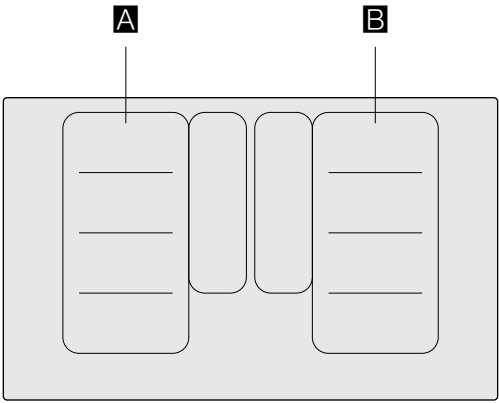




SILDVIRSMSA

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

T68.F6...



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	5
	Svarīgi drošības norādījumi	6
	Bojājumu iemesli	7
	Pārskats	7
	Vides aizsardzība	8
	Padomi enerģijas taupīšanai	8
	Videi nekaitīga utilizācija	8
	Gatavošana ar indukciju	8
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	8
	Trauki	8
	Ierīces apraksts	10
	Vadības panelis	10
	Sildriņķi	11
	Izvēlņu pārskats	11
	Atlikušā siltuma indikators	12
	Ierīces lietošana	12
	Ekspluatācijas uzsākšana	12
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	12
	Sildriņķa iestatīšana	12
	Ieteikumi gatavošanai	13
	Pielāgojamā gatavošanas zona	16
	Padomi trauku lietošanai	16
	Divi atsevišķi sildriņķi	16
	Viens sildriņķis	16
	Funkcija „Move”	17
	Aktivizēšana	17
	Izslēgšana	17
	Zona „FlexPlus”	18
	Norādes par gatavošanas traukiem	18
	Aktivizēšana	18
	Izslēgšana	18
	Laika funkcijas	19
	Gatavošanas laika programmēšana	19
	Taimeris	19
	Taimera funkcija	19
	Funkcija „PowerBoost”	20
	Aktivizēšana	20
	Izslēgšana	20
	Funkcija „ShortBoost”	20
	Lietošanas ieteikumi	20
	Aktivizēšana	20
	Izslēgšana	21
	Siltuma uzturēšanas funkcija	21
	Aktivizēšana	21
	Izslēgšana	21
	Iestatījumu pārņemšana	22
	Aktivizēšana	22
	Gatavošanas palīga funkcijas	23
	Gatavošanas palīga funkciju veidi	23
	Piemērots gatavošanas trauks	24
	Sensori un papildpiederumi	24
	Funkcijas un gatavošanas līmeņi	24
	Ieteiktie ēdieni	27
	Gatavošanas palīgs	32
	Bezvadu temperatūras sensors	33
	Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana	33
	Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli	33
	Tīrīšana	34
	Baterijas nomaīņa	34
	Atbilstības deklarācija	35
	Bērnu aizsardzības sistēma	35
	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana	35
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	35
	Tīrīšanas drošība	36
	Aktivizēšana	36
	Izslēgšana	36
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	36
	Pamatiestatījumi	37
	Informācija par pamatiestatījumiem	37
	Pamatiestatījumu izvēle	37
	Pamatiestatījumu aizvēršana	37
	Izmaiņu saglabāšana vai atcelšana	37
	Enerģijas patēriņa indikators	38
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	38
	Home Connect	39
	Izveide	39
	Home Connect iestatījumi	41
	Programmatūras atjaunināšana	43
	Norāde par datu aizsardzību	43
	Atbilstības deklarācija	44

	Tvaika nosūcēja savienojums.	44
	Izveide	45
	Savienojuma atiestate	45
	Nosūcēja vadība no sildvirsmas.	45
	Nosūcēja vadības iestatījumi	46
	Mazgāšana	47
	Sildvirsmas.	47
	Sildvirsmas rāmis.	47
	Biezāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) ..	48
	Traucējumi. Kā rīkoties?	49
	Norādes, brīdinājumi un kļūdu ziņojumi	49
	Padomi.	49
	Demonstrēšanas režīms.	50
	Klientu apkalpošanas dienests.	51
	E numurs un FD numurs	51
	Pārbaudes ēdieni	52

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

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Glabāiet 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 zaudēsīt 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 mājāsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu 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 taimeri vai tālvadību.

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

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

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

Izmantojot gatavošanas funkcijas, ieslēgtajam sildriņķim jāsakrīt ar to sildriņķi, uz kura atrodas trauks ar temperatūras sensoru.

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.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- 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 sildvirsmā izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Bezvadu temperatūras sensors ir magnētisks. Magnētiskie elementi var bojāt elektroniskos implantātus, piem., sirdsdarbības stimulatorus vai insulīna pumpjus. Cilvēkiem ar elektronisko implantātu nav ieteicams temperatūras sensoru nēsāt apģērba kabatā; jāievēro vismaz 10 m attālums no sirdsdarbības stimulatoriem vai līdzīgām medicīnas ierīcēm.

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 – Savainošanās risks!

- Bezvadu temperatūras sensora bateriju iespējams sabojāt vai tā var uzsprāgt, ja tā sakarst. Pēc gatavošanas noņemiet sensoru no sildvirsmas un neturiet siltuma avotu tuvumā.
- Temperatūras sensors, kad to noņem no gatavošanas trauka, var būt karsts. Lai noņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai virtuves dvieli.
- Gatavojot ūdeni, 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!

- Nelīdzenas 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 npaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biezām 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 nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

Bezvadu temperatūras sensors ir aprīkots ar bateriju. Izlietotās baterijas izmetiet apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

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.

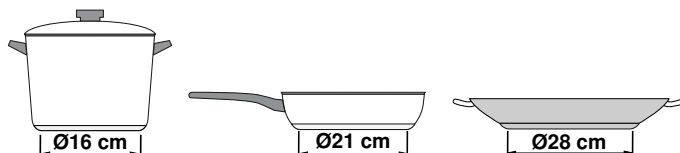
Trauki

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.

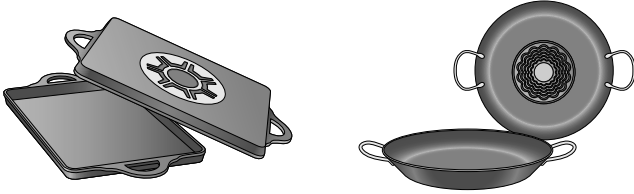


Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.

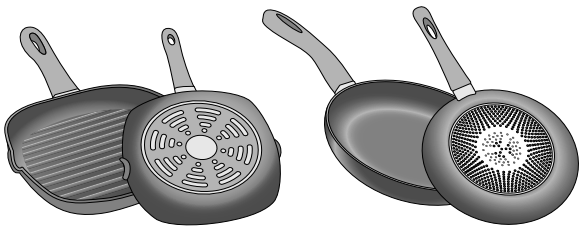


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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

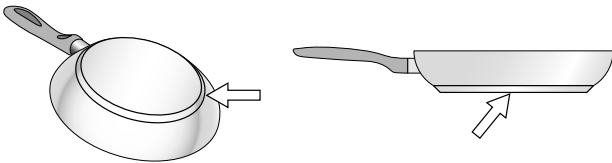
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- 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 nerūsējošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

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



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz 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.

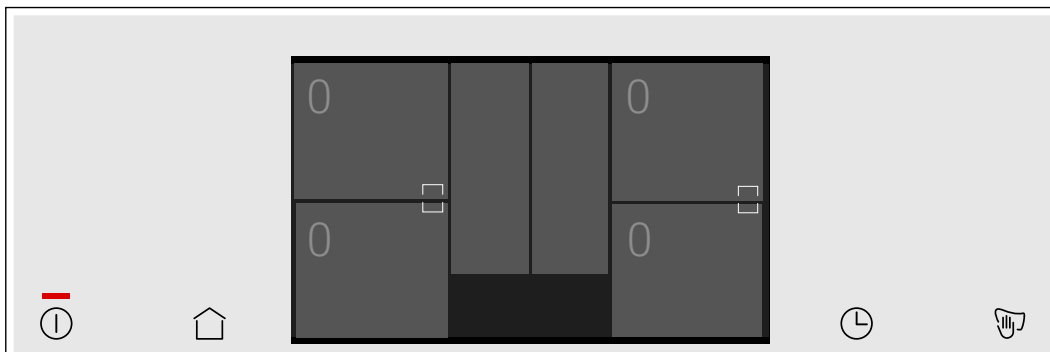
Trauку atpazīšana

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.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

Vadības panelis



Vadības lauki	
ⓘ	Galvenais slēdzis
🏠	Galvenā izvēlne
🔑	Bērnu drošības funkcija
👤	Pamatiestatījumi
📄	Informācijas izvēlne
🕒	Laika izvēlne
🕒	Hronometra funkcija
🕒	Taimeris
🚫	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
🧼	Pielāgojama gatavošanas zona
0... „Boost”	Iestatījumu zona
🛡️	Siltuma saglabāšanas funkcija
1–9	Režīmi
🔥	Funkcija „PowerBoost”
🔥	Funkcija „Shortboost”
⏸️	Gatavošanas laika iestatīšana
📄	Gatavošanas režīmu izvēlne
☰	Režīmi
👤	Gatavošanas palīgs
📶	Cepšanas sensors
👤	Gatavošanas funkcijas
👤	Funkcija „Move”
🔌	Tvaiku nosūcēja vadība
🔌	Tvaiku nosūcēja apgaismojums
📶	WLAN
⏪/⏩	Atpakaļ

Vadības lauki

Sensorus veido skārienvirsmas. Lai atlasītu funkciju, pieskarieties attiecīgajam simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās funkcijas.

Norādījums: Gādājiet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var pasliktināt darbību.

Sildriņķi

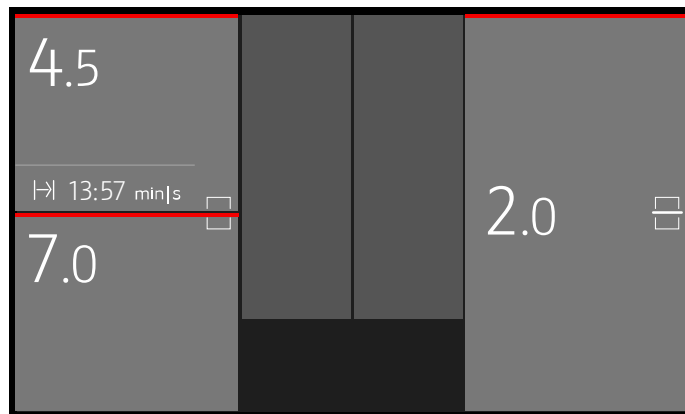
Sildriņķis		
	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
	Pielāgojamā gatavošanas zona	Skat. sadaļu → "Pielāgojamā gatavošanas zona".
	Gatavošanas zona „FlexPlus”	Gatavošanas zonas „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo gatavošanas zonu. Skat. sadaļu → "Zona „FlexPlus”".
Izmantojiet tikai indukcijas plītim piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju".		

Izvēlņu pārskats

Sildvirsmas intuitīvā izvēlne palīdz ātri orientēties. Šeit skatiet informāciju par svarīgākajām izvēlnēm.

Galvenais ekrāns

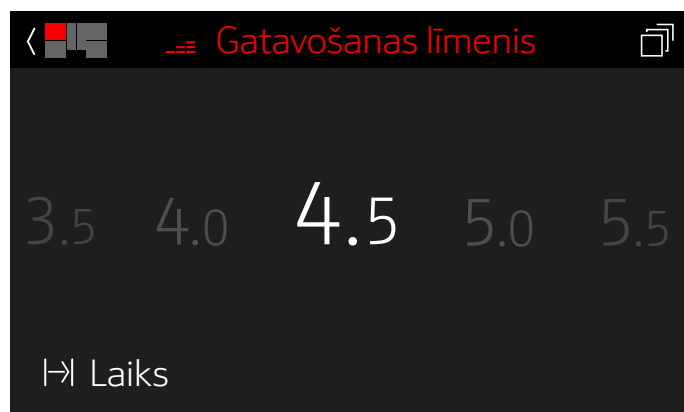
Galvenajā ekrānā tiek parādīts visu sildvirsmas gatavošanas zonu pārskats. Aktīvajās gatavošanas zonās tiek rādīts gatavošanas režīms, jaudas režīms un laika funkcijas.



Iestatījumu zona

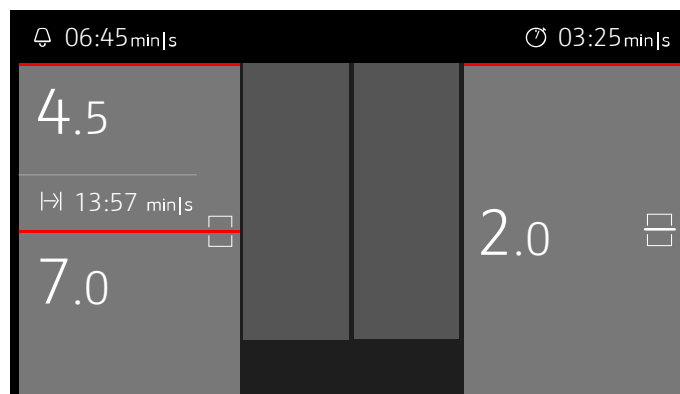
Gatavošanas zonas iestatījumu zonā varat iestatīt šīs gatavošanas zonas režīmu, gatavošanas laiku un dažādus gatavošanas režīmus.

Lai atvērtu iestatījumu zonu, pieskarieties vajadzīgajai gatavošanas zonai.

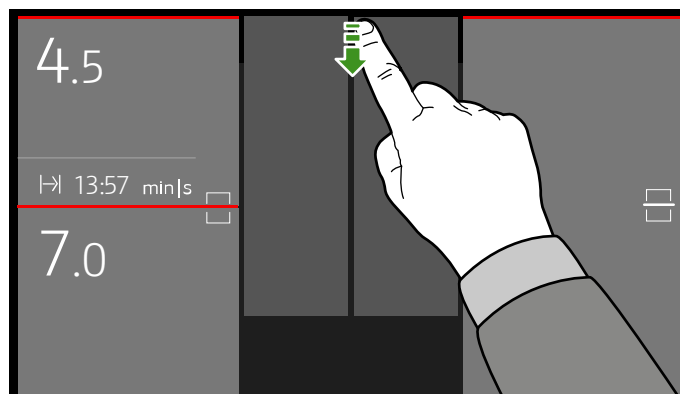


Statusa josla

Statusa joslā redzams taimeris, hronometra funkcija un citi veiktie iestatījumi.



Lai parādītu statusa joslu, displejā velciet ar pirkstu no augšas uz leju.



Lai paslēptu statusa joslu, pavelciet to atkal uz augšu.

Galvenā izvēlne

Galvenajā izvēlnē var piekļūt pamatiestatījumiem, bērnu drošības funkcijai un informācijas izvēlnei.

Lai atvērtu galveno izvēlni, pieskarieties sensoram

Informācijas izvēlne

Šajā izvēlnē var skatīt ierīces informāciju.

Lai atvērtu informācijas izvēlni, pieskarieties simbolam

Varat iegūt arī informāciju par pašreiz izmantotajām funkcijām. Lai to izdarītu, dažas sekundes turiet nospiestu attiecīgās funkcijas simbolu. Informācijas logā redzams pašreiz izmantotās funkcijas apraksts.

Gatavošanas režīmu izvēle

Sildvirsmas ir dažādi gatavošanas režīmi.

Lai atvērtu gatavošanas režīmu izvēlni, statusa joslā pieskarieties simbolam .

Gatavošanas režīmi	Funkcija
	Gatavošanas līmenis Gatavošanas zonas jaudas līmeņa izvēle.
	Gatavošanas palīgs Cepšana un gatavošana, izmantojot ēdiena iepriekšējo izvēli.
	Cepšanas sensors Cepšana, izmantojot automātisku sildvirsmas temperatūras noteikšanu.
	Gatavošanas funkcijas Gatavošana, izmantojot bezvadu gatavošanas sensora automātisko temperatūras noteikšanu. Norādījums: Funkciju var lietot tikai tad, kad ir izveidots savienojums starp bezvadu gatavošanas sensoru un vadības paneli.
	PowerMove Temperatūras regulēšana, mainot gatavošanas trauka pozīciju uz gatavošanas zonām.

Atlikušā siltuma indikators

Katram sildvirsmas sildriņķim ir atlikušā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr atlikušā siltuma indikators ir izgaismots.

Atkarībā no atlikušā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

- Daudz atlikušā silt.
- Maz atlikušā silt.

Ja gatavošanas laikā noņemat trauku no sildriņķa, pārmaiņus deg atlikušā siltuma un izvēlētajā gatavošanas līmeņa indikatori.

Kad sildriņķis tiek izslēgts, iedegas atlikušā siltuma indikators. Arī tad, kad sildvirsmas ir izslēgtas, atlikušā siltuma indikators deg tik ilgi, kamēr sildriņķis vēl ir silts.



Ierīces lietošana

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

Ekspluatācijas uzsākšana

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, displejā parādās valodas izvēlne. Iestatiet vajadzīgo valodu.

Pēc tam ir redzams galvenais skats.

Norādījums: Valodu ir iespējams mainīt jebkurā laikā. Vairāk informācijas par valodas izvēli atradīsiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties sensoram ①. Atskan skaņas signāls, un skārienpanelis tiek izgaismots. Pēc īsa ieslēgšanas laika sildvirsmas ir gatavas darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam ① tik ilgi, līdz nodziest rādītājs blakus galvenajam slēdzim. Paliekošā siltuma indikators deg, līdz gatavošanas zonas ir pietiekami atdzisušas.

Norādījumi

- Sildvirsmas tiek automātiski izslēgtas, ja gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie iestatījumi saglabājas atmiņā pirmās 10 minūtes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmas tiek atkal ieslēgtas, tiek lietoti iepriekšējie iestatījumi. Informāciju par to, kā mainīt laika ilgumu, kurā tiek saglabāti izvēlētie iestatījumi, skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo režīmu no 1 līdz 9.

1. režīms = zemākais līmenis.

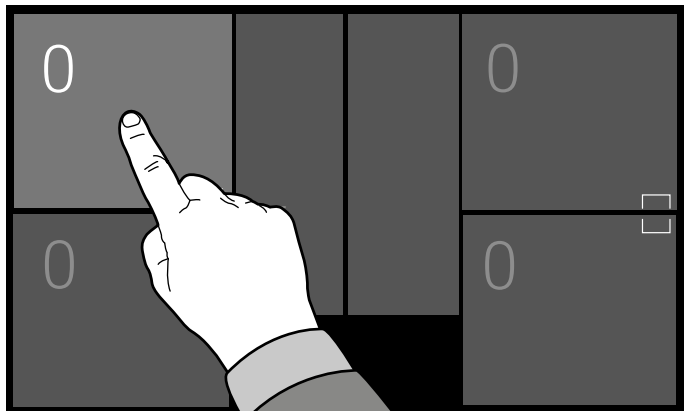
9. režīms = augstākais līmenis.

Katram režīmam ir arī starplīmenis.

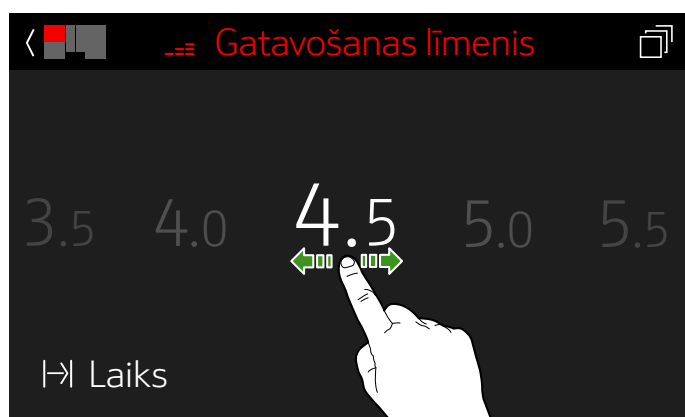
Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Atlasiet vajadzīgo sildriņķi, pieskaroties attiecīgajam indikatoram. Displejā parādās atlasītā sildriņķa iestatījumu zona.



2. Velciet ar pirkstu pāri iestatījumu zonai un īsi pieskarieties vajadzīgajam gatavošanas līmenim.



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Lai atgriestos galvenajā skatā, pieskarieties simbolam <.

Norādījumi

- Ja uz ieslēgtā sildriņķa neatrodas trauks, izvēlētais gatavošanas līmeņa rādījums mirgo. Pēc noteikta laika sildriņķis izslēdzas.
- Ja trauks novietots uz sildriņķa pirms sildvirsmas ieslēgšanas, tas tiek atpazīts 20 sekunžu laikā pēc pieskaršanās galvenajam slēdzim. Sildriņķis tiek automātiski atlasīts. Ja trauks ir atpazīts, 20 sekunžu laikā jāizvēlas gatavošanas līmenis, citādi sildriņķis izslēgsies.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet jauno sildīšanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet sildīšanas līmeni 0. Sildriņķis izslēdzas, un iedegas atlikušā siltuma indikators.

EasyAdjust

Ar pirkstu velciet pāri gatavošanas zonai pa labi, lai iestatītu jaudas līmeni 9.0, vai pa kreisi, lai iestatītu jaudas līmeni 0.0. Papildinformāciju par šīs funkcijas aktivizēšanu skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

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

Gatavošanas līmeņu tabula

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

	Gatavoša- nas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3.5 - 4.5	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
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 - 8.5		

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar neredzamu 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 bieža)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieža)**	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, pannā gatavojami ēdieni	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6.5 - 7.5	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3.5 - 4.5	3 - 6
Vēršācis	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 apgriezot		
*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.5		

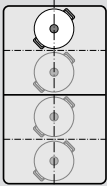
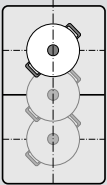
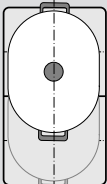
Pielāgojamā gatavošanas zona

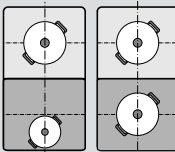
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

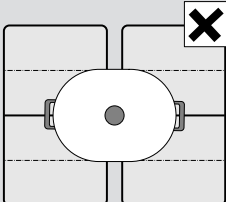
Sastāv no četriem induktoriem, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Ja tiek izmantota pielāgojamā gatavošanas zona, aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

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

Ieteikumi	
	Uz sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamu gatavošanas zonu traukus novietojiet tā, lai tiktu noklāta tikai viena no pielāgojamajām zonām. Citādi sildriņķi netiek pareizi ieslēgti un netiek sasniegts labs gatavošanas rezultāts.

Divi atsevišķi sildriņķi

Pielāgojamo gatavošanas zonu var izmantot kā divus atsevišķus sildriņķus.

Ieslēgšana

Skatiet sadaļu → "Ierīces lietošana".

Viens sildriņķis

Visas gatavošanas zonas lietošana, apvienojot abus sildriņķus

Abu sildriņķu apvienošana

1. Uzlieciet gatavošanas trauku.
2. Pieskarieties tā sildriņķa simbolam , uz kura atrodas gatavošanas trauks. Pielāgojamā gatavošanas zona iedegas kā viens vesels sildriņķis, un simbols  iedegas.
3. Atlasiet pielāgojamo gatavošanas zonu un iestatiet gatavošanas līmeni.

Pielāgojamā gatavošanas zona ir aktivizēta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet pielāgojamo gatavošanas zonu un iestatījumu zonā izvēlieties vēlamo gatavošanas līmeni.

Jauna gatavošanas trauka pievienošana

Novietojiet jauno gatavošanas trauku uz pielāgojamās gatavošanas zonas un sekojiet norādēm displejā.

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

Abu sildriņķu atvienošana

Pieskarieties simbolam .

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

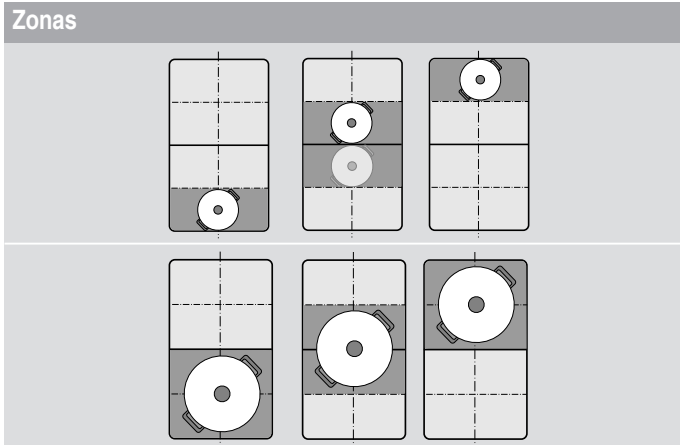
Norādījumi

- Ja sildvirsmu izslēdz un vēlāk atkal ieslēdz, pielāgojamā gatavošanas zona tiek iestatīta kā divi neatkarīgi sildriņķi.
- Lai mainītu pielāgojamās gatavošanas zonas konfigurācijas iestatījumus, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".

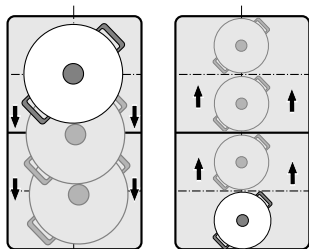
Funkcija „Move”

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 9.0.

Vidējā zona = gatavošanas līmenis 5.0.

Aizmugurējā zona = gatavošanas līmenis ∞ .

Iepriekš iestatītos gatavošanas līmeņus var mainīt atsevišķi katrai gatavošanas zonai. Informāciju par gatavošanas līmeņu mainīšanu skatiet nodaļā

→ "Pamatiestatījumi"

Norādījumi

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

Aktivizēšana

1. Atlasiet vienu no pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem.
2. Sildriņķa iestatījumu zonā pieskarieties simbolam .
3. Izvēlieties opciju  PowerMove.
Funkcija ir ieslēgta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atsevišķo zonu gatavošanas līmeņus iespējams mainīt gatavošanas procesā. Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas simbolam un iestatījumu zonā iestatiet gatavošanas līmeni.

Norādījums: Ja funkciju izslēdz, trīs gatavošanas zonu līmeņi tiek atiestatīti uz sākotnējo vērtību.

Izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un iestatījumu zonā pieskarieties ekrāntaustiņam Izslēgš. Sildriņķis izslēdzas un parādās atlikušā siltuma rādījums.

Funkcija ir izslēgta.

Zona „FlexPlus”

Sildvirsmi ir divas zonas „FlexPlus”, kas atrodas starp abām pielāgojamajām zonām un darbojas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo zonu. Tāpēc iespējams izmantot lielākus gatavošanas traukus un sasniegt labāku rezultātu gatavojot.

Katra no zonām „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo zonu. Tās nav iespējams ieslēgt atsevišķi.

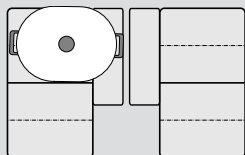
Norādes par gatavošanas traukiem

Lai siltumu labāk vadītu un sadalītu, trauku ieteicams uzlikt centrēti.

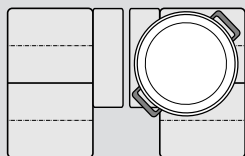
Traukam jānosedz sānu sildriņķis un zona „FlexPlus”.

Atbilstīgi gatavošanas trauka izmēram iespējams ieslēgt pielāgojamo zonu kā divus neatkarīgus sildriņķus vai vienu sildriņķi.

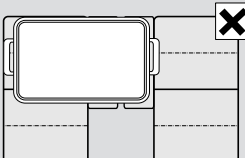
Uzlieciet trauku.



Garens gatavošanas trauks
ieslēgt pielāgojamo zonu kā divus
neatkarīgus sildriņķus vai vienu sild-
riņķi.



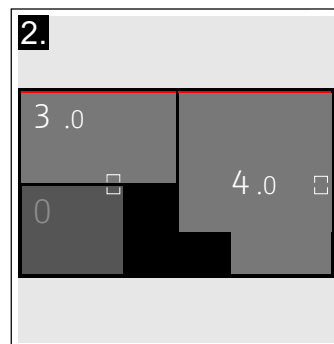
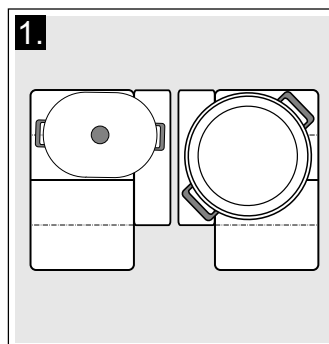
Liels garens gatavošanas trauks
ieslēgt pielāgojamo zonu kā vienu
sildriņķi.



Trauks nedrīkst vienlaicīgi nosegt
abas zonas „FlexPlus”.

Aktivizēšana

1. Novietojiet trauku uz sildriņķa un raugieties, lai tas nosegtu zonu „FlexPlus”.
2. Atlasiet gatavošanas zonu un vajadzīgo gatavošanas līmeni. Iedegas indikators FlexPlus.



Zona „FlexPlus” ir ieslēgta.

Izslēgšana

Noņemiet trauku no sildriņķa. Indikatori nodziest.

Zona „FlexPlus” ir izslēgta.

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 vajadzīgo sildriņķi un vēlamu režīmu.
2. Pieskarieties  Laiks.
3. Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.
4. Pieskarieties Palaist.

Tiek sākta gatavošanas laika atskaite; rādījums redzams gatavošanas zonas displejā.

Norādījumi

- Ja pielāgojamā zona tiek atlasīta kā atsevišķa gatavošanas zona, iestatītais gatavošanas laiks visā gatavošanas zonā ir vienāds.
- Ja tiek atlasīta funkcija „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.

Gatavošanas funkcijas

Ja sildriņķim ir noregulēts gatavošanas laiks un ieslēgta gatavošanas funkcija, iestatītā gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad sasniegta attiecīgā temperatūra izvēlētajai zonai.

Laika maiņa vai atiestatīšana

Lai parādītu gatavošanas laiku, atlasiet sildriņķi un pieskarieties  Laiks.

Ievadiet jaunu gatavošanas laiku un pieskarieties Palaist.

Sākas gatavošanas laika atskaite.

Lai dzēstu darbības laiku, pieskarieties Atjaunot. Tiek iestatīts gatavošanas laiks 00:00:00.

Lai atvērtu galveno ekrānu, pieskarieties simbolam .

Pēc iestatītā laika beigām

Gatavošanas zona tiek izslēgta. Atskan signāls un režīms tiek iestatīts uz 0.0.

Pieskarieties gatavošanas zonai, lai nodzēstu laika indikatoru un izslēgtu skaņas signālu.

Taimeris

Taimeris darbojas neatkarīgi no gatavošanas zonām un citiem iestatījumiem. Iestatītā laika beigās atskan signāls. Šī funkcija automātiski neizslēdz gatavošanas zonu.

Iestatīšana

1. Pieskarieties sensoram .
2. Pieskarieties  Taimeris.
3. Iestatiet nepieciešamo laiku.
4. Pieskarieties Palaist.

Tiek sākta laika atskaite; tās rādījums redzams statusa joslā.

Laika mainīšana, pauzēšana vai dzēšana

Lai atvērtu taimeri, statusa joslā pieskarieties simbolam .

Ievadiet jaunu gatavošanas laiku un pieskarieties Palaist.

Tiek sākta laika atskaite.

Lai īslaicīgi apturētu gatavošanas laiku, pieskarieties Pauze. Lai to atkal aktivizētu, pieskarieties Palaist.

Lai dzēstu darbības laiku, pieskarieties Atjaunot. Taimeris ir izslēgts.

Pēc iestatītā laika beigām

Iestatītā laika atskaites beigās atskan skaņas signāls.

Laika indikators tiek iestatīts uz 00:00. Pieskarieties simbolam ; indikators nodziest.

Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaiti.

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

Ieslēgšana

1. Pieskarieties sensoram .
2. Pieskarieties  Darbības laiks.

Tiek sākta laika atskaite; tās rādījums redzams statusa joslā.

Pauzēšana un izslēgšana

Lai apturētu hronometru, pieskarieties Pauze. Lai to atkal aktivizētu, pieskarieties Palaist.

Lai izslēgtu hronometru, statusa joslā pieskarieties simbolam  un pēc tam Atjaunot.

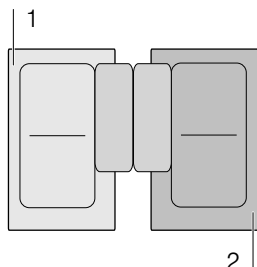
Funkcija ir izslēgta.

Lai atvērtu galveno ekrānu, pieskarieties simbolam .

Funkcija „PowerBoost”

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

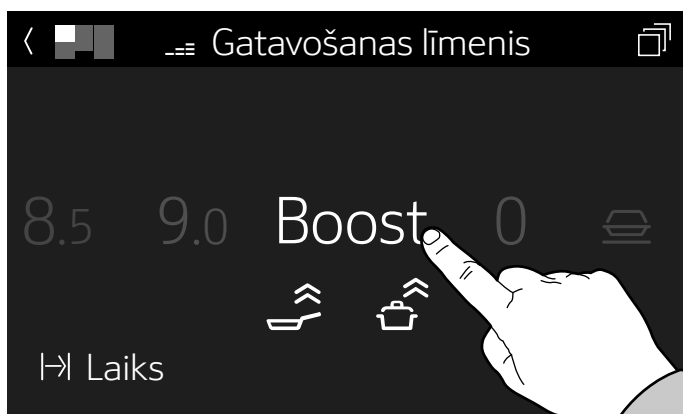
Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).



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

Aktivizēšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatījumu zonā iestatiet Boost. Deg simboli  un .



3. Pieskarieties simbolam . Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet citu sildīšanas līmeni.

Funkcija ir izslēgta.

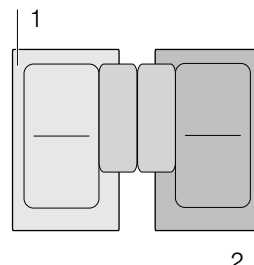
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

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 līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet traukus ar plānām pamatnēm.
- Nekad nekarsējiet tukšus traukus, eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības.
- Nelieciet uz trauka vāku.
- Novietojiet trauku uz sildriņķa, lai tas atrastos pa vidu. Pārbaudiet, vai trauku pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram.
- Vairāk par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. sadaļā → "Gatavošana ar indukciju".

Aktivizēšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatījumu zonā iestatiet Boost. Deg simboli  un .



3. Pieskarieties simbolam . Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet citu sildīšanas līmeni.

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 sildriņķi.
2. Iestatījumu zonā atlasiet simbolu Sildriņķu rādījumā parādās simbols .

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatījumu zonā iestatiet gatavošanas līmeni 0. Rādījums un sildriņķis izslēdzas.

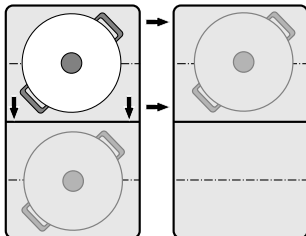
Funkcija ir izslēgta.



Iestatījumu pārņemšana

Ar šo funkciju iespējams gatavošanas līmeni, iestatīto gatavošanas laiku un izvēlēto gatavošanas funkciju pārnēt no viena sildriņķa uz citu.

Lai pārnestu iestatījumus, trauku no ieslēgtā sildriņķa pārvietojiet uz citu sildriņķi.



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

Aktivizēšana

1. Pārvietojiet trauku no aktīvā sildriņķa uz kādu citu. Trauks tiek atpazīts. Pēc īsa brīža displejā tiek attēlots jautājums, vai vēlaties pārņemt līdzšinējos iestatījumus jaunajam sildriņķim.
2. Apstipriniet iestatījumus.

Iestatījumi tiek pārnesti uz jauno sildriņķi. Sākotnējais sildriņķis tiek izslēgts.

Norādījumi

- Ja gatavošanas trauku vēlreiz noliek tajā pašā vietā, iestatījumi tiek paturēti.
- Pārvietojiet gatavošanas trauku tikai uz tādu gatavošanas zonu, kas nav ieslēgta, nav iepriekš iestatīta vai uz kuras pirms tam neatradās cits gatavošanas trauks.
- Funkciju „PowerBoost” vai „ShortBoost” var pārlikt no kreisās puses uz labo pusi vai no labās puses uz kreiso pusi tikai tad, ja nav aktīva neviena gatavošanas zona.
- Ja pārvietojat vairāk nekā vienu trauku, funkciju var lietot tikai pēdējam pārvietotajam traukam.

Gatavošanas palīga funkcijas

Gatavošanas palīga funkcijas garantē vienkāršu gatavošanu un izcilus gatavošanas rezultātus. Ieteiktais temperatūras līmenis ir piemērots jebkuram gatavošanas veidam.

Tas ļauj gatavot bez pārmērīgas vārīšanas un garantē ideālu vārīšanas un cepšanas rezultātu.

Visa gatavošanas procesa laikā sensori mēra gatavošanas trauka temperatūru. Šādi var regulēt gatavošanas līmeni, lai saglabātu pareizo temperatūru.

Kad sasniegta atlasītā temperatūra, var pievienot pārtikas produktus. Automātiski tiek saglabāta nemainīga temperatūra, un temperatūras līmenis nav jāmaina.

Gatavošanas funkcijas pieejamas visām gatavošanas zonām, ja ir bezvadu gatavošanas sensors.

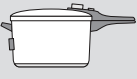
Šajā nodaļā sniegta tālāk aprakstītā informācija.

- Gatavošanas palīga funkcijas
- Piemēroti gatavošanas trauki
- Sensori un papildpiederumi
- Funkcijas un gatavošanas līmeņi
- Ieteiktie ēdieni

Gatavošanas palīga funkciju veidi

Izmantojot gatavošanas palīga funkciju, varat izvēlēties piemērotāko katra ēdiena gatavošanas veidu.

Tabulā norādīti dažādie pieejamie gatavošanas palīga funkciju iestatījumi.

Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmeņi	Gatavošanas trauki	Pieejamība	Ieslēgšana
Cepšanas sensors				
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā	1, 2, 3, 4, 5		Visas gatavošanas zonas	
Gatavošanas funkcijas				
Sildīšana/siltuma saglabāšana	1/70 °C		Visas gatavošanas zonas	
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C		Visas gatavošanas zonas	
Vārīšana	3/100 °C		Visas gatavošanas zonas	
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C		Visas gatavošanas zonas	
Fritēšana katlā lielā eļļas daudzumā*	5/170 °C		Visas gatavošanas zonas	
* Iepriekšēja uzkarsēšana ar vāku un fritēšana bez vāka.				
Ja sildvirsmas komplektā nav iekļauts bezvadu gatavošanas sensors, to var iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē.				

Piemērots gatavošanas trauks

Izvēlieties gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram, un novietojiet gatavošanas trauku gatavošanas zonas vidū.

Lai lietotu gatavošanas funkcijas, izmantojiet tik augstu gatavošanas trauku, lai nepieciešamais ūdens daudzums būtu virs bezvadu gatavošanas sensora silikona uzlīmes.

Ir pieejamas pannas, kas ir optimāli piemērotas cepšanas sensora funkcijas izmantošanai. Tās varat iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā nodaļā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē. Norādiet attiecīgo atsaucē 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. Ieteicams lietot tikai „FlexPlus” gatavošanas zonai.

Šīm pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai cepot izmantotu pavisam nedaudz eļļas.

Norādījumi

- Cepšanas sensors iestatīts īpaši šāda veida un lieluma pannām.
- Ja tiek izmantota pielāgojama gatavošanas zona, cepšanas sensors var netikt ieslēgts, ja ir atšķirīgs pannas lielums vai tā ir nepareizi novietota. Skatiet nodaļu .
- Cita veida pannas var pārkarst, un faktiskā temperatūra var būt augstāka vai zemāka par izvēlēto temperatūras līmeni. Vispirms izmēģiniet zemāko temperatūras līmeni un nepieciešamības gadījumā mainiet to.

Gatavošanas funkcijām piemērots jebkurš gatavošanas trauks, ko var izmantot uz indukcijas virsmām. Informāciju par indukcijas sildvirsmām piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet nodaļā .

Gatavošanas palīga funkciju tabulā pie katras funkcijas ir norādīts piemērotākais gatavošanas trauks.

Sensori un papildpiederumi

Katla temperatūru sensori mēra visa gatavošanas procesa laikā. Tādējādi režīms tiek regulēts ļoti precīzi, uzturot pareizu temperatūru un sasniegto ideālu gatavošanas rezultātu.

Sildvirsmām ir divas dažādas temperatūras mērīšanas sistēmas, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

- Temperatūras mērītāji sildvirsmā regulē trauka pamatnes temperatūru. Piemērots cepšanas sensoram.
- Bezvadu gatavošanas sensors gatavošanas trauka temperatūras informāciju pārraida uz vadības paneli. Piemērots gatavošanas funkcijām.

Gatavošanas funkcijas nevar izmantot bez gatavošanas sensora.

Ja sildvirsmas komplektā nav iekļauts bezvadu gatavošanas sensors, to var iegādāties vēlāk specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā nodaļā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē, norādot atsaucē numuru Z31PX10X0.

Informāciju par gatavošanas sensoru skatiet sadaļā → *"Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana"*

Funkcijas un gatavošanas līmeņi

Cepšanas sensors

Izmantojot šo funkciju, cepšanas laikā tiek saglabāta piemērota pannas temperatūra.

Priekšrocības

- Sildriņķis tiek sildīts tikai tad, ja tas ir nepieciešams, lai uzturētu temperatūru. Tādējādi var ietaupīt enerģiju, un eļļa vai taukvielas netiek pārkaršētas.
- Cepšanas sensors ziņo, kad tukša panna ir sasniegusi optimālo temperatūru, lai pievienotu eļļu un pēc tam — produktus.

Norādījumi

- Neuzlieciet pannas vāku. Citādi funkcija netiek pareizi aktivizēta. Varat izmantot šļakatu aizsargu, lai eļļa nešļakstītos.
- Izmantojiet piemērotu eļļu vai taukvielas. Ja izmantojat sviestu, margarīnu, auksti spiestu olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet 1. vai 2. temperatūras līmeni.
- Nekādā gadījumā nekarsējiet taukvielas vai eļļu bez uzraudzības.
- Ja gatavošanas zonas temperatūra ir augstāka nekā gatavošanas trauka temperatūra vai otrādi, gatavošanas sensors netiek pareizi aktivizēts.
- Kad cepat lielā eļļas daudzumā, vienmēr izmantojiet gatavošanas funkciju „Fritēšana katlā lielā eļļas daudzumā” un iestatiet 5. gatavošanas līmeni.

Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots
1 ļoti zems	Mērču pagatavošanai un vārīšanai, dārzeņu sautēšanai un ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu.
2 zems	Ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
3 vidēji zems	Zivju un nenoteiktas formas gabalu gatavošanai, piem., kotletes un desiņas.
4 vidēji augsts	Steiku (vidēji vai pilnīgi izcepts), saldētu, panētu vai delikatesu pagatavošanai, piem., šniceles, ragū un dārzeņi.
5 augsts	Ēdienu gatavošanai augstās temperatūrās, piem., sulīgi steiki, kartupeļu pankūkas un cepti kartupeļi.

Iestatīšana

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

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties  un atlasiet opciju  Cepšanas sensors.
3. Atlasiet nepieciešamo temperatūras līmeni. Funkcija ir ieslēgta. Sarkanā līnija gatavošanas zonas augšdaļā pamazām iedegas, līdz tiek sasniegta izvēlēta temperatūra. Pēc tam atskan signāls, un temperatūras indikators joprojām ir iedegts.
4. Kad sasniegta cepšanas temperatūra, lejiet pannā eļļu un lieciet gatavojamo pārtiku.

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet 0 temperatūras līmeni. Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Lai aizvērtu cepšanas sensora funkciju, atlasiet citu gatavošanas režīmu.

Gatavošanas funkcijas

Ar šo funkciju varat uzsildīt pārtikas produktus, sautēt, vārit, gatavot ātrvārīšanas katlā vai gatavot katlā pietiekamā eļļas daudzumā kontrolētā temperatūrā.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem.

Priekšrocība

- Gatavošanas zona tiek sildīta tikai tad, ja tas ir nepieciešams, lai uzturētu temperatūru. Tādējādi tiek taupīta enerģija, un eļļa vai taukvielas nepārkarst.
- Temperatūra tiek nepārtraukti kontrolēta. Tādējādi tiek novērsta ēdienu pārplūšana pāri trauka malām. Turklāt nav nepieciešams mainīt temperatūras līmeni.
- Kad sasniegta optimālā ūdens vai eļļas temperatūra, lai ieliktu pārtikas produktus, atskan signāls. Ja pārtikas produkti jāpievieno jau sākumā, tas norādīts tabulā.

Norādījumi

- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenu, biezu pamatnēm. Neizmantojiet katlus un pannas ar plānām vai deformētām pamatnēm.
- Piepildiet katlu tā, lai tajā esošais saturs būtu pietiekami augsts, lai pārklātu gatavošanas sensora silikona uzlīmi.
- Ja gatavojat mazā eļļas daudzumā, izmantojiet cepšanas sensoru.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, lai gatavošanas sensors būtu vērsts uz sildvirsmas sānu ārējo daļu.
- Gatavošanas laikā nenoņemiet gatavošanas sensoru no katla.
- Pēc gatavošanas noņemiet gatavošanas sensoru no katla. Uzmanību, gatavošanas sensors var būt ļoti karsts!

Temperatūras diapazoni un līmeņi

Gatavošanas funkcijas	Temperatūras līmenis	Temperatūras diapazons	Piemērots
Sildīšana un siltuma uzturēšana	1/70 °C	60–70 °C	piem., zupas, neguss
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C	80–90 °C	piem., rīsi, piens
Vārīšana	3/100 °C	90–100 °C	piem., nūdeles, dārzeņi
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C	110–120 °C	piem., cālis, sautējums
Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā	5/170 °C	170–180 °C	piem., virtuļi, maltās gaļas bumbiņas

Padomi gatavošanai ar gatavošanas funkcijām

- Uzsildīšanas/siltuma saglabāšanas funkcija: saldēti produkti porcijās, piemēram, spināti. Ielieciet saldēto produktu gatavošanas traukā. Pievienojiet ražotāja norādīto ūdens daudzumu. Uzlieciet vāku gatavošanas traukam un izvēlieties 1. līmeni/70 °C. Laiku pa laikam apmaisiet.
- Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā: šī funkcija ir piemērota pārtikas produktu gatavošanai zemā temperatūrā un mērču un sautējumu iebiezināšanai. Izvēlieties 2. līmeni/90 °C.
- Vārīšanas funkcija: izmantojot šo funkciju, var vārīt ūdeni slēgtā traukā tā, lai ūdens nepārietu pāri trauka malām. Vārīšana notiek efektīvi, jo tiek regulēta temperatūra. Izvēlieties 3. līmeni/100 °C.
- Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā: ievērojiet ražotāja norādes. Pēc skaņas signāla turpiniet gatavot tik ilgi, cik norādīts ieteikumā. Izvēlieties 4. līmeni/120 °C.
- Fritēšana katlā lielā eļļas daudzumā: uzsildiet eļļu traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un ielieciet produktus (ja ieteicamo ēdienu tabulā nav citu norādījumu). Izvēlieties 5. līmeni/170 °C.

Norādījumi

- Vienmēr vāriet katlā ar uzliktu vāku. Izņēmums ir "Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā", temperatūras līmenis 5/170 °C.
- Ja neatskan skaņas signāls, pārbaudiet, vai katlam ir uzlikts vāks.
- Nekad nekarsējiet eļļu bez uzraudzības. Izmantojiet fritēšanai piemērotu eļļu vai taukvielas, piem., augu eļļu. Neizmantojiet dažādas fritēšanas taukvielas reizē, piem., eļļu kopā ar taukiem. Karsti taukvielu maisījumi var putoties.
- Ja gatavošanas rezultāts nav apmierinošs, nākamreiz, piemēram, vārot kartupeļus, pieļaujiet vairāk ūdens, bet saglabāiet ieteikto temperatūras līmeni.

Vārīšanās punkta iestatīšana

Temperatūra, kad ūdens sāk vārīties, ir atkarīga no dzīvesvietas augstuma virs jūras līmeņa. Ja ūdens vārās pārāk stipri vai pārāk vāji, var iestatīt vārīšanās temperatūru. Veiciet tālāk norādītās darbības.

- Atlasiet gatavošanas funkcijas pamatiestatījumus; skatiet nodaļu → *"Pamatiestatījumi"*
- Noklusējuma pamatiestatījums ir 200–400 m. Ja dzīvesvieta ir augstumā no 200 līdz 400 metriem virs jūras līmeņa, vārīšanās temperatūra nav jāiestata. Pretējā gadījumā izvēlieties to iestatījumu, kas atbilst jūsu dzīvesvietas augstumam virs jūras līmeņa.

Norādījums: 3. temperatūras līmenis/100 °C ir pietiekams efektīvai vārīšanai arī tad, ja ūdens vārīšanās laikā stipri neburbuļo. Taču vārīšanās temperatūru var mainīt. Ja vēlaties, lai ūdens tiktu uzvārīts lielākā temperatūrā, varat izvēlēties zemāku augstuma līmeni.

Iestatīšana

Pirms pirmās gatavošanas funkciju izmantošanas reizes jāizveido savienojums starp bezvadu gatavošanas sensoru un vadības paneli. Vairāk informācijas skatiet nodaļā → *"Bezvadu temperatūras sensors"*.

1. Temperatūras sensora piestiprināšana katlam, skat. nodaļu → *"Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana"*.
2. Uz vēlamā sildriņķa uzlieciet katlu ar pietiekami daudz šķidruma un vienmēr uzlieciet vāku.
3. Lai gatavojot izmantotu gatavošanas sensoru, atlasiet gatavošanas zonu, uz kuras atrodas trauks.
4. Pieskarieties simbolam  un atlasiet opciju  Gatavošanas funkcijas.
Norādījums: Gatavošanas funkciju režīms ir pieejams tikai tad, kad ir izveidots savienojums starp bezvadu temperatūras sensoru un vadības paneli. Skatiet nodaļu → *"Bezvadu temperatūras sensors"*.
5. Pieskarieties bezvadu temperatūras sensora simbolam .
6. Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Funkcija ir ieslēgta.
Sarkanā līnija gatavošanas zonas augšdaļā pamazām iedegas, līdz tiek sasniegta izvēlēta temperatūra. Pēc tam atskan signāls, un temperatūras indikators joprojām ir iedegts.
7. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Gatavošanas laikā katla vākam jābūt uzliktam.
Norādījums: Izmantojot funkciju "Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā", vāku nelieciet.

Gatavošanas funkciju izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet 0 temperatūras līmeni.
Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Lai aizvērtu gatavošanas funkciju režīmu, atlasiet citu gatavošanas veidu.

Ieteiktie ēdieni

Nākamajā tabulā parādīta ēdienu izvēle, tā kārtota pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele bez panējuma*	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Šnicele, panēta*	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Fileja*	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Karbonādes*	Cepšanas sensors	3	10 - 15
„Cordon bleu”*	Cepšanas sensors	4	10 - 15
Vīnes šnicele*	Cepšanas sensors	4	10 - 15
Steiks, sārts (3 cm biezis)**	Cepšanas sensors	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3cm biezis)**	Cepšanas sensors	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezis)*	Cepšanas sensors	4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	Cepšanas sensors	3	10 - 20
Gaļas sautējums***	Cepšanas sensors	4	7 - 12
Giross***	Cepšanas sensors	4	7 - 12
Speķis*	Cepšanas sensors	2	5 - 8
Maltā gaļa***	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Hamburgera gaļa (1,5 cm bieza)*	Cepšanas sensors	3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezās)*	Cepšanas sensors	3	10 - 20
Pildītas kotletes*	Cepšanas sensors	3	10 - 20
Aceptas cepamdesas*	Cepšanas sensors	3	8 - 20
Neapstrādātas cepamdesas*	Cepšanas sensors	3	8 - 20
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Desiņu karsēšana****	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10 - 20
Vārīšana			
Gaļas klimpas****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	20 - 30
Vistas gaļa zupai*****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60 - 90
Liellopa gurnu gabals****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60 - 90
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Vista ātrās vārīšanas katlā*****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	15 - 25
Liellopu g. ātrās vārīšanas katlā*****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Vistas gab. fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10 - 15
Maltās g.bumbiņu fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10 - 15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.			
*** Regulāri apmaisiet.			
**** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			
***** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Zivs	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Zivs fileja bez panējuma*	Cepšanas sensors	4	10–20
Zivs fileja, panēta*	Cepšanas sensors	3	10–20
Garneles*	Cepšanas sensors	4	4–8
Krabji*	Cepšanas sensors	4	4–8
Nesadalīta zivs*	Cepšanas sensors	3	10–20
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Zivs sautēšana**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	15–20
Funkcija fritēšanai lielā eļļas daudzumā			
Zivs alus mīklā***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
Zivs, ar panējumu***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
*** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Olu ēdieni	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Vēršacis sviestā*	Cepšanas sensors	2	2–6
Vēršacis eļļā**	Cepšanas sensors	4	2–6
Olu kultenis***	Cepšanas sensors	2	4–9
Omlete****	Cepšanas sensors	2	3–6
Pankūkas*****	Cepšanas sensors	5	1,5– 2,5
Olā iemērkta apceptas baltmaizes šķēles*****	Cepšanas sensors	3	4–8
Ķeizara pankūkas*****	Cepšanas sensors	3	10–15
Funkcija vārīšanai			
Olu vārīšana*****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5–10
* Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā sviestu un pārtikas produktus.			
** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.			
*** Regulāri apmaisiet.			
**** Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.			
***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Dārzeni un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Ķiploki*	Cepšanas sensors	2	2 - 10
Sīpoli, sautēti bez apbrūnināšanas*	Cepšanas sensors	2	2 - 10
Grauzdēti sīpoli*	Cepšanas sensors	3	5 - 10
Cukīni**	Cepšanas sensors	3	4 - 12
Baklažāni**	Cepšanas sensors	3	4 - 12
Paprika*	Cepšanas sensors	3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana**	Cepšanas sensors	3	4 - 15
Sēnes*	Cepšanas sensors	4	10 - 15
Dārzeņu sautēšana eļļā*	Cepšanas sensors	1	10 - 20
Dārzeņu glazēšana*	Cepšanas sensors	3	6 - 10
Vārīšana			
Brokoļu vārīšana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	10 - 20
Ziedkāpostu vārīšana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	10 - 20
Rožkāpostu vārīšana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30 - 40
Zaļo pupiņu pākšu gatavošana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15 - 30
Turku zirņi****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60 - 90
Zirņi***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15 - 20
Lēcas****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	45 - 60
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Dārzeni ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	3 - 6
Turku zirņi ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	25 - 35
Pupiņas ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	25 - 35
Lēcas ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10 - 20
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Panētu dārzeņu fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
Dārzeņu fritēšana alus mīklā*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
Panētu sēņu fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
Sēņu fritēšana alus mīklā*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
* Regulāri apmaisiet.			
** Vairākas reizes apgrieziet.			
*** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
**** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			
***** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Ar mizu cepti kartupeļi*	Cepšanas sensors	5	6–12
Mizoti cepti kartupeļi*	Cepšanas sensors	4	15–25
Kartupeļu pankūkas**	Cepšanas sensors	5	2,5– 3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums***	Cepšanas sensors	2	50–55
Glazēti kartupeļi*	Cepšanas sensors	3	15–20
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Kartupeļu klimpas****	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	30–40
Funkcija vārīšanai			
Kartupeļu vārīšana*****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30–45
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Kartupeļi ātrvārīšanas katlā*****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10–20
* Regulāri apmaisiet.			
** Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.			
*** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā sviestu un pārtikas produktus.			
**** Uzkaršēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Nūdeles un graudaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsi*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	25–35
Polenta**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3–8
Griķu putra**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	5–10
Funkcija vārīšanai			
Nūdeles**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	7–10
Pildīti mīklas izstrādājumi**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	6–15
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Rīsi ātrvārīšanas katlā***	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	6–8
* Uzkaršēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
** Regulāri apmaisiet.			
*** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Zupas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Krēmzupas*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10–15
Funkcija vārīšanai			
Buljons**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60–90
Šķīstošās zupas*	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5–10
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Buljons ātrvārīšanas katlā**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	20–30
* Regulāri apmaisiet.			
** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Mērces	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Tomātu mērce ar dārzeņiem*	Cepšanas sensors	1	25–35
Bešamela mērce*	Cepšanas sensors	1	10–20
Siera mērce*	Cepšanas sensors	1	10–20
Mērču sabiezinašana*	Cepšanas sensors	1	25–35
Saldās mērces*	Cepšanas sensors	1	15–25
* Regulāri apmaisiet			

Deserti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsu piena putra*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	40 - 50
Putra*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10 - 15
Šokolādes pudiņš*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3 - 5
Vārīšana			
Kompots**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Berlīneru fritēšana***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5 - 10
Virtuļu fritēšana***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5 - 10
Mīklas bumbiņu fritēšana***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5 - 10
* Regulāri apmaisiet.			
** Pārtiku pievienojiet sākumā.			
*** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Sasaldēti produkti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele*	Cepšanas sensors	4	15–20
Cordon bleu*	Cepšanas sensors	4	10–30
Putna krūtiņa*	Cepšanas sensors	4	10–30
Vistas nageți*	Cepšanas sensors	4	10–15
Giross**	Cepšanas sensors	4	10–15
Kebabs**	Cepšanas sensors	4	10–15
Zivs fileja bez panējuma*	Cepšanas sensors	3	10–20
Zivs fileja, panēta*	Cepšanas sensors	3	10–20
Zivju pirkstiņi*	Cepšanas sensors	4	8–12
Frī kartupeļu cepšana**	Cepšanas sensors	5	4–6
Pannā gatavojami ēdieni**	Cepšanas sensors	3	6–10
Dārzeņu veltnīši*	Cepšanas sensors	4	10–30
Kamambērs*	Cepšanas sensors	3	10–15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Regulāri apmaisiet.			
*** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
**** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Sasaldēti produkti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija uzsildīšanai un siltuma saglabāšanai Dārzeni krējuma mērcē**	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	15–20
Funkcija vārīšanai Zaļās pupiņu pākstis***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15–30
Funkcija fritēšanai lielā eļļas daudzumā Fri kartupeļu fritēšana****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4–8
* Vairākas reizes apgrieziet. ** Regulāri apmaisiet. *** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus. **** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Citas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā Kamambēra cepšana* Graudzēti maizes kubiciņi** Sausi gatavie ēdieni*** Mandeļu grauzdēšana**** Riekstu grauzdēšana**** Ciedru riekstu grauzdēšana****	Cepšanas sensors Cepšanas sensors Cepšanas sensors Cepšanas sensors Cepšanas sensors Cepšanas sensors	3 3 1 4 4 4	7–10 6–10 5–10 3–15 3–15 3–15
Funkcija uzsildīšanai un siltuma saglabāšanai Gulašzupas uzsildīšana***** Karstvēna uzkarsēšana*****	Gatavošanas funkcijas Gatavošanas funkcijas	1/70 °C 1/70 °C	10–20 -
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā Piena karsēšana*****	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3–10
* Vairākas reizes apgrieziet. ** Regulāri apmaisiet. *** Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Kad ūdens vārās, pievienojiet pārtikas produktus. **** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā pārtikas produktus. ***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Gatavošanas palīgs

Ar šo funkciju iespējams pagatavot visdažādākos ēdienus. Iekārta izvēlas optimālāko iestatījumu jūsu vietā.

Programmas izvēle un iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
 2. Sildriņķa iestatījumu zonā pieskarieties simbolam .
 3. Atlasiet opciju “ Gatavošanas palīgs”.
 4. Atlasiet vajadzīgo programmu grupu.
 5. Atlasiet vajadzīgo ēdienu.
- Displejā tiek rādīta informācija par ēdieniem. Lai apstiprinātu, pieskarieties Palaist.

Jums tiek sniegti detalizēti norādījumi par to, kā iestatīt izvēlēto ēdienu un kā to pagatavot.

Programmas atcelšana

Lai atceltu programmu, iestatiet temperatūru uz 0 vai mainiet gatavošanas veidu.

Bezvadu temperatūras sensors

Pirms pirmās gatavošanas funkciju izmantošanas reizes jāizveido savienojums starp bezvadu temperatūras sensoru un vadības paneli.

Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana

Šajā sadaļā sniegta informācija par tālāk norādītajām tēmām.

- Silikona uzlīmes pielīmēšana
- Bezvadu gatavošanas sensora piestiprināšana
- Tīrīšana
- Baterijas maiņa

Silikona uzlīmi un gatavošanas sensoru var iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā nodaļā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē. Norādiet attiecīgo atsauces numuru:

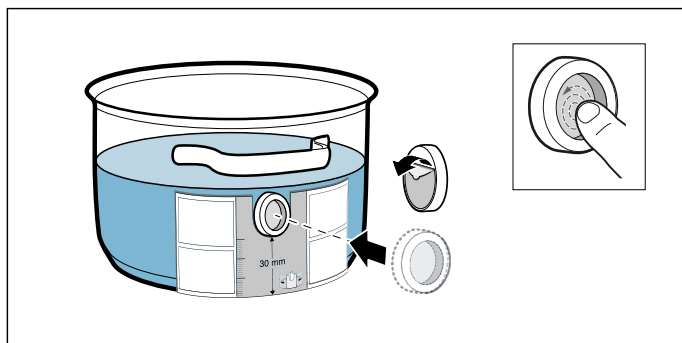
00577921	5 silikona uzlīmju komplekts
Z31PX10X0	Gatavošanas sensors un 5 silikona uzlīmju komplekts

Silikona uzlīmes uzlīmēšana

Ar silikona uzlīmi temperatūras sensors tiek piestiprināts pie gatavošanas trauka.

Ja katlu ar gatavošanas funkciju izmantojat pirmoreiz, silikona uzlīme jālīmē tieši uz katla. Svarīgi!

1. Uzlīmēšanas vieta uz katla nedrīkst būt taukaina. Notīriet katlu, rūpīgi nosusiniet un uzlīmēšanas vietu noslaukiet, piemēram, ar spirtu.
2. No silikona uzlīmes noņemiet aizsargplēvi. Izmantojot komplektā pieejamo šablonu, pielīmējiet silikona uzlīmi pie katla atbilstošā augstumā.



3. Piespiediet visu silikona uzlīmes virsmu, arī iekšējo daļu.

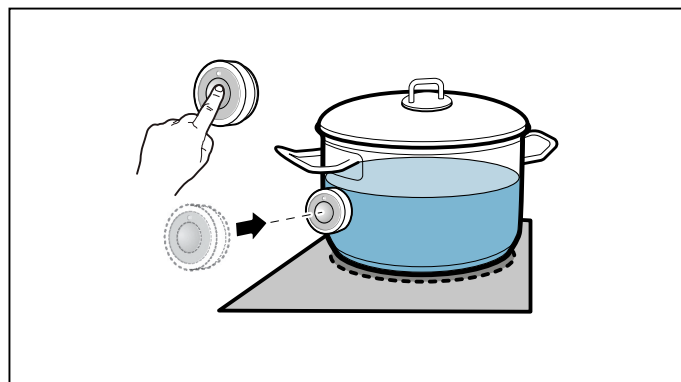
Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā nelietojiet un netīriet katlu.

Norādījumi

- Neturiet katlu ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Ja silikona uzlīme atlīp, jāizmanto jauna uzlīme.

Bezvadu temperatūras sensora piestiprināšana

Pilnībā ievietojiet temperatūras sensoru silikona stiprinājumā.



Norādījumi

- Pirms ievietošanas temperatūras sensoru, pārļiecinieties, ka silikona stiprinājums ir pilnīgi sauss.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, ka temperatūras sensors ir vērsts uz sildvirsmas sānu malu.
- Lai novērstu pārkaršanu, temperatūras sensoru nedrīkst uzlikt uz cita karsta gatavošanas trauka.
- Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru no trauka. Glabājiet to tīrā un drošā vietā, kas nav siltuma avotu tuvumā.
- Vienlaikus var izmantot līdz pat trim temperatūras sensoriem.

Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli

Lai savienotu bezvadu temperatūras sensoru ar vadības paneli, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Pieskarieties simbola laukam .
2. Atlasiet opciju  MyProfile.
3. Atlasiet opciju Pievienot jaunu cepš. sens.. 30 sekunžu laikā nospiediet bezvadu temperatūras sensora simbolu . Pēc dažām sekundēm displejā tiek parādīts temperatūras sensora un vadības paneļa savienojuma rezultāts.

Tiklīdz temperatūras sensors bez kļūdas ir savienojies ar vadības paneli, ir pieejamas gatavošanas funkcijas.

Norādījumi

- Kļūdainas savienojums temperatūras sensora traucējuma gadījumā var rasties tālāk norādīto iemeslu dēļ:
 - Bluetooth sakaru kļūda;
 - temperatūras sensora simbols netika nospiests 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa izvēles;
 - temperatūras sensora baterija ir nolietota.
 Atiestatiet temperatūras sensoru un atkārtojiet savienošanas procesu.
- Ja savienojums ir kļūdainas pārraides kļūdas dēļ, atkārtojiet savienošanas procesu. Ja savienojums joprojām ir kļūdainas, sazinieties ar tehnisko apkalpošanas dienestu.

Bezvadu temperatūras sensora atiestatīšana

1. Turiet nospiestu simbolu  aptuveni 8–10 sekundes.
Procesa laikā trīs reizes iedegas temperatūras sensora LED indikators. Kad LED iedegas trešo reizi, sākas atiestatīšana. Šajā brīdī atlaidiet simbolu. Bezvadu temperatūras sensors ir atiestatīts brīdī, kad nodziest LED indikators.
2. Atkārtojiet savienošanas procesu.

Tīrīšana

Bezvadu temperatūras sensoru nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Temperatūras sensors

Temperatūras sensoru tīriet ar mitru drānu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nemērciet ūdenī un neturiet zem tekoša ūdens.

Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzglabājiet to tīrā un drošā vietā, piem., kārbīnā, un neturiet siltuma avotu tuvumā.

Silikona uzlīme

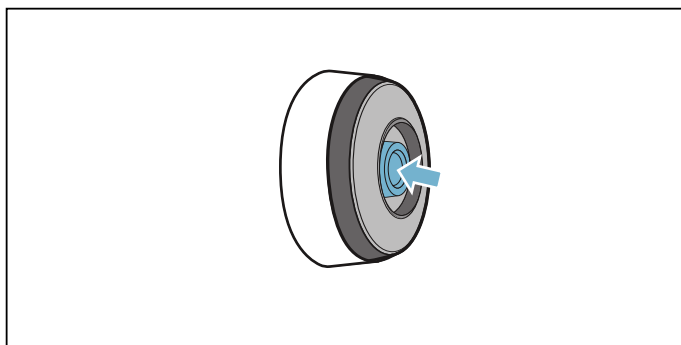
Pirms uzlikt uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Norādījums: Neturiet trauku ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

Temperatūras sensora lodziņš

Sensora lodziņam vienmēr jābūt tīram un sausam. Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Regulāri notīriet no tā tauku šlakatas un netīrumus.
- Tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu vai vates kociņus un logu tīrīšanas līdzekli.



Norādījumi

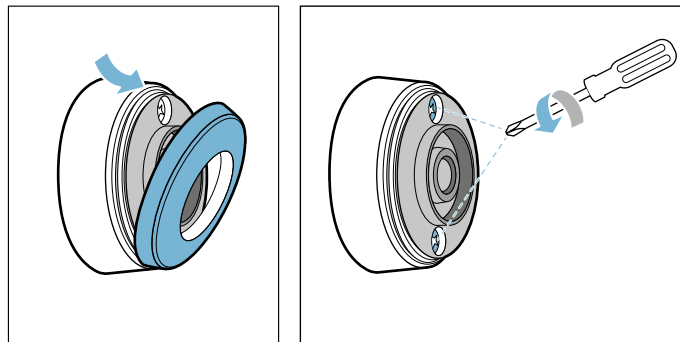
- Neizmantojiet tādas skrāpējošas tīrīšanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņa un abrazīva birste vai tīrīšanas pīniņš.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

Baterijas nomaiņa

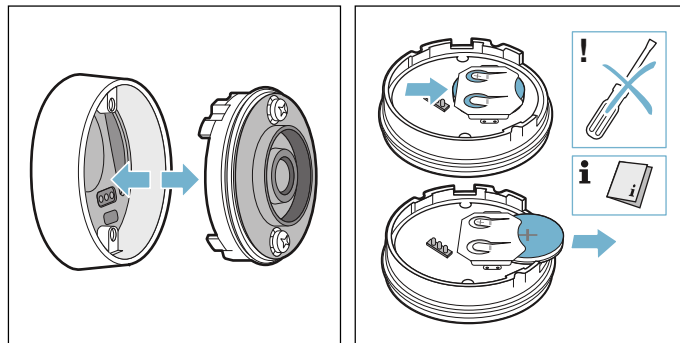
Ja pēc simbola nospiešanas bezvadu temperatūras sensors neiedegas, baterija ir izlādējusies.

Baterijas maiņa

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

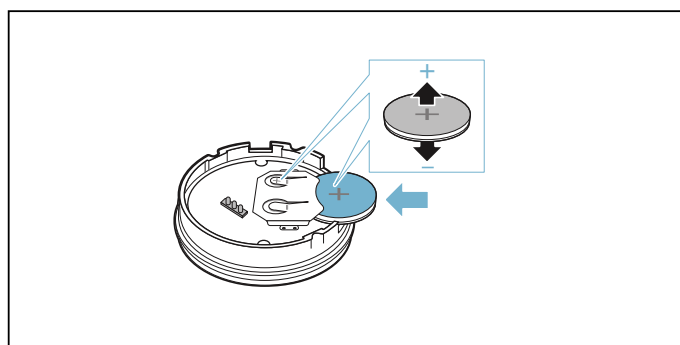


2. Atveriet temperatūras sensora vāciņu. Izņemiet bateriju no korpusa apakšdaļas un ielieciet jaunu bateriju (raugiet, lai baterijas poli būtu vērsti pareizā virzienā).

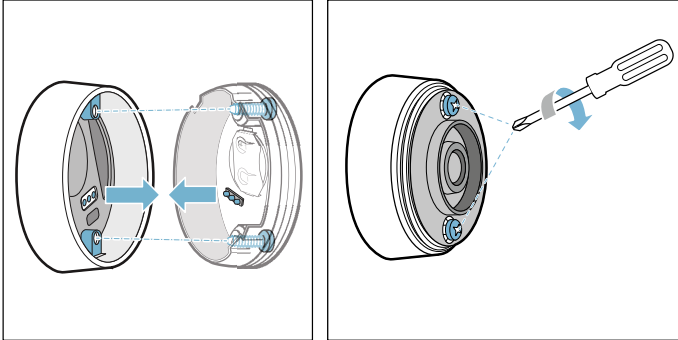


Uzmanību!

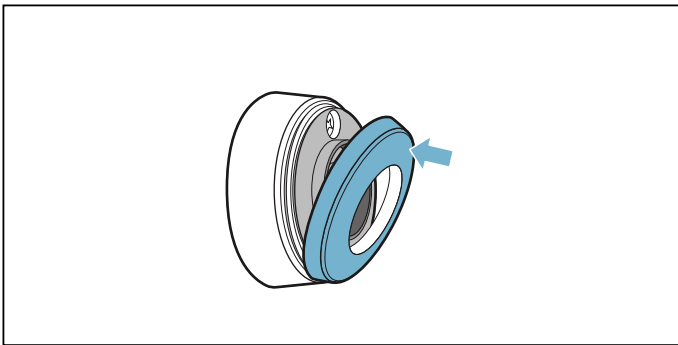
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties baterijas spaiļu kontaktiem.



3. Uzlieciet temperatūras sensora vāciņu (skrūvēm paredzētajiem padziļinājumiem vāciņā jāsakrīt ar padziļinājumiem korpusa apakšdaļā). Pievelciet skrūves ar skrūvgriezi.



4. Temperatūras sensora korpusa apakšdaļai uzlieciet silikona pārsegu.



Norādījums: Izmantojiet tikai kvalitatīvas CR2032 tipa baterijas, lai nodrošinātu ilgāku darbību.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Constructa-Neff Vertriebs-GmbH apstiprina, ka ierīce ar bezvadu temperatūras sensora funkciju atbilst Eiropas Padomes 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.

Bluetooth® logotipi un zīmols ir reģistrētas preču zīmes un pieder Bluetooth SIG, Inc., Constructa-Neff Vertriebs-GmbH šo zīmolu izmanto saskaņā ar licenci. Citi zīmoli un zīmolvārdi ir attiecīgo firmu īpašums.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana

Visiem sildriņķiem jābūt izslēgtiem.

Aktivizēšana

1. Pieskarieties simbola laukam .
2. Izvēlieties opciju  Bērnu drošība un sekojiet norādījumiem displejā. Bērnu drošība ir ieslēgta. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana

Izpildiet norādījumus displejā.

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.

Aktivizēšana

Pieskarieties simbola laukam .

Atskan signāls. Vadības lauks ir bloķēts 30 sekundes.

Vadības lauka virsmu var tīrīt, un iestatījumi netiek mainīti.

Izslēgšana

Pēc 30 sekundēm atskan signāls, un vadības lauks tiek atbloķēts. Lai funkciju izslēgtu iepriekš, sekojiet norādēm displejā.

Norādījums: Pat ja sildvirsmas ir bloķētas drošai tīrīšanai, galvenais slēdzis nav bloķēts. Sildvirsmu jebkurā laikā var izslēgt.



Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

Sildriņķis vairs nekarsē. Displejā redzama norāde.

Pieskaroties jebkuram simbolam, rādījums izslēdzas. Sildriņķi ir iespējams atkal iestatīt.

Tas, kad tieši tiek aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ, ir atkarīgs no iestatītā režīma pēc 1 līdz 10 stundām).

Pamatiestatījumi

Iestatījumi	Apraksts un opcijas
Valoda	Varat mainīt ierīces valodu.
Home Connect	Izmantojot šo funkciju, varat savienot ierīci ar mājas tīklu un mobilo ierīci.
Ventilatora vadība	Izmantojot šo funkciju, sildvirsmas vadības panelī varat vadīt tvaiku nosūcēja pamatfunkcijas, piemēram, ventilēšanas režīmu un apgaismojumu.
Signāltoņi	Varat izvēlēties skaņas signālus, ko ierīce atskaņo.
Signāla ilgums	Varat mainīt skaņas signālu atskaņošanas ilgumu.
Taustiņa sk. signāls	Varat izvēlēties, vai ierīce atskaņo skaņas signālus, kad pieskaraties laukiem un simboliem skārienpanelī.
Vadības lauka spilgtums	Varat mainīt displeja spilgtuma līmeni.
FlexZone	Varat izvēlēties, vai pielāgojamās zonas pēc sildvirsmas ieslēgšanas darbojas atsevišķi vai kā viena vienība.
“PowerMove” līmeņi	Varat brīvi mainīt iepriekš iestatītos “Move” funkcijas gatavošanas zonu līmeņus.
Bērnu drošība	Izmantojot bērnu drošības funkciju, varat bloķēt sildvirsmu, lai bērni to nevarētu lietot bez atļaujas.
EasyAdjust	Izmantojot šo funkciju, var ātri iestatīt gatavošanas līmeni 0.0 vai 9.0 tieši galvenajā ekrānā.
Zīmola logotips	Varat iestatīt, vai ierīces ieslēgšanas laikā tiek rādīts zīmola logotips.
Atjaunot rūpnīcas iestatījumus	Varat iestatīt laiku, cik ilgi pēc izslēgšanas ierīce atceras pēdējos izmantotos iestatījumus.
Maksimālais jaudas patēriņš	Varat ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu un pielāgot to vietējā tīkla parametriem.
Enerģijas patēriņš	Varat izvēlēties, vai ierīce pēc izslēgšanas rāda enerģijas patēriņu.
Gatavošanas sensors	Varat pievienot jaunu temperatūras sensoru.
Gatavošanas funkcija	Varat ievadīt savas atrašanās vietas augstumu virs jūras līmeņa, lai gatavošanas sensors darbotos precīzāk.
Trauku piemērotības pārē.	Varat pārbaudīt, vai gatavošanas trauki ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas virsmām.
Ierīces informācija	Šeit pieejama informācija par ierīci.
Rūpnīcas iestatījumi	Varat atjaunot visu iestatījumu vērtības, kādas tās bija piegādes brīdī.

Informācija par pamatiestatījumiem

Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet opciju  MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.

Pamatiestatījumu izvēlne

Velciet ar pirkstu uz augšu vai uz leju, lai skatītu pieejamos iestatījumus. Pieskarieties iestatījumam, lai skatītu apakšizvēlnes opcijas.

Apakšizvēlnē pieskarieties simbolam , lai atkal atvērtu iepriekšējo izvēlni.

Pamatiestatījumu aizvēršana

Pieskarieties simbolam , lai aizvēru pamatiestatījumu izvēlni.

Izmaiņu saglabāšana vai atcelšana

Ja tika veiktas izmaiņas, pamatiestatījumu sadaļas aizvēršanas brīdī tiek parādīts apstiprinājuma ekrāns, kurā jā saglabā vai jāatceļ veiktās izmaiņas.

Enerģijas patēriņa indikators

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

Vēl 10 sekundes pēc izslēgšanas tiek attēlots elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās.

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 līdz istabas temperatūrai atdzesētu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kurš vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumus un izvēlieties opciju Trauku piemērotības pārba. Sekojiet norādījumiem displejā.

Funkcija ir ieslēgta.

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

Ja pārbaudes rezultāts nav optimāls, pārbaudiet katlu vēlreiz uz mazāka sildriņķa.

Lai pārbaudi atkārtotu, vēlreiz atveriet pamatiestatījumus un izvēlieties opciju Trauku piemērotības pārba.

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. → *"Svarīgi drošības norādījumi" 6. 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.

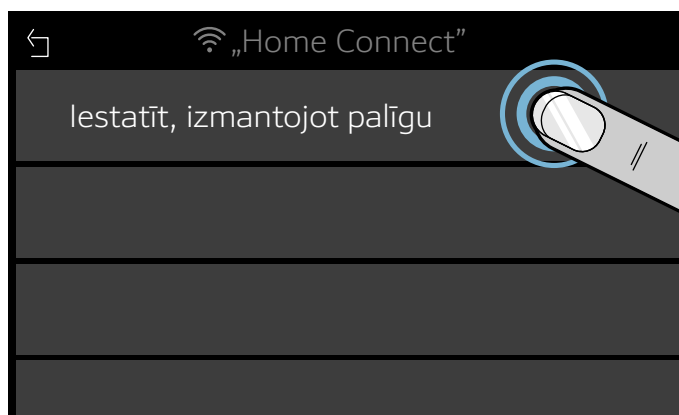
Lai veiktu iestatījumus, lietotnei jābūt atvērtai.

Automātiska pieteikšanās mājas tīklā

Vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

Nepieciešama piekļuve maršrutētājam. Ja jums tās nav, izpildiet darbības, kas aprakstītas sadaļā „Manuāla pieteikšanās mājas tīklā”.

1. Pieskarities sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „ MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarities iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarities pie „Iestatīt, izmantojot palīgu”, lai palaistu Home Connect palīgu.



Parādīsies norāde par mobilo ierīci.

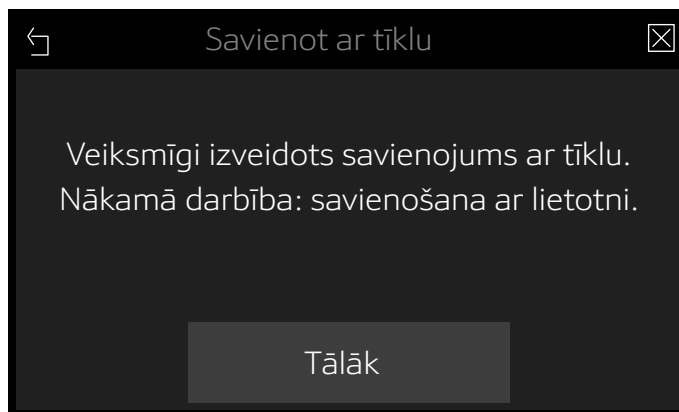
4. Lai turpinātu, pieskarities pie „Tālāk”.
5. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.

Kad sildvirsmas ir savienotas ar mājas tīklu, parādās atbilstošs ziņojums.

Norādījums: Ja savienojumu nav iespējams izveidot vēlreiz palaidiet palīgu vai manuāli piesakiet ierīci mājas tīklā.

Parādās ziņojums, ka ierīci var savienot tikai ar lietotni.

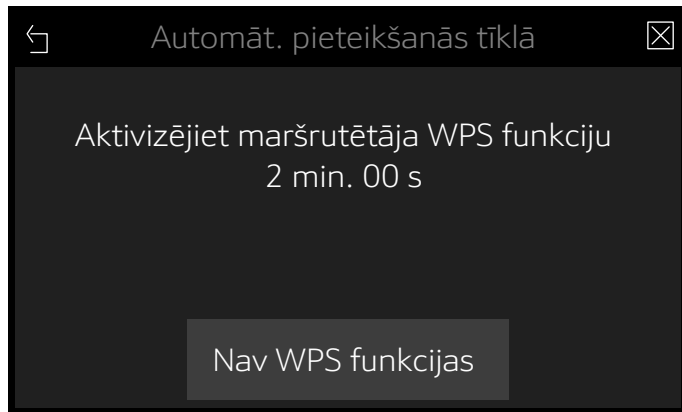
6. Lai aktivizētu savienojumu ar lietotni, pieskarities pie „Tālāk”.



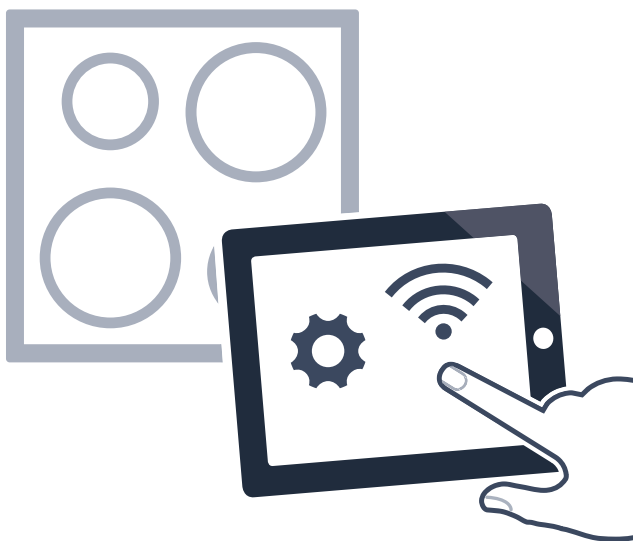
Kad pieteikšanās process ir veiksmīgi pabeigts, ekrānā parādās atbilstošs ziņojums. Vadības paneļa galvenajā zonā parādās simbols .

Manuāla pieteikšanās mājas tīklā

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Iestatīt, izmantojot palīgu”, lai palaistu Home Connect palīgu. Jums tiks lūgts nospiegt maršrutētāja WPS taustiņu.
4. Izvēlieties „Nav WPS funkcijas”.

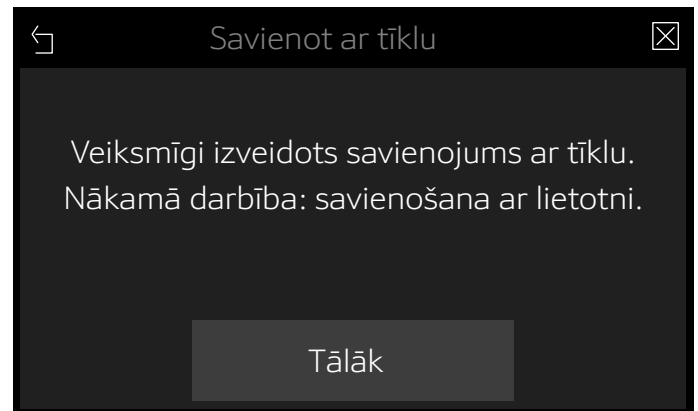


5. Lai turpinātu, sekojiet norādījumiem un pieskarieties pie “Palaist”.
6. Atveriet mobilās ierīces tīkla iestatījumus un piesakiet ierīci sildvirsmas tīklā ar SSID „HomeConnect”, izmantojot taustiņu „HomeConnect”.



Norādījums: Ja savienojumu nav iespējams izveidot, vēlreiz palaidiet palīgu un manuāli piesakiet ierīci mājas tīklā.

7. Sekojiet pieprasījumam lietojumprogrammā un ievadiet jūsu mājas tīkla (WLAN) nosaukumu un paroli. Parādās ziņojums, ka ierīci var savienot tikai ar lietotni.
8. Lai aktivizētu savienojumu ar lietotni, pieskarieties pie „Tālāk”.



Kad pieteikšanās process ir veiksmīgi pabeigts, ekrānā parādās atbilstošs ziņojums. Vadības paneļa galvenajā zonā parādās simbols .

Home Connect iestatījumi

Home Connect vienmēr varat pielāgot savām vajadzībām.

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

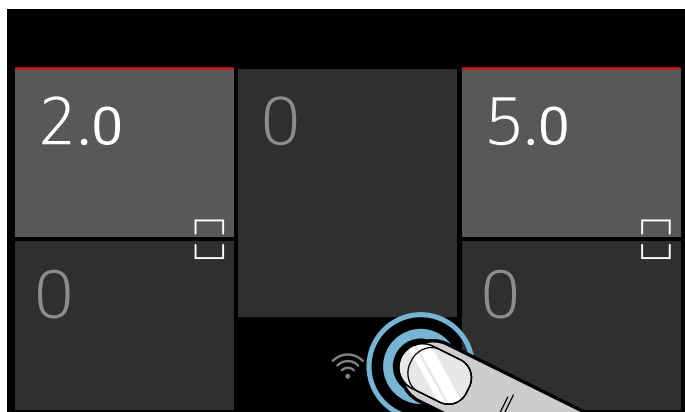
Iestatīšana	Apraksts un opcijas
Iestatīt ar asistentu	Jūs varat automātiski vai manuāli pieteikt sildvirsmu mājās tīklā. ■ Iestatīt ar asistentu (automātiska pieteikšanās mājās tīklā) ■ Iestatīt ar asistentu: nav WPS funkcijas (manuāla pieteikšanās mājās tīklā) Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā vēl nav savienota ar mājās tīklu.
Savienot ar lietotni	Jūs varat izveidot savienojumu ar vienu vai vairākiem Home Connect kontiem. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājās tīklu.
Iestatīšana, izmantojot lietotni	Jūs varat iestatīt, vai gatavošanas iestatījumu pārsūtīšana ir iespējama. ■ Nē - lietotnē tiks rādīti tikai aktuālie sildvirsmas darba režīmi. ■ Jā - gatavošanas iestatījumus no lietotnes var nosūtīt uz sildvirsmu. Nosūtītie gatavošanas iestatījumi sildvirsmā ir jāapstiprina. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājās tīklu.
Wi-Fi	Jūs varat izslēgt sildvirsmas radiomoduli un tādējādi pārtraukt WLAN savienojumu. ■ Izslēgts - radiomodulis ir izslēgts. ■ Ieslēgts - radiomodulis ir ieslēgts. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājās tīklu.
Pārtraukt savienojumu	Jūs jebkurā laikā varat attiecināt saglabātos savienojumus ar mājās tīklu. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājās tīklu.
Ierīces informācija	Tiek parādīta informācija par Home Connect un tīklu. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājās tīklu.
* Iepriekšējais iestatījums piegādes brīdī	

Norādījums:

„Iestatīt ar asistentu” ir redzams tikai tad, kad vēl nav izveidots savienojums ar mājās tīklu. Visi pārējie iestatījumi ir redzami tikai tad, kad ir izveidots savienojums ar mājās tīklu.

WLAN simboli

Atkarībā no signāla stipruma, Home Connect servera pieejamības vai klientu apkalpošanas dienesta attālās piekļuves WLAN simbola attēlojums vadības paneļa galvenajā zonā mainās.



Jūs varat aplūkot redzamā simbola aprakstu. Lai to izdarītu, turiet simbolu nospiestu vismaz 2 sekundes vai līdz brīdim, kad parādās apraksts.

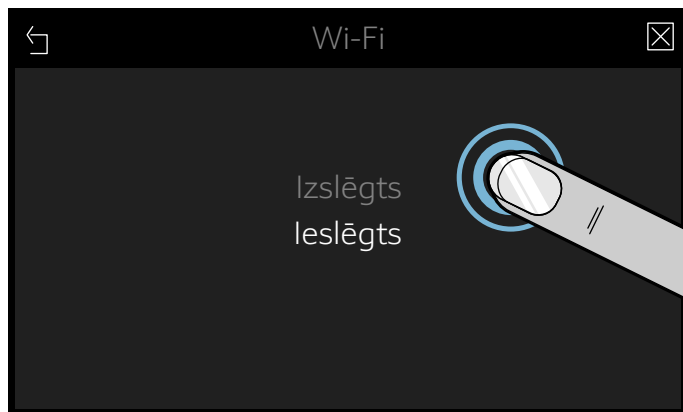
WLAN deaktivizēšana

Ja ir aktivizēts WLAN, varat lietot Home Connect funkciju.

Norādījums:

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

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Wi-Fi”.
4. Pieskarieties pie „Izslēgts”.



WLAN ir deaktivizēts un vadības laukā nodziest simbols .

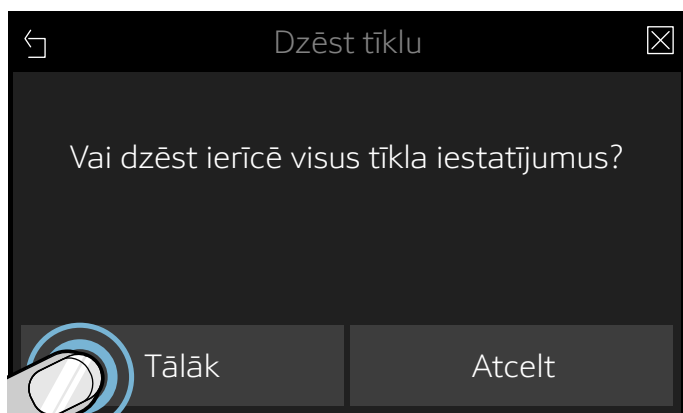
Atvienot no tīkla

Jebkurā brīdī sildvirsmu var atvienot no tīkla.

Norādījums:

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

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Pārtraukt savienojumu”.
4. Apstipriniet ar „Tālāk”.



Iekārta ir atvienota no mājas tīkla, un vadības laukā nodziest simbols .

Norādījums:

Savienojums ar tīklu tiek pārtraukts arī tad, ja jūs ierīcē atiestatiet rūpnīcas iestatījumus.

Savienot ar tīklu

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Savienot ar tīklu”.
4. Izpildiet norādījumus sadaļā „Manuāla pieteikšanās mājas tīklā” vai „Automātiska pieteikšanās mājas tīklā”.

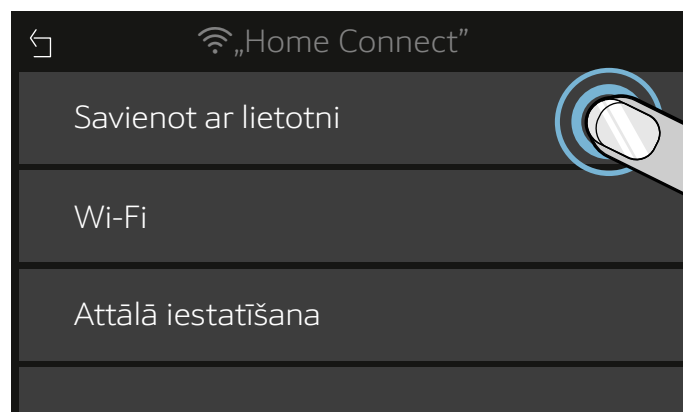
Savienot ar lietotni

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

Norādījumi

- Ierīcē jābūt izveidotam savienojumam ar tīklu.
- Lietotnei jābūt atvērtai un izveidotai.
- Ja pastāv tiešs savienojums ar tvaika nosūcēju, vispirms atvienojiet sildvirsmu no mājas tīkla un vēlreiz palaidiet savienojumu. → "Atvienot no tīkla" 42. lappusē → "Savienot ar tīklu" 42. lappusē

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Savienot ar lietotni”.



Tāpat jūs varat savienot vēl vienu Home Connect kontu ar sildvirsmu. Lai to izdarītu, pieskarieties pie „Savienot ar citu lietotni”.

4. Ievērojiet norādījumus lietotnē, lai pabeigtu savienojuma procesu.

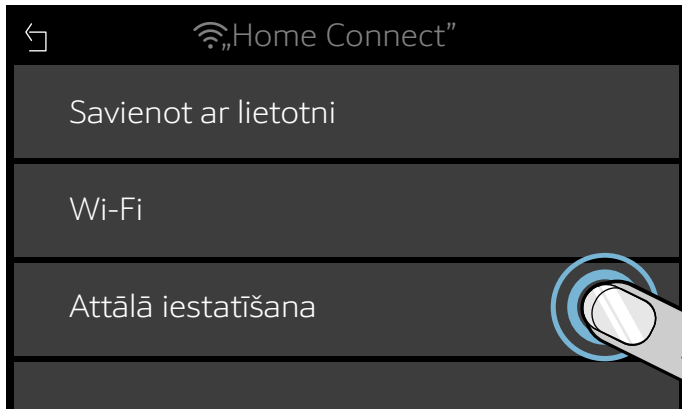
Iestatījumi ar lietotni

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

Norādījumi

- Lai izmainītu pamatiestatījumus, sildvirsmā jābūt izslēgtai.
- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas ierīces vadības panelī. Šajā laikā ierīci 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.

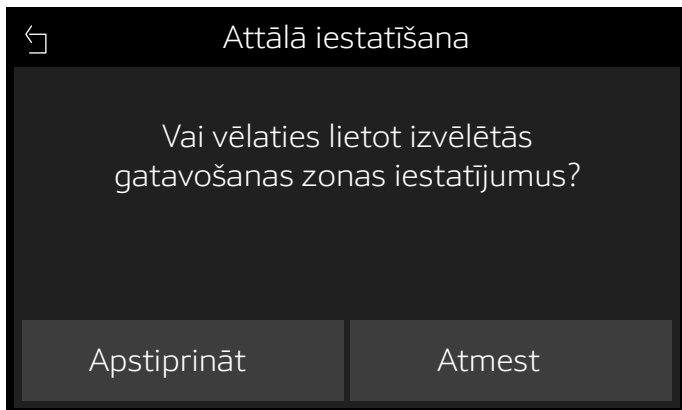
1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Iestatīšana, izmantojot lietotni”.



4. Lai aktivizētu pārsūtīšanu, pieskarieties pie „Jā”, savukārt, lai deaktivizētu pārstūšanu, pieskarieties pie „Nē”.

Gatavošanas iestatījumu apstiprināšana

Tiklīdz kādai gatavošanas zonai tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, sildvirsmā ir redzams paziņojums. Jums tiks jautāts, vai pārņemt iestatījumus. Lai apstiprinātu iestatījumus, pieskarieties pie „Apstiprināt”. Lai noraidītu iestatījumus, pieskarieties pie „Atmest”.



Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina sildvirsmas programmatūru (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 un jūs varat šo atjauninājumu palaist vai nu no lietotnes, vai arī sildvirsmas. Atveriet sildvirsmas pamatiestatījumus. Parādās palīgs, kas sniedz norādījumus par atjauninājuma veikšanu.

Kad atjauninājums ir sekmīgi lejupielādēts, varat palaist tā instalēšanu no Home Connect lietotnes, 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.



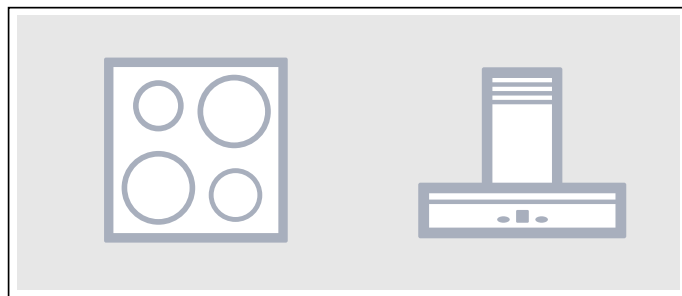
Tvaika nosūcēja savienojums

Šo iekārtu var savienot ar piemērotu tvaika nosūcēju un tādējādi vadīt nosūcēja funkcijas no sildvirsmas.

Ierīces var savienot vairākos veidos:

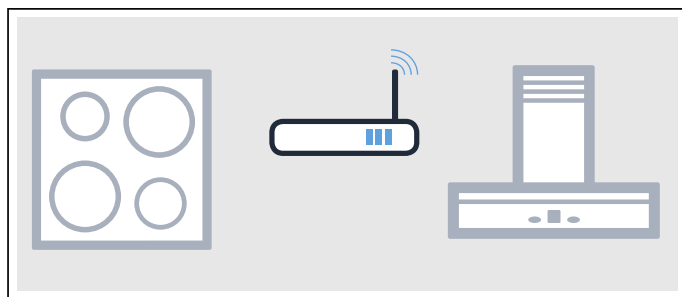
Tieša savienojuma izveide

Ja iekārta tiek tieši savienota ar tvaika nosūcēju, savienojums ar mājas tīklu vairs nav iespējams. Iekārta darbojas kā sildvirsmas bez tīkla savienojuma. Sildvirsmu vienmēr var vadīt manuāli ar vadības lauku.



Iekārtu savienošana, izmantojot mājas tīklu

Iekārtu var savienot ar tvaika nosūcēju, izmantojot mājas tīklu, un tādējādi lietot pieejamo infrastruktūru.



Norādījumi

- Ņemiet vērā tvaika nosūcēja lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un gādāji, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad vadāt iekārtu, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas. → "Svarīgi drošības norādījumi" 6. lappusē
- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas tvaika nosūcēja vadības panelī. Šajā laikā iekārtu nevar vadīt, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas.
- Tīklā savienotā gaidstāves režīmā iekārtai ir vajadzīgi 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

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „ MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties pie „Tvaiku nosūcēja vadība”.
3. Pieskarieties pie „Savienot mājsaimn. ierīces”.
4. 2 minūšu laikā tvaika nosūcējā palaidiet savienojumu.

Kad sildvirsmā ir savienota ar tvaiku nosūcēju, parādās atbilstošs ziņojums. Sildvirsmas statusa joslā tiek rādīti tvaiku nosūcēja vadības simboli.

Savienojums, izmantojot mājas tīklu

Vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

Nepieciešama piekļuve maršrutētājam. Ja tās nav, veiciet darbības, kas norādītas sadaļā „Tiešs savienojums”.

Vispirms pārliecinieties, vai tvaiku nosūcējs ir pieteikts mājas tīklā.

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „ MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties pie „Tvaiku nosūcēja vadība”.
3. Pieskarieties pie „Savienot ar tīklu”.
4. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.
Kad sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu, parādās atbilstošs ziņojums.
5. Pieskarieties iestatījumam „Savienot ar tvaiku nosūcēju”.
6. Palaidiet savienojumu tvaika nosūcējā.
Kad sildvirsmā ir savienota ar tvaiku nosūcēju, parādās atbilstošs ziņojums. Sildvirsmas statusa joslā tiek rādīti tvaiku nosūcēja vadības simboli.

Norādījums: Savienojumu var izveidot tikai tad, ja abas iekārtas ir savienotas ar mājas tīklu un atrodas savienojuma procesā. Ja savienojuma izveides procesa laiks kādā no abām ierīcēm jau ir beidzies, vēlreiz palaidiet savienojumu.

Savienojuma atiestate

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

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam izvēlieties opciju „ MyProfile”, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties pie „Tvaiku nosūcēja vadība”.
3. Pieskarieties pie „Atvienot no tīkla”.

Nosūcēja vadība no sildvirsmas

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

→ *“Nosūcēja vadības iestatījumi” 46. lappusē*

Ar vadības lauku varat mainīt citus iestatījumus.

Ventilatora iestatīšana

Ieslēgšana

Statusa joslā pieskarieties pie simbola .

Ventilēšanas pakāpes iestatīšana

Iestatījumu zonā izvēlieties ventilēšanas pakāpi.

Var izvēlēties 1., 2. un 3. pakāpi. Lai izvēlētos intensīvās pakāpes, pieskarieties pie P1 vai P2.

Izslēgšana

Izvēlieties ventilēšanas pakāpi 0.

Automātiskā režīma iestatīšana

Ieslēgšana

1. Statusa joslā pieskarieties pie simbola .
2. Iestatījumu zonā pieskarieties pie **Automātiski**.
Automātiski iedegas sarkanā krāsā.

Kad rodas tvaiki, ventilators ieslēdzas automātiski.

Izslēgšana

1. Statusa joslā pieskarieties pie simbola .
2. Iestatījumu zonā pieskarieties pie **Automātiski**.
Automātiski iedegas baltā krāsā.

Nosūcēja apgaismojuma iestatīšana

Tvaika nosūcēja apgaismojumu var ieslēgt un izslēgt, izmantojot sildvirsmas vadības paneli.

Statusa joslā pieskarieties pie simbola .

Nosūcēja vadības iestatījumi

Nosūcēja vadību no sildvirsmas var vienmēr pielāgot jūsu vajadzībām.

Norādījums:

Iestatījumi ir redzami tikai tad, ja ierīce ir savienota ar tvaika nosūcēju.

Iestatīšana	Apraksts un opcijas
Ventilatora vadība (automātiskā palaišana)	Varat iestatīt, vai un kā pēc sildvirsmas ieslēgšanas tiek palaists ventilators. ■ Izslēgts - ja nepieciešams, tvaiku nosūcējs ir jāieslēdz manuāli. ■ Ieslēgšana automātiskajā režīmā* - kad tiek ieslēgta kāda gatavošanas zona, tvaiku nosūcējs tiek ieslēgts automātiskajā režīmā. ■ Ieslēgšana standarta režīmā - ieslēdzot kādu gatavošanas zonu, nosūcējs ieslēdzas noteiktā pakāpē.
Ventil. papildu darb. laiks	Ventilatora papildu darbības laiks nodrošina, ka tiek likvidētas atlikušās smakas, pēc tam ventilators pats izslēdzas. ■ Ventilators izslēgts. ■ Ieslēgšana automāt. režīmā* ■ Iesl. nokl. vent. pap. darb. rež. ■ Izslēdzot sildvirsmu, ventilatora iestatījumi nemainās.
Automātiska gaismas ieslēgšana	Jūs varat iestatīt, vai nosūcēja apgaismojums tiek automātiski ieslēgts sildvirsmas ieslēgšanas brīdī. ■ Izslēgts ■ Ieslēgts* - apgaismojums tiek ieslēgts, kad tiek ieslēgta sildvirsmā.
Automātiska apgaismojuma izslēgšana	Jūs varat iestatīt, vai nosūcēja apgaismojums tiek automātiski izslēgts sildvirsmas izslēgšanas brīdī. ■ Izslēgts* ■ Ieslēgts - apgaismojums tiek izslēgts, kad tiek izslēgta sildvirsmā.
Pārtraukt savienojumu	Jūs vienmēr varat atiestatīt saglabātos savienojumus ar mājas tīklu un tvaika nosūcēju.
* Iepriekšējais iestatījums piegādes brīdī	

Mazgāšana

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

Sildvirsmas

Tīršana

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 tīršanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai piemērotus tīršanas līdzekļus;
- abrazīvus tīršanas līdzekļus;
- kodīgus tīršanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns tīršanas aerosolus vai traipu noņēmējus;
- abrazīvus sūkļus;
- augsta spiediena tīršanas 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 tīršanas sūkļus, jūs iegūsiat labāku tīršanas rezultātu.

Traipu veidi	
Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildriņķi, tiklīdz tas ir atdzisis. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīršanai piemērotus līdzekļus.*
Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Tīriet uzreiz. Izmantojiet stikla skrāpi. Uzmaņību: apdegumu risks.*
* Notīriet arī ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.	

Norādījums: Neizmantojiet tīršanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas ir karsta, tā var izveidoties plankumi. Pārļiecinieties, vai visas izmantotā tīršanas 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.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Lietojums

Displejā neparādās attēls.

Iespējams, ka spilgtums nav pareizi iestatīts. Skatieties uz displeju no augšas un pamatiestatījumos iestatiet spilgtumu. Vairāk informācijas par iestatījumiem atradīsiet 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. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, samazinot gatavošanas līmeni.

Svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Troksnis 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

Sildvirsmā 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 sildvirsmā?

Informāciju par indukcijas sildvirsmā 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”".

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 sukas.

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

? Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ievērojiet tālāk minētās norādes.

Norādes, brīdinājumi un kļūdu ziņojumi

Ja rodas kāda problēma, displejā automātiski tiek attēlotas norādes, brīdinājumi vai kļūdu ziņojumi. Izpildiet skārienpanelī redzamās norādes, lai novērstu problēmu.

Norādījums: . Kopā ar dažiem brīdinājumiem tiek attēlots kļūdas kods. Gadījumā, ja sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, norādiet kļūdas kodu.

Padomi

Problēma	Risinājums
Sildvirsmu nevar ieslēgt.	Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai elektrotīklā nav īssavienojuma. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar elektrisko principshēmu. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Skārienekrāns nereaģē vai ir bloķēts.	Vadības panelis ir mitrs vai to aizsedz kāds priekšmets. Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Nevar palielināt gatavošanas zonas gatavošanas līmeni.	Tika ierobežota sildvirsmas kopējā jauda. Pielāgojiet kopējo jaudu pamatiestatījumu sadaļā Maksimālais jaudas patēriņš. Ļoti liels gatavošanas trauks var ietekmēt maksimālo gatavošanas līmeni tajā pašā sildvirsmas pusē. Vēlreiz uzlieciet gatavošanas trauku.
Ja uz skārienekrāna atrodas kāds priekšmets, atskan signāls.	Noņemiet priekšmetu un no jauna iestatiet sildvirsmu. Nenovietojiet uz vadības paneļa karstu gatavošanas trauku.
Sildvirsmas reaģē neparasti, vai arī to nevar pareizi darbināt.	Izslēdziet ierīci ar galveno drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā. Pagaidiet dažas sekundes, pēc tam vēlreiz pieslēdziet ierīci pie tīkla.
Elektroniskā sistēma pārkarst, un attiecīgā gatavošanas zona tika izslēgta.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Kad kļūdas ziņojums nodzisis, var turpināt gatavošanu.
Elektroniskā sistēma pārkarst, un visas gatavošanas zonas tika izslēgtas.	
Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.	Noņemiet trauku. Pagaidiet dažas sekundes. Kad kļūdas ziņojums nodzisis, var turpināt gatavošanu.
Gatavošanas zona ir pārkarstusi, tāpēc ir izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un no jauna ieslēdziet gatavošanas zonu.
Nevar ieslēgt iestatījumu pārņemšanas funkciju.	Pārbaudiet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram vadības laukam. Varat turpināt gatavot kā parasti, nelietojot iestatījumu pārņemšanas funkciju. Saņemiet ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Nevar ieslēgt gatavošanas zonu „FlexPlus”.	Pārbaudiet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram vadības laukam. Uz pārējām gatavošanas zonām var turpināt gatavošanu kā parasti. Saņemiet ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.

Problēma	Risinājums
Sildriņķis ilgu laiku darbojies bez pārtraukuma.	Aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Skatiet nodaļu .
Temperatūras sensors ir pārkaršis, tāpēc gatavošanas zona ir izslēgta. E8202	Pagaidiet, līdz temperatūras sensors ir pietiekami atdzisis, un ieslēdziet funkciju atkārtoti.
Temperatūras sensors ir pārkaršis, tāpēc visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. E8203	Kad temperatūras sensors netiek izmantots, noņemiet to no gatavošanas trauka un glabājiet atstātus no citām sildvirsmām vai siltuma avotiem. Ieslēdziet gatavošanas zonas no jauna.
Temperatūras sensora baterija ir gandrīz tukša. E8204	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomaiņa"</i>
Nav savienojuma ar temperatūras sensoru. E8205	Izslēdziet un pēc tam vēlreiz ieslēdziet funkciju.
Temperatūras sensors ir salauzts/bojāts. E8206	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Temperatūras sensora indikators nedeg, un temperatūras sensors nereaģē.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomaiņa"</i> Ja problēma nav novērsta, 8–10 sekundes turiet nospiestu temperatūras sensora simbolu, pēc tam atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu. Skatiet sadaļu Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Sensora indikators divreiz iemirgojas. Temperatūras sensora baterija ir gandrīz tukša. Nākamais gatavošanas process var tikt pārtraukts izlietotas baterijas dēļ.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomaiņa"</i>
Sensora indikators trīsreiz iemirgojas. Nav savienojuma ar temperatūras sensoru.	Turiet nospiestu temperatūras sensora simbolu 8–10 sekundes, pēc tam atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu. Skatiet sadaļu → <i>"Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli"</i>
Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas. E9000/E90 10	Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
Sildvirsmā nav pareizi pieslēgta U400	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar elektrisko principshēmu.

Demonstrēšanas režīms

Ja displejā ir redzams simbols , ir ieslēgts demonstrācijas režīms. Demonstrācijas režīmā ierīce nekarsē. Atvienojiet ierīci no barošanas avota. Pagaidiet dažas sekundes un atkal pievienojiet ierīci. Pēc pievienošanas 3 minūšu laikā pamatiestatījumos izslēdziet demonstrācijas režīmu.



Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšpusē.

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

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu nepareizas lietošanas rezultātā izraisītu 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

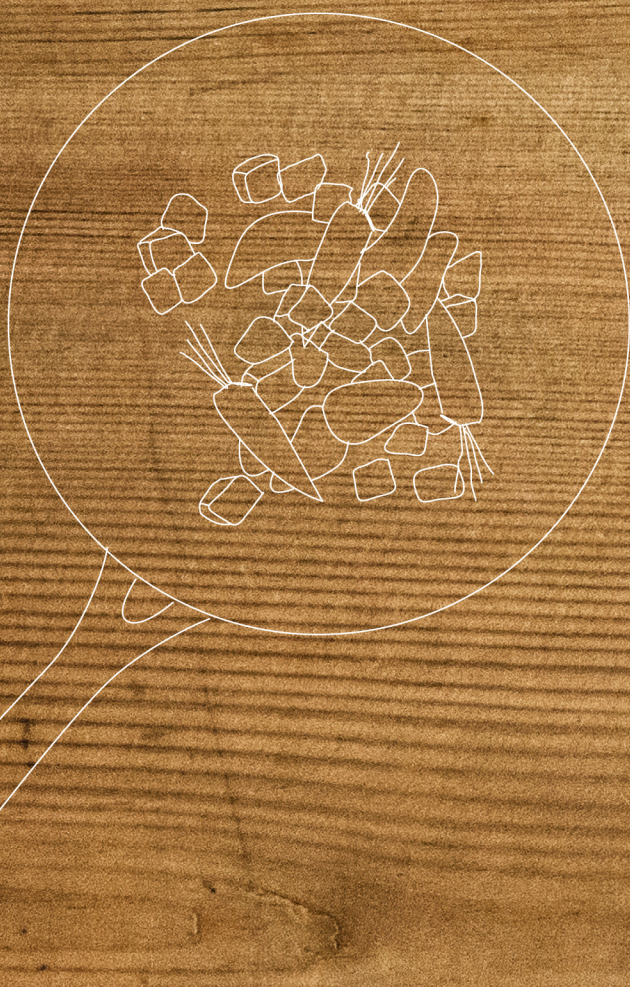
Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi.

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 uzkarsēšana			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	-	-	-	1.5	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	1.5	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinjām. Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	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 vārīties.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 satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 gramu sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	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 ir sasniegusi 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārīties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 gramu sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	2.5	Nē
Rīsu vārīšana*						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.5	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 gatavošana eļļā						
Daudzums: 2 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”)	Katls, diametrs: 22 cm	9	Kamēr eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001338428
970906(00)
lv