktņa tā, lai tā atrastos paliktņa zonas indikatoru vidū.

Norādījumi

- Pat ja grozāmpoga neatrodas precīzi vidū, tas nevienā brīdī neietekmē pogas darbību.
- Grozāmpogai vienmēr jābūt tīrai. Netīrumi var pasliktināt tās darbību.

Noņemiet grozāmpogu.

Kad noņem grozāmpogu, ieslēdzas funkcija, kas bloķē vadības paneli tīrīšanas laikā.

Grozāmpogu iespējams noņemt gatavošanas laikā. Funkcija, kas bloķē vadības paneli tīrīšanas laikā, tiek ieslēgta uz 35 sekundēm. Ja pēc tam grozāmpoga netiek novietota atpakaļ vietā, sildvirsmas izslēdzas.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Ja šo 35 sekunžu laikā pagriešanas paliktņa zonā tiek novietots metālisks priekšmets, sildvirsmas var turpināt uzkarst. Tāpēc vienmēr ar galveno slēdzi izslēdziet sildvirsmu.

Grozāmpogas glabāšana






Grozāmpogā atrodas spēcīgs magnēts. Nenovietojiet grozāmpogu magnētisko datu nesēju, piem., kredītkaršu vai karšu ar magnētisko joslu, tuvumā. Tās var tikt sabojātas.

Iespējami arī traucējumi televizoru un monitoru darbībā.

Norādījums: Grozāmpoga ir magnētiska. Apakšpusē pielipušas metāla daļiņas var saskrāpēt sildvirsmas virsmu. Grozāmpogu vienmēr rūpīgi notīriet.

Lietošana bez grozāmpogas

Sildvirsmu var lietot arī bez grozāmpogas.

1. Ar galveno slēdzi ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 5 sekundēs vienlaikus 4 sekundes turiet nospiežot simbolus  un . Atskan signāls.
3. Vairākkārt pieskarieties simbolam , līdz deg vajadzīgā sildriņķa indikators.
4. Pēc tam ar simboliem  vai  iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni. Sildriņķis ir ieslēgts.

Norādījumi

- Sildvirsmas taimera funkciju nevar ieslēgt bez grozāmpogas.
- Ventilatora funkcijas var vadīt, arī neizmantojot pagriešanas paliktņi.
- Grozāmpogu jebkurā laikā var novietot atpakaļ uz pagriešanas paliktņa.

Ierīces lietošana

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!


Filtra pārsegs uz sildvirsmas ātri uzkarst. Nekad nenovietojiet filtra pārsegu uz sildvirsmas. Uz filtra pārsega novietojiet katlus vai citus karstus priekšmetus.


Norādījums: Ieslēdziet ventilāciju ēdiena gatavošanas sākumā un izslēdziet tikai dažas minūtes pēc gatavošanas beigām. Tā virtuves tvaiki tiek aizvadīti visefektīvāk.

Norādījums: Nekad nedarbiniet ierīci, ja nav uzstādīta tvertne, metāla tauku filtrs vai filtra pārsegs.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Indikators virs galvenā slēdža izgaismojas. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: turiet simbolu  nospiestu tik ilgi, līdz nodziest indikators virs galvenā slēdža. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā tiek automātiski izslēgta, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 30 sekundēm un ventilators ir izslēgts.
- Izvēlētie iestatījumi tiek saglabāti atmiņā 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmā tiek atkal ieslēgta, tā darbojas, izmantojot iepriekšējos iestatījumus.

Sildriņķa iestatīšana

Ar grozāmpogu iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = zemākais līmenis.
9. gatavošanas līmenis = augstākais līmenis.

Katram sildīšanas līmenim ir papildu līmenis. Tas tiek apzīmēts ar punktu.

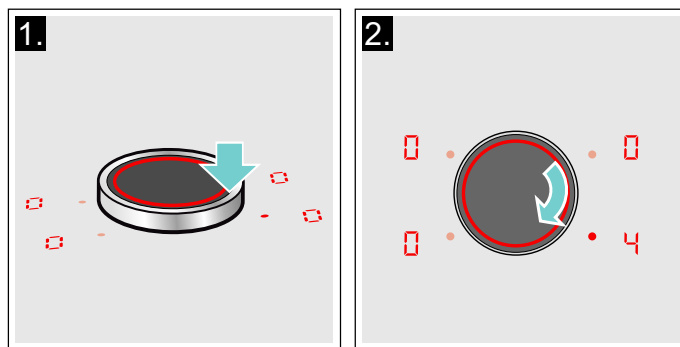
Norādījumi

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

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties sildriņķi. Lai to veiktu, pieskarieties vajadzīgā sildriņķa grozāmpogai.
2. Pagrieziet pagriežamo pogu, līdz displejā redzams vēlamais gatavošanas līmenis.




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Ar grozāmpogu atlasiet sildriņķi un mainiet gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un grieziet grozāmpogu, līdz redzams . Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies. Ja uzliksi uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.
- Ventilators ir jāizslēdz atsevišķi. → "Ventilatora izslēgšana" 15. lappusē

Ventilatora ieslēgšana un izslēgšana



Norādījums: Ierīces jauda jāpielāgo faktiskajiem apstākļiem. Ja virtuvē pastiprināti veidojas tvaiki, jāizvēlas jaudīgs režīms.



Norādījums: Ja nav ievietots metāla tauku filtrs, ventilatoru nevar ieslēgt. Ievietojiet metāla filtru. Sildvirsmas funkcijas ir pieejamas arī bez metāla tauku filtra. → "Mazgāšana" 33. lappusē

Norādījums: Neaizsedziet ventilācijas atveres ar priekšmetiem. Nenovietojiet priekšmetus uz filtra pārsega. Pretējā gadījumā samazinās ventilēšanas jauda.

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

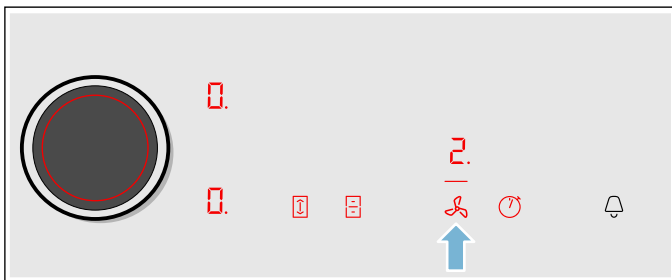
Ventilatora ieslēgšana


Norādījums: Ja simbols  nav pieejams, ievietojiet metāla tauku filtru pareizi. → "Mazgāšana" 33. lappusē
Simbols  ir pieejams. Ventilatoru var ieslēgt.

1. Pieskarities simbolam .
Ventilators sāk darboties režīmā . Displejā ir redzams iestatītais darbības režīms. Rādījums virs ventilatora simbola mirgo.


Norādījumi




- Ventilēšanas režīmu iestatīšanas laikā nevar mainīt gatavošanas līmeņus.
 - Dažas sekundes ilgā laika posmā var iestatīt ventilēšanas režīmu. Pēc tam grozāmpogu atkal var izmantot, lai iestatītu gatavošanas līmeņus.
2. Ar grozāmpogu iestatiet vajadzīgo darbības režīmu. Displejā ir redzams iestatītais darbības režīms.



3. Lai iestatītu citu ventilēšanas režīmu, pieskarities simbolam  un iestatiet vajadzīgo darbības režīmu ar grozāmpogu.
Displejā ir redzams iestatītais darbības režīms.

Ventilatora izslēgšana

Ja vēlaties ierīci izslēgt, pieskarities simbolam . Ja vēlaties izslēgt tikai ventilatoru, rīkojieties, kā norādīts tālāk,



1. Pieskarities simbolam .
2. Ar grozāmpogu iestatiet darbības režīmu .
3. Pieskarities simbolam , lai pārslēgtu sildvirsmas iestatījumu zonu.

Norādījums: Atkarībā no atlasītajiem pamatiestatījumiem tukšgaita tiek ieslēgta pēc ierīces izslēgšanas.

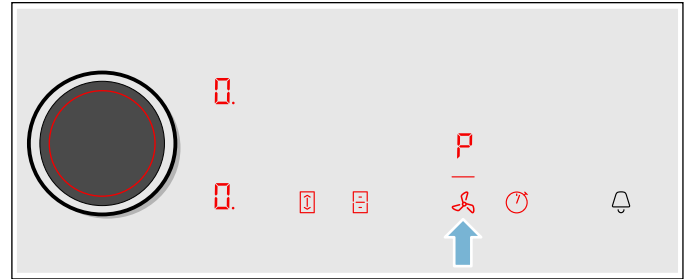
Intensīvais režīms


Ja pastiprināti veidojas aromāti un tvaiki, ieslēdziet intensīvo režīmu. Tad ventilācija īslaicīgi darbojas ar pilnu jaudu. Pēc neilga laika tā tiek automātiski pārslēgta zemākā režīmā.

Ieslēgšana




1. Pieskarities simbolam .
2. Pagrieziet grozāmpogu, līdz redzams .

Displejā redzams . Mirgo līnija zem simbola . Ir ieslēgts intensīvais režīms.



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

Izslēgšana

1. Pieskarities simbolam .
2. Ar grozāmpogu iestatiet darbības režīmu .
Tiek iestatīts ventilatora darbības režīms .

Automātiskā palaišana






Tiklīdz tiek iestatīts kādas gatavošanas zonas jaudas līmenis, atkarībā no izvēlētajiem pamatiestatījumiem ir pieejamas šādas iespējas:

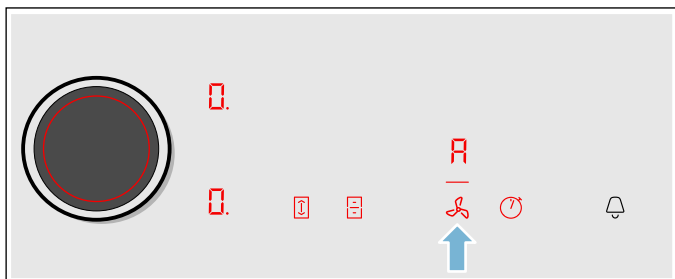
- Ventilators nesāk darboties.
- Ventilators sāk darboties sensora izvēlētajā režīmā.
- Ventilators sāk darboties noteiktā režīmā.

Pamatiestatījumos varat izvēlēties vajadzīgo iespēju. Turklāt pamatiestatījumos varat pielāgot sensora jutīgumu. → "Pamatiestatījumi" 29. lappusē



Automātiskais režīms ar sensora vadību

Ieslēgšana

1. Pieskarities simbolam .
Ventilators sāk darboties režīmā .
2. Pagrieziet grozāmpogu, līdz redzams .
3. Pieskarities simbolam .
Līnija zem simbola  vairs nemirgo. Optimālais ventilēšanas režīms tiek iestatīts automātiski, izmantojot sensoru.



Izslēgšana

1. Pieskarities simbolam .
2. Ar grozāmpogu iestatiet citu darbības režīmu vai pagrieziet grozāmpogu, līdz redzams .
Displejā ir redzams iestatītais darbības režīms.
Automātiskais režīms ar sensora vadību ir izslēgts.

Norādījums: Ventilators turpina darboties atlasītajā režīmā.




Tukšgaitas funkcija

Ja tiek izmantota tukšgaitas funkcija, ventilēšanas sistēma dažas minūtes turpina darboties arī pēc izslēgšanas. Tādējādi var aizvadīt virtuvē atlikušos tvaikus. Pēc tam ventilēšanas sistēma tiek automātiski izslēgta.

Pamatiestatījumu sadaļā varat izvēlēties šādus tukšgaitas iestatījumus:

- deaktivizēt tukšgaitu;
- aktivizēt automātiskās darbības funkciju ar sensora vadītu tukšgaitu;
- aktivizēt tukšgaitu ar noteiktu jaudas līmeni uz noteiktu laiku.

Norādījums: Tukšgaita tiek ieslēgta tikai tad, ja vismaz viena gatavošanas zona bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti.

Ja ir ieslēgta automātiskās darbības funkcija ar sensora vadītu tukšgaitu, tukšgaitas laikā deg simbols , līnija virs simbola  un simbols .

Izslēgšana

Pieskarities simbolam .

Tukšgaitas darbība tiek uzreiz pārtraukta.

Ja tiek izpildīts kāds no šiem nosacījumiem, tukšgaitas funkcija tiek izslēgta:

- Tukšgaitas darbības laiks ir pagājis.
- Ierīce atkal tiek ieslēgta.
- Ja ir ieslēgta automātiskās darbības funkcija ar sensora vadītu tukšgaitu, sensors nosaka atbilstošu gaisa kvalitāti telpā.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

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

Gatavošanas līmeņu tabula

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

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

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

Pielāgojamā gatavošanas zona

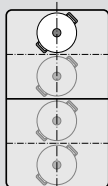
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

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

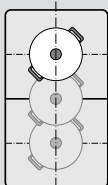
Padomi trauku lietošanai

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

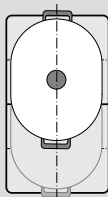
Viens sildriņķis



Diametrs: 13 cm vai mazāks
Novietojiet trauku vienā no četrām attēlotajām pozīcijām.

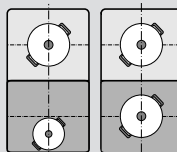


Diametrs: vairāk nekā 13 cm
Novietojiet trauku vienā no trim attēlotajām pozīcijām.



Ja gatavošanas traukam nepieciešams vairāk nekā viens sildriņķis, novietojiet to pielāgojamās gatavošanas zonas augšējā vai apakšējā malā.

Divi sildriņķi



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

Divi atsevišķi sildriņķi

Pielāgojamo gatavošanas zonu var izmantot kā divus atsevišķus sildriņķus.



Ieslēgšana

Skatiet sadaļu → "Ierīces lietošana".

Viens sildriņķis

Visas gatavošanas zonas lietošana, apvienojot abus sildriņķus

Abu sildriņķu apvienošana


1. Uzlieciet trauku. Atlasiet vienu no abiem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarities simbolam . Izgaismojas indikators . Pielāgojamā gatavošanas zona ir ieslēgta.

Norādījums: Gatavošanas līmenis redzams abos pielāgojamās gatavošanas zonas displejos.

Gatavošanas līmeņa maiņa


Atlasiet vienu no abiem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem un ar grozāmpogu iestatiet gatavošanas līmeni.

Jauna gatavošanas trauka pievienošana

Uzlieciet jaunu trauku, izvēlieties vienu no diviem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem un pieskarities divas reizes simbolam . Sildvirsmā atpazīst jauno gatavošanas trauku un turpina darboties iepriekš izvēlētajā gatavošanas līmenī.

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

Abu sildriņķu atvienošana

Izvēlieties vienu no diviem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem un pieskarities simbolam .

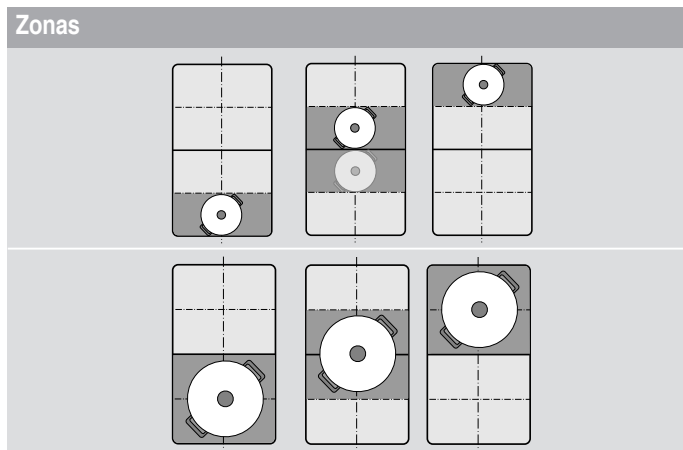
Pielāgojamā gatavošanas zona ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

Norādījums: Ja sildvirsmu izslēdz un vēlāk atkal ieslēdz, pielāgojamā gatavošanas zona tiek iestatīta kā divi neatkarīgi sildriņķi.

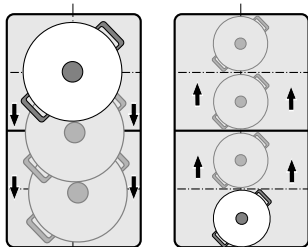
Funkcija „Move”

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

Izmantojiet tikai vienu trauku. Zonas lielums atkarīgs no izmantotā trauka un tā pareiza novietojuma.



Tādējādi gatavošanas laikā trauku iespējams pārvietot uz citu zonu ar atšķirīgu gatavošanas līmeni.



Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi

Priekšējā zona = gatavošanas līmenis **9**

Vidējā zona = gatavošanas līmenis **5**



Aizmugurējā zona = gatavošanas līmenis **L**.

Katra sildriņķa iepriekš iestatīto gatavošanas līmeni var mainīt atsevišķi. Gatavošanas līmeņa maiņu skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Norādījumi

- Ja uz pielāgojamās zonas tiek atpazīts vairāk nekā viens trauks, funkcija izslēdzas.
- Ja trauks tiek pabīdīts vai pacelts pielāgojamajā zonā, sildriņķis sāk automātisko meklēšanu un tiek iestatīts gatavošanas līmenis tajā zonā, kurā trauks tika atpazīts.
- Vairāk informācijas par gatavošanas trauku novietojumu un lielumu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

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

Funkcija ir ieslēgta.



Gatavošanas līmeņa maiņa

Atsevišķo zonu gatavošanas līmeņus iespējams mainīt gatavošanas procesā. Uzlieciet trauku uz gatavošanas zonas un mainiet gatavošanas līmeni ar grozāmpogu.


Norādījumi

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

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Indikators blakus simbolam  nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

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

Laika funkcijas




Sildvirsmi pieejami trīs taimera iestatījumi.

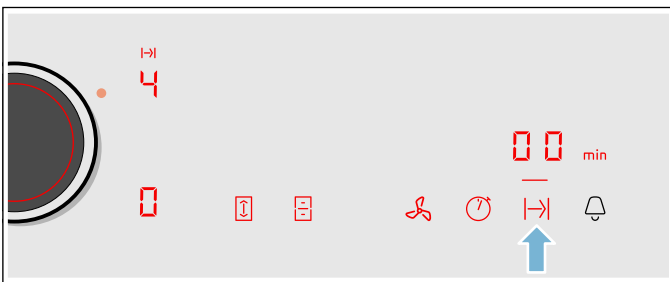
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

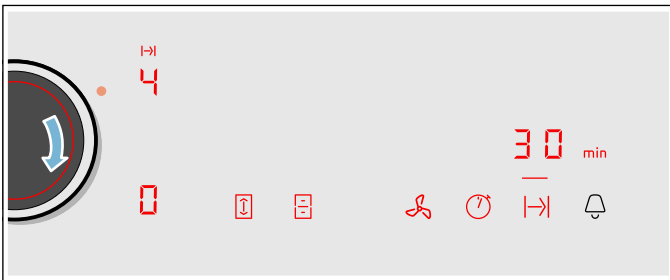
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Redzams atlasītā sildriņķa indikators . Taimera displejā redzams .




3. Atlasiet vajadzīgo gatavošanas laiku, pagriežot grozāmpogu.



Sākas gatavošanas laika atskaite.

Norādījumi


- Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā  "Pamatiestatījumi".
- Ja pielāgojamā gatavošanas zona tiek izvēlēta kā vienīgais sildriņķis, tad iestatītais laiks visā gatavošanas zonā ir vienāds.
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „Move”, trīs sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.

Cepšanas sensors




Ja sildriņķim ir iestatīts gatavošanas laiks un ieslēgts cepšanas sensors, gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.

Laika maiņa vai atiestate


Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam .

Mainiet gatavošanas laiku ar grozāmpogu vai iestatījumu zonā vai iestatiet , lai dzēstu gatavošanas laiku.

Pēc iestatītā laika beigām

Sildriņķis izslēdzas. Atskan signāls, sildriņķis rāda , un taimera displejā vienu minūti redzams . Sildriņķa indikators  mirgo. Pieskarieties jebkuram simbolam: indikatori nodziest un signāls izslēdzas.

Norādījumi





- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera displejā vienmēr redzams īsākais gatavošanas laiks. Redzams atlasītā sildriņķa indikators .
- Lai apskatītu sildriņķa atlikušo laiku, izvēlieties attiecīgo sildriņķi. Gatavošanas laiks tiek rādīts 10 sekundes.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

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



Tā tiek iestatīta funkcija.

1. Pieskarieties simbolam , taimera displejā redzams  un indikators .
2. Ar grozāmpogu atlasiet vajadzīgo laiku.
3. Vēlreiz pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto laiku. Sākas laika atskaite.

Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam  un mainiet laiku ar grozāmpogu vai iestatiet uz .

Pēc iestatītā laika beigām


Vienu minūti skan signāls, un taimera displejā mirgo simbols . Vēlreiz pieskarieties simbolam : indikatori nodziest un signāls izslēdzas.

Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaīti.


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

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .

Sākas laika atskaite.

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā parādās  un pēc tam nodziest.

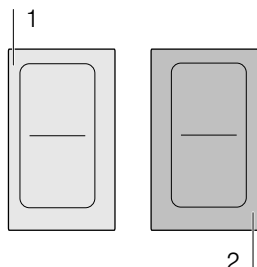
Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Lai izslēgtu hronometru, šai funkcijai jābūt izvēlētai.

Funkcija „PowerBoost”


Ar funkciju „PowerBoost” lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk nekā gatavošanas līmenī **9**.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu). Citādi displejā mirgo izvēlētā sildriņķa simbols **P** un **9**; automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**, neaktivizējot funkciju.




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

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **P**. Izgaismojas indikatori **P** un .

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **P**. Indikatori **P** un  nodziest. Sildriņķa displejā redzams gatavošanas līmenis **9**.

Funkcija ir izslēgta.

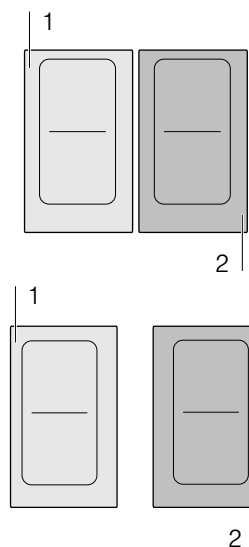
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Funkcija „ShortBoost”

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

Pēc funkcijas deaktivizēšanas izvēlieties ēdienam piemērotu gatavošanas līmeni.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu). Citādi displejā mirgo izvēlētā sildriņķa simbols **P** un **9**; automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**, neaktivizējot funkciju.




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

Lietošanas ieteikumi


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

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Divreiz pieskarieties simbolam **P**. Izgaismojas indikatori **P** un .

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **P**. Indikatori **P** un  nodziest. Sildriņķa displejā redzams gatavošanas līmenis **9**.



Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Pēc 30 sekundēm šī funkcija automātiski izslēdzas.



Siltuma uzturēšanas funkcija

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

Aktivizēšana

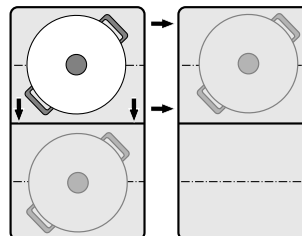
1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi.
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam . Displejā redzams . Funkcija ir aktivizēta.

Deaktivizēšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators  nodziest. Sildriņķis izslēdzas, un mirgo paliekošā siltuma indikators. Funkcija ir deaktivizēta.



Iestatījumu pārvešana

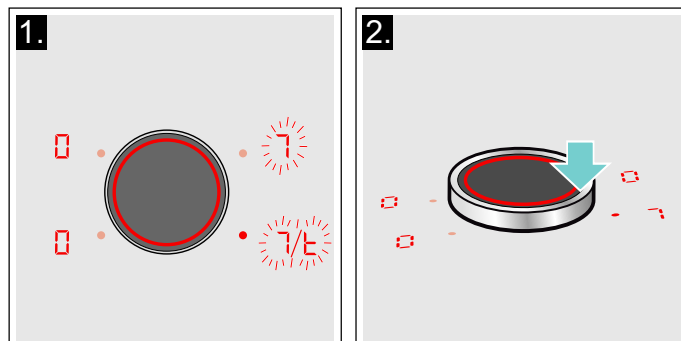
Ar šo funkciju iespējams pārnest gatavošanas līmeni un iestatīto gatavošanas laiku no viena sildriņķa uz citu. Lai pārnestu iestatījumus, pārvietojiet trauku no ieslēgtā sildriņķa uz citu sildriņķi.



Norādījums: Papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Pārvietojiet trauku no ieslēgtā sildriņķa uz citu sildriņķi. Pie iepriekš izvēlētā sildriņķa mirgo gatavošanas līmeņa indikators. Trauks ir atpazīts, un jaunizvēlētā sildriņķa displejā mirgo iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis un simbols .
2. Izvēlieties jaunu sildriņķi, lai apstiprinātu iestatījumus. Tiek iestatīts izvēlētā sildriņķa gatavošanas līmenis .



Funkcija ir ieslēgta.

Iestatījumi ir pārnesti uz jauno sildriņķi.

Norādījumi

- Pārvietojiet gatavošanas trauku uz sildriņķi, kas nav ieslēgts, nav iepriekš iestatīts vai uz kura neatrodas cits trauks.
- „PowerBoost” vai „ShortBoost” funkcijas iespējams pārlikt no kreisās un labo pusi vai no labās uz kreiso pusi, ja nav aktīvs neviens sildriņķis.
- Ja jauns gatavošanas trauks tiek novietots uz cita sildriņķa, pirms iestatījums ir apstiprināts, šī funkcija ir pieejama abiem gatavošanas traukiem.
- Ja tiek pārvietoti vairāki trauki, funkcija ir pieejama tikai pēdējam pārvietotajam traukam.

Cepšanas sensorika

Ar šo funkciju iespējams cept, nodrošinot piemērotu pannas temperatūru.

Sildriņķi ar šo funkciju ir norādīti ar cepšanas funkcijas simbolu.

Cepšanas priekšrocības

- Sildriņķis silst tikai, lai uzturētu temperatūru. Tādā veidā tiek taupīta enerģija un nepārkarst eļļa vai taukvielas.
- Cepšanas funkcija brīdina, ja tukša panna ir sasniegusi optimālo temperatūru, lai pievienotu eļļu un ēdiena sastāvdaļas.

Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku. Citādi funkcija netiks pareizi aktivizēta. Iespējams izmantot pretšļakatu sietu, lai izvairītos no tauku šļakatām.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, „virgin extra” olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet 1. vai 2. temperatūras līmeni.
- Nekad nekarsējiet pannu (ar ēdienu vai bez tā) nepieskatot to.
- Ja sildriņķim ir augstāka temperatūra nekā gatavošanas traukam vai otrādi, cepšanas sensors neaktivizēsies pareizi.

Temperatūras līmeņi

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

Cepšanas sensoram piemērotas pannas

Ir pieejamas cepšanas sensoram īpaši paredzētas pannas. Šos papildpiederumus varat iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu tehniskajā apkalpošanas dienestā. Vienmēr norādiet attiecīgo atsauces numuru.

- Z9451X0 Panna ar diametru 15 cm.
- Z9452X0 Panna ar diametru 19 cm.
- Z9453X0 Panna ar diametru 21 cm.
- Z9417X2 Tepanjaki. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.
- Z9416X2 Grilpanna. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai cepšanai varētu izmantot nelielu eļļas daudzumu.

Norādījumi

- Cepšanas sensors iestatīts īpaši šāda veida pannām.
- Pārbaudiet, vai pannas pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram. Novietojiet pannu sildriņķa vidū.
- Izmantojot pielāgojamo gatavošanas zonu, iespējams, ka cepšanas sensors neieslēdzas, jo ir atšķirīgs pannas lielums vai tā ir nepareizi novietota. Skatiet nodaļu → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.
- Citas pannas var pārkarst. Temperatūra var iestatīties virs vai zem izvēlētā temperatūras līmeņa. Vispirms pamēģiniet ar zemāko temperatūras līmeni un, ja nepieciešams, mainiet.

Tabula

Tabulā ir norādīts, kāds temperatūras līmenis ir piemērots ēdienam. Cepšanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, lieluma un kvalitātes.

Iestatītie temperatūras līmeņi mainās atkarībā no izmantotās pannas.



Uzkarsējiet tukšu pannu, pievienojiet eļļu un ēdienu pēc signāla toņa.

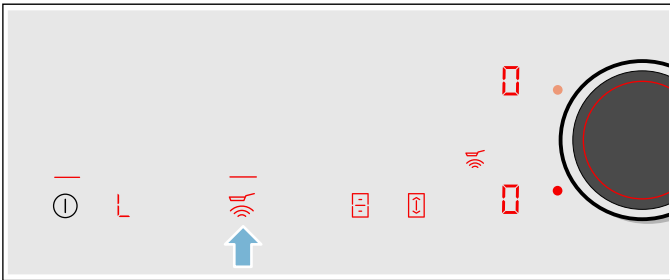
	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Gaļa		
Šņicele, vienkārša vai panēta	4	6 - 10
Fileja	4	6 - 10
Karbonādes*	3	10 - 15
„Cordon bleu”, Vīnes šņicele*	4	10 - 15
Sulīgs steiks (3 cm biezs)	5	6 - 8
Vidēji cepts vai pilnīgi cepts steiks (3 cm biezs)	4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	3	10 - 20
Desiņas, vārītas vai jēlas	3	8 - 20
Hamburgera gaļas masa, kotletes, pildītas gaļas bumbiņas*	3	6 - 30
Ragū, giross	4	7 - 12
Maltā gaļa	4	6 - 10
Speķis	2	5 - 8
Zivis		
Vesela cepta zivs, piem., forele	3	10 - 20
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	3 - 4	10 - 20
Garneles, krabji	4	4 - 8
Olu ēdieni		
Pankūkas**	5	1,5 - 2,5
Omlete**	2	3 - 6
Vēršacis	2 - 4	2 - 6
Olu kultenis	2	4 - 9
Keizara pankūkas	3	10 - 15
Franču tostermaize**	3	4 - 8
Kartupeļi		
Cepti kartupeļi (ar mizu)	5	6 - 12
Frī kartupeļi (no svaigiem kartupeļiem)	4	15 - 25
Kartupeļu pankūkas**	5	2,5 - 3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums	2	50 - 55
Glazēti kartupeļi	3	15 - 20
* Vairākas reizes apgrieziet.		
** Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.		

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Dārzeņi		
Ķiploki, sīpoli	1 - 2	2 - 10
Cukini, baklažāni	3	4 - 12
Paprika, zaļie sparģeļi	3	4 - 15
Eļļā viegli sautēti dārzeņi, piem., cukīni, zaļā paprika	1	10 - 20
Sēnes	4	10 - 15
Glazēti dārzeņi	3	6 - 10
Graudzēti sīpoli	3	5 - 10
Saldēti produkti		
Šnicele	4	15 - 20
„Cordon bleu”*	4	10 - 30
Putna krūtiņa*	4	10 - 30
Vistas gaļas gabaliņi	4	10 - 15
Giross, kebabs	4	10 - 15
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	3	10 - 20
Zivju nūjiņas	4	8 - 12
Frī kartupeļi	5	4 - 6
Pannā cepti ēdieni, piem., dārzeņi ar vistu	3	6 - 10
Dārzeņu veltnīši	4	10 - 30
Kamambērs/siers	3	10 - 15
Mērces		
Tomātu mērce ar dārzeņiem	1	25 - 35
Bešamela mērce	1	10 - 20
Siera mērce, piem., Gorgonzola siera mērce	1	10 - 20
Vārītas mērces, piem., tomātu mērce Boloņas mērce	1	25 - 35
Saldās mērces, piem., apelsīnu mērce	1	15 - 25
Citi ēdieni		
Kamambērs/siers	3	7 - 10
Iepriekš pagatavoti sausi ēdieni, kam jāpievieno ūdens, piem., nūdeles	1	5 - 10
Maizes grauzdiņi	3	6 - 10
Mandeles/valrieksti/čiekuru sēklas	4	3 - 15
* Vairākas reizes apgrieziet.		
** Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.		

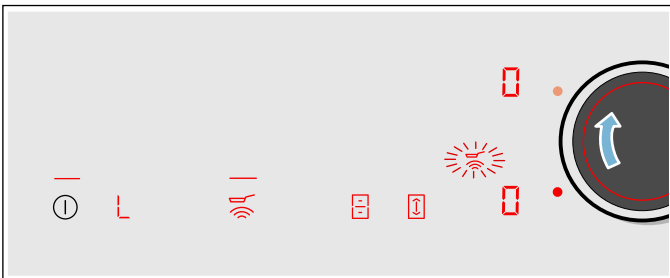
Iestatīšana

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

1. Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Sildriņķa displejā redzams .



2. Nākamajās 5 sekundēs iestatījumu zonā ar grozāmpogu izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.



Funkcija ir ieslēgta.

Temperatūras simbols  mirgo, līdz sasniegta cepšanas temperatūra. Atskan signāls, un temperatūras simbols joprojām ir izgaismots.

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

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana


Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Funkcija ir izslēgta.


Bērnu aizsardzības sistēma


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

Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet simbolu  nospiestu apm.

4 sekundes. Indikators  ir izgaismots 10 sekundes. Sildvirsmā ir bloķēta.

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

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

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


Ieslēgšana un izslēgšana


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



Tīrīšanas drošība

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

Ieslēgšana: noņemiet grozāmpogu. Spīd indikators . Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. Vadības lauka virsmu var tīrīt, un iestatījumi netiek mainīti.

Izslēgšana: pēc 35 sekundēm vadības lauks tiek atbloķēts. Lai funkciju pārtrauktu priekšlaicīgi, uzlieciet grozāmpogu un groziet to, līdz nodziest indikators .

Norādījumi

- Taimeris attēlo kopš bloķēšanas ieslēgšanas pagājušo laiku. 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pārtraukšanu.
- Pat ja sildvirsmas ir bloķētas drošai tīrīšanai, galvenais slēdzis nav bloķēts. Sildvirsmu var jebkurā laikā izslēgt.



Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

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

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

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

Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Tos varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	Automātiskā bērnu drošības funkcija 0 Manuāli*. 1 Automātiski. 2 Funkcija izslēgta.
c 2	Skaņas signāli 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 3	Enerģijas patēriņa rādīšana 0 Izslēgta.* 1 Ieslēgts.
c 5	Automātiska gatavošanas laika iestatīšana 00 Izslēgts.* 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	Taimera beigu signāla ilgums 1 10 sekundes. 2 30 sekundes. 3 1 minūte.*
c 7	Funkcija „Power-Management” Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. 0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** 1 1000 W minimālā jauda. 1. 1500 W. ... 3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. 3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**
c 9	Sildriņķa atlases laiks 0 Neierobežots: paliek atlasīts pēdējais iestatītais sildriņķis.* 1 Ierobežots: sildriņķis paliek atlasīts tikai dažas sekundes.
c 11	Mainīt iepriekš iestatītos „Move” funkcijas gatavošanas līmeņus -9 Priekšējās gatavošanas zonas iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis. -5 Vidējās gatavošanas zonas iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis. -L Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis aizmugures gatavošanas zonai.



* Rūpnīcas iestatījumi

** Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.


Rādījums	Funkcija
c 12	Gatavošanas trauka pārbaude, gatavošanas procesa rezultāts 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots
c 17	Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa novadīšanas režīma iestatīšana 0 Ir iestatīts gaisa cirkulācijas režīms.* 1 Ir iestatīts gaisa novadīšanas režīms.
c 18	Automātiskās palaišanas iestatīšana 0 Izslēgts. 1 Ieslēgts: automātiskais režīms ar sensora vadību* 2 Ieslēgts: ventilators sāk darboties noteiktā režīmā.
c 19	Ventilatora sensora jutīguma iestatīšana 1 Zemākais sensora jutīguma iestatījums. 2 Vidējs sensora jutīguma iestatījums.* 3 Augstākais sensora jutīguma iestatījums.
c 20	Tukšgaitas iestatīšana 0 Izslēgts. 1 Ieslēgts: automātiskās darbības funkcija ar sensora vadītu tukšgaitu. 2 Ieslēgts: ventilators apm. 6 minūtes darbojas gaisa novadīšanas režīmā un apm. 30 minūtes gaisa cirkulācijas režīmā ar jaudas līmeni 1 un pēc šī laika beigām tiek automātiski izslēgts.*
c 0	Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana 0 Individuāli iestatījumi.* 1 Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.
* Rūpnīcas iestatījumi	
** Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.	

Piekļuve pamatiestatījumiem


Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apm. 3 sekundes.
Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pagrieziet grozāmpogu.
3. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apmēram 4 sekundes.
Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par produktu. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pagrieziet grozāmpogu.


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

4. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam .
Rādījumos kā iepriekšējais iestatījums redzami simboli **c 1** un **0**.



5. Pieskarieties simbolam  vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
6. Tad ar pagriežamo pogu atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



7. Turiet simbolu  nospiestu vismaz 4 sekundes.
Iestatījumi ir saglabāti.

Iziešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Energijas patēriņa indikators

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

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

Rādījuma precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā
→ "Pamatiestatījumi"

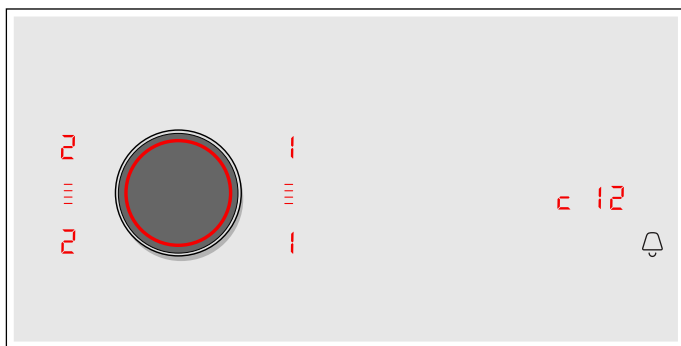
Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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




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

1. Novietojiet aukstu gatavošanas trauku ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst trauka pamatnes izmēram.
2. Pamatiestatījumos izvēlieties iestatījumu **c 12**.
3. Pagrieziet grozāmpogu. Sildriņķa displejā mirgo **—**. Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 10 sekundēm sildriņķa displejā redzama informācija par gatavošanas procesa kvalitāti un ātrumu.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

Rezultāts	
	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.
* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.	

Lai funkciju atkal ieslēgtu, pagrieziet grozāmpogu.

Norādījumi

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

"Power Manager"

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

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

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

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

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

Mazgāšana

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē iekļūst karsts šķidrums, pirms filtra pārsega, metāla filtra, tvertnes pārplūdes tvertnes vai korpusa pārsega noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist vismaz divas stundas.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Norādījums: Tīrīšanai izmantojiet nelielu ūdens daudzumu, lai nepieļautu tā iekļūšanu ierīcē.

Norādījumi

- Pirms tīrīšanas noņemiet no rokām rotaslietas.
- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā ir karsta, jo tā var izveidoties plankumi. Pārļiecinieties, vai visas izmantotā tīrīšanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

Tīrīšanas līdzeklis

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

Ievērojiet visus tīrīšanas līdzeklim pievienotos norādījumus un brīdinājumus.

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Uzmanību!

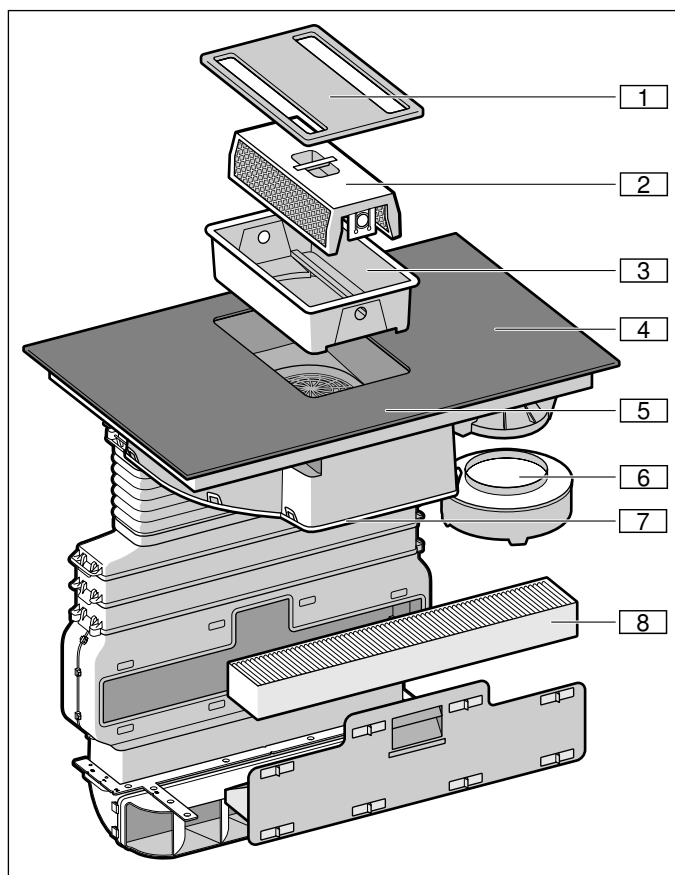
Virsmas bojājumi

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas vienmēr rūpīgi izmazgājiet.

Lai nebojātu dažādās virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, ievērojiet tabulā sniegto informāciju.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Stikla keramika	Kaļķa un ūdens nogulšņu stikla tīrīšanas līdzeklis: Tīriet sildvirsmu, tiklīdz tā ir atdzisusi. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotus līdzekļus vai stikla tīrīšanas līdzekļus (preces Nr. 00311499). Stikla skrāpis (preces Nr. 00087670) cukura, rīsu cietes vai plastmasas traipiem: tīriet nekavējoties. Uzmanību: apdegumu risks. Pēc tam notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu. Norādījums: Neizmantojiet trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus.
Nerūsējošais tērauds	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai izmantojiet nelielu ūdens daudzumu, jo ierīcē nedrīkst iekļūt ūdens. Sakaltušas ēdienu paliekas atmieķējiet ar nelielu ūdens un mazgāšanas līdzekļa daudzumu, neberziet tās. Nerūsējošā tērauda virsmas tīriet tikai slīpējuma virzienā. Klientu apkalpošanas dienestā, mūsu e-veikalā vai specializētos veikalos var iegādāties speciālus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus (preces Nr. 00311499). Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu kopšanas līdzekļa kārtu. Norādījums: Netīriet sildvirsmas rāmi ar stikla skrāpi.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mīkstu drānu vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
Vadības elementi	Karsts tīrīšanas līdzekļa šķīdums vai piemēroti stikla tīrīšanas līdzekļi (preces Nr. 00311499): Notīriet ar šķīdumā samērcētu drānu, noslaukiet ar mīkstu drānu.
Filtra pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Notīriet ar mitru drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.

Tīrāmie komponenti



Nr.	Nosaukums
1	Filtra pārsegs
2	Metāla tauku filtrs
3	Tvertne
4	Sildvirsmā
5	Vadības panelis
6	Pārplūdes tvertne
7	Korpusa pārsegs
8	Aktīvās ogles filtrs (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)

Lai nesabojātu sildvirsmas rāmi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

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

Sildvirsmā

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

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

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

Piemērotus stikla skrāpjus (preces Nr. 00087670) varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu interneta veikalā.

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

Ventilēšana

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

Metāla tauku filtri

Metāla tauku filtri jātīra ik pēc 30 darba stundām, taču ne retāk kā reizi mēnesī.

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties.

Tauku filtrs jātīra vismaz reizi mēnesī.

Neizmantojiet ierīci bez tauku filtra.

Aktīvās ogles filtrs

Aktīvās ogles filtrs ir regulāri jāmaina. Ņemiet vērā ierīces piesātinājuma rādījumu.

Piesātinājuma rādījums

Ja metāla tauku filtrs vai aktīvās ogles filtrs ir piesātināts, pēc ierīces izslēgšanas atskan skaņas signāls.



Displejā deg šādi simboli:

- **Metāla tauku filtrs:** *F 10* deg
- **Aktīvās ogles filtrs:** *F 11* deg
- **Metāla tauku filtrs un aktīvās ogles filtrs:** *F 10* un *F 11* deg pārmaiņus

Metāla tauku filtra tīrīšana vai aktīvās ogles filtra maiņa jāveic ne vēlāk kā tagad.

Kad attiecīgie filtri ir iztīrīti vai nomainīti, jāatiestata piesātinājuma indikators, lai rādījumi *F 10* un *F 11* pārstātu mirgot.

Pēc ierīces izslēgšanas deg *F 10* vai *F 11*.

1. Pieskarities simbolam . Atskan signāltonis. Metāla tauku filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.
2. Ja deg *F 11*, vēlreiz pieskarities simbolam . Atskan signāltonis. Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

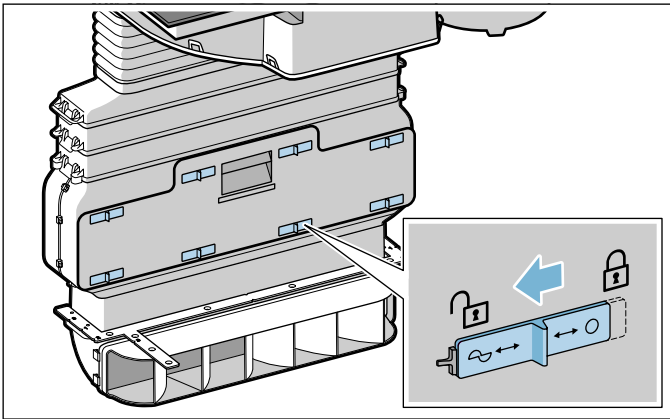
Aktīvās ogles filtra nomaiņa (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

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

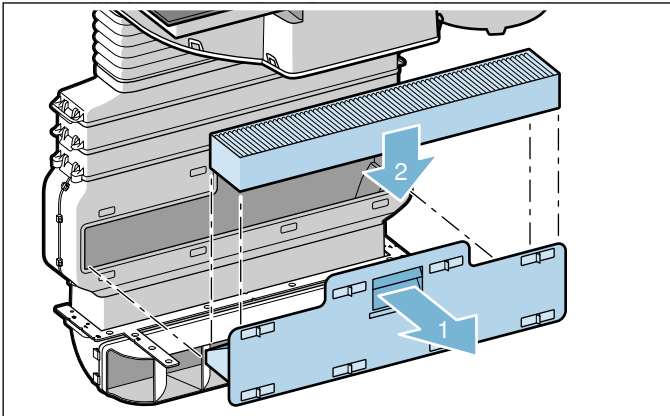
Norādījumi

- Aktīvās ogles filtrs nav iekļauts piegādes komplektācijā. Aktīvās ogles filtru (preces NR.:Z8500X0) varat iegādāties specializētajās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas dienestā vai interneta veikalā.
- Aktīvās ogles filtru nevar tīrīt vai aktivizēt atkārtoti.
- Izmantojiet tikai oriģinālos filtrus. Tādējādi ir nodrošināta optimāla darbība.

1. Iebūvējamajā mēbelē atveriet visus fiksēšanas elementus atvilktnes plakanajā kanālā.



2. Atveriet atvilktni plakanajā kanālā un izņemiet aktīvās ogles filtru.



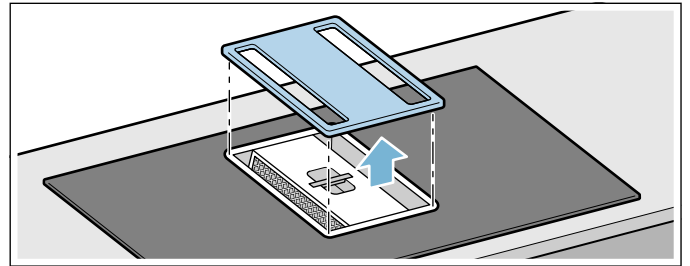
3. Ielieciet jaunu aktīvās ogles filtru.
4. Aizveriet atvilktni plakanajā kanālā un aizveriet visus fiksēšanas elementus.

Norādījums: Pārliedcinieties, vai visi fiksēšanas elementi ir pareizi aizvērti. Citādi var rasties trokšņi un var samazināties ventilācijas jauda.

Metāla tauku filtru izņemšana

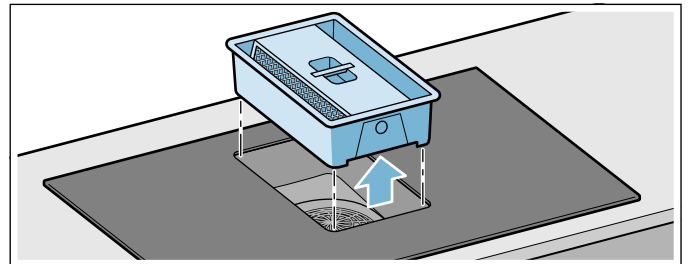
Metāla tauku filtri aiztur taukus no virtuves plūstošajos tvaikos. Lai nodrošinātu optimālu darbību, filtri jātīra vismaz reizi mēnesī.

1. Noņemiet filtra pārsegu.



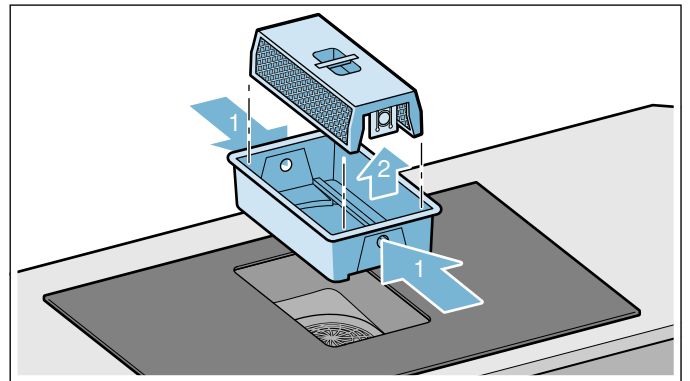
Norādījums: Raugieties, lai filtra pārsegs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.

2. Izņemiet metāla tauku filtru un tvertni.



Norādījums: Tauki var sakrāties apakšā esošajā tvertnē. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.

3. Nospiediet fiksēšanas elementus abās tvertnes pusēs, lai atdalītu metāla tauku filtru no tvertnes.



4. Vajadzības gadījumā iztukšojiet tvertni.
5. Iztīriet metāla tauku filtru un notīriet filtra pārsegu.
6. Pēc metāla tauku filtra izņemšanas iztīriet ierīces iekšpusi.

Norādījums: Uz ventilatora rata var uzkrāties pilieni. Tas ir normāls process, kas rodas, kad uz tā gatavošanas laikā kondensējas tvaiki. Nepastāv apdraudējums drošībai vai bojājumu risks. Ierīces elektriskās detaļas ir aizsargātas.

Metāla tauku filtru tīrīšana

Norādījumi

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

Ar rokām

Norādījums: Noturīgiem netīrumiem varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli (preces Nr.: 00311297). To var pasūtīt interneta veikalā.

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

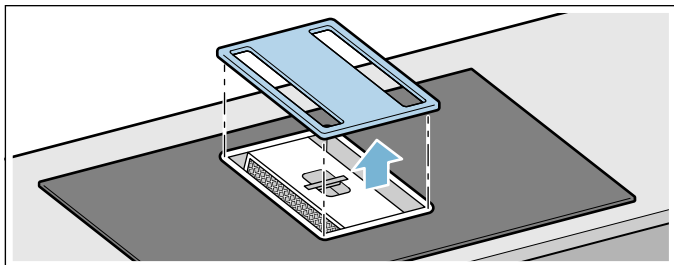
Trauku mazgājamajā mašīnā

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

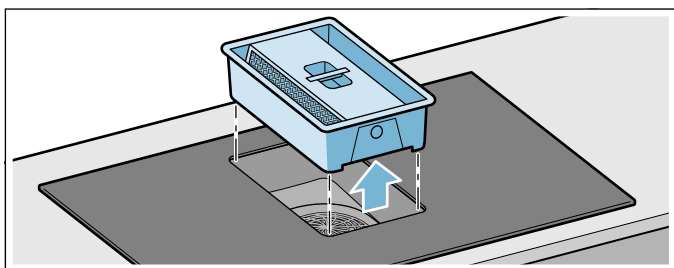
Citu ierīces komponentu noņemšana un tīrīšana

Regulāri iztīriet darba virsmā iebūvētā ventilatora iekšpusi. Noturīgiem netīrumiem varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli (preces Nr.: 00311297).

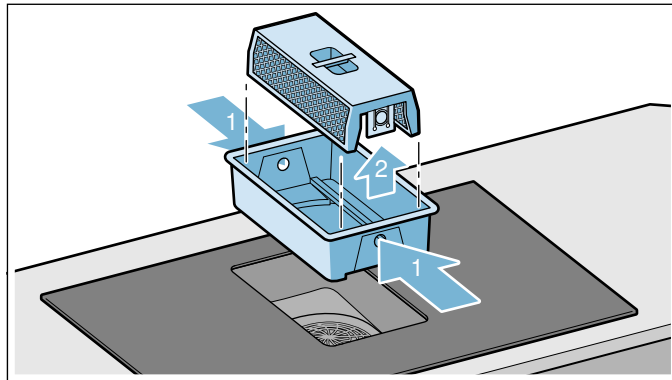
1. Noņemiet filtra pārsegu un notīriet ar mitru drānu.



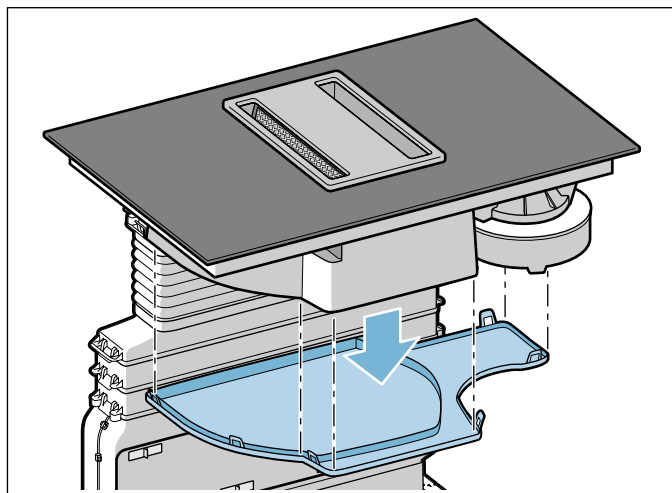
2. Izņemiet metāla tauku filtru un tvertni.



3. Nospiediet fiksēšanas elementus abās tvertnes pusēs, lai atdalītu metāla tauku filtru no tvertnes.



4. Vajadzības gadījumā iztukšojiet tvertni.
5. Mazgājiet metāla tauku filtru un tvertni trauku mazgājamajā mašīnā.
6. Vajadzības gadījumā noņemiet korpusa pārsegu ierīces apakšā un notīriet to.



7. Pēc mazgāšanas nožuvušās daļas uzstādiet atpakaļ.

Metāla tauku filtra ievietošana

1. Ievietojiet tvertni.
2. Ievietojiet metāla tauku filtru.



Norādījums: Pārļiecinieties, vai metāla tauku filtrs ir ievietots pareizi. Pretējā gadījumā ventilators nedarbojas.

3. Uzlieciet filtra pārsegu.

Piesātinātības rādījumu atiestatīšana

Kad attiecīgie filtri ir iztīrīti vai nomainīti, jāatiestata piesātinājuma indikators, lai rādījumi **F10** un **F11** pārstātu mirgot.

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F10** vai **F11**.

1. Pieskarities simbolam . Atskan signāltonis. Metāla tauku filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.
2. Ja deg **F11**, vēlreiz pieskarities simbolam . Atskan signāltonis. Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

Pārplūdes tvertnes tīrīšana

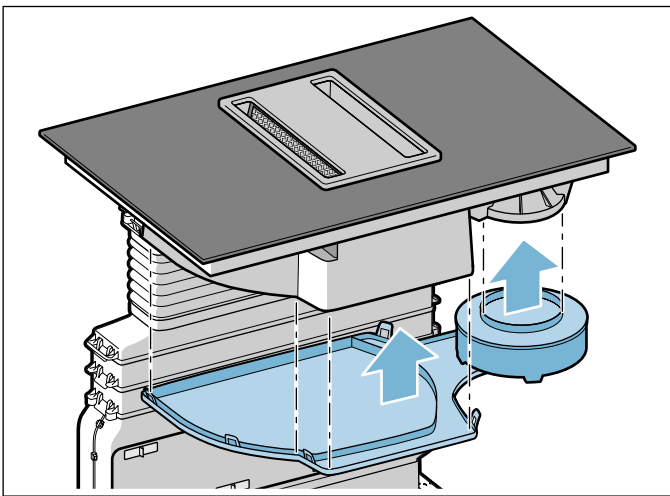
Norādījumi

- Pārļiecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts. Ja ierīcē nonāk priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet filtra pārsegu un izņemiet metāla tauku filtru un tvertni.
- Ja ierīcē no augšas iekļūst šķidrums, tas tiek savākts pārplūdes tvertnē. Noskrūvējiet un iztukšojiet pārplūdes tvertni. Vajadzības gadījumā noņemiet korpusa pārsegu.

1. Ar abām rokām noskrūvējiet pārplūdes tvertni.

Norādījumi

- Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai nepieļautu šķidruma iztecēšanu.
- Ja ir noņemts metāla tauku filtrs un tvertne un caur ventilatora režģi ierīcē iekļūst šķidrums, noņemiet ierīces apšuvumu.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni un, ja nepieciešams, korpusa pārsegu.
3. Pēc tīrīšanas pieskrūvējiet pārplūdes tvertni atpakaļ.
4. Piestipriniet korpusa pārsegu.

Pagriežamā poga

Pagriežamās pogas tīrīšanai vislabāk izmantot remdenu mazgāšanas šķīdumu. Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Netīriet pagriežamo pogu trauku mazgājamajā mašīnā vai ar mazgāšanas līdzekli. Pogu tā iespējams bojāt.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

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

Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bērnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

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

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

Svilpieni

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

Krakšķēšana

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

Spalgi svilpieni

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

Ventilatora trokšņi

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

Gatavošanas trauki

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmas?

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

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tīrīšana

Kā jātīra sildvirsmas?

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

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

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta saskaņā ar norādījumiem elektriskajā principshēmā. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav radies īssavienojums. Pārliedzieties, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar elektrisko principshēmu. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Simbola apgaismojums nedarbojas.	Vadības ierīce ir bojāta.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Rādījumi mirgo.	Vadības panelis ir mitrs vai to aizsedz kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators —	Elektroniskās sistēmas darbība ir traucēta.	Lai apstiprinātu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
Ventilators nedarbojas.	Motors vai vadības ierīce ir bojāta.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
	Filtra atpazīšanas sensors nedarbojas.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Ventilators nedarbojas. Simbols  nedeg.	Metāla tauku filtrs nav ievietots pareizi.	Ievietojiet metāla tauku filtru pareizi. → "Mazgāšana" 33. lappusē
F2	Elektroniskā sistēma pārkarša, un attiecīgais sildriņķis tika izslēgts.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektroniskā sistēma pārkarša, un visi sildriņķi tika izslēgti.	
F5 + gatavošanas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronikas sistēma var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Var turpināt gatavot.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, sildriņķis tika izslēgts.	Noņemiet katlu. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad kļūdas ziņojums nodzies, var turpināt gatavot.
F1 / F6	Sildriņķis ir pārkaršis, tāpēc tas tika izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
F8	Sildriņķis ilgu laiku darbojies bez pārtraukuma.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanas drošības funkcija. → "Ierīces automātiskā izslēgšanās" 28. lappusē
F10	Metāla tauku filtrs ir piesātināts.	Iztīriet metāla tauku filtru.
F11	Aktīvās ogles filtrs ir piesātināts.	Nomainiet aktīvās ogles filtru. → "Mazgāšana" 33. lappusē
F10 / F11	Piesātinājuma rādījums spīd, lai gan filtrs ir iztīrīts vai nomainīts.	Atiestatiet piesātinājuma rādījumu. → "Piesātinātības rādījumu atiestatīšana" 36. lappusē
E9000 E9010	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
U400	Sildvirsmā nav pareizi pieslēgta	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārliedzieties, vai tā ir pieslēgta saskaņā ar elektrisko principshēmu.
dE	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram vadības lauka simbolam. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Neievietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensorlauku, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.

- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

Klientu apkalpošanas dienests

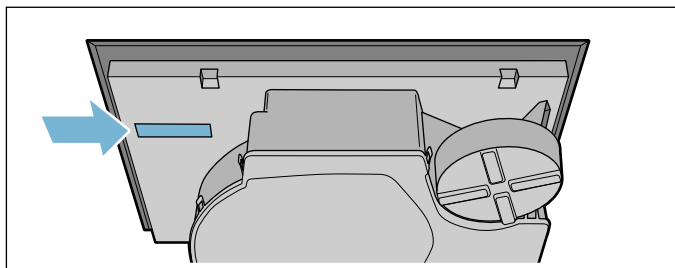
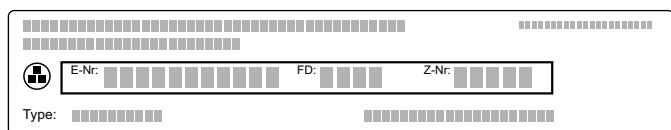
Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

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

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšpusē.



E numurs ir norādīts arī uz sildvirsmas stikla keramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru varat skatīt pamatiestatījumu sadaļā. Vairāk informācijas nodaļā → "Pamatiestatījumi".

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Pārbaudes ēdieni

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

Tabulā norādītie dati attiecas uz mūsu piederumu traukiem „Schulte-Ufer” (virtuves komplekts no 4 vienībām, kas paredzētas indukcijas plītij „Z9442X0”) ar tālāk minētajiem izmēriem.

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

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkaršēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana						
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)	Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana						
Lēcu sautējums*						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 450 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	1:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas						
Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desiņām.						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Bešamela mērces pagatavošana						
Piena temperatūra: 7 °C						
Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls						
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu.	Kastrolis, diametrs: 16 cm	2	apm. 6:00	Nē	-	-
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.		7	apm. 6:30	Nē	-	-
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Rīsu piena zupas gatavošana						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piena temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārties. Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piena temperatūra: 7 °C Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra sasniedz 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	2.	Nē
Rīsu vārīšana*						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.	Jā
Cūkas muguras daļas gabala gatavošana						
Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C						
Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku pagatavošana**						
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu fri kartupeļu vārīšana eļļā						
Daudzums: 2 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”)	Katls, diametrs: 22 cm	9	Kamēr eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001316722
981111
lv