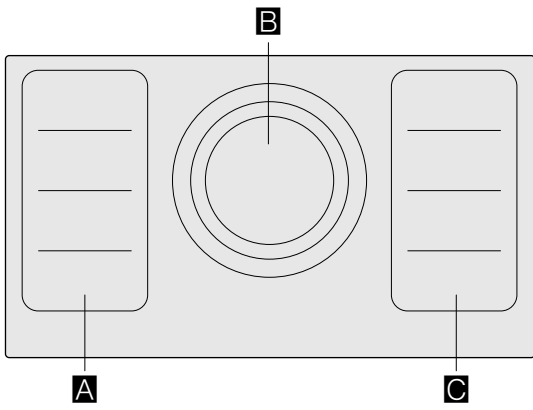


T59.S5...
Kaitlentė
Sildvirsmas

[It]	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	3
[lv]	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	41





		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Laikymo šiltai funkcija	19
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Ijungimas	19
	Galimos gedimų priežastys	6		Išjungimas	19
	Apžvalga	6		Kepimo jutikliui	20
	Aplinkos apsauga	7		Pranašumai kepat.	20
	Energijos taupymo patarimai	7		Kepimas naudojant kepimo jutiklį.	20
	Ekologiškas utilizavimas.	7		Temperatūros pakopos	21
	Indukcinis virimas	7		Lentelė	21
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	7		Nustatymas.	23
	Indai	7	Apsauga nuo vaikų	23	
	Susipažinkite su prietaisu	9		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	23
	Valdymo skydelis	9		Automatinė apsauga nuo vaikų	23
	Kaitvietės	10		Apsauga valant	24
	Liekamosios šilumos indikatorius.	10		Automatinis apsauginis išjungimas	24
	Plokštelė su sukamąja rankenėle	11		Pagrindiniai nustatymai	25
	Nuimkite sukamąjį mygtuką.	11		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus.	26
	Sukamojo mygtuko laikymas	11		Energijos sąnaudų rodmuo	27
	Naudojimas be sukamojo mygtuko	11		Maisto ruošimo indo bandymas	27
	Prietaiso valdymas	12		Home Connect	28
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	12		Įdiegimas	28
	Kaitvietės nustatymas.	12		Home Connect nuostatos.	29
	Maisto ruošimo rekomendacijos	12		Programinės įrangos naujinsys	31
	Lanksčiai naudojama zona	15		Nuoroda dėl duomenų apsaugos.	31
	Indų naudojimo patarimai.	15		Atitikties deklaracija	32
	Dvi atskiros kaitvietės.	15	Ryšys su gartraukiu	32	
	Atskira kaitvietė	15		Įdiegimas	33
	Perkėlimo („Move“) funkcija	16		Ryšio atstatymas	33
	Ijungimas	16		Gaubto valdymas per kaitlentę.	34
	Išjungimas	16		Gartraukio valdiklio nuostatos	34
	Laiko funkcijos	17		Valymas	35
	Ruošimo laiko programavimas.	17		Kaitlentė	35
	Virtuvinis laikmatis	17		Kaitlentės rėmas.	35
	Sekundmačio funkcija	18		Sukamasis mygtukas	35
	Funkcija „PowerBoost“	18		Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	36
	Ijungimas	18		Gedimas – ką daryti?	37
	Išjungimas	18		Klientų aptarnavimo tarnyba	38
	„ShortBoost“ funkcija	19		E ir FD numeriai	38
	Naudojimo rekomendacijos	19		Bandomieji patiekalai	39
	Ijungimas	19			
	Išjungimas	19			

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.neff-international.com ir interneto parduotuvėje: www.neff-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

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

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

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

⚠ Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitę aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

Nuimami valdymo elementai yra magnetiniai. Magnetai gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pompų, veikimui. Žmonės su elektroniniais implantais valdymo elementų neturėtų nešiotis prie kūno (pvz., marškinių ar kelnių kišenėse); iki širdies stimulatoriaus turi likti mažiausiai 10 cm atstumas.

⚠ Įspėjimas – Nelaimingų atsitikimų pavojus!

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti. Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Dėmės	Išbėgę maisto produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patikrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkos apsauga

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

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

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

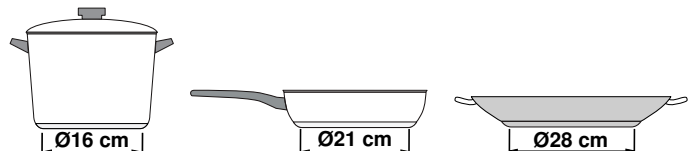
Indai

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

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

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

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

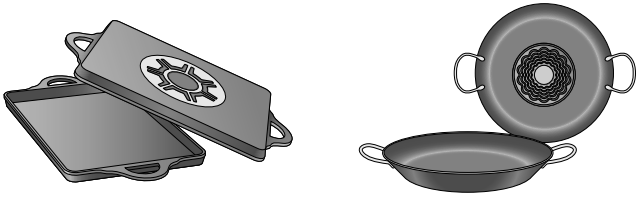


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".

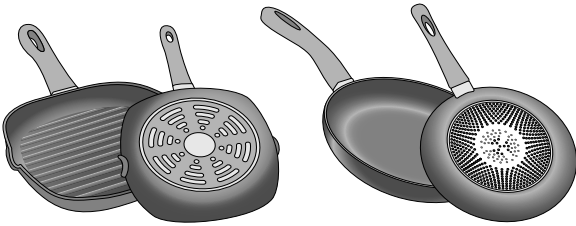


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



Netinkami indai

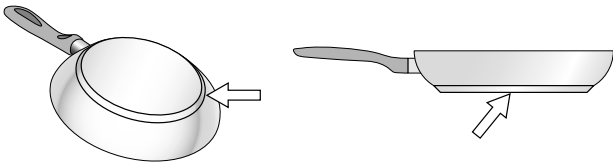
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

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

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



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

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

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

Puodo atpažinimas

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

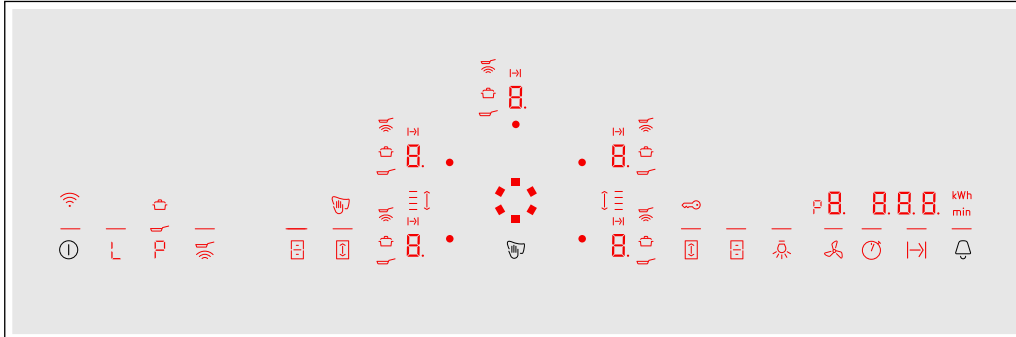
Automatinis atpažinimas, naudojant dviejų arba trijų kontūrų kaitvietes










Šios kaitvietės gali atpažinti skirtingo dydžio indus. Atsižvelgiant į medžiagą ir indo savybes, kaitvietė prisitaiko savaime, įjungdama vieno, dviejų arba trijų kontūrų kaitvietę, todėl perduodama tinkama, maistui paruošti reikiama galia.

Susipažinkite su prietaisu

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

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
	Pagrindinis jungiklis
	Laikymo šiltai funkcija
	„Powerboost“ (galios didinimo) ir „Shortboost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos
	Kepimo jutiklis
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	„Move“ (perkėlimo) funkcija
	Sekundmačio funkcija
	Ruošimo laiko nustatymas
	Trumpalaikis laikmatis ir apsauga nuo vaikų
	Garų rinktuvo valdiklis
	Garų rinktuvo apšvietimas

Rodmenys	
	Eksplotavimo būsena
	Kaitinimo lygiai
	Liekamoji šiluma
	„PowerBoost“ (galios didinimo) ir „ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos
	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	„Move“ (perkėlimo) funkcija
	Ruošimo laiko nustatymas
	Laikmačio funkcija
	Laiko rodmuo
	Apsauga nuo vaikų
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
	Energijos sąnaudos
	WLAN

Valdymo sritis

Kaitlentei įkaitus, pradeda šviesti tuo metu galimų naudoti valdymo sričių simboliai.

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Pradeda šviesti atitinkami valdymo sričių, kurias tuo metu galima naudoti, simboliai. Kaitviečių arba parinktų funkcijų rodmenys šviečia ryškiau.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

Kaitvietės		
☰/ ○	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
☉	Triguba kaitvietė	Kaitvietė įsijungia automatiškai, kai naudojamo maisto ruošimo indo dydis atitinka išorinę zoną (☉ arba ☉).
☰	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → "Lanksčiai naudojama zona".

Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus, skaitykite skirsinį → "Indukcinis virimas".

Liekamosios šilumos indikatorius

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

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

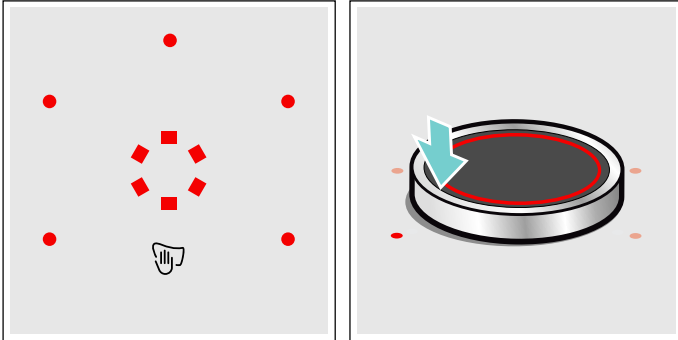
Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

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

Plokštelė su sukamąja rankenėle

Sukamoji rankenėlė yra nustatymo sritis, kurioje, naudodami sukamąjį mygtuką, galite parinkti kaitvietes ir kaitinimo lygius. Sukamosios rankenėlės srityje sukamasis mygtukas automatiškai pasislenka į centrą.

Sukamasis mygtukas yra magnetinis ir jis uždedamas ant sukamosios rankenėlės. Norėdami aktyvinti kaitvietę, palieskite sukamąjį mygtuką pageidaujamos kaitvietės aukštyje. Pasukę sukamąjį mygtuką, parinksite kaitinimo lygį.



Sukamąjį mygtuką ant sukamosios rankenėlės uždėkite taip, kad jis būtų sukamosios rankenėlės sritį ribojančių indikatorių centre.

Pastabos

- Net jei sukamasis mygtukas nėra visiškai centre, tai neturės jokios neigiamos įtakos sukamojo mygtuko atliekamoms funkcijoms.
- Sukamasis mygtukas visada turi būti švarus. Nešvarumai gali trikdyti jo veikimą.

Nuimkite sukamąjį mygtuką.

Nuėmus sukamąjį mygtuką, aktyvinama valdymo skydelio blokavimo, norint nuvalyti, funkcija.

Ruošiant maistą sukamąjį mygtuką galima nuimti. Valdymo skydelio blokavimo, norint nuvalyti, funkcija aktyvinama 35 sekundėms. Kaitlentė išsijungs, jei pasibaigus šiam laikui šio mygtuko nepadėsite į jo padėtį.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Jei per šias 35 sekundes sukamosios rankenėlės srityje uždedamas metalinis daiktas, gali būti, kad kaitlentės kais toliau. Todėl kaitlentę visada išjunkite pagrindiniu jungikliu.

Sukamojo mygtuko laikymas






Sukamojo mygtuko viduje yra stiprus magnetas. Sukamojo mygtuko nedėkite šalia magnetinių duomenų laikmenų, pvz., kredito kortelių ir kortelių su magnetinėmis juostomis. Jos gali sugesti.

Taip pat gali sutrikti televizorių ir ekranų veikimas.

Pastaba. Sukamasis mygtukas yra magnetinis. Prie apačios prilipusios metalinės dalelės gali subraižyti kaitlentės paviršių. Sukamąjį mygtuką visada kruopščiai nuvalykite.

Naudojimas be sukamojo mygtuko

Kaitlentę galima naudoti ir be sukamojo mygtuko.

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 5 sekundes kartu palieskite simbolius  ir  laikykite nuspaudę 4 sekundes. Pasigirsta signalas.
3. Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti pageidaujamos kaitvietės rodmuo.
4. Paskui simboliu  arba  nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį. Kaitvietė aktyvinta.

Pastabos


- Laikmačio funkcijos negalėsite aktyvinti be sukamojo mygtuko.
- Sukamąjį mygtuką vėl bet kada galima uždėti ant sukamosios rankenėlės.

Prietaiso valdymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas. Palieskite simbolį ①. Šviečia kaitvietėms priklausantys simboliai ir funkcijos, kurias tuo metu galima naudoti. Šalia kaitviečių šviečia . Sukamąjį mygtuką uždėkite ant nustatymo srities. Kaitlentė parengta naudoti.

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

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos maisto ruošimo zonos išjungtos kelias sekundes.
- Išjungus kaitlentę nuostatos dar išsaugomos 4 sekundes. Jeigu kaitlentę vėl įjungsitė per šį laiką, ji įsijungs su pirmiau buvusiais nuostatais.

Kaitvietės nustatymas

Sukamuoju mygtuku nustatykite norimą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis – mažiausias lygis.

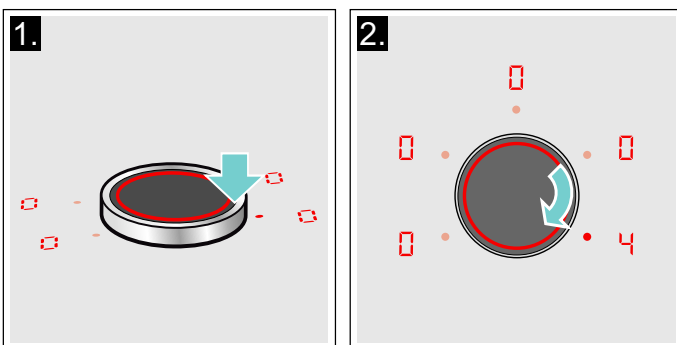
9 kaitinimo lygis – didžiausias lygis.

Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškeliu.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Parinkite kaitvietę. Tam palieskite pageidaujamos kaitvietės aukštyje esantį sukamąjį mygtuką.
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol indikatoriuje pasirodys norimas kaitinimo lygis.




Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir sukamuoju mygtuku pakeiskite kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir sukamąjį mygtuką sukite tol, kol pasirodys . Kaitvietė išsijungia ir šviečia liekamosios šilumos rodmuo.

Pastabos

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

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

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

Maisto ruošimo lentelė

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

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4. - 5.	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškiny	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Troškkinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6-10
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8-12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6-7	8-12
Didkepsnis (3 cm storio)	7-8	8-12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5-6	10-20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5-6	10-30
Kukuliai (3 cm storio)**	4.-5.	20-30
Mėsainis (2 cm storio)**	6-7	10-20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8-20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8-20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-15
Norvegiški omarai, krevetės	7-8	4-10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7-8	10-20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietiška	7-8	15-20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6-7	6-10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.-7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.-4.	3-6
Kiaušinienė	5-6	3-6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6-7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6-7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
*** Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

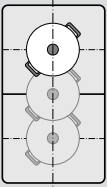
Lanksčiai naudojama zona

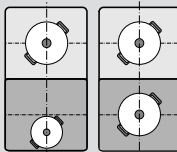
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

Indų naudojimo patarimai

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

Atskira kaitvietė	
	Skersmuo – lygus 13 cm arba mažesnis Uždėkite indą ant vienos iš keturių paveikslėlyje matomų padėčių.
	Skersmuo – daugiau nei 13 cm Uždėkite indą ant vienos iš trijų paveikslėlyje matomų padėčių.
	Jei maisto ruošimo indui reikia daugiau nei vienos kaitvietės, jį dėkite, pradėdami nuo viršutinio arba apatinio lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos krašto.

Dvi atskiros kaitvietės	
	Dvi priekines ir galines kaitvietes su dviem atskirais induktoriais galite naudoti atskirai vieną nuo kitos. Kiekvienai atskirai kaitvietei nustatykite pageidaujama kaitinimo pakopą. Ant vienos kaitvietės dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.



Ijungimas

Skaitykite skyrių → "Prietaiso valdymas".

Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

Dviejų kaitviečių sujungimas


1. Uždėkite indą. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti indikatorius . Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

Pastaba. Abiejose lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos indikatoriuose pasirodo kaitinimo lygis.

Kaitinimo lygio keitimas


Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir sukamuoju mygtuku nustatykite kaitinimo lygį.

Naujo maisto ruošimo indo pridėjimas

Uždėkite kitą indą, parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir paskui du kartus palieskite simbolį . Naujas maisto ruošimo indas atpažįstamas ir lieka įjungtas prieš tai parinktas kaitinimo lygis.

Pastaba. Jei ant naudojamos kaitvietės padėtas indas perstumiamas arba pakeliamas, kaitlentė įjungia automatinę paiešką, o anksčiau parinkto kaitinimo lygio nuostatas išlieka.

Abiejų kaitviečių atskyrimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojama kaitinimo zona ir palieskite simbolį .

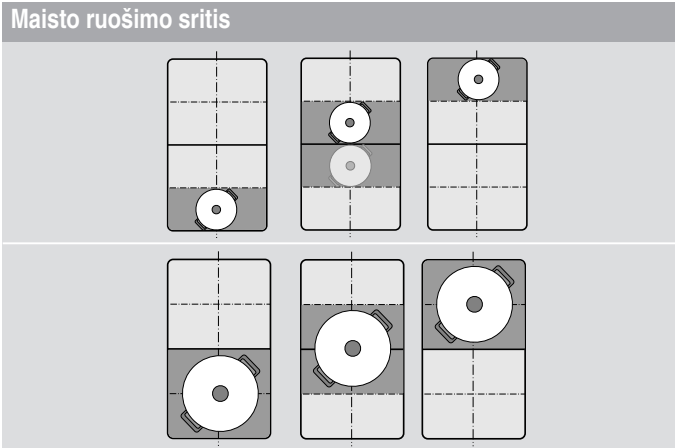
Lanksčiai naudojama kaitinimo zona išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Pastaba. Jei kaitlentė išjungžiama ir vėliau vėl įjungžiama, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungžiama dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.

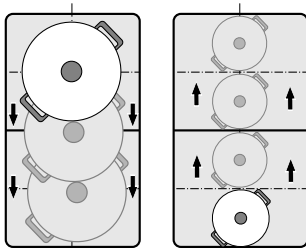
Perkėlimo („Move“) funkcija

Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

Naudokite tik vieną indą. Maisto ruošimo srities dydis priklauso nuo naudojamo indo ir tinkamos jo padėties ant kaitvietės.



Ruošiant maistą galima indą perstumti ant kitos maisto ruošimo srities, kuriai nustatytas kitas kaitinimo lygis.



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = 9 kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;

galinė sritis = 1 kaitinimo lygis.

Iš anksto nustatytus kaitinimo lygius galima keisti atskirai. Kaip keisti, aprašyta → "Pagrindiniai nustatymai" skyriuje.

Pastabos

- Funkcija išaktyvinama, jei atpažįstama, kad ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo srities uždėtas daugiau nei vienas indas.
- Jei maisto ruošimo indas perstumiamas lanksčiai naudojamos zonos srityje arba jis pakeliamas, kaitlentė pradeda automatinę paiešką ir nustatomas srities, kurioje atpažįstamas puodas, kaitinimo lygis.
- Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indo dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

Ijungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojama kaitinimo zona.
2. Palieskite simbolį . Šalia simbolio pradeda šviesti rodmuo. Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinama kaip atskira kaitvietė. Srities, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, kaitinimo lygis šviečia priekinės kaitvietės indikatoriuje. Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo lygio keitimas

Atskirų maisto ruošimo sričių kaitinimo lygius galima keisti ir ruošiant maistą. Uždėkite indą ant maisto ruošimo srities ir sukamuoju mygtuku pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastabos

- Bus pakeistas tik tos srities kaitinimo lygis, ant kurios uždėtas indas.
- Išaktyvinus funkciją, trims maisto ruošimo sritims iš naujo nustatomos anksčiau nustatytos reikšmės.

Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgessta šalia simbolio švietęs rodmuo.

Funkcija buvo išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš maisto ruošimo sričių nustatoma , per keletą sekundžių funkcija išaktyvinama.

Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Šviečia kaitvietės indikatorius . Laikmačio indikatoriuje šviečia .



3. Norimą ruošimo laiką parinkite sukamuoju mygtuku.



Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

Pastabos


- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei lanksčiai naudojama kaitinimo zona įjungiama kaip atskira kaitvietė, nustatytas laikas taikomas visai kaitinimo zonai.
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Move“ (perkėlimo) funkcija, trims kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

Kepimo jutiklis




Jei vienai iš kaitviečių užprogramuojamas ruošimo laikas ir aktyvinamas kepimo jutiklis, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus parinktą temperatūros pakopą.

Laiko keitimas arba ištrynimasis


Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

Ruošimo laiką keiskite sukamuoju mygtuku arba nustatymo srityje, arba paspauskite , jei ruošimo laiką norite ištrinti.

Pasibaigus laikui

Kaitvietės išsijungia. Pasigirsta signalas, kaitvietė rodo , o laikmačio indikatoriuje vienai minutei pasirodo . Mirksi kaitvietės rodmuo . Palieskite bet kurį simbolį. Rodmenys užgęsta ir nutyla signalas.

Pastabos





- Jei ruošimo laikas buvo užprogramuotas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo ruošimo laikas, kuris baigsis anksčiausiai. Šviečia kaitvietės indikatorius .
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo kaitvietė laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę. 10 sekundžių pasirodo likęs ruošimo laikas.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.



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

Funkcijos nustatymas



1. Palieskite simbolį , laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir rodmuo .
2. Norimą laiką parinkite sukamuoju mygtuku.
3. Norėdami patvirtinti parinktą laiką, vėl palieskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį  ir sukamuoju mygtuku laiką pakeiskite arba nustatykite ties .

Pasibaigus laikui



Vieną minutę girdimas signalas. Laikmačio indikatoriuje mirksi simbolis . Dar kartą palieskite simbolį . Indikatoriai užgęsta ir signalas nutyla.

Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.



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

Ijungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo —.

Pradedamas skaičiuoti laikas.


Išjungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir vėliau užgęsta.

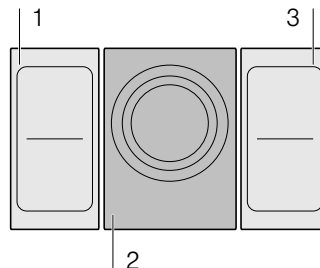
Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Norint išaktyvinti sekundmatį, turi būti parinkta ši funkcija.

Funkcija „PowerBoost“

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

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).







Pastaba. Lanksčiai naudojamose srityje taip pat galima aktyvinti galios didinimo funkciją, jei kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Šviečia indikatoriai  ir . Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmenys  ir  užgęsta. Kaitvietės indikatoriuje šviečia kaitinimo lygis . Funkcija išaktyvinta.

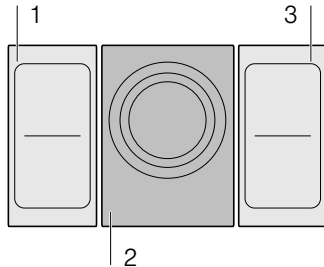
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„ShortBoost“ funkcija

Ijungus „ShortBoost“ funkciją maisto ruošimo indas įkais greičiau, nei įjungus įprastą kaitinimo lygį **9**.

Išaktyvinę funkciją parinkite maistui tinkantį kaitinimo lygį.

Šią funkciją vienai kaitvietai galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlių).




Pastaba. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai galima aktyvinti ir „Shortboost“ funkciją, kai ši kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

Naudojimo rekomendacijos


- Visada naudokite maisto ruošimo indą, kuris prieš tai nebuvo įkaitintas.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Nenaudokite indų plonu dugnu.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančio maisto ruošimo indo, aliejaus, sviesto ar taukų.
- Maisto ruošimo indo neuždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą dėkite ant kaitvietės vidurio. Įsitikinkite, kad indo dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį.
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Du kartus palieskite simbolį **P**. Šviečia indikatoriai **P** ir .

Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
 2. Palieskite simbolį **P**. Rodmenys **P** ir  užgęsta. Kaitvietės indikatoriuje šviečia kaitinimo lygis **9**.
- Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „ShortBoost“ (trumpalaikio galios padidinimo) funkcija gali būti išaktyvinta automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

Laikymo šiltai funkcija

Ši funkcija tinka šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

Ijungimas

1. Parinkite pageidaujama kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį **L**. Indikatoriuje šviečia **L**. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **L**. Indikatorius **L** užgęsta. Kaitvietė išsijungia ir pradeda šviesti liekamosios šilumos indikatorius. Funkcija išaktyvinta.

Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

Pranašumai kepant

- Kaitvietė kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą. Taip taupoma elektros energija ir neperkaista aliejus arba riebalai.
- Kepimo funkcija praneša, kai tuščia keptuvė įkaista iki aliejui pilti optimalios temperatūros, o paskui – kada galima dėti maistą.

Pastabos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio. Kitaip funkcija nebus tinkamai aktyvinta. Galima naudoti apsaugą nuo tykstančių riebalų, kad neaptaškytų.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, itin gryną alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, kepimo jutiklis bus aktyvintas netinkamai.

Kepimas naudojant kepimo jutiklį

Optimaliai kepimo jutikliams pritaikytų keptuvių galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį:

- Z9451X0 15 cm skersmens keptuvė.
- Z9452X0 19 cm skersmens keptuvė.
- Z9453X0 21 cm skersmens keptuvė.
- Z9455X0 28 cm skersmens keptuvė.
Rekomenduojama tik trijų kontūrų kaitvietei.

Keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepant reikės tik nedidelio kiekio aliejaus.

Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai.
- Įsitikinkite, kad keptuvės dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės centro.
- Ruošiant ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos gali būti, kad esant kitokiam keptuvės dydžiui ar netinkamai uždėjus keptuvę kepimo jutiklis nebus aktyvintas. Skaitykite skyrių → "*Lanksčiai naudojama zona*".
- Kitos keptuvės gali perkaisti. Gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite nustatyti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus ją pakeiskite.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	Tinka
1 labai žema	Padažų ruošimas ir konservavimas, daržovių patroškinimas ir patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.
2 žema	Patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.
3 vidutinė – žema	Žuvies ir didelių patiekalų kepimas, pvz., kukulių ir dešrelių.
4 vidutinė – aukšta	Didkepsnių – vidutiniškai iškeptų arba perkeptų, šaldytų, apvoliotų džiūvėsiuose – ir nedidelių patiekalų kepimas, pvz., pjausnių, ragu ir daržovių.
5 aukšta	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., didkepsniai su krauju, bulviniai blynai ir keptos bulvės.

Lentelė

Lentelėje nurodyta, kokia temperatūros pakopa labiausiai tinka maistui ruošti. Kepimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, dydžio ir kokybės.

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Mėsa		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	4	6 - 10
Filė	4	6 - 10
Karbonadai*	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	4	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas arba perkeptas (3 cm storio)	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	3	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	3	8 - 20
Mėsainis, kukuliai, įdarytos žuvies frikadelės	3	6 - 30
Ragu, kepsneliai	4	7 - 12
Malta mėsa	4	6 - 10
Lašiniai	2	5 - 8
Žuvis		
Žuvis, kepta, visa, pvz., upėtakis	3	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	3 - 4	10 - 20
Krevetės, krabai	4	4 - 8
Patiekalai iš kiaušinių		
Lietiniai blynai**	5	1,5 - 2,5
Omletas**	2	3 - 6
Kiaušiniene	2 - 4	2 - 6
Plakta kiaušiniene	2	4 - 9
Smulkiai supjaustomas omletas	3	10 - 15
Prancūziški skrebučiai**	3	4 - 8

* Daug kartų apverskite.

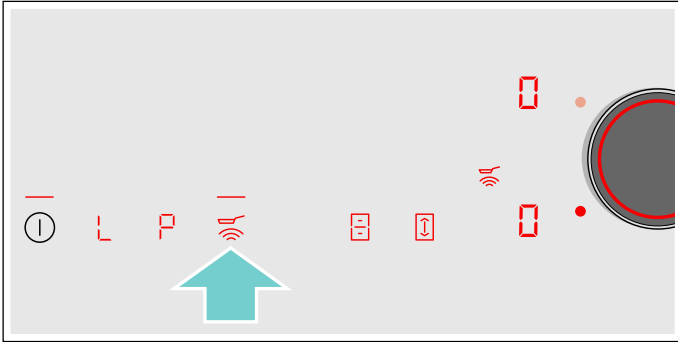
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Bulvės		
Keptos bulvės (iš bulvių su lupenomis)	5	6 - 12
Gruzdintos bulvytės (iš žalių bulvių)	4	15 - 25
Bulvių sklindžiai**	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai	2	50 - 55
Glazūruotos bulvės	3	15 - 20
Daržovės		
Česnakai, svogūnai	1 - 2	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	3	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	3	4 - 15
Aliejuje troškintos daržovės, pvz., cukinijos, žaliosios paprikos	1	10 - 20
Grybai	4	10 - 15
Glazūruotos daržovės	3	6 - 10
Traškūs svogūnai	3	5 - 10
Užšaldyti produktai		
Pjausnys	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“**	4	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai	4	10 - 15
Kebabai „Gyros“, kebabai	4	10 - 15
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	3	10 - 20
Žuvies piršteliai	4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės	5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena	3	6 - 10
Suktinukai	4	10 - 30
Kamamberas / sūris	3	10 - 15
Padažai		
Pomidorų padažas su daržovėmis	1	25 - 35
Bešamelio padažas	1	10 - 20
Sūrio padažas, pvz., gorgonzolos sūrio padažas	1	10 - 20
Sutirštinti padažai, pvz., pomidorų padažas, Bolonijos padažas	1	25 - 35
Saldūs padažai, pvz., apelsinų sulčių	1	15 - 25
Kiti patiekalai		
Kamamberas / sūris	3	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	1	5 - 10
Skrebučiai (Croûtons)	3	6 - 10
Migdolai / graikiniai riešutai / kedro riešutai	4	3 - 15
* Daug kartų apverskite.		
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		

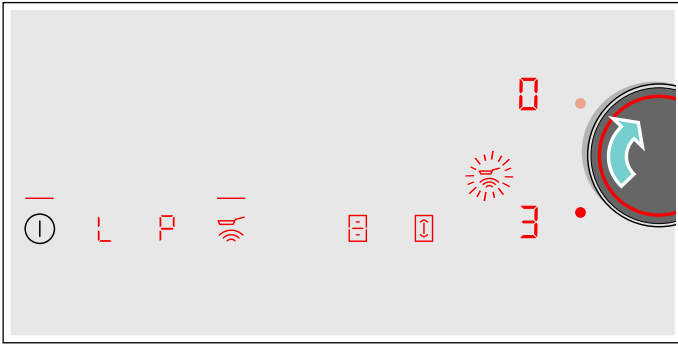
Nustatymas

Lentelėje parinkite tinkamą temperatūros pakopą. Pastatykite tuščią keptuvę ant kaitvietės.


1. Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Kaitviečių indikatoriuje šviečia .



2. Per kitas 5 sekundes sukamuoju mygtuku parinkite norimą temperatūros pakopą.




Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas, o temperatūros simbolis šviečia toliau.

3. Kai bus pasiekta kepimo temperatūra, pirmiausia į keptuvę įpilkite aliejaus, o vėliau įdėkite patiekalą.

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

Kepimo jutiklio išjungimas



Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Funkcija išaktyvinta.

Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

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

Išaktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Blokuotė išjungta.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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


Įjungimas ir išjungimas


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



Apsauga valant

Jei valydami perbrauksite per valdymo skydelį, kai kaitlentė įjungta, galite pakeisti nuostatas. Kad taip nenuotiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Aktyvinimas: nuimkite sukamąjį mygtuką. Įsižiebia rodmuo . Valdymo skydelis užblokuojamas 35 sekundėms. Valdymo skydelio paviršių valyti galima, nesikeičiant nuostatoms.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Jei norite funkciją išjungti anksčiau, vėl uždėkite sukamąjį mygtuką ir jį sukite, kol užges rodmuo .

Pastabos

- Trumpalaikis laikmatis rodo nuo blokuotės aktyvinimo prabėgusį laiką. Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greitai išsijungs.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.



Automatinis apsauginis išjungimas

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

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

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



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

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Juos galite pritaikyti pagal savo įpročius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų 0 Nustatoma ranka*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Garso signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalas yra išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Rodyti energijos sąnaudas. 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas 1 10 sekundžių. 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.*
c 7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės bendros galios ribojimas 0 Išjungta.* 1 1000 W – mažiausias galingumas. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 arba 9 . Kaitlentės didžiausias galingumas.
c 9	Kaitvietės parinkties laikas 0 Neribotai: paskiausiai įjungta kaitvietė lieka parinkta.* 1 Ribotai: kaitvietė lieka parinkta tik kelias sekundes.
c 11	Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų kaitinimo lygių keitimas _9 Priekinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -5 Vidurinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -L Galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis.
c 12	Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka


* Gamykliniai nuostatai





Rodmuo	Funkcija
	Gamyklinių nuostatų atkūrimas
	Individualūs nuostatai.*
	Atkurti gamyklinius nuostatus.




* Gamykliniai nuostatai

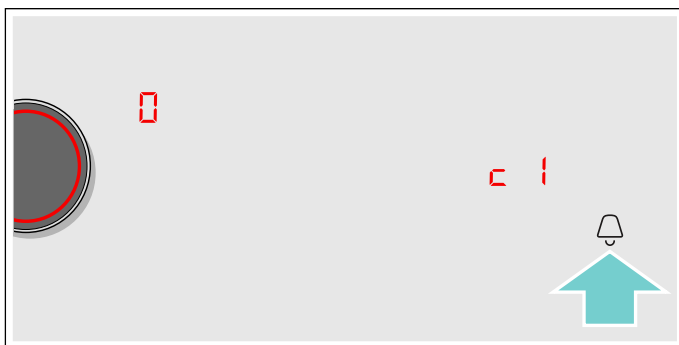
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 3 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Pasukite sukamąjį mygtuką, kad galėtumėte peržiūrėti kiekvieną rodmenį.


Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	
Pagaminimo numeris	
Pagaminimo numeris 1	
Pagaminimo numeris 2	

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitė pagrindinius nuostatus. Indikatoriuose kaip pradinis nuostatas įsižiebia  ir .



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui norimą nuostatą parinkite sukamuoju mygtuku.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 3 sekundes. Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kWh.

Paveikslėlyje pateiktame pavyzdyje nurodyta, kad suvartota **1.08 kWh**.



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

Maisto ruošimo indo bandymas

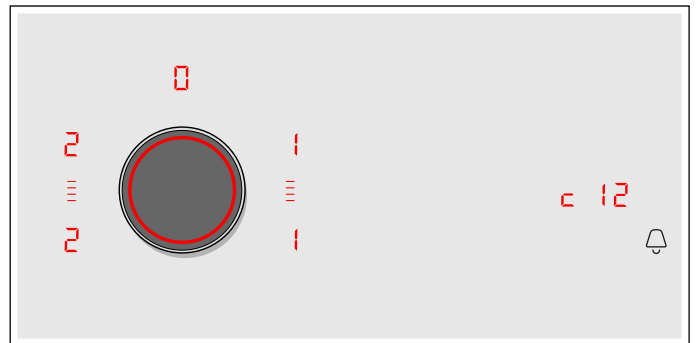
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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




1. Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **1 2**.
3. Pasukite sukamąjį mygtuką. Kaitviečių indikatoriuose mirksi **—**.

Funkcija aktyvinta.

Kaitviečių indikatoriuose po 10 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo duomenys.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
	Maisto ruošimo indas netinka kaitvietei, todėl ji nekaista.*
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.
* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėję ant mažesnės kaitvietės.	

Norėdami vėl aktyvinti funkciją, pasukite sukamąjį mygtuką.

Pastabos

- Lanksčiai naudojama kaitinimo zona yra kaip viena kaitvietė; naudokite tik vieną maisto ruošimo indą.
- Jei naudojama kaitvietė yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinasi, kais tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje
→ "Pagrindiniai nustatymai".
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas" ir → "Lanksčiai naudojama zona".

Home Connect

Pastaba. NEFF Home Connect numatyta įvesti 2018 m. pabaigoje.

Šis prietaisas palaiko WLAN, nuostatas galima pasiūsti į prietaisą iš mobiliojo galinio prietaiso.

Jei prietaisas nesujungiamas su namų tinklu, jis veikia kaip prie tinklo neprijungta kaitlentė. Kaitlentę visada galima valdyti valdymo paviršiuje.

Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo Home Connect paslaugų prieinamumo Jūsų šalyje. Home Connect paslaugos prieinamos ne visose šalyse. Daugiau informacijos apie tai rasite adresu www.home-connect.com.

Pastabos

- Kaitlentė nėra pritaikyta būti naudojama be priežiūros – gaminimo procesas turi būti stebimas.
- Atkreipkite dėmesį į šioje instrukcijoje pateiktas saugos nuorodas ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle. Taip pat atkreipkite dėmesį į Home Connect programėlėje pateiktas nuorodas. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 5 psl.*
- Home Connect programėle Jūs galite siūsi nuostatas į savo prietaisą ir prietaise jas turite patvirtinti. Valdyti prietaiso nebūnant namuose negalima.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiama pirmenybė. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.

Įdiegimas

Kad galėtumėte nustatyti naudodamiesi Home Connect, Jūsų mobiliajame galiniame prietaise turi būti įdiegta ir veikti Home Connect programėlė.



Norėdami ką nors nustatyti, elkitės, kaip nurodo programėlė.

Norint nustatyti parametrus programėlė turi būti įjungta.




Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

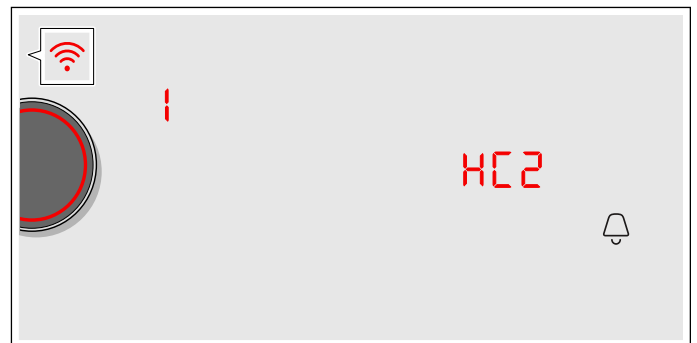
Jums reikalingas maršrutizatorius su WPS funkcija.


Jūs turite turėti prieigą prie savo maršrutizatoriaus. Jei neturite, atlikite veiksmus, nurodytus punkte „Prisijungimas prie namų tinklo rankiniu būdu“.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Toliau vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC 1**.






- Kaitviečių rodmenyje šviečia .
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1**. Kaitviečių rodmenyje mirksi **1** ir simbolis .
 5. Per 2 minutes paspauskite maršrutizatoriaus WPS mygtuką. Kaitlentė susieta su namų tinklu, jeigu kaitviečių rodmenyje simbolis  nebe mirksi, o šviečia. **Pastaba.** Jeigu ryšio užmezgti nepavyksta, pasirodo vertė **2** „sujungti rankiniu būdu“. Užregistruokite prietaisą namų tinklu rankiniu būdu arba dar kartą paleiskite automatinį ryšio užmezgimą. Prietaisas bando automatiškai užmezgti ryšį su programėle, pasirodo nuostata **HC 2**. Nustatymo srityje mirksi vertė **1**.




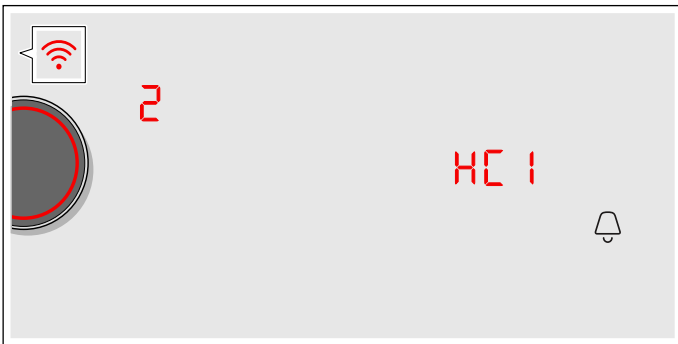
6. Vadovaukitės mobiliajame galiniame prietaise rodomomis programėlės instrukcijomis, kaip automatiškai užsiregistruoti tinklu. Registravimosi procedūra baigta, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė .

Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

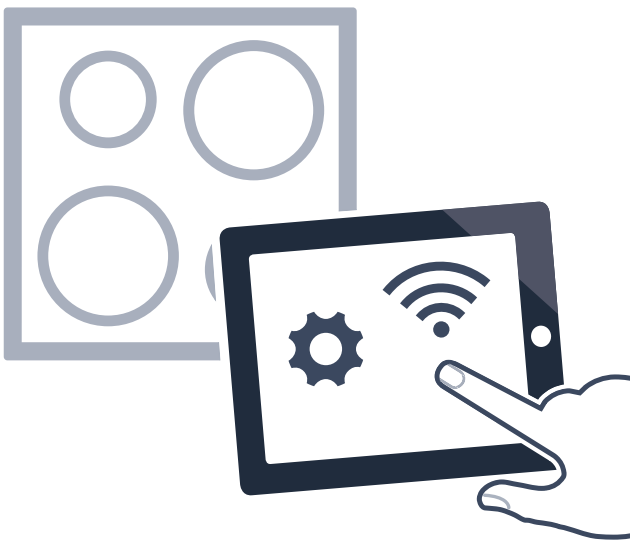
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes.
Rodoma informacija apie produktą.
3. Toliau vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC 1**.
Kaitviečių rodmenyje šviečia .




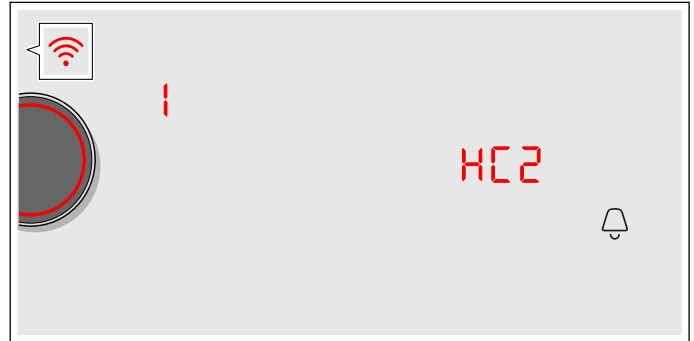
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **2**.
Kaitviečių rodmenyje mirksi **2** ir simbolis .




5. Kaitlentės tinkle su SSID „HomeConnect“ mobilųjį galinį prietaisą užregistruokite raktu „HomeConnect“.



Kaitlentė susieta su namų tinklu, jeigu kaitviečių rodmenyje simbolis  nebe mirksi, bet šviečia. Prietaisas bando automatiškai užmegzti ryšį su programėle, rodoma nuostata **HC 2**. Nustatymo srityje mirksi vertė **1**.



6. Mobiliajame galiniame prietaise paleiskite programėlę ir vadovaukitės instrukcijomis, kaip užsiregistruoti tinkle rankiniu būdu. Registravimosi procedūra baigta, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė .

Home Connect nuostatos

Jūs galite bet kada priderinti Home Connect pagal savo poreikius.

Norėdami pasižiūrėti tinklo prietaiso informaciją, savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose nueikite prie Home Connect nuostatų.

Rodmuo	Funkcija
HC 1	Registracija namų tinkle (WLAN)
0	Nesujungta / atjungti nuo tinklo.
1	Prijungti automatiškai.
2	Prijungti rankiniu būdu.
3	Ryšys užmegztas.
HC 2	Ryšys su programėle
0	Ryšio nėra.
1	Užmegzti ryšį.
HC 3	Ryšys su WLAN
0	Radio modulis išjungtas.
1	Radio modulis įjungtas.
HC 4	Nuostatos programėle
0	Išjungta.
1	Įjungta.*
HC 5	Programinės įrangos naujinys
1	Naujinys yra ir parengtas instaliuoti.
2	Paleisti instaliavimą.
* Pagrindinė nuostata	

Rodmuo	Funkcija
HC6	Nuotolinė klientų aptarnavimo tarnybos prieiga
0	Neleista.
1	Leista.
HC7	WLAN signalo stipris
0	Neprijungta prie namų tinklo (WLAN).
1	Signalo stipris 1 (blogas)
2	Signalo stipris 2 (vidutinis)
3	Signalo stipris 3 (geras)
HC8	Ryšys su Home Connect serveriu
0	Ryšio nėra.
1	Ryšys užmegztas.
* Pagrindinė nuostata	

Pastabos



- Nuostata **HC2** rodoma tik tada, jeigu prietaisas yra užmezgęs ryšį su namų tinklu.
- Nuostata **HC3** rodoma tik tada, jeigu prietaisas yra buvęs užmezgęs ryšį su tinklu.
- Nuostata **HC5** rodoma tik tada, jeigu yra naujinys.
- Nuostata **HC6** rodoma tik tada, kai klientų aptarnavimo tarnyba bando prisijungti prie prietaiso. Davę leidimą prieigai Jūs jį galite bet kada atšaukti.
- Nuostatos **HC7** ir **HC8** rodomos tik tada, jeigu yra ryšys su WLAN.

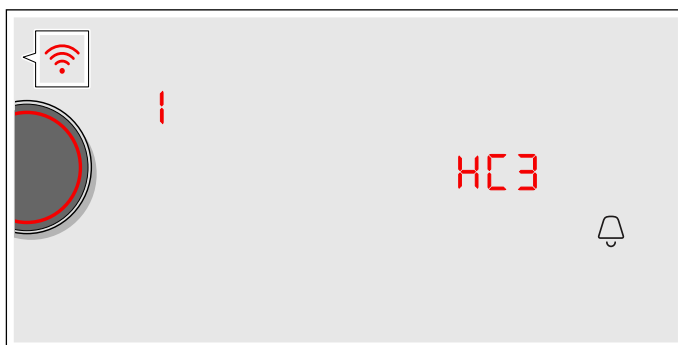
WLAN išaktyvinimas


Kai aktyvintas WLAN, Jūs galite naudotis Home Connect funkcijomis.

Pastaba.

Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC3**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **1**.






4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **0**. WLAN išaktyvintas ir simbolis  valdymo paviršiuje užgęsta.

Atsijungti nuo tinklo



Jūs galite bet kada atjungti savo kaitlentę nuo tinklo.

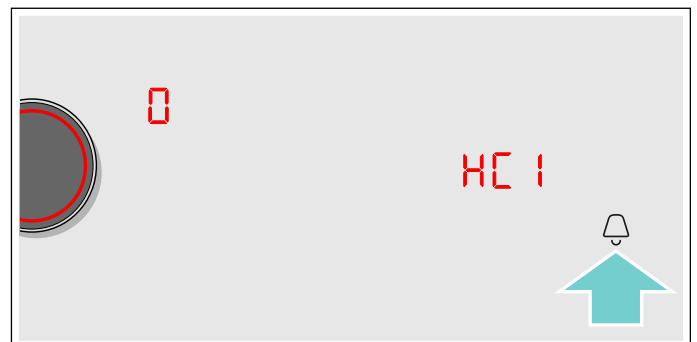
Pastaba.

Kai Jūsų kaitlentė atjungta nuo tinklo, valdyti per Home Connect negalima.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC1**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **3**.
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **0**. Prietaisas atjungtas nuo namų tinklo ir simbolis  valdymo paviršiuje užgęsta.

Prijungti tinklą

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC1**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **0**.




4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1** „Prijungti automatiškai“ arba vertę **2** „Prijungti rankiniu būdu“.
5. Vadovaukitės nurodymais skirsnyje „Automatinis užsiregistravimas namų tinkle“ ar „Užsiregistravimas namų tinkle rankiniu būdu“.



Užmegzti ryšį su programėle

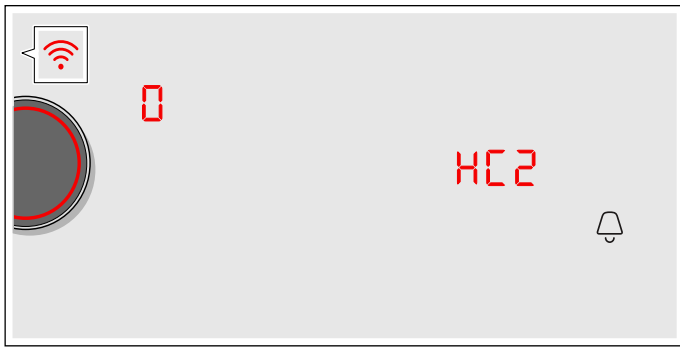
Jeigu Jūsų mobiliajame galiniame prietaise yra įdiegta Home Connect programėlė, Jūs galite sujungti šį su savo kaitlente.

Pastabos

- Prietaisas turi būti prijungtas prie tinklo.
- Programėlė turi būti atverta ir sukonfigūruota.
- Kai užmegztas tiesioginis ryšys su gartraukiu, pirmiausia atjunkite kaitlentę nuo namų tinklo, o tada paleiskite ryšio užmezgimą iš naujo.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.

3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC2**.
Kaitviečių rodmenyje šviečia .






4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1**.
5. Užbaikite ryšio užmezgimo procedūrą, vadovaudamiesi programėlės nurodymais.

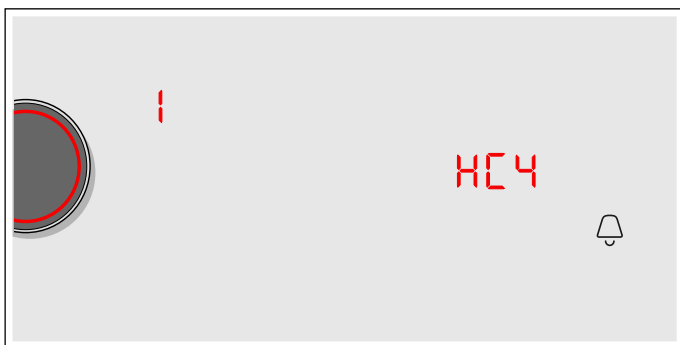
Nuostatos programėle

Su Home Connect programėle Jūs galite patogiai prieiti prie pagrindinių savo kaitlentės nuostatų ir nusiųsti kaitlentei kaitviečių nuostatas.

Pastabos

- Kad būtų galima keisti pagrindines nuostatas, kaitlentė turi būti išjungta.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiama pirmenybė. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.
- Tiekimo būsenoje nuostatų siuntimas yra aktyvintas.
- Jeigu nuostatų siuntimas išaktyvintas, Home Connect programėlėje rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.

1. Ijunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes.
Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC4**.
4. Norėdami aktyvinti siuntimą, nuostatų srityje sukamuoju mygtuku pasirinkite vertę **1**, norėdami išaktyvinti siuntimą, pasirinkite vertę .



Virimo nuostatų patvirtinimas

Kai tik virimo nuostatos perduodamos kaitvietei, kaitviečių rodmuo ima mirksėti. Norėdami patvirtinti nuostatas, norimos kaitvietės srityje palieskite sukamąjį mygtuką. Jei nuostatas norite atmesti, palieskite bet kurį kitą savo kaitlentės mygtuką.

Programinės įrangos naujinys

Programinės įrangos naujinio funkcija atnaujinama Jūsų kaitlentės programinė įranga (pvz., ji optimizuojama, pataisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai). Tai galioja su sąlyga, kad esate registruotas „Home Connect“ naudotojas, savo mobiliajame galiniame prietaise esate įdiegę programėlę ir esate prisijungę prie „Home Connect“ serverio.

Kai tik atsiras programinės įrangos atnaujinimas, Jūs būsite apie tai informuotas „Home Connect“ programėlėje ir per ją galėsite atnaujinti programinę įrangą.

Sėkmingai atsisiuntę, galėsite įdiegti naujinius kaitlentėje (pagrindines nuostatas, nuostatą **HC5**) arba per „Home Connect“ programėlę, kai prisijungsite prie savo vietos tinklo.

Apie sėkmingą įdiegimą Jūs būsite informuoti per „Home Connect“ programėlę.

Pastabos

- Kol vyksta parsisiuntimas, Jūs galite toliau naudotis savo kaitlente.
- Priklausomai nuo asmeninių programėlės nuostatų, programinės įrangos naujiniai gali būti atsiunčiami ir automatiškai.
- Su sauga susijusių naujinių atveju yra rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

Nuoroda dėl duomenų apsaugos

Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu WLAN kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliąją prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų namų prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklines nuostatas būseną.

Per šią pradinę registraciją parengiama naudotis Home Connect funkcijomis. Ją reikia atlikti tik pirmą kartą norint jomis naudotis.

Pastaba.

Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

Atitikties deklaracija

„Constructa-Neff Vertriebs GmbH“ patvirtina, kad prietaisas su šiuo funkcionalumu atitinka esminius reikalavimus ir kitas susijusias Direktyvos 2014/53/ES nuostatas.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.neff-international.com Jūsų prietaiso gaminio puslapyje prie papildomų dokumentų.



Ryšys su gartraukiu

Šį prietaisą galite sujungti su tinkamu gartraukiu ir taip valdyti gaubto funkcijas per savo kaitlentę.

Prietaisus susieti galima įvairiais būdais:

„Home Connect“

Jei abu prietaisai palaiko „Home Connect“, juos galima susieti naudojant „Home Connect“ programėlę.

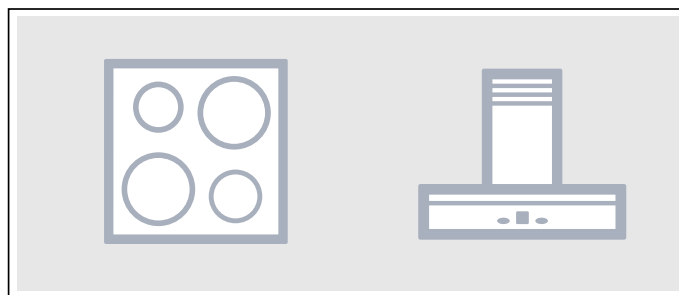
Abu prietaisus galima valdyti per programėlę arba valdymo skydelį.

Apie tai skaitykite kartu pridėtoje „Home Connect“ dokumentacijoje ir „Home Connect“ skyriuje. → *„Home Connect“ 28 psl.*



Tiesioginis prietaisų sujungimas

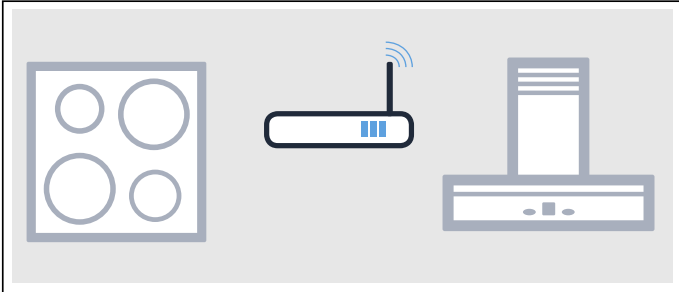
Jeigu prietaisas tiesiogiai sujungiamas su gartraukiu, jį galima valdyti per kaitlentę. Abu prietaisai negali prisijungti prie namų tinklo ar programėlės. Abu prietaisus galima valdyti valdymo skydeliu.



Prietaisų susiejimas per namų tinklą

Šį sujungimo būdą naudokite tuo atveju, jei prie „Home Connect“ programėlės neprisijungęs nei vienas prietaisas arba prisijungęs tik vienas iš jų.

Jeigu prietaisai tarpusavyje sujungiami per namų tinklą, kaitlentei galima naudoti ir gartraukio valdiklį, ir „Home Connect“.



Pastabos

- Atkreipkite dėmesį į instrukcijoje pateiktas gartraukio naudojimo saugos nuorodas ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi net tada, kai valdote prietaisą gartraukio valdymu iš kaitlentės. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 5 psl.*
- Pačiame gartraukyje atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti gartraukio iš kaitlentės negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W.




Įdiegimas

Kad būtų galima įdiegti ryšį tarp kaitlentės ir gartraukio, abu prietaisai turi būti įjungti.

Atkreipkite dėmesį į savo gartraukio naudojimo instrukcijos skyrių „Kaitlentės prijungimas“.

Tiesioginis sujungimas

Jeigu Jūs savo kaitlentę su gartraukiu susiesite tiesiogiai, užmezgti ryšio su namų tinklu nebegalima ir „Home Connect“ naudoti nebegalėsite.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **c 15**. Kaitviečių rodmenyje šviečia .
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **1**.
5. Per 2 minutes gartraukyje paleiskite ryšio užmezgimą.





Kaitlentė yra susieta su gartraukiu, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė **3**. Kaitlentės valdymo paviršiuje rodomi su kaitlente susieto gartraukio valdymo simboliai.

Sujungimas per namų tinklą

Jums reikalingas maršrutizatorius su WPS funkcija.

Jūs turite turėti prieigą prie savo maršrutizatoriaus. Jeigu taip nebūtų, darykite, kaip nurodyta skirsnyje „Tiesioginis sujungimas“.




Pirmiausia įsitikinkite, kad gartraukis sujungtas su programėle arba namų tinklu.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **c 15**. Kaitvietės rodmenyje dega  (nesujungta) arba  (sujungta su namų tinklu).
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1**. Kaitviečių rodmenyje mirksi **1**.
5. Jei prietaisas vis dar nebuvo sujungtas su namų tinklu, maršrutizatoriuje per 2 minutes paspauskite WPS mygtuką. Kaitlentė sujungiama su namų tinklu, kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė **2**. Ryšio užmezgimas su gartraukiu pradamas automatiškai ir trunka 2 minutes. Jei prietaisas jau yra sujungtas su namų tinklu, pereikite prie kito žingsnio.
6. Paleiskite ryšio užmezgimą gartraukyje. Ryšio užmezgimo procedūra baigta, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė **3**. Kaitlentės valdymo paviršiuje rodomi su kaitlente susieto gartraukio valdymo simboliai.

Pastaba. Ryšį galima užmezgti tik tada, jeigu abu prietaisai yra sujungti su namų tinklu ir veikia ryšio užmezgimo režimu. Jeigu viename iš abiejų prietaisų numatytas ryšio užmezgimo režimo laikas jau būtų pasibaigęs, paleiskite ryšio užmezgimą iš naujo (pagrindinės nuostatos, nuostata **c 15**).

Ryšio atstatymas

Jūs bet kada galite atstatyti išsaugotus ryšius su namų tinklu ir gartraukiu.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie produktą.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **c 15**.
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę .

Gaubto valdymas per kaitlentę


Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti savo gartraukio veikseną priklausomai nuo kaitlentės arba atskirų virimo zonų įjungimo ir išjungimo.

→ "Gartraukio valdiklio nuostatos" 34 psl.

Valdymo paviršiuje galite keisti daugiau nuostatų.

Ventiliatoriaus nustatymas

Įjungimas

Palieskite simbolį .

Ventiliatoriaus veikimo pakopos nustatymas

Sukamuoju mygtuku pasirinkite ventiliatoriaus veikimo pakopą.


Jūs galite rinktis 1, 2 ir 3 pakopą. Norėdami pasirinkti intensyviausias pakopas, sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirodys simbolis **P 1** arba **P 2**.

Išjungimas


Sukamuoju mygtuku nustatykite ventiliatoriaus pakopą 0.

Automatinio režimo nustatymas

Įjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol valdymo paviršiuje pasirodys simbolis **R**.
Atsiradus garų ventiliatorius įsijungia automatiškai.

Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol bus nustatyta ventiliatoriaus pakopa 0 arba pasirinkite kitą ventiliatoriaus pakopą.

Gaubto apšvietimo nustatymas

Gaubto šviesą Jūs galite įjungti ir išjungti kaitlentės valdymo paviršiuje.

Palieskite simbolį .

Gartraukio valdiklio nuostatos

Jūs bet kada galite priderinti su kaitlente susieto gartraukio valdiklio nuostatas pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
c 16	Ryšys kaitlentė – gaubtas
0	Nesujungta / atjungti.
1	Paleisti ryšio užmezgimą.
2	Sujungta su namų tinklu (WLAN).
3	Sujungta su gartraukiu.
c 18	Automatinis ventiliatoriaus paleidimas
0	Išjungta. Gaubtą prireikus reikia įjungti rankiniu būdu.
1	Įjungta automatinio režimu.* Įjungus vieną iš virimo zonų gaubtas įsijungia automatinio režimu.
2	Įjungta rankiniu režimu. Įjungus vieną iš virimo zonų gaubtas įsijungia nustatyta galios pakopa.
c 20	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
0	Ventiliatorius išsijungia kartu su kaitlente.
1	Įjungta automatinio režimu.*
2	Įjungta su standartiniu papildomu ventiliatoriaus veikimu.
3	Nuostatos nekeičiamos.
c 21	Automatinis apšvietimo įjungimas
0	Išjungta.
1	Įjungta.* Apšvietimas įsijungia įjungiant kaitlentę.
c 22	Automatinis apšvietimo išjungimas
0	Išjungta.*
1	Įjungta. Apšvietimas išsijungia išjungiant kaitlentę.
* Pagrindinė nuostata	

Pastaba. Nuostatos **c 18**, **c 20**, **c 21** ir **c 22** rodomos tik tada, jeigu prietaisas yra susietas su gartraukiu.

Valymas

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

Kaitlentė

Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

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

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaičių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Galimos dėmės	
Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.*
Cukrus, ryžių krakmolas arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusidegini.*
* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.	

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktų.

Sukamasis mygtukas

Sukamąjį mygtuką geriausia valyti drungnu plovimo šarmu. Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių. Sukamojo mygtuko neplaukite indaplovėje arba plovimo vandenyje. Taip jį galite pažeisti.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.
Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → *"Apsauga nuo vaikų"*.

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.
Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

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

Tylus švilpimas

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

Spragsėjimas

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

Skardus švilpimas

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

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

Maisto ruošimo indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

Informacijos apie indukcinę funkciją pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinę funkcijai.
Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Lanksčiai naudojama zona"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinę funkcijai.
Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Lanksčiai naudojama zona"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

Maisto ruošimo indas**Kaip įjungti dviejų ir trijų kontūrų kaitvietes?**

Šios kaitvietės gali atpažinti įvairių dydžių puodus. Atsižvelgiant į medžiagą ir indo savybes, kaitvietė prisitaiko savaime, įjungdama vieno, dviejų arba trijų kontūrų kaitvietę, todėl perduodama tinkama, maistui paruošti reikiama galia.

Geriausiai tinka maisto ruošimo indas, kurio dugnas atitinka kaitvietės dydį ir kurio visas dugno plotas feromagnetinis. Informacijos apie indukcinę funkciją pritaikytų maisto ruošimo indų rūšį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Valymas**Kaip valyti kaitlentę?**

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamųjų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → "Valymas".

? Gedimas – ką daryti?

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

Rodmuo	Galima priežastis	Klaidos šalinimas
nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.
Rodmenys mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo –.	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F2	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektronika gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite maistą ruošti toliau.
F1 / F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių .
E9000 E90 10	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
dE	Aktyvintas parodomasis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Parodomasis režimas išaktyvintas.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

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



Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. ir FD numerį.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- ties apatine kaitlentės dalimi.

E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklinio paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus. Atsiverskite skyrių → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

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

Bandomieji patiekalai

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

Lentelėje pateikti duomenys taikomi mūsų papildomiems šių matmenų Schulte-Ufer indams (4 dalių virtuvės komplektas, skirtas indukciniai viryklei Z9442X0):

- Indas Ø 16 cm, 1,2 l Ø 14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø 16 cm, 1,7 l Ø 14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø 22 cm, 4,2 l Ø 18 cm kaitvietėms
- Ø 24 cm keptuvė, Ø 18 cm kaitvietėms

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti.	Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Kaitinimo pa- kopa	Dang- tis
Šokolado lydymas						
Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai						
Vieno puodo patiekalas iš lęšių*						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje						
Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis.						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
Bešamelio padažo ruošimas						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos						
1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, masę pašildykite.	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirus.		7	apie 6:30	Ne	-	-
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti.	Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Kaitinimo pa- kopa	Dang- tis
Ryžių košės su pienu virimas						
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3	Ne
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	2.	Ne
Ryžių virimas						
Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.	Taip
Kiaulienos nugarinės kepimas						
Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų ruošimas**						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Šaldytų bulvyčių gruzdinimas						
Kiekis: 2 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	42
	Svarīgas drošības norādes	43
	Bojājumu iemesli	44
	Pārskats	44
	Vides aizsardzība	45
	Padomi enerģijas taupīšanai	45
	Videi draudzīga utilizācija	45
	Gatavošana ar indukciju	45
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	45
	Trauki	45
	Ierīces apraksts	47
	Vadības panelis	47
	Sildriņķi	48
	Paliekošā siltuma indikators	48
	Grozāmā slēdža paliktis un grozāmais slēdzis	49
	Noņemiet grozāmpogu	49
	Grozāmpogas glabāšana	49
	Lietošana bez pagriežamās pogas	49
	Ierīces apkalpe	50
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	50
	Sildriņķa iestatīšana	50
	Ieteikumi gatavošanai	50
	Pielāgojamā gatavošanas zona	53
	Padomi trauku lietošanai	53
	Divi atsevišķi sildriņķi	53
	Viens sildriņķis	53
	Funkcija „Move”	54
	Aktivizēšana	54
	Izslēgšana	54
	Laika funkcijas	55
	Gatavošanas laika programmēšana	55
	Virtuves taimeris	55
	Taimera funkcija	56
	Funkcija „PowerBoost”	56
	Ieslēgšana	56
	Izslēgšana	56
	Funkcija „ShortBoost”	57
	Lietošanas ieteikumi	57
	Ieslēgšana	57
	Izslēgšana	57
	Siltuma uzturēšanas funkcija	57
	Aktivizēšana	57
	Deaktivizēšana	57
	Cepšanas sensorika	58
	Cepšanas priekšrocības	58
	Cepšanai ar cepšanas sensoru	58
	Temperatūras līmeņi	59
	Tabula	59
	Iestatīšana	61
	Bērnu aizsardzības sistēma	61
	Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	61
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	61
	Tīrīšanas drošība	62
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	62
	Pamatstatījumi	63
	Pieklūve pamatstatījumiem	64
	Enerģijas patēriņa indikators	65
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	65
	Home Connect	66
	Izveide	66
	Home Connect iestatījumi	67
	Programmatūras atjaunināšana	69
	Norāde par datu aizsardzību	69
	Atbilstības deklarācija	69
	Tvaika nosūcēja savienojums	70
	Izveide	70
	Savienojuma atiestate	71
	Nosūcēja vadība no sildvirsmas	71
	Nosūcēja vadības iestatījumi	72
	Mazgāšana	72
	Sildvirsmas	72
	Sildvirsmas rāmis	72
	Pagriežamā poga	73
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)	73
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	75
	Servisa dienests	76
	E numurs un FD numurs	76
	Pārbaudes ēdieni	77

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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.

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus 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 fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos 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 pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. 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.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Noņemamie vadības elementi ir magnētiski. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Cilvēkiem, kuriem ir elektroniski implantanti, nevajadzētu nēsāt vadības elementu ķermeņa tuvumā (piemēram, krekla vai bikšu kabatā); minimālajam attālumam no sirds ritma stimulatora vajadzētu būt 10 cm.

Brīdinājums – Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu.

Starp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

Brīdinājums – Savainojuma draudi!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Nelīdzzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

Bojājums	Iemesls	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs un smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
	Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu.	Pārbaudiet gatavošanas traukus.
Krāsas maiņa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
Ieplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biežām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

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

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

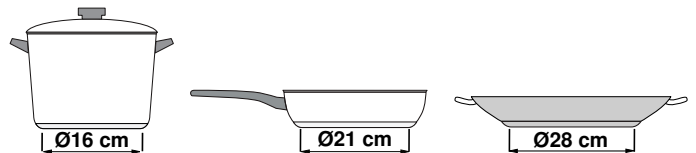
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

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

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



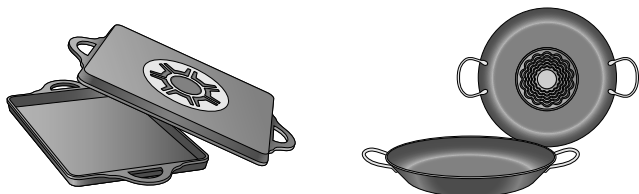
Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → "*Pielāgojamā gatavošanas zona*".



lv Gatavošana ar indukciju

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

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



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



Nepiemēroti trauki

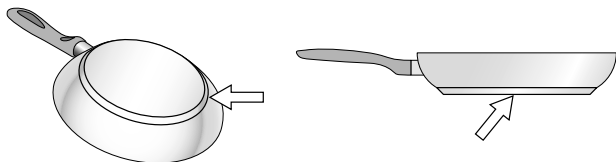
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauка pamatnes īpašības

Trauка 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 plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

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

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

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

Trauку 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.

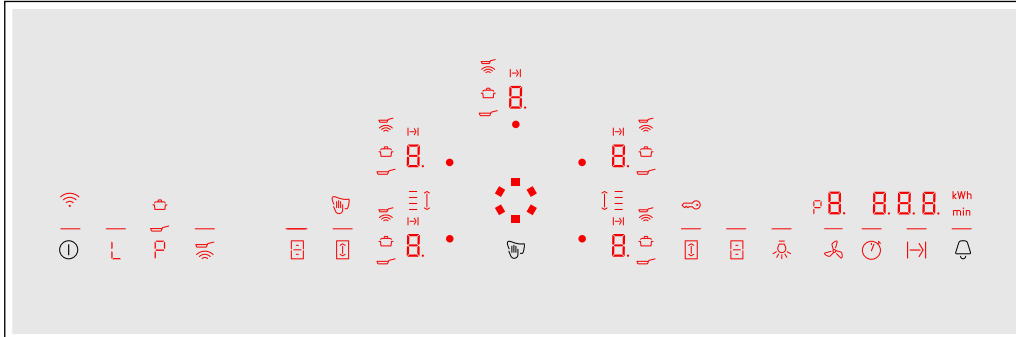
Automātiskā atpazīšana, izmantojot divu vai trīs riņķu sildriņķus












Šie sildriņķi var atšķirt dažāda izmēra traukus. Atkarībā no materiāla un trauka īpašībām sildriņķis piemērojas automātiski, ja ieslēgts viena, divu vai trīs riņķu sildriņķis, nodrošinot atbilstīgu sniegumu labam gatavošanas rezultātam.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

Vadības panelis



Vadības lauki	
	Galvenais slēdzis
	Siltuma saglabāšanas funkcija
	Funkcijas „PowerBoost” un „ShortBoost”
	Cepšanas sensors
	Pielāgojamā gatavošanas zona
	Funkcija „Move”
	Hronometra funkcija
	Gatavošanas laika iestatīšana
	Taimeris un bērnu drošības funkcija
	Tvaiku nosūcēja vadība
	Tvaiku nosūcēja apgaismojums

Rādījumi	
	Darba stāvoklis
	Sildīšanas līmeņi
	Atlikušais siltums
	Funkcijas „Powerboost” un „Shortboost”
	Funkcija „Powerboost”
	Funkcija „Shortboost”
	Siltuma saglabāšanas funkcija
	Cepšanas sensors
	Pielāgojamā gatavošanas zona
	Funkcija „Move”
	Gatavošanas laika iestatīšana
	Taimera funkcija
	Laiks
	Bērnu drošība
	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
	Enerģijas patēriņš
	WLAN

Vadības lauki

Kad sildvirsmā 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.

Sildriņķi

Sildvirsmas		
☰ / ○	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
⊗	Trīsriņķu sildriņķis	Sildriņķis ieslēdzas automātiski, ja izmanto gatavošanas trauku, kura pamatne atbilst ārējās zonas izmēram (⊗ vai ⊙).
☰	Pielāgojamā gatavošanas zona	Skatiet sadaļu → "Pielāgojamā gatavošanas zona".
Izmantojiet tikai indukcijas plītim piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju".		

Paliekošā siltuma indikators

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

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

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

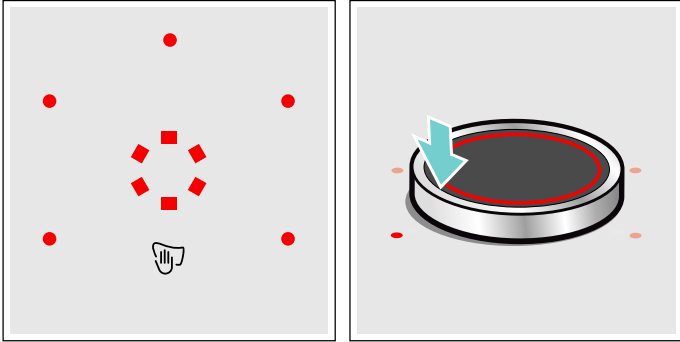
Ja noņemat trauku no sildriņķa gatavošanas laikā, paliekošā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

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

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 pagriežamās pogas

Sildvirsmu var lietot arī bez pagriežamās pogas.

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

Norādījumi


- Taimera funkciju nevar ieslēgt bez grozāmpogas.
- Grozāmpogu jebkurā laikā var novietot atpakaļ uz pagriešanas paliktņa.

Ierīces apkalpe

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Izgaismojas attiecīgie sildriņķu simboli un pašreiz pieejamās funkcijas. Blakus sildriņķiem redzams simbols . Novietojiet grozāmpogu iestatījumu zonā. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: turiet simbolu ① nospiestu, līdz nodziest indikators. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators ir izgaismots, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā tiek automātiski izslēgta, ja gatavošanas zonas ir izslēgtas dažas sekundes.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā pirmās 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmā atkal tiek ieslēgta, tā sāk darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Ar grozāmpogu iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = zemākais līmenis.

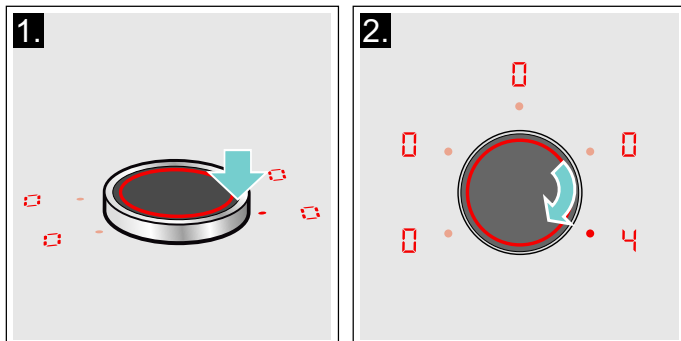
9. gatavošanas līmenis = augstākais līmenis.

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

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 uzliksiet uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biezzupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar 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 cimdsus.
- 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
Miklas 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 limenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10
Saldēta šnicele	6-7	8-12
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.	3-6
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.		

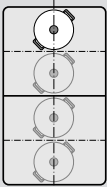
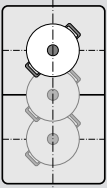
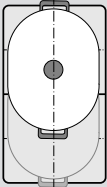
Pielāgojamā gatavošanas zona

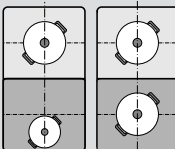
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

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 apkalpe".

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 .

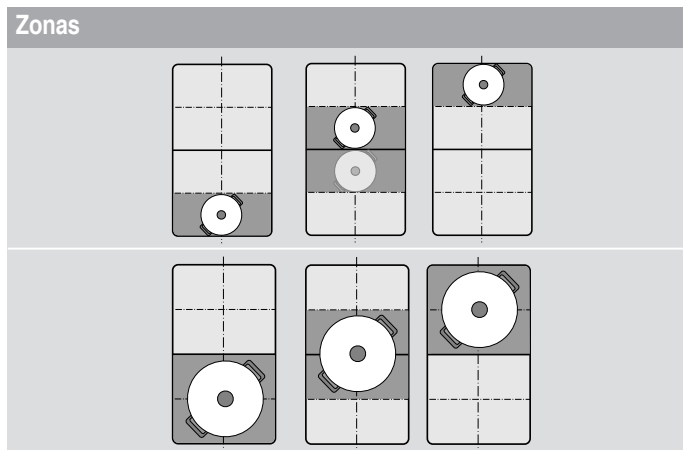
Pielāgojamā gatavošanas zona ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

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

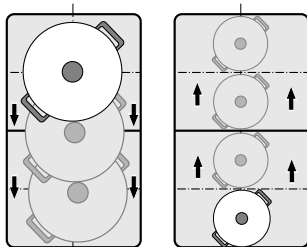
Funkcija „Move”

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 novietošanu 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




Sildvirsmā pieejami trīs taimera iestatījumi.

- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

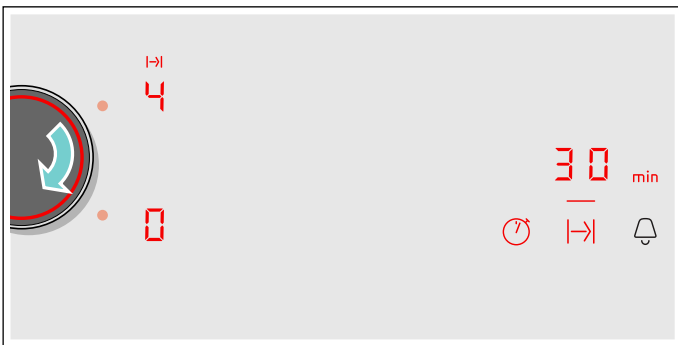
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

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 atskaiti.


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.

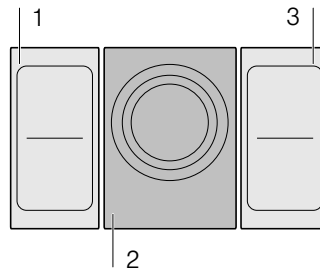
Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Lai izslēgtu hronometru, šai funkcijai jābūt izvēlētai.

Funkcija „PowerBoost”




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

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).







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

Ieslēgšana

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

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

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

Funkcija ir izslēgta.

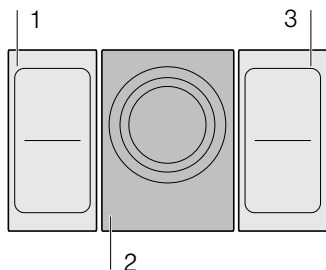
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

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).




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.
- Neliieciet 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: Noteiktos gadījumos funkcija „ShortBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

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 **L**.
Displejā redzams **L**.
Funkcija ir aktivizēta.

Deaktivizēšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **L**.
Indikators **L** nodziest. Sildriņķis izslēdzas, un mirgo paliekošā siltuma indikators.

Funkcija ir deaktivizēta.

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.

Cepšanai ar cepšanas sensoru

Pannas, kas vislabāk piemērotas cepšanas sensoram, var iegādāties specializētā veikalā vai klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsauces numuru.

- Z9451X0 panna ar 15 cm diametru
- Z9452X0 panna ar 19 cm diametru
- Z9453X0 panna ar 21 cm diametru
- Z9455X0 panna ar 28 cm diametru leteikums lietot tikai trīsriņķu sildriņķim.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai cepot varētu izmantot pavisam nedaudz eļļas.

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 izvēlēta temperatūras līmeņa. Vispirms pamēģiniet ar zemāko temperatūras līmeni un, ja nepieciešams, mainiet.

Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots
1	Ļoti zems
2	zems
3	vidēji zems
4	vidēji augsts
5	augsts

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.

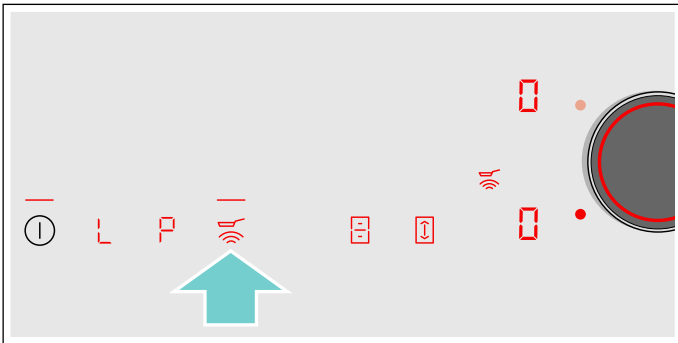
	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Gaļa		
Šnicele, vienkārša vai panēta	4	6 - 10
Fileja	4	6 - 10
Karbonādes*	3	10 - 15
„Cordon bleu”, Vīnes šnicele*	4	10 - 15
Sulīgs steiks (3 cm biezs)	5	6 - 8
Vidēji cepts vai pilnīgi cepts steiks (3 cm biezs)	4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 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
Ķeizara pankūkas	3	10 - 15
Franču tostermaize**	3	4 - 8
* Vairākas reizes apgrieziet.		
** Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.		

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
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
Dārzeni		
Ķiploki, sīpoli	1 - 2	2 - 10
Cukini, baklažāni	3	4 - 12
Paprika, zaļie sparģeļi	3	4 - 15
Eļļā viegli sautēti dārzeni, piem., cukīni, zaļā paprika	1	10 - 20
Sēnes	4	10 - 15
Glazēti dārzeni	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., dārzeni ar vistu	3	6 - 10
Dārzeņu veltniši	4	10 - 30
Kamambērs/siers	3	10 - 15
Mērces		
Tomātu mērce ar dārzeniem	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.		

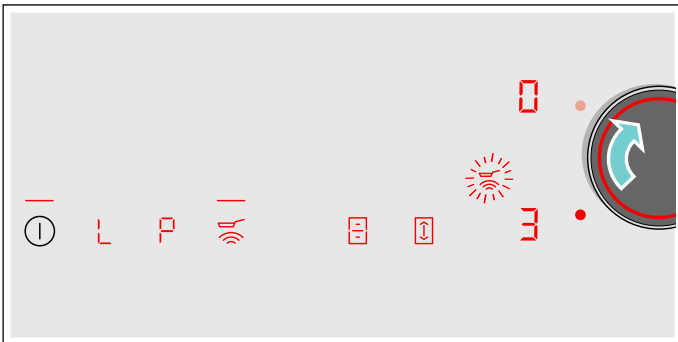
Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet uz sildriņķa tukšu pannu.

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, leļiet 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

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes. Indikators  ir izgaismots 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

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 indikator . 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 indikator .

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 piemērot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	Automātiska bērnu drošība 0 Manuāli*. 1 Automātiski. 2 Funkcija izslēgta.
c 2	Skaņas signāli 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāli ir izslēgti. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 3	Rādīt enerģijas patēriņu 0 Izslēgts.* 1 Ieslēgts.
c 5	Gatavošanas laika automātiska programmēšana 00 Izslēgta.* 0 1-99 Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
c 6	Taimera beigu skaņas signāla ilgums 1 10 sekundes. 2 30 sekundes. 3 1 minūte.*
c 7	“Power-Management” funkcija. Ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu 0 Izslēgta.* 1 1000 W minimālā jauda. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 vai 9 . Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 9	Sildriņķa izvēles laiks 0 Neierobežots: paliek izvēlēts pēdējais iestatītais sildriņķis.* 1 Ierobežots: sildriņķis paliek izvēlēts tikai dažas sekundes.
c 11	Mainīt iepriekš iestatītos gatavošanas līmeņus “Move” funkcijai _9 Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis priekšējai gatavošanas zonai. -5 Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis vidējai gatavošanas zonai. -L Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis aizmugures gatavošanas zonai.
c 12	Gatavošanas trauka pārbaude, gatavošanas procesa rezultāts 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots

* Rūpnīcas iestatījumi

Rādījums	Funkcija
	Atjaunot rūpnīcas iestatījumus
	Individuāli iestatījumi.*
	Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.

* Rūpnīcas iestatījumi

Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmi 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.

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

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam . Rādījumos kā iepriekšējais iestatījums redzami simboli un .



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



6. Turiet simbolu nospiestu vismaz 3 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 šim sildriņķim.

Vēl 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās.

Attēlā redzams patēriņa piemērs: **1.08 kWh**.



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

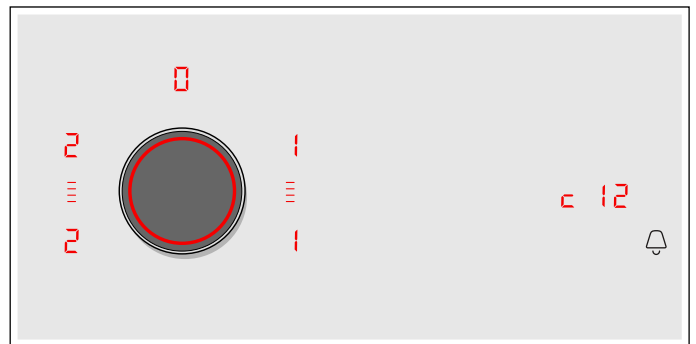
Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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".

Home Connect

Norādījums: Attiecībā uz NEFF ir plānots ieviest Home Connect, sākot no 2018. gada beigām.

Šo iekārtu var pieslēgt WLAN tīklam, iestatījumus iekārtai var nosūtīt pa mobilo ierīci.

Ja iekārta netiek savienota ar mājas tīklu, tā darbojas kā sildvirsmas bez tīkla savienojuma. Sildvirsmu vienmēr var vadīt manuāli ar vadības lauku.

Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Plašāku informāciju skatiet vietnē www.home-connect.com.

Norādījumi

- Sildvirsmas nav paredzētas neuzraudzītai lietošanai - gatavošanas process ir jāuzrauga.
- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un pārliecinieties, ka tie tiek ievēroti arī tad, kad lietojat iekārtu ar Home Connect lietotni. Ievērojiet arī norādījumus Home Connect lietotnē. → "Svarīgas drošības norādes" 43. lappusē
- Ar Home Connect lietotni varat nosūtīt iestatījumus iekārtai, un iekārtā tie jāapstiprina. Nav iespējams vadīt iekārtu, esot ceļā.
- Prioritāte vienmēr ir vadībai no iekārtas. Šajā laikā iekārtu nevar vadīt, izmantojot Home Connect lietotni.

Izveide

Lai varētu veikt iestatījumus, izmantojot Home Connect, mobilajā ierīcē jāinstalē un jāiestata Home Connect lietotne.



Izpildiet lietotnē norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

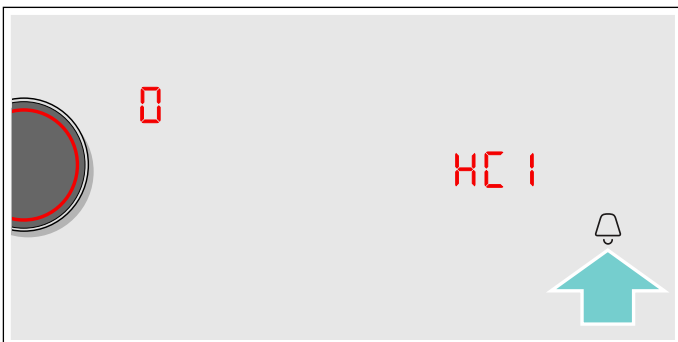
Lai veiktu iestatījumus, lietotnei jābūt atvērtai.

Automātiska pieteikšanās mājas tīklā


Ir vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.


Nepieciešama maršrutētāja piekļuve. Ja jums tās nav, izpildiet darbības, kas aprakstītas sadaļā "Manuāla pieteikšanās mājas tīklā".

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **HC 1**.



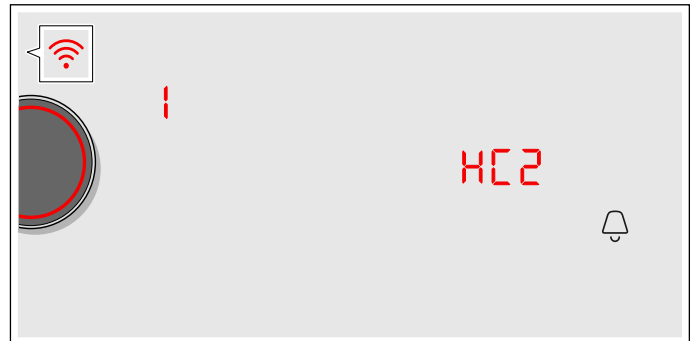
Sildriņķa indikatorā mirdz .

4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **1**. Sildriņķa indikatorā mirgo **1** un simbols .
5. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.

Sildvirsmas ir savienota ar mājas tīklu, ja sildriņķa indikatorā simbols  vairs nemirgo, bet mirdz.




Norādījums: Ja nevar izveidot savienojumu, parādās vērtība **2** "savienot manuāli". Manuāli piesakiet iekārtu mājas tīklā vai vēlreiz palaidiet automātisko savienojumu.

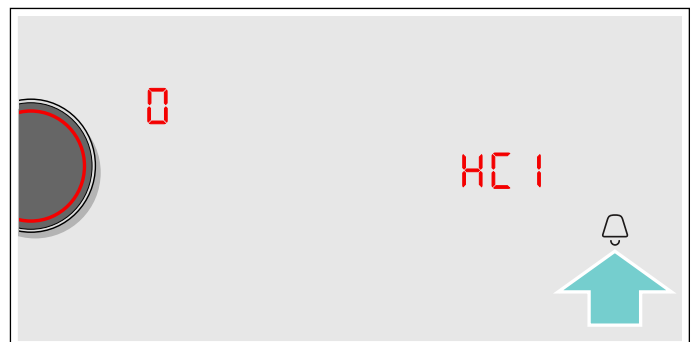
Iekārta automātiski mēģina savienoties ar lietotni, pārmaiņus ir redzams iestatījums **HC 2**. Iestatījumu zonā mirgo vērtība **1**.




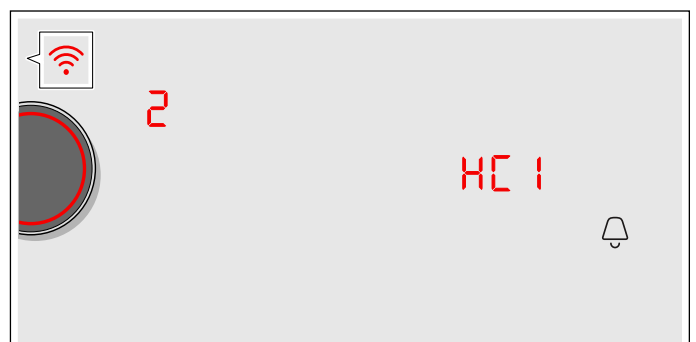
6. Mobilajā ierīcē ievērojiet lietotnes norādījumus par automātisko pieteikšanos tīklā. Pieteikšanās ir pabeigta, ja sildriņķa indikatorā ir redzama vērtība **0**.

Manuāla pieteikšanās mājas tīklā

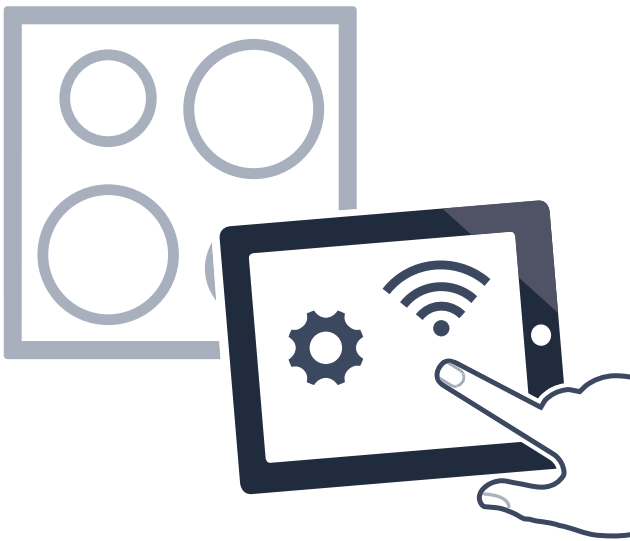
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz displejā redzams iestatījums **HC 1**. Sildriņķa indikatorā mirdz .




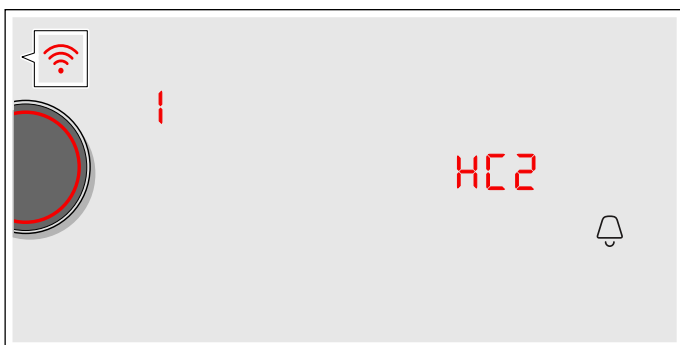
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **2**. Sildriņķa indikatorā mirgo **2** un simbols .



5. Mobilo ierīci sildvirsmas tīklā ar SSID "HomeConnect" piesakiet ar taustiņu "HomeConnect".



Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu, ja sildriņķa indikatorā simbols  vairs nemirgo, bet mirdz. Iekārta automātiski mēģina savienoties ar lietotni, pārmaiņus ir redzams iestatījums **HC2**. Iestatījumu zonā mirgo vērtība **1**.



6. Palaidiet lietotni mobilajā ierīcē un ievērojiet norādījumus par manuālo pieteikšanos tīklā. Pieteikšanās ir pabeigta, ja sildriņķa indikatorā ir redzama vērtība **0**.

Home Connect iestatījumi

Home Connect vienmēr varat pielāgot savām vajadzībām.

Sildvirsmas pamatiestatījumos naviģējiet uz Home Connect iestatījumiem, lai skatītu tīkla un iekārtas informāciju.

Indikatora	Funkcija
HC 1	Pieteikšanās mājas tīklā (WLAN)
0	Nav savienots/Atvienot savienojumu.
1	Savienot automātiski.
2	Savienot manuāli.
3	Savienots.
HC 2	Savienojums ar lietotni
0	Nav savienots.
1	Izveidot savienojumu.
HC 3	Savienojums ar WLAN
0	Radiomodulis izslēgts.
1	Radiomodulis ieslēgts.
HC 4	Iestatījumi ar lietotni
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.*
HC 5	Programmatūras atjaunināšana
1	Pieejams un instalēšanai gatavs atjauninājums.
2	Instalēšanas sākšana.
HC 6	Klientu servisa attālināta piekļuve
0	Nav atļauts.
1	Atļauts.
HC 7	WLAN signāla stiprums
0	Nav savienots ar mājas tīklu (WLAN).
1	Signāla stiprums 1 (slikts)
2	Signāla stiprums 2 (vidējs)
3	Signāla stiprums 3 (labs)
HC 8	Savienojums ar Home Connect serveri
0	Nav savienots.
1	Savienots.

* Pamatiestatījums

Norādījumi



- Iestatījums **HC2** ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar mājas tīklu.
- Iestatījums **HC3** ir redzams tikai tad, ja iekārta jau reiz ir bijusi savienota ar mājas tīklu.
- Iestatījums **HC5** ir redzams tikai tad, ja ir pieejams atjauninājums.
- Iestatījums **HC6** ir redzams tikai tad, ja klientu serviss mēģina savienoties ar iekārtu. Pēc piešķirtas piekļuves to var jebkurā laikā izbeigt.
- Iestatījumi **HC7** un **HC8** ir redzami tikai tad, ja pastāv savienojums ar WLAN.

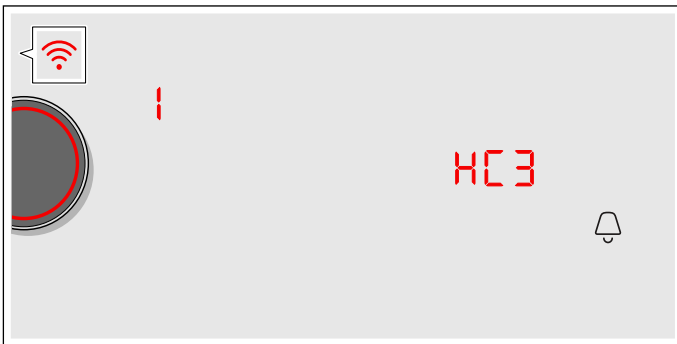
WLAN deaktivizēšana


Ja ir aktivizēts WLAN, varat lietot Home Connect funkciju.

Norādījums:

Tīklā savienotā gaidstāves režīmā iekārtai ir vajadzīgi maks. 2 W.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarities simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz displejā redzams iestatījums **HC3**. Sildriņķa indikatorā mirdz **!**.






4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **0**. WLAN ir deaktivizēts un vadības laukā nodziest simbols .

Atvienot no tīkla



Jebkurā brīdī sildvirsmu var atvienot no tīkla.

Norādījums:

Ja sildvirsmā ir atvienota no tīkla, nav iespējama vadība ar Home Connect.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Turiet nospiestu simbolu  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **HC1**. Sildriņķu displejā deg **3**.
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **0**. Ierīce ir atvienota no mājas tīkla, un vadības panelī nodziest simbols .

Savienot ar tīklu

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarities simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **HC1**. Sildriņķa indikatorā mirdz **0**.





4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **!** "Savienot automātiski" vai vērtību **2** "Savienot manuāli".
5. Ievērojiet norādījumus punktā "Automātiska pieteikšanās mājas tīklā" vai "Manuāla pieteikšanās mājas tīklā".

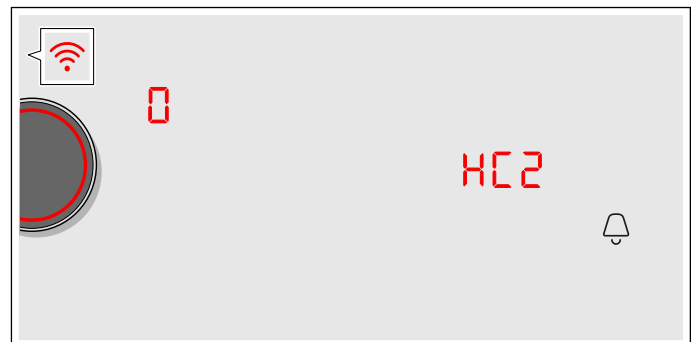
Savienot ar lietotni

Ja mobilajā ierīcē ir instalēta Home Connect lietotne, to varat savienot ar savu sildvirsmu.

Norādījumi

- Ierīcē jābūt izveidotam savienojumam ar tīklu.
- Lietotnei jābūt atvērta un izveidota.
- Ja pastāv tiešs savienojums ar tvaika nosūcēju, vispirms atvienojiet sildvirsmu no mājas tīkla un vēlreiz palaidiet savienojumu.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarities simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **HC2**. Sildriņķa indikatorā mirdz **0**.





4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **!**.
5. Ievērojiet norādījumus lietotnē, lai pabeigtu savienojuma procesu.

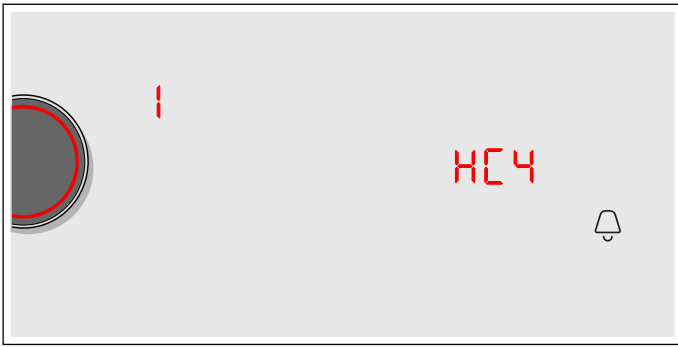
Iestatījumi ar lietotni

Ar Home Connect lietotni varat ērti piekļūt savas sildvirsmas pamatiestatījumiem un nosūtīt sildriņķu iestatījumus uz sildvirsmu.

Norādījumi

- Lai izmainītu pamatiestatījumus, sildvirsmai jābūt izslēgtai.
- Prioritāte vienmēr ir vadībai no iekārtas. Šajā laikā iekārtu nevar vadīt, izmantojot Home Connect lietotni.
- Piegādes stāvokli iestatījumu pārsūtīšana ir aktivizēta.
- Ja iestatījumu pārsūtīšana ir deaktivizēta, Home Connect lietotnē ir redzami tikai sildvirsmas darba režīmi.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarities simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **HC4**.
4. Lai aktivizētu pārsūtīšanu, ar pagriežamo pogu izvēlieties vērtību **1**, bet lai deaktivizētu pārsūtīšanu, izvēlieties vērtību **0**.



Gatavošanas iestatījumu apstiprināšana

Tiklīdz kādam sildriņķim tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, sāk mirgot sildvirsmas indikators. Lai apstiprinātu iestatījumus, pieskarities pagriežamai pogai vajadzīgā sildriņķa zonā. Lai noraidītu iestatījumus, pieskarities jebkuram citam sildvirsmas taustiņam.

Programmatūras atjaunināšana

Ar programmatūras atjaunināšanas funkciju tiek atjaunināta sildvirsmas programmatūra (piemēram, optimizēšana, kļūdu novēršana, drošībai nozīmīgi atjauninājumi). To var izmantot tikai tad, ja esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne ir instalēta mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.

Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta Home Connect lietotnē, kur arī varat lejupielādēt atjauninājumu.

Kad atjauninājums ir sekmīgi lejupielādēts, varat palaist tā instalēšanu sildvirsmas vadības displejā (pamatiestatījumu sadaļa, iestatījums **HC5**) vai palaist Home Connect lietotni, kad esat izveidojis savienojumu ar vietējo tīklu.

Pēc veiksmīgas instalēšanas tiek parādīts attiecīgs ziņojums Home Connect lietotnē.

Norādījumi

- Lejupielādes laikā var turpināt lietot sildvirsmu.
- Atkarībā no individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Drošības atjauninājuma gadījumā ieteicams to instalēt nekavējoties.

Norāde par datu aizsardzību

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu WLAN tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- mājas iekārtas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

Šī pirmā reģistrācija sagatavo Home Connect funkcijas lietošanu un ir nepieciešama tikai brīdī, kad Home Connect funkciju lietošiet pirmo reizi.

Norādījums: Ievērojiet, ka Home Connect funkcija ir lietojama tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Constructa-Neff Vertriebs-GmbH apliecina, ka ierīce ar radiosakaru funkciju atbilst Direktīvas 2014/53/ES pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē www.neff-international.com ierīces izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā.



Tvaika nosūcēja savienojums

Šo ierīci var savienot ar piemērotu tvaika nosūcēju un tādējādi vadīt nosūcēja funkcijas, izmantojot sildvirsmas vadības paneli.

Ierīces var savienot vairākos veidos:

Home Connect

Ja abas ierīces atbalsta Home Connect, savienojumu var izveidot, izmantojot Home Connect lietotni.

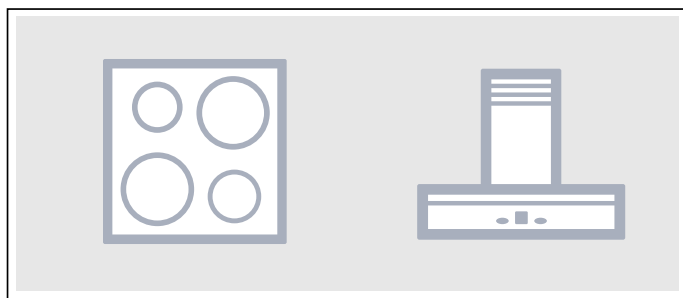
Abas ierīces var vadīt, izmantojot lietotni un vadības paneli.

Lai to izdarītu, ņemiet vērā pievienotos Home Connect dokumentus un nodaļu par Home Connect. → "Home Connect" 66. lappusē



Tieša savienojuma izveide

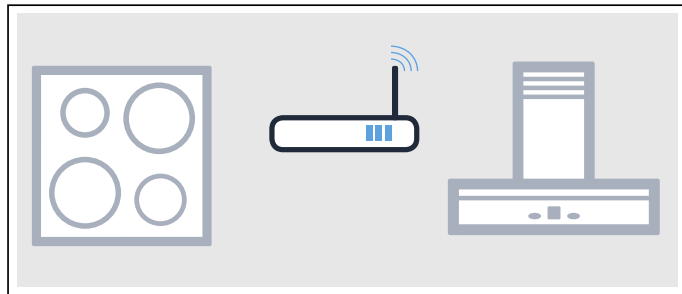
Ja ierīce tiek tieši savienota ar tvaika nosūcēju, tvaika nosūcēju var vadīt, izmantojot sildvirsmas vadības paneli. Abās ierīcēs vairs nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu vai lietotni. Abas ierīces var vadīt, izmantojot vadības paneli.



Ierīču savienošana, izmantojot mājas tīklu

Izmantojiet šo savienošanas veidu, ja ar Home Connect lietotni nav savienota neviena ierīce vai ir savienota tikai viena ierīce.

Ja ierīces tiek savstarpēji savienotas, izmantojot mājas tīklu, tad var lietot gan nosūcēja vadību, gan arī sildvirsmas Home Connect.



Norādījumi

- Ņemiet vērā tvaika nosūcēja lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un gādāiet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad vadāt ierīci, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas. → "Svarīgas drošības norādes" 43. lappusē
- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas tvaika nosūcēja vadības panelī. Šajā laikā ierīci nevar vadīt, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas.
- Tiklā savienotā gaidstāves režīmā ierīce patērē maks. 2 W.




Izveide

Lai izveidotu savienojumu starp sildvirsmu un tvaika nosūcēju, abām iekārtām jābūt ieslēgtām.

Ņemiet vērā informāciju, kas sniegta tvaika nosūcēja lietošanas instrukcijas nodaļā „Sildvirsmas savienojums”.

Tiešs savienojums

Ja sildvirsmas tiek tieši savienota ar tvaika nosūcēju, vairs nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu un vairs nevar izmantot Home Connect.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Turiet nospiešanas simbolu  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **c 15**. Sildriņķu displejā deg .
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **1**. Sildriņķu displejā deg **1**.
5. 2 minūšu laikā tvaika nosūcējā palaidiet savienojumu.










Sildvirsmas ir savienotas ar tvaika nosūcēju, ja sildriņķa indikatorā parādās vērtība **3**. Sildvirsmas vadības panelī ir redzami tvaika nosūcēja vadības simboli.


Savienojums, izmantojot mājas tīklu

Ir vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

Nepieciešama maršrutētāja piekļuve. Ja tās nav, veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Tiešs savienojums".





Vispirms pārliedzieties, vai tvaika nosūcējs ir savienots ar lietotni vai mājas tīklu.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Turiet nospiešanu simbolu  3 sekundes.
Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums .
Sildriņķa displejā deg  (nav savienots) vai  (savienots ar mājas tīklu).
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību .
Sildriņķa displejā mirgo .
5. Ja ierīce vēl nav savienota ar mājas tīklu, 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.
Sildvirsmas tiek savienota ar mājas tīklu, sildriņķa displejā redzama vērtība . Savienojuma izveides process ar tvaika nosūcēju tiek sākts automātiski un ir aktīvs 2 minūtes.
Ja ierīce jau ir savienota ar mājas tīklu, turpiniet ar nākamā darbību.
6. Palaidiet savienojumu tvaika nosūcējā.
Savienojuma process ir pabeigts, ja sildriņķa indikatorā ir redzama vērtība . Sildvirsmas vadības panelī ir redzami tvaika nosūcēja vadības simboli.

Norādījums: Savienojumu var izveidot tikai tad, ja abas ierīces ir savienotas ar mājas tīklu un atrodas savienojuma procesā. Ja savienojuma procesa laiks kādai no abām ierīcēm jau ir beidzies, vēlreiz palaidiet savienojumu (pamatīestatījumi, iestatījums ).

Savienojuma atiestate

Saglabātos savienojumus ar mājas tīklu un tvaika nosūcēju var atiestatīt jebkurā laikā.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Turiet nospiešanu simbolu  3 sekundes.
Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarities simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums .
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību .

Nosūcēja vadība no sildvirsmas

Sildvirsmas pamatiestatījumos var iestatīt tvaika nosūcēja darbību atkarībā no sildvirsmas vai atsevišķu gatavošanas zonu ieslēgšanas vai izslēgšanas.

→ "Nosūcēja vadības iestatījumi" 72. lappusē



Ar vadības lauku varat mainīt citus iestatījumus.

Ventilatora iestatīšana**Ieslēgšana**

Pieskarities simbolam .

Ventilēšanas pakāpes iestatīšana



Ar pagriežamo pogu izvēlieties ventilēšanas režīmu.

Var izvēlēties 1., 2. un 3. pakāpi. Lai izvēlētos intensīvās pakāpes, pagrieziet pagriežamo pogu, līdz redzams  vai .


Izslēgšana

Ar pagriežamo pogu iestatiet ventilēšanas pakāpi 0.

Automātiskā režīma iestatīšana**Ieslēgšana**

1. Pieskarities simbolam .
2. Pagrieziet pagriežamo pogu, līdz vadības laukā redzams simbols .
Kad rodas tvaiki, ventilators ieslēdzas automātiski.

Izslēgšana

1. Pieskarities simbolam .
2. Pagrieziet pagriežamo pogu, līdz ir iestatīta ventilēšanas pakāpe 0, vai izvēlieties citu ventilēšanas pakāpi.

Nosūcēja apgaismojuma iestatīšana

Nosūcēja gaismu var ieslēgt un izslēgt no sildvirsmas vadības lauka.

Pieskarities simbolam .

Nosūcēja vadības iestatījumi

Nosūcēja vadību no sildvirsmas var vienmēr pielāgot jūsu vajadzībām.

Indikatora	Funkcija
c 16	Sildvirsmas un nosūcēja savienojums
0	Nav savienots/Atvienot savienojumu.
1	Palaidiet savienojumu.
2	Savienots ar mājas tīklu (WLAN).
3	Savienots ar tvaika nosūcēju.
c 18	Ventilatora automātiska palaide
0	Izslēgts. Ja nepieciešams, nosūcējs ir jāieslēdz manuāli.
1	Ieslēgts ar automātisko režīmu.* Ieslēdzot kādu gatavošanas zonu, nosūcējs ieslēdzas automātiskā režīmā.
2	Ieslēgts ar manuālo režīmu. Ieslēdzot kādu gatavošanas zonu, nosūcējs ieslēdzas noteiktā pakāpē.
c 20	Ventilatora darbība tukšgaitā
0	Ventilators izslēdzas līdz ar sildvirsmu.
1	Ieslēgts ar automātisko režīmu.*
2	Ieslēgts ar standarta ventilatora inerces kustību.
3	Iestatījumu nemainīšana.
c 21	Apgaismojuma automātiska ieslēgšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.* Apgaismojums ieslēdzas, ieslēdzot sildvirsmu.
c 22	Apgaismojuma automātiska izslēgšana
0	Izslēgts.*
1	Ieslēgts. Apgaismojums izslēdzas, izslēdzot sildvirsmu.

* Pamatierstatījums

Norādījums: Iestatījumi **c 18**, **c 20**, **c 21** un **c 22** ir redzami tikai tad, ja iekārta ir savienota ar tvaika nosūcēju.

Mazgāšana

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

Sildvirsmas

Tīrīšana

Pēc gatavošanas vienmēr notīriet sildvirsmu. Tā tiek novērsta atlikumu piedegšana. Tīriet sildriņķi tikai tad, kad paliekošā siltuma indikators ir nodzisis.

Sildriņķi tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai piemērotus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- kodīgus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus vai traipu noņēmējus;
- abrazīvus sūkļus;
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

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

Piemērotus stikla skrāpjus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

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

Traipu veidi

Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildriņķi, tiklīdz tas ir atdzisis. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotus līdzekļus.*
-------------------------	--

Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Tīriet uzreiz. Izmantojiet stikla skrāpi. Uzma-nību: apdegumu risks.*
----------------------------------	---

* Notīriet arī ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Norādījums: Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas ir karstas, tā var izveidoties plankumi. Pārliedzinieties, vai visas izmantotā tīrīšanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, rīkojieties atbilstoši tālāk minētajiem norādījumiem.

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

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 šķīdrumu 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 ēdienu daudzuma vai gatavošanas veida.

Spalgi svilpieni

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

Ventilatora trokšņi

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 sildvirsmi?

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

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

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

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

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

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*,
→ *"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.

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

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

Kā var iestatīt divu un trīs riņķu sildriņķus?

Šie sildriņķi var atšķirt dažāda izmēra traukus. Atkarībā no materiāla un trauka īpašībām sildriņķis piemērojas automātiski, ja ieslēgts viena, divu vai trīs riņķu sildriņķis, nodrošinot atbilstīgu sniegumu labam gatavošanas rezultātam.

Labi piemērots ir gatavošanas trauks, kas vistuvāk atbilst sildriņķa izmēram un kura pamatne ir pilnībā feromagnētiska. Informāciju par indukcijas sildvirsmi piemērotu gatavošanas trauku veidiem varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*.

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 suku.

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

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

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

Rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Nodrošiniet, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators — .	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F2	Elektronika ir pārkarusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektronika ir pārkarusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad kļūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot.
F1/F6	Sildriņķis ir pārkaris, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
F8	Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Ir notikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet nodaļu .
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
U400	Sildvirsmā nav pareizi pieslēgta.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.
dE	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Nākamajās 3 minūtēs pieskarieties jebkuram vadības laukam. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Neievietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu grozāmpogu attiecīgās gatavošanas zonas pozīcijā, 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.

Servisa 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, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru.

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšējā daļā.

E numuru varat atrast arī uz sildvirsmas stikla virsmas. Jūs varat pārbaudīt klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru, apskatot pamatiestatījumus. Vairāk informācijas nodaļā → "*Pamatiestatījumi*".

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu 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” desinām.						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Bešamela mērces pagatavošana						
Piena temperatūra: 7 °C						
Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls						
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu.	Kastrolis, diametrs: 16 cm	2	apm. 6:00	Nē	-	-
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.		7	apm. 6:30	Nē	-	-
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Rīsu piena zupas gatavošana						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku 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 gramu 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 gramu sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.	apm. 5:30	Nē	2.	Nē
Rīsu vārīšana*						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g gargaudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g gargaudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.	Jā
Cūkas muguras daļas gabala gatavošana						
Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C						
Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku pagatavošana**						
Daudzums: 55 ml mīklas 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						

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001321038
970628(00)
lt, lv