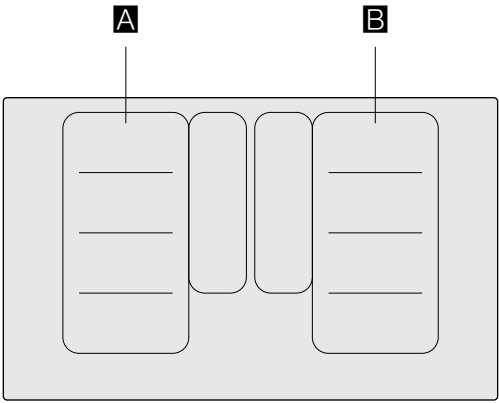




SILDVIRSMĀ

[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		Funkcija „ShortBoost”	20
	Svarīgi drošības norādījumi	6		Lietošanas ieteikumi	20
	Bojājumu iemesli	7		Aktivizēšana	20
	Pārskats	7		Izslēgšana	21
	Vides aizsardzība	8		Siltuma uzturēšanas funkcija	21
	Padomi enerģijas taupīšanai	8		Aktivizēšana	21
	Videi nekaitīga utilizācija	8		Izslēgšana	21
	Gatavošana ar indukciju	8		Iestatījumu pārņemšana	22
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	8		Aktivizēšana	22
	Trauki	8		Gatavošanas palīga funkcijas	23
	Ierīces apraksts	10		Gatavošanas palīga funkciju veidi	23
	Vadības panelis	10		Piemērots gatavošanas trauks	24
	Sildriņķi	11		Sensori un papildpiederumi	24
	Izvēlņu pārskats	11		Funkcijas un gatavošanas līmeņi	24
	Atlikušā siltuma indikators	12		Ieteiktie ēdieni	27
	Ierīces lietošana	12		Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai	35
	Ekspluatācijas sākšana	12		Gatavošanas palīgs	37
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	12		Bezvadu temperatūras sensors	37
	Sildriņķa iestatīšana	12		Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana	37
	Ieteikumi gatavošanai	13		Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli	38
	Pielāgojamā gatavošanas zona	16		Tīrīšana	38
	Padomi trauku lietošanai	16		Baterijas nomaiņa	39
	Divi atsevišķi sildriņķi	16		Atbilstības deklarācija	39
	Viens sildriņķis	16		Bērnu aizsardzības sistēma	40
	Funkcija „Move”	17		Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana	40
	Aktivizēšana	17		Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	40
	Izslēgšana	17		Tīrīšanas drošība	40
	Zona „FlexPlus”	18		Aktivizēšana	40
	Norādes par gatavošanas traukiem	18		Izslēgšana	40
	Aktivizēšana	18		Ierīces automātiskā izslēgšanās	40
	Izslēgšana	18		Pamatiestatījumi	41
	Laika funkcijas	19		Informācija par pamatiestatījumiem	41
	Gatavošanas laika programmēšana	19		Pamatiestatījumu izvēlne	41
	Taimeris	19		Pamatiestatījumu aizvēršana	41
	Taimera funkcija	19		Izmaiņu saglabāšana vai atcelšana	41
	Funkcija „PowerBoost”	20			
	Aktivizēšana	20			
	Izslēgšana	20			

	Energijas patēriņa indikators	42
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	42
	“Power Manager”	43
	Home Connect	43
	Izveide	43
	Home Connect iestatījumi	45
	Programmatūras atjaunināšana	47
	Attālināta diagnostika	48
	Norāde par datu aizsardzību	48
	Atbilstības deklarācija	48
	Tvaika nosūcēja savienojums	48
	Izveide	49
	Atvienot no tīkla	49
	Nosūcēja vadība no sildvirsmas	49
	Nosūcēja vadības iestatījumi	50
	Mazgāšana	51
	Sildvirsmas	51
	Sildvirsmas rāmis	51
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) . .	52
	Traucējumi. Kā rīkoties?	53
	Norādes, brīdinājumi un kļūdu ziņojumi	53
	Padomi	53
	Demonstrēšanas režīms	54
	Klientu apkalpošanas dienests	55
	E numurs un FD numurs	55
	Pārbaudes ēdieni	56

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 zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās 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 taimeru vai tālvadību.

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

Bērni nedrīkst 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 Jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, sirds ritma stimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārļiecinieties ka tā atbilst Eiropas Savienības padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī DIN EN 45502-2-1 un DIN EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie priekšnosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves rīki un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par paredzēto izmantošanu.

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.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – 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 – Traucējumu risks!

Šīs sildvirsmas apakšā ir ventilators. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, papīru un salvetes. Tie var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu.

Sīkta atvilktnes saturu un ventilatora ieeju jābūt vismaz 2 cm liela attālumam.

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

- Bezvadu gatavošanas sensors ir aprīkots ar bateriju, kuru iespējams sabojāt, pakļaujot to augstai temperatūrai. Noņemiet sensoru no gatavošanas traukiem un glabājiet to drošā attālumā no siltuma avota.
- Temperatūras sensors, kad to noņem no gatavošanas trauka, var būt karsts. Lai noņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai virtuves dvieli.
- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

** Bojājumu iemesli****Uzmanību!**

- 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 sildvirsmas 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 sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
Ieplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar 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.

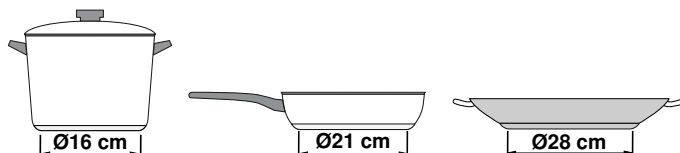
Trauki

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.

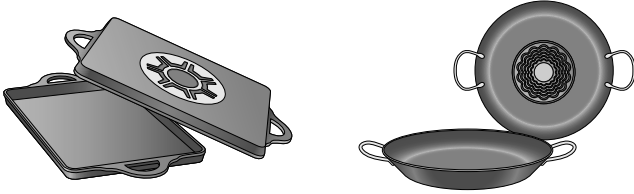


Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.

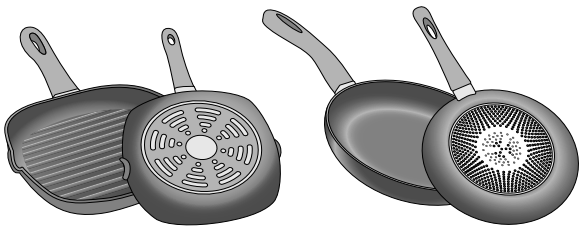


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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

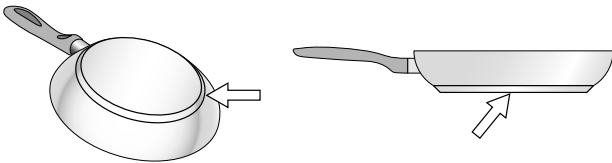
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- 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

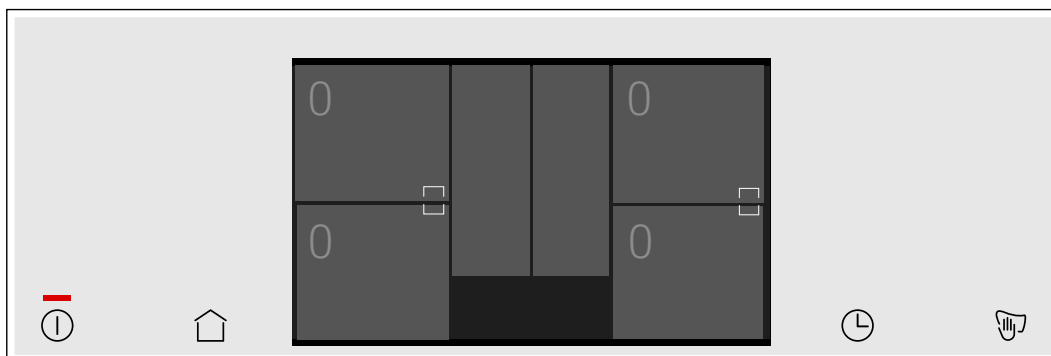
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

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

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

Sensorlauki

Sensorlauki ir skārienjutīgi lauki. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties attiecīgajam simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās funkcijas.

Norādījumi

- Gādājiet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var ietekmēt darbību.
- Nekad nelieciet uz skāriendispleja karstus traukus. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Sildriņķi

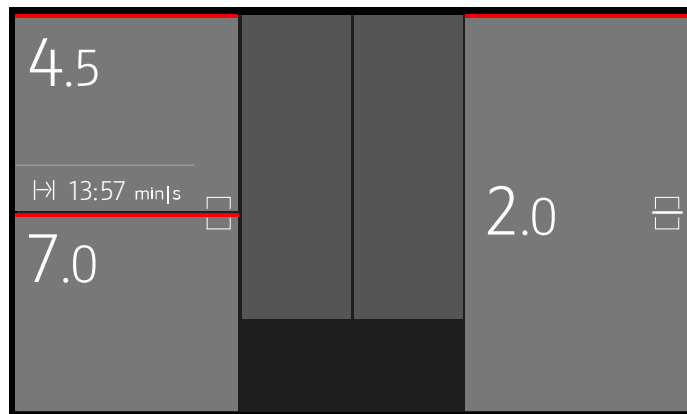
Sildriņķis		
	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
	Pielāgojamā gatavošanas zona	Skat. sadaļu → "Pielāgojamā gatavošanas zona".
	Gatavošanas zona „FlexPlus”	Gatavošanas zonas „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo gatavošanas zonu. Skat. sadaļu → "Zona „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

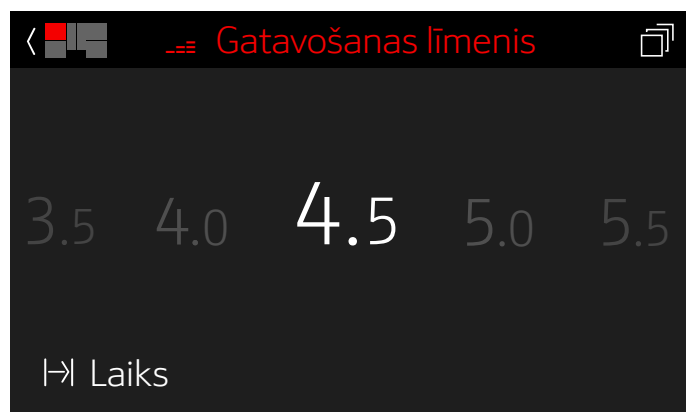
Galvenajā ekrānā tiek parādīts visu sildvirsmas gatavošanas zonu pārskats. Aktīvajās gatavošanas zonās tiek rādīts gatavošanas režīms, jaudas režīms un laika funkcijas.



Iestatījumu zona

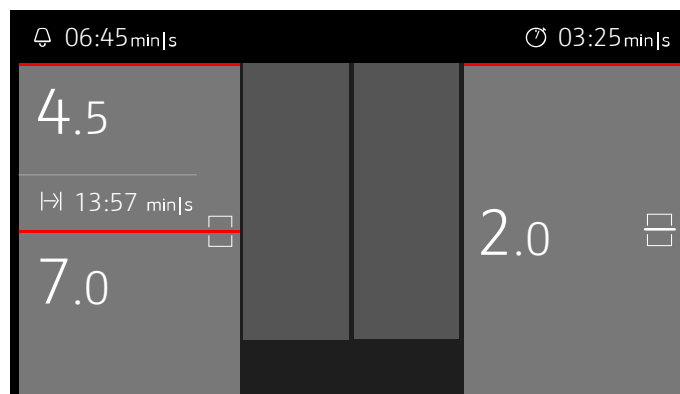
Gatavošanas zonas iestatījumu zonā varat iestatīt šīs gatavošanas zonas režīmu, gatavošanas laiku un dažādus gatavošanas režīmus.

Lai atvērtu iestatījumu zonu, pieskarieties vajadzīgajai gatavošanas zonai.

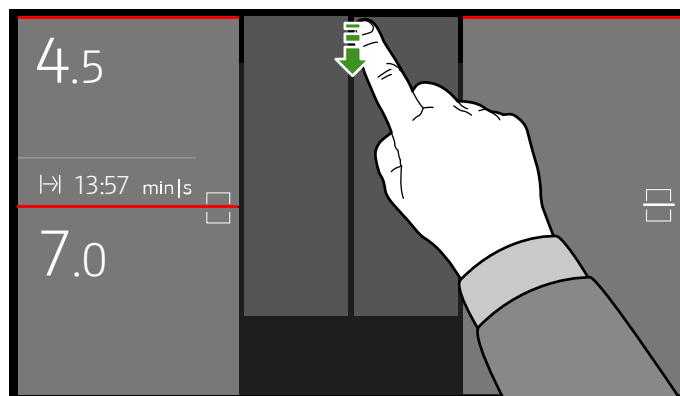


Statusa josla

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 izvēlētā 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 sākšana

Kad pirmoreiz ieslēdzat ierīci, displejā tiek parādīta izvēlne, kurā jāiestata pirmie iestatījumi.

Pēc tam ir redzams galvenais skats.

Norādījums: Valodu un visus pārējos iestatījumus var mainīt jebkurā laikā. Plašāku informāciju par valodas izvēli skatiet 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 rādījums 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 30 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.

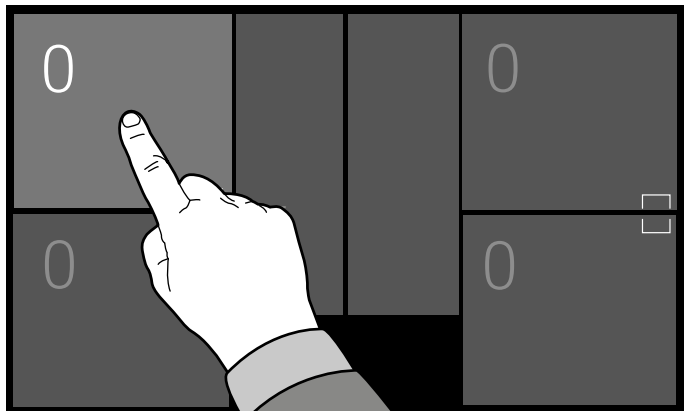
Norādījumi

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

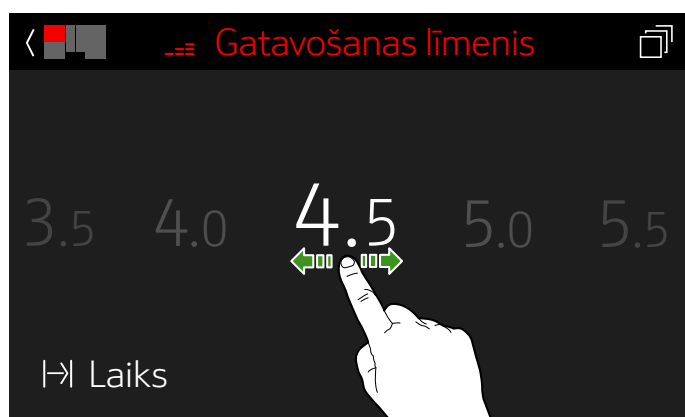
Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

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 <.

Norādījums: Ja uz ieslēgtā sildriņķa neatrodas trauks, izvēlētais gatavošanas līmeņa rādījums mirgo. Pēc noteikta laika sildriņķis izslēdzas.

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 laiku 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 cimds.
- 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 nedaudz eļļu		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm 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 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgriezot		
*** Iepriekšēja uzkarsēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.5		

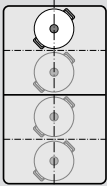
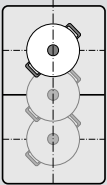
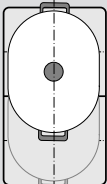
Pielāgojamā gatavošanas zona

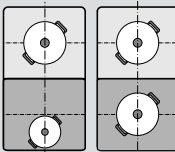
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

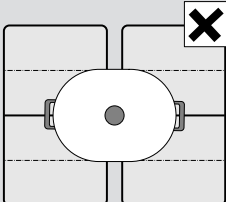
Sastāv no četriem induktoriem, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Ja tiek izmantota pielāgojamā gatavošanas zona, aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

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 aizmugurējos 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.

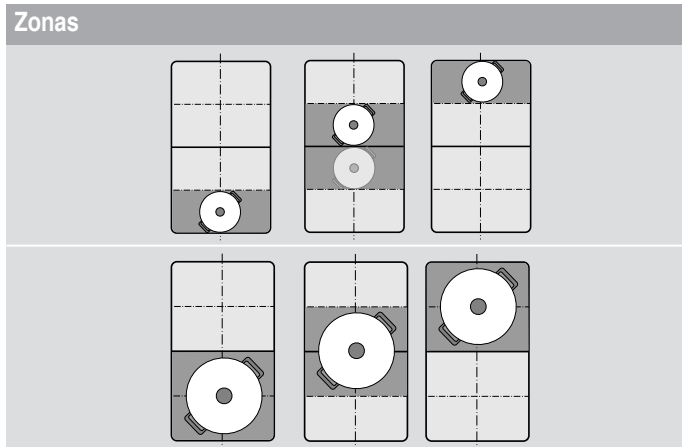
Norādījumi

- 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".

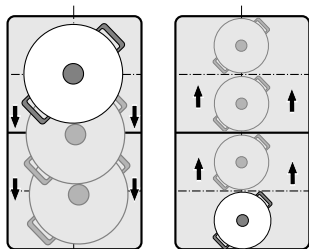
Funkcija „Move”

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 3.0.

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.

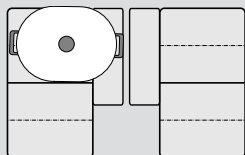
Norādes par gatavošanas traukiem

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

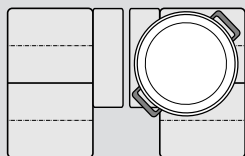
Traukam jānosedz sānu sildriņķis un zona „FlexPlus”.

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

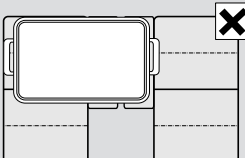
Uzlieciet trauku.



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



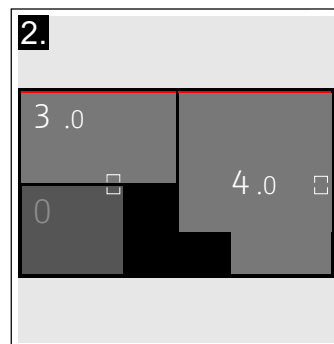
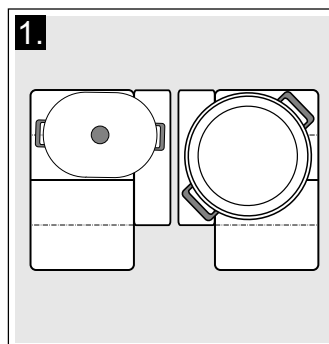
Liels garens gatavošanas trauks
ieslēgt pielāgojamo zonu kā vienu
sildriņķi.



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
- Virtuālais taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi un vēlamā 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.

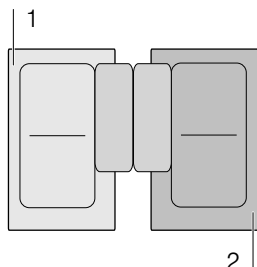
Funkcija ir izslēgta.

Lai atvērtu galveno ekrānu, pieskarieties simbolam .

Funkcija „PowerBoost”

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

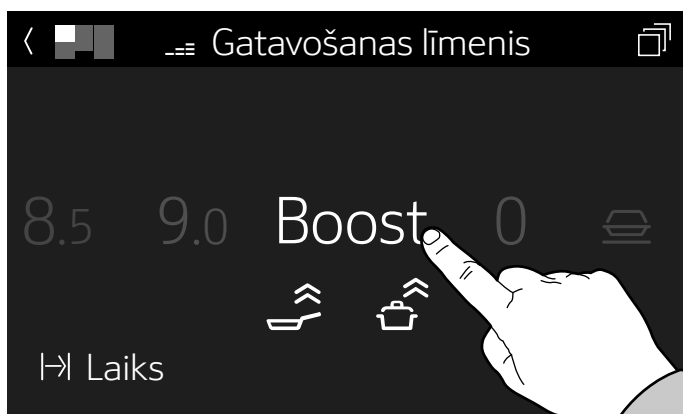
Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).



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.

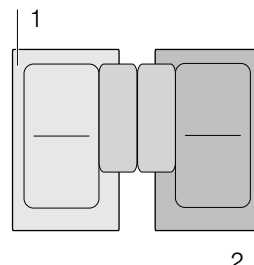
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

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: Pēc 30 sekundēm šī funkcija automātiski izslēdzas.



Siltuma uzturēšanas funkcija

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

Aktivizēšana

1. Izvēlieties 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.

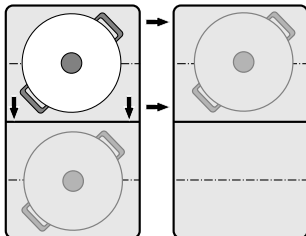
Funkcija ir izslēgta.



Iestatījumu pārvešana

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 jebkurai 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.

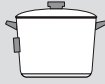
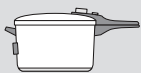
Šajā nodaļā sniegta tālāk aprakstītā informācija.

- 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 uzkaršēšana 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 diametru 15 cm.
- Z9452X0 Panna ar diametru 19 cm.
- Z9453X0 Panna ar diametru 21 cm.
- Z9455X0 Panna ar diametru 28 cm. Ieteicams lietot tikai uz "FlexPlus" gatavošanas zonas.
- Z9417X2 Tepanjaki. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.
- Z9416X2 Grilpanna. Ieteicams lietot tikai uz pielāgojamās gatavošanas zonas.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai varētu cept nelielā eļļas daudzumā.

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 → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.
- 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 → *"Gatavošana ar indukciju"*.

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

Funkcijas un gatavošanas līmeņi

Cepšanas sensors

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

Priekšrocības

- Sildīrkājs tiek sildīts tikai tad, ja tas ir nepieciešams, lai uzturētu temperatūru. Tādējādi var ietaupīt enerģiju, un eļļa vai taukvielas netiek pārkarsētas.
- 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 sabiezīnāšanai, dārzeņu sautēšanai un ēdienu cepšanai ar īpašu dabīgo olīveļļu, sviestu vai margarīnu.
2 zems	Ēdienu cepšanai ar īpašu dabīgo olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
3 vidēji zems	Zivs un biezu cepamu gabalu, piemēram, kotlešu un desiņu, cepšanai.
4 vidēji augsts	Labi izceptu steiku, panētu sasaldēto produktu un plānu ēdienu, piemēram, šniceļu, strogonova un dārzeņu, cepšanai.
5 augsts	Ēdienu gatavošanai augstā temperatūrā, piem., asiņaina (sulīga) vai vidēji cepta steika, kartupeļu pankūku un ceptu kartupeļu gatavošanai.

Iestatīšana

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

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, vārīt, 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 iebiezīnāšanai. 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, pielejiet 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 iestatīt vārīšanās punktu 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 vēlāmā 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.

Ieteiktie ēdieni

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

Gatavošanas palīga funkcijas:

	Pannu cepšanas sensori
	Gatavošanas sensors

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele, bez panējuma ¹		4	6 - 10
Šnicele, panēta ¹		4	6 - 10
Fileja ²		4	6 - 10
Karbonādes ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Vīnes šnicele ¹		4	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) ²		5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) ²		5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) ¹		4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza) ¹		3	10 - 20
Sloksnītēs sagriezta gaļa ³		4	7 - 12
Giross ³		4	7 - 12
Speķis ¹		2	5 - 8
Maltā gaļa ³		4	6 - 10
Hamburgera gaļa (1,5 cm bieza) ¹		3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezas) ¹		3	10 - 20
Pildītas kotletes ¹		3	10 - 20
Cepamdesas ¹		3	8 - 20
Desiņas, jēlas ¹		3	8 - 20
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Desiņas ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Vārīšana			
Gaļas klimpas ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Zupas vistas gaļa ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Liellopa gurna gabals ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Apgriezt vairākas reizes.

² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

³ Regulāri jāapmaisa.

⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

⁶ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Zupas vistas gaļa ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Liellopa gurna gabals ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Vistas gab. cepšana taukvielās ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Gaļas klimpu fritēšana ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Apgriezt vairākas reizes. ² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus. ³ Regulāri jāapmaisa. ⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla. ⁵ Pārtika jāpievieno sākumā. ⁶ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.			

Zivs	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Zivs fileja, bez panējuma ¹		4	10 - 20
Panēta zivs fileja ¹		3	10 - 20
Krabji ¹		4	4 - 8
Garneles ¹		4	4 - 8
Nesadalīta zivs ¹		3	10 - 20
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Sautēta zivs ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Zivs alus mīklā fritēšana ³		5 - 170 °C	10 - 15
Panētas zivs fritēšana ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Apgriezt vairākas reizes. ² Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla. ³ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.			

Olu ēdieni	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Vēršacis sviestā ¹		2	2 - 6
Vēršacis ²		4	2 - 6
Olu kultenis ³		2	4 - 9
Omlete ⁴		2	3 - 6
Plānās pankūkas ⁴		5	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize ⁴		3	4 - 8
Ķeizara omlete ⁴		3	10 - 15
Vārišana			
Vārītas olas ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un ēdienu. ² Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus. ³ Regulāri jāapmaisa. ⁴ Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi. ⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.			

Dārzeni un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Ķiploki ¹		2	2 - 10
Sīpoli, sautēti ¹		2	2 - 10
Sīpolu gredzeni ¹		3	5 - 10
Cukini ²		3	4 - 12
Baklažāni ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana ²		3	4 - 15
Sēnes ¹		4	10 - 15
Dārzeņu sautēšana eļļā ¹		1	10 - 20
Glazēti dārzeni ¹		3	6 - 10
¹ Regulāri jāapmaisa. ² Apgriežiet vairākas reizes. ³ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā pārtikas produktus. ⁴ Pārtika jāpievieno sākumā. ⁵ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.			

Dārzeņi un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Vārīšana			
Brokoļi ³		3 - 100 °C	10 - 20
Ziedkāposti ³		3 - 100 °C	10 - 20
Rožkāposti ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zaļās pupiņas ³		3 - 100 °C	15 - 30
Turku zirņi ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Zirņi ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lēcas ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Dārzeņi ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Turku zirņi ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Baltās pupiņas ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lēcas ātrvārīšanas katlā ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Panētu dārzeņu fritēšana ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Dārzeņu alus mīklā fritēšana ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Panētu sēņu fritēšana ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Sēņu fritēšana alus mīklā ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Regulāri jāapmaisa.

² Apgriežiet vairākas reizes.

³ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā pārtikas produktus.

⁴ Pārtika jāpievieno sākumā.

⁵ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Cepti kartupeļi ar mizu ¹		5	6 - 12
Fritēti kartupeļi (no svaigiem kartupeļiem) ¹		4	15 - 25
Kartupeļu pankūkas ²		5	2,5 - 3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums ³		2	50 - 55
Apbrūnināti vārītie kartupeļi ¹		3	10 - 15
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Kartupeļu klimpu gatavošana ⁴		2 - 90 °C	30 - 40

¹ Regulāri jāapmaisa.

² Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

³ Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.

⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla.

⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Vārīšana			
Kartupeļu vārīšana ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Kartupeļi ātrvārīšanas katlā ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Regulāri jāapmaisa. ² Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi. ³ Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus. ⁴ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla. ⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.			

Nūdeles un graudaugu izstr.	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsi ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Mannas putra ²		2 - 90 °C	5 - 10
Vārīšana			
Miklas izstrādājumi ²		3 - 100 °C	7 - 10
Smalkmaizītes ²		3 - 100 °C	6 - 15
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Rīsi ātrvārīšanas katlā ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla. ² Regulāri jāapmaisa. ³ Pārtika jāpievieno sākumā.			

Zupas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Ātri pagatavojamās krēmzupas ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Vārīšana			
Mājās gatavots buljons ²		3 - 100 °C	60 - 90
Ātri pagatavojamās zupas ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Mājās gatavots buljons ātrvārīšanas katlā ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Regulāri jāapmaisa. ² Pārtika jāpievieno sākumā.			

Mērces	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Tomātu mērce ar dārzeņiem ¹		1	25 - 35
Bešamela mērce ¹		1	10 - 20
Siera mērce ¹		1	10 - 20
Mērces biezināšana ¹		1	25 - 35
Saldās mērces ¹		1	15 - 25
¹ Regulāri jāapmaisa.			

Deserts	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsu piena putra ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Auzu pārslu putra ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Šokolādes pudiņš ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Vārīšana			
Kompots ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Pildītu virtuļu fritēšana ³		5 - 170 °C	5 - 10
Virtuļu fritēšana ³		5 - 170 °C	5 - 10
Mīklas bumbiņu fritēšana ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Regulāri jāapmaisa.			
² Pārtika jāpievieno sākumā.			
³ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.			

Sasaldēta pārtika	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Putna krūtiņa ¹		4	10 - 30
Vistas gaļas nageti ¹		4	10 - 15
Gross ²		4	10 - 15
Kebabs ²		4	10 - 15
Zivs fileja, bez panējuma ¹		3	10 - 20
Panēta zivs fileja ¹		3	10 - 20
Zivju pirkstiņi ¹		4	8 - 12
Fritētu kartupeļu cepšana ²		5	4 - 6
Pannā gatavojami ēdieni ²		3	6 - 10
Dārzeņu rullīši ¹		4	10 - 30
Kamambērs ¹		3	10 - 15
Siltuma saglabāšana, uzsildīšana			
Dārzeņu krējuma mērcē ²		1 - 70 °C	15 - 20
Vārīšana			
Zaļās pupiņas, sasaldētas ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Kartupeļu fritēšana ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Vairākas reizes apgrieziet. ² Regulāri jāapmaisa. ³ Jāuzkarsē un jāgatavo traukā ar uzliktu vāku. Pievienojiet pārtiku pēc skaņas signāla. ⁴ Eļļa jāuzkarsē traukā ar uzliktu vāku. Cepiet secīgi traukā bez vāka.			

Citi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Kamambērs ¹		3	7 - 10
Maizes grauzdiņi ²		3	6 - 10
Sausi gatavie ēdieni ³		1	5 - 10
Mandeļu grauzdēšana ⁴		4	3 - 15
Riekstu grauzdēšana ⁴		4	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana ⁴		4	3 - 15
Siltuma saglabāšana, uzsildīšana			
Gulašzupas uzsildīšana ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Karstvīna uzsildīšana ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piena uzkarsēšana ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Vairākas reizes apgrieziet. ² Regulāri jāapmaisa. ³ Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties. ⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet ēdienu. ⁵ Pārtika jāpievieno sākumā.			

Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai

Piederumi Teppan Yaki un Grill ir ideāli piemēroti pielāgojamajai gatavošanas zonai un cepšanas sensora izmantošanai.

Grill

Grill saskaņojas ar pielāgojamo zonu. Varat veselīgi un vienkārši ar nelielu eļļas daudzumu pagatavot gaļu, zivis, svaigus dārzeņus un maizi gan lielā, gan nelielā daudzumā. Rievotā forma gādā, lai ēdiens uzsūktu mazāk tauku. Vienkāršās lietošanas dēļ ir iespējams grillēt ēdienus tā, ka tie izskatās un garšo kā gatavoti uz parastā grila. Pievienojiet nelielu daudzumu eļļas uz grila vai uz ēdiena virsmas, lai atvieglotu siltuma pārneši.

Teppan Yaki

Teppan Yaki ļauj ērti un veselīgi pagatavot gaļu, zivis, jūras veltes, dārzeņus, desertus un maizi, izmantojot nelielu eļļas daudzumu. Teppan Yaki ideāli saskaņojas ar pielāgojamo gatavošanas zonu. Pateicoties tiešam kontaktam ar pamatni un vienmērīgai siltuma pārnei, apcepšanas un apbrūnināšanas laikā saglabājas pārtikas produktu struktūra, krāsa un sulīgums.

Tabulā tālāk atrodams ēdienu klāsts, kas kārtots pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

Norādījums: Lai pareizi ieslēgtu funkciju, iestatiet pielāgojamo zonu kā vienīgo gatavošanas zonu.

	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
Gaļa			
Šnicele, bez panējuma ¹	 / 	4	6 - 10
Fileja ¹	 / 	4	6 - 10
Karbonādes ¹	 / 	3	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) ¹	 / 	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) ¹	 / 	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) ¹	 / 	4	8 - 12
Putnu gaļas krūtiņa (2 cm bieža) ¹	 / 	3	10 - 20
Speķis ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgera gaļa ¹	 / 	3	6 - 15
Cepamdesas ¹	 / 	4	8 - 20
Desiņas, jēlas ¹	 / 	4	8 - 20
Giross ²		4	7 - 12
Maltā gaļa ²		4	6 - 10
Zivis un jūras veltes			
Zivs fileja, bez panējuma ¹	 / 	4	10 - 20
Krabji ¹	 / 	4	4 - 8
Garneles ¹	 / 	4	4 - 8
Veselas zivs cepšana ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet			
² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Regulāri apmaisiet.			
³ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.			
⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.			
⁵ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet produktu virsmu) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.			
⁶ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			

	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
Dārzeņi			
Cukīni ¹	 / 	3	4 - 12
Baklažāni ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana ¹	 / 	3	4 - 15
Sēnes ²	 / 	4	10 - 15
Ķiploki ²		2	2 - 10
Sīpolu sautēšana ²		2	2 - 10
Dārzeņu apbrūnināšana ²		3	6 - 10
Kartupeļi			
Cepti kartupeļi ar mizu ²		5	6 - 12
Kartupeļu pankūkas ⁴		5	2,5 - 3,5
Apbrūnināti vārtie kartupeļi ²		3	10 - 15
Olu ēdieni			
Vēršacis sviestā ³		2	2 - 6
Vēršacis eļļā ¹		4	2 - 6
Olu kultenis ²		2	4 - 9
Omlete ⁴		2	3 - 6
Pankūkas ⁴		5	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize ⁴		3	4 - 8
Ķeizara omlete ⁴		3	10 - 15
Citi			
Grauzdēšana ⁵	 / 	4	4 - 6
Maizes grauzdiņi ²		3	6 - 10
Mandeļu grauzdēšana ⁶		4	3 - 15
Riekstu grauzdēšana ⁶		4	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana ⁶		4	3 - 15
¹ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet. ² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Regulāri apmaisiet. ³ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet. ⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi. ⁵ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet produktu virsmu) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet. ⁶ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			

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:

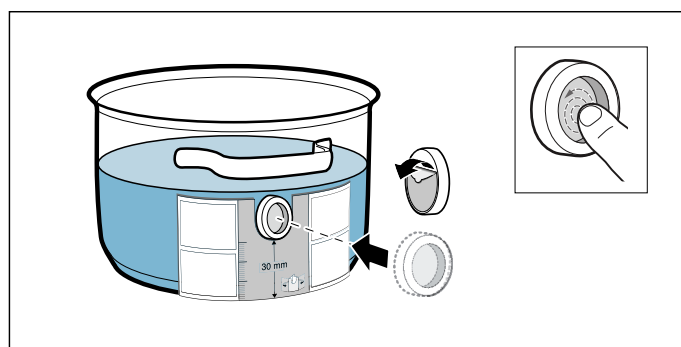
00577921	5 silikona uzlīmju komplekts
Z31PX10X0	Gatavošanas sensors un 5 silikona uzlīmju komplekts

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.

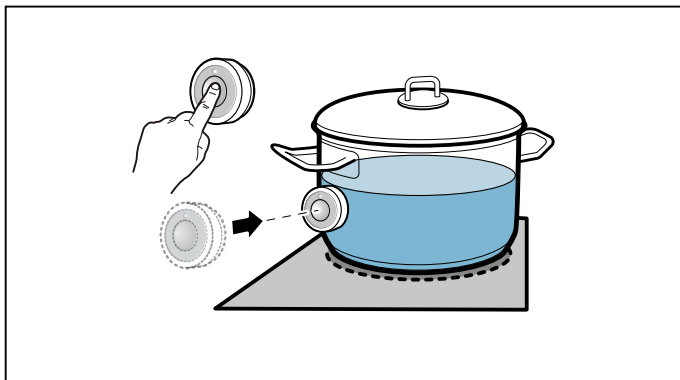
Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā nelietojiet un netīriet katlu.

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 ievietojat temperatūras sensoru, pārliecinieties, 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

- Kļūdainš 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 kļūdainš pārraides kļūdas dēļ, atkārtojiet savienošanas procesu. Ja savienojums joprojām ir kļūdainš, 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 uzliekat uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

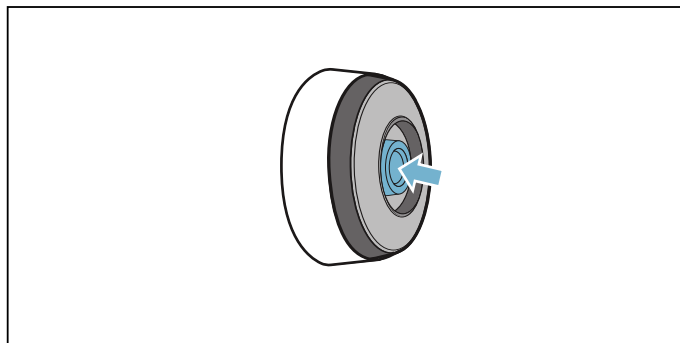
Norādījums:

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 šļakatas un netīrumus.
- Tīrīšanai izmantojiet mikstu drānu vai vates kociņus un logu tīrīšanas līdzekli.



Norādījumi

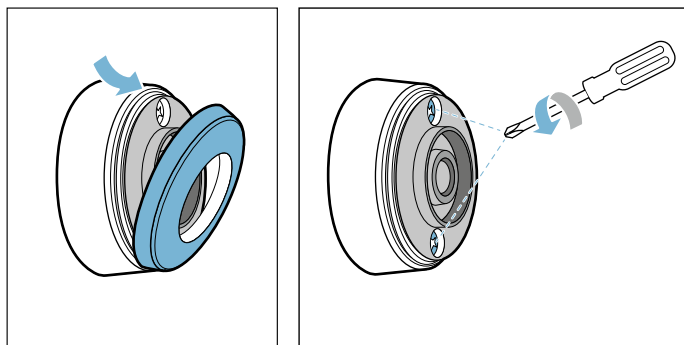
- Neizmantojiet tāduš skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņu un abrazīva birste vai tīrīšanas pienenš.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

Baterijas nomaiņa

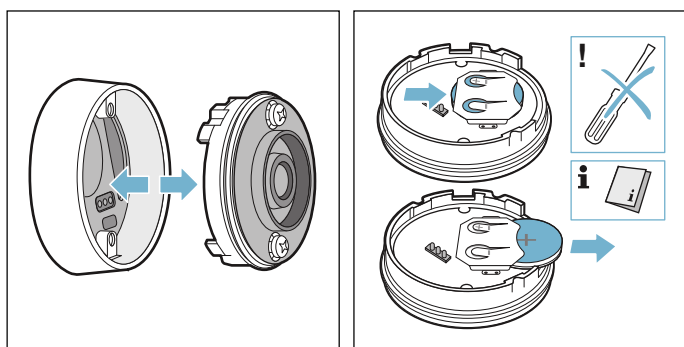
Ja pēc simbola nospiešanas bezvadu temperatūras sensors neiedegas, baterija ir izlādējusies.

Baterijas maiņa

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

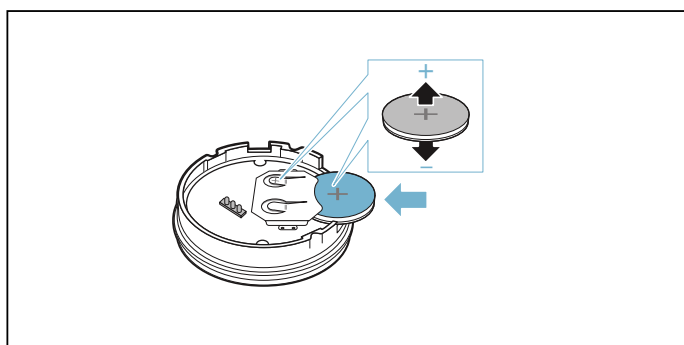


2. Atveriet temperatūras sensora vāciņu. Izņemiet bateriju no korpusa apakšdaļas un ielieciet jaunu bateriju (raugiet, lai baterijas poli būtu vērsti pareizā virzienā).

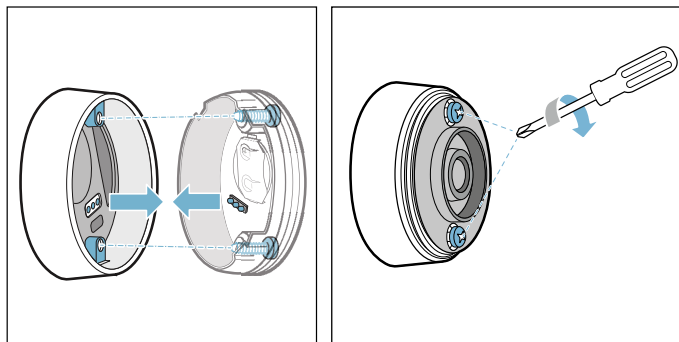


Uzmanību!

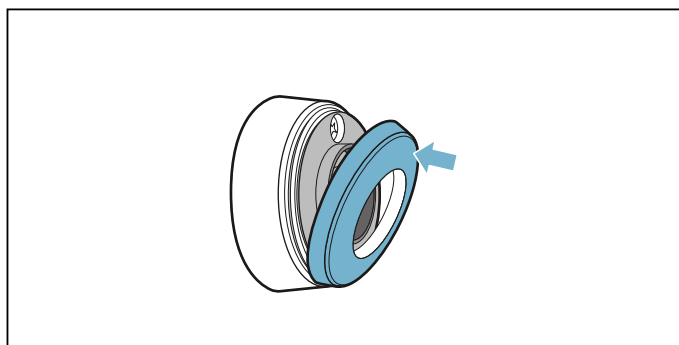
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties baterijas spaiļu kontaktiem.



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. Sildvirsmā ir bloķēta.

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 sildvirsmā ir ieslēgta, 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 sildvirsmā ir bloķēta 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

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Šos iestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

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.
Signāltoni	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.
Iestatīt vārišanās punktu	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

Pieskarities 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. Pieskarities iestatījumam, lai skatītu apakšizvēlnes opcijas.

Apakšizvēlnē pieskarities simbolam , lai atkal atvērtu iepriekšējo izvēlni.

Pamatiestatījumu aizvēršana

Pieskarities 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 pārbaude. 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 pārbaude.

Norādījumi

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

“Power Manager”

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

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

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas ir virkne komponentu, lai pieejamo jaudu automātiski inteliģenti sadalītu starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

Kamēr jaudas pārvaldības funkcija ir aktivizēta, gatavošanas zonas jauda īslaicīgi var samazināties zem nominālās vērtības. Kad tiek ieslēgta gatavošanas zona un sasniegta maksimālā jauda, rādījumā parādās atbilstošs ziņojums. Ierīce automātiski regulē un izvēlas maksimālo iespējamo jaudas pakāpi.

Plašāku informāciju par to, kā mainīt sildvirsmas kopējo jaudu, skatiet nodaļā → *“Pamatiestatījumi”*

Home Connect

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 ar Home Connect, mobilajā ierīcē jāuzstāda un jāizveido Home Connect lietotne.

Šim nolūkam ievērojiet pievienotos Home Connect dokumentus.

Veiciet lietotnē norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

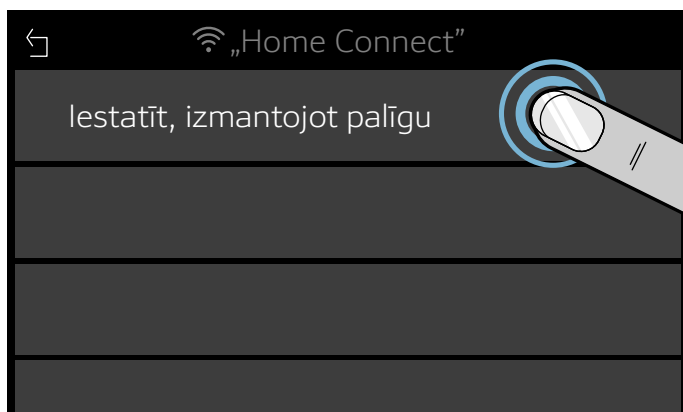
Lai veiktu izveidi, lietotnei jābūt atvērtai.

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. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet opciju  MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Iestatīt ar asistentu”, lai palaistu Home Connect palīgu.



Parādīsies norāde par mobilo ierīci.

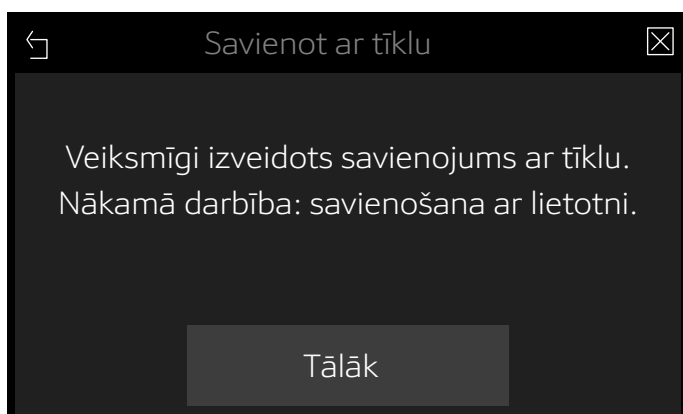
4. Pieskarieties pie „Tālāk”, lai turpinātu.
5. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu. Kad sildvirsmas ir savienota ar mājas tīklu, parādās atbilstošs ziņojums.

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, pieskarieties pie „Tālāk”.



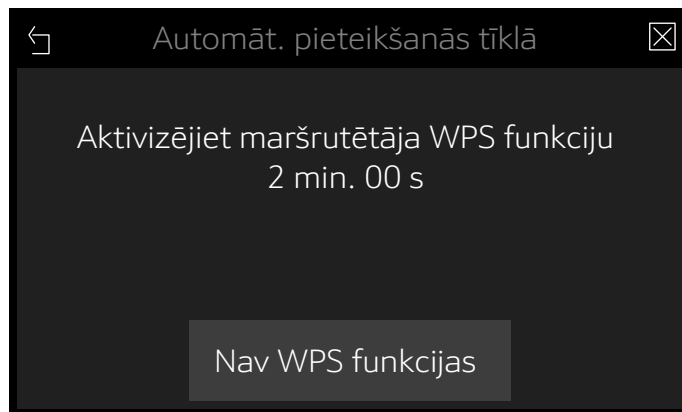
Kad pieteikšanās process ir sekmīgi pabeigts, ekrānā parādās atbilstošs ziņojums. Vadības paneļa galvenajā zonā parādās simbols .

Manuāla pieteikšanās mājas tīklā

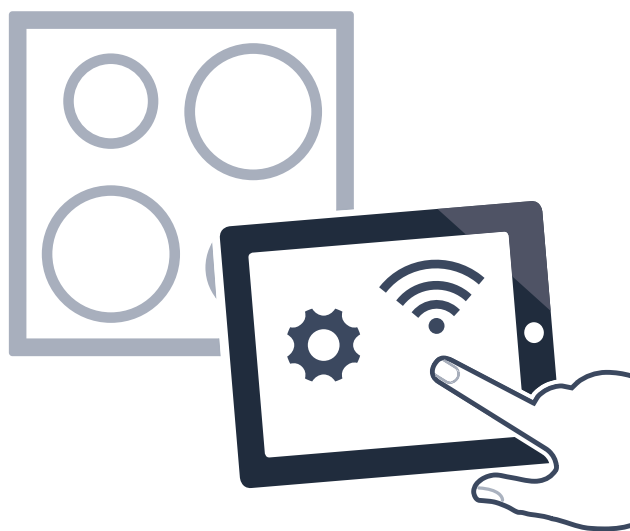
1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet opciju  MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Iestatīt ar asistentu”, lai palaistu Home Connect palīgu.

Jums tiks lūgts nospiegt maršrutētāja WPS taustiņu.

4. Izvēlieties „Nav WPS funkcijas”.



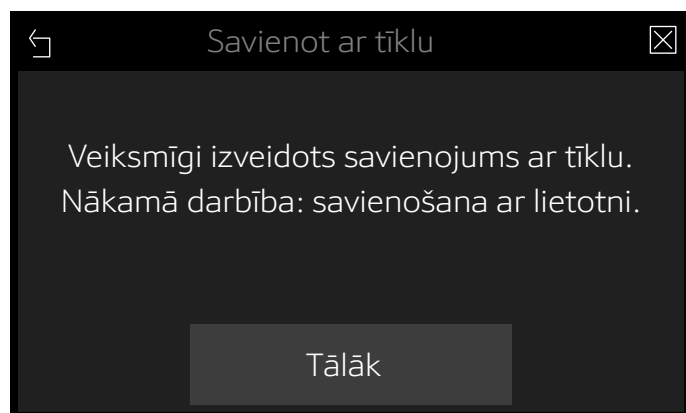
5. Lai turpinātu, sekojiet norādījumiem un pieskarieties pie “Palaist”.
6. Atveriet mobilās ierīces tīkla iestatījumus un piesakiet ierīci sildvirsmas tīklā ar SSID „HomeConnect”, izmantojot taustiņu „HomeConnect”.



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 sekmīgi 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 mājas tīklā. ■ Iestatīt ar asistentu (automātiska pieteikšanās mājas tīklā)*. ■ Iestatīt ar asistentu: nav WPS funkcijas (manuāla pieteikšanās mājas tīklā). Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā vēl nav savienota ar mājas 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 mājas 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 mājas 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 mājas tīklu.
Pārtraukt savienojumu	Jūs jebkurā laikā varat attiestatīt saglabātos savienojumus ar mājas tīklu. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu.
Ierīces informācija	Tiek parādīta informācija par Home Connect un tīklu. Norādījums: Iestatījums ir redzams tikai tad, kad sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu.

* Iepriekšējais iestatījums piegādes brīdī

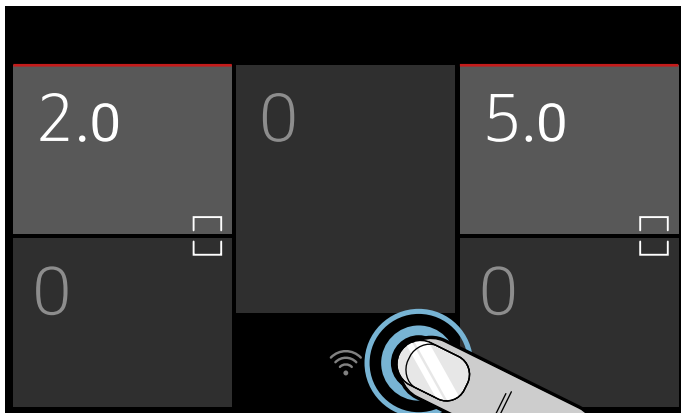
Norādījums:

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

WLAN simboli

WLAN rādījums galvenajā vadības panelī mainās atkarībā no savienojuma statusa un kvalitātes, kā arī atkarībā no Home Connect servera pieejamības.

Parādīto simbolu aprakstu varat aplūkot, pieskaroties simbolam .



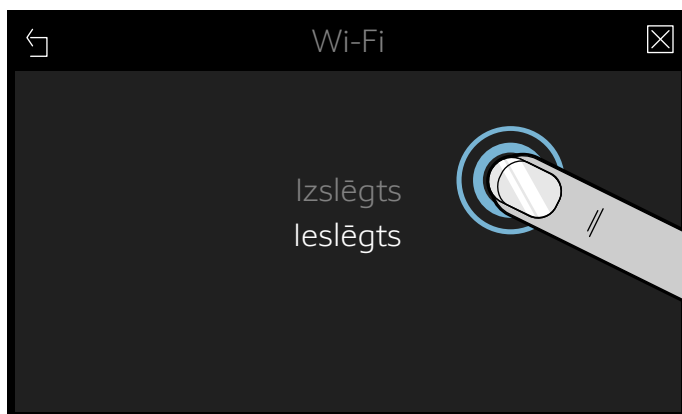
WLAN deaktivizēšana

Ja ir aktivizēts Wi-Fi, varat lietot Home Connect funkciju.

Norādījums:

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

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet 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 .

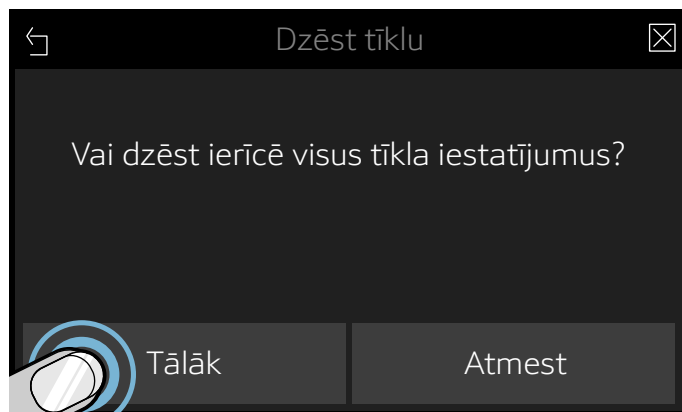
Atvienot no tīkla

Sildvirsmu jebkurā brīdī var atvienot no tīkla.

Norādījums:

Ja sildvirsmas ir atvienotas no tīkla, nav iespējama vadība, izmantojot Home Connect.

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet opciju  MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Dzēst tīklu”.
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 atiestatāt rūpnīcas iestatījumus.

Savienot ar tīklu

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet opciju  MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Iestatīt ar asistentu”, lai palaistu Home Connect palīgu.
4. Sekojiet instrukcijām → *“Automātiska pieteikšanās mājas tīklā”* vai → *“Manuāla pieteikšanās mājas tīklā”*.

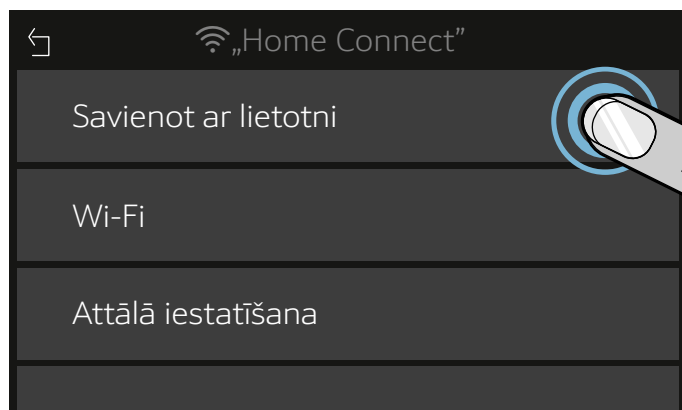
Savienot ar lietotni

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

Norādījumi

- Ierīcē jābūt izveidotam savienojumam ar tīklu.
- Lietotnei jābūt atvērtai un konfigurētai.
- Ja pastāv tiešs savienojums ar tvaika nosūcēju, vispirms atvienojiet sildvirsmu no mājas tīkla un vēlreiz veiciet savienošanu. → *“Atvienot no tīkla”* 46. lappusē → *“Savienot ar tīklu”* 46. lappusē

1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet 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 lietotni”.

4. Sekojiet norādēm lietotnē, lai pabeigtu savienošanas 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 stāvoklī iestatījumu pārsūtīšana ir aktivizēta.
- Ja iestatījumu pārsūtīšana ir deaktivizēta, Home Connect lietotnē ir redzami tikai sildvirsmas darba režīmi.

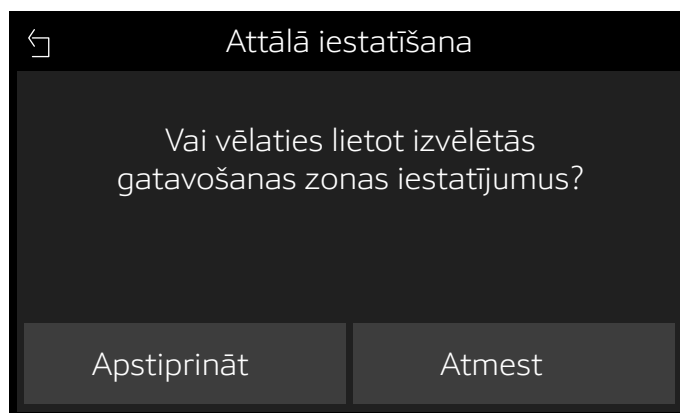
1. Pieskarieties sensoram  un pēc tam atlasiet opciju  MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarieties iesatījumam „Home Connect”.
3. Pieskarieties pie „Attālā iestatīšana”.



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

Attālināta diagnostika

Traucējumu gadījumā klientu apkalpošanas dienests var attālināti piekļūt jūsu ierīcei, izmantojot attālināto diagnostiku.

Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un pārliecinieties, vai jūsu ierīce ar savienota ar Home Connect serveri un pārbaudiet, vai jūsu valstī ir pieejams attālinātās diagnostikas pakalpojums.

Norādījums:

Lai iegūtu papildu informāciju par attālinātās diagnostikas pakalpojumu un tā pieejamību jūsu valstī, apmeklējiet savas valsts Home Connect vietnes palīdzības un atbalsta sadaļu: www.home-connect.com

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.



2,4 GHz josla: 100 mW maks.
5 GHz josla: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	LV	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai iekštelpās								



Tvaika nosūcēja savienojums

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

Ierīces var savienot vairākos veidos:

Home Connect

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

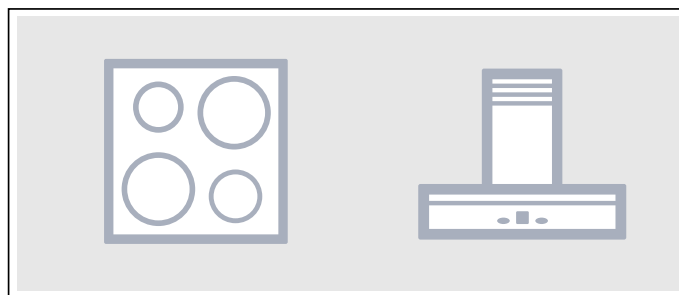
Abas ierīces var vadīt, izmantojot lietotni un vadības paneli.

Lai to izdarītu, ņemiet vērā pievienotos Home Connect dokumentus un nodaļu par Home Connect. → "Home Connect" 43. lappusē



Tieša savienojuma izveide

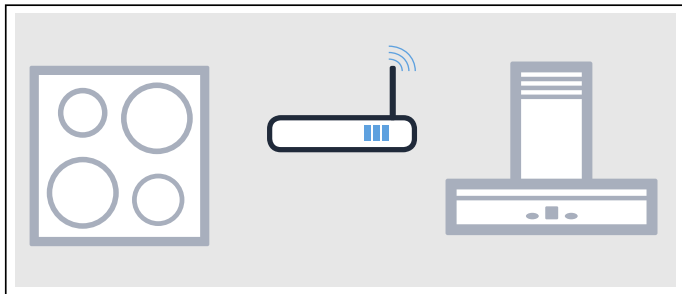
Ja ierīce tiek tieši savienota ar tvaika nosūcēju, tvaika nosūcēju var vadīt, izmantojot sildvirsmas vadības paneli. Abās ierīcēs vairs nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu vai lietotni. Abas ierīces var vadīt, izmantojot vadības paneli.



Ierīču savienošana, izmantojot mājas tīklu

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

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



Norādījumi

- Ņemiet vērā tvaika nosūcēja lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un gādāji, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad vadāt ierīci, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas. → *"Svarīgi drošības norādījumi" 6. lappusē*
- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas tvaika nosūcēja vadības panelī. Šajā laikā ierīci nevar vadīt, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas.
- Tīklā savienotā gaidstāves režīmā ierīce patērē maks. 2 W.

Izveide

Lai izveidotu savienojumu starp sildvirsmu un tvaika nosūcēju, sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

Tiešs savienojums

Raugieties, lai tvaika nosūcējs būtu izslēgts.

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

Norādījums:

Ja sildvirsmā tiek tieši savienota ar tvaika nosūcēju, savienojums ar mājas tīklu vairs nav iespējams un vairs nevar izmantot Home Connect.

1. Pieskarities sensoram un pēc tam atlasiet opciju MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarities pie „Ventilatora vadība”.
3. Pieskarities pie „Savienot mājsaimniecības ierīces”.
4. 2 minūšu laikā tvaika nosūcējā palaidiet savienojumu.

Kad sildvirsmā ir savienota ar tvaiku nosūcēju, parādās atbilstošs ziņojums. Iestatījumu zonā tiek rādīti tvaiku nosūcēja vadības simboli.

Savienojums, izmantojot mājas tīklu

Ir vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

Ir vajadzīga piekļuve maršrutētājam. Citādi jāveic darbības, kas norādītas sadaļā „Tiešs savienojums”.

Vispirms pārliecinieties, ka tvaika nosūcējs ir savienots ar to pašu mājas tīklu.

1. Pieskarities sensoram un pēc tam atlasiet opciju MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
2. Pieskarities pie „Ventilatora vadība”.
3. Pieskarities pie „Savienot ar tīklu”.
4. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.
Kad sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu, parādās atbilstošs ziņojums.
5. 2 minūšu laikā tvaika nosūcējā palaidiet savienojumu.

Kad sildvirsmā ir savienota ar tvaiku nosūcēju, parādās atbilstošs ziņojums. Iestatījumu zonā 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.

Atvienot no tīkla

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

1. Pieskarities sensoram un pēc tam atlasiet opciju MyProfile, lai atvērtu pamatiestatījumu sadaļu.
 2. Pieskarities pie „Ventilatora vadība”.
 3. Pieskarities pie „Dzēst tīklu”.
- Savienojums tika atjaunots.

Nosūcēja vadība no sildvirsmas

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

→ *"Nosūcēja vadības iestatījumi" 50. lappusē*

Ar vadības lauku varat mainīt citus iestatījumus.

Ventilatora iestatīšana

Aktivizēšana

1. Statusa joslā pieskarities simbolam .
Displejā tiks parādīts iepriekš izvēlētais ventilēšanas režīms.
2. Izvēlieties vajadzīgo ventilēšanas pakāpi.
Lai izvēlētos intensīvo pakāpi, pieskarities pie P1 vai P2.

Ventilators tika aktivizēts.

Izslēgšana

1. Statusa joslā pieskarieties pie simbola .
2. Izvēlieties ventilēšanas pakāpi 0.
Ventilators tika deaktivizēts.

Automātiskā režīma iestatīšana

Aktivizēšana

1. Statusa joslā pieskarieties pie simbola .
2. Atlasiet **Automātiski**.
Automātiskās darbības režīms ir aktivizēts.
Kad rodas tvaiki, ventilators ieslēdzas automātiski.

Izslēgšana

1. Statusa joslā pieskarieties pie simbola .
2. Izvēlieties ventilēšanas pakāpi 0.
Automātiskās darbības režīms ir deaktivizēts.

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. ■ Ieslēdzot 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 sildvirsmas.
Automātiska apgaismojuma izslēgšana	Jūs varat iestatīt, vai nosūcēja apgaismojums tiek automātiski izslēgts sildvirsmas izslēgšanas brīdī. ■ Izslēgts* ■ Ieslēgts - apgaismojums tiek izslēgts, kad tiek izslēgta sildvirsmas.
Pārtraukt savienojumu	Jūs vienmēr varat atiestatīt saglabātos savienojumus ar mājas tīklu un tvaika nosūcēju.
* Iepriekšējais iestatījums piegādes brīdī	

Mazgāšana

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

Sildvirsmas

Tīrīšana

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

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

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

Nedrīkst izmantot:

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

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

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

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

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

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

Sildvirsmas rāmis

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

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

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Lietojums

Displejā neparādās attēls.

Iespējams, ka spilgtums ir iestatīts nepareizi. Skatieties uz displeju no augšas un pamatiestatījumos iestatiet spilgtumu. Papildu informāciju par iestatījumiem skatiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Kāpēc nevar aktivizēt gatavošanas palīga funkcijas?

Ir sasniegts iekārtas maksimālais jaudas patēriņš, vai ir aktivizēta funkcija "Power-Manager". Izslēdziet vai samaziniet pārējiem traukiem iestatīto jaudas līmeni.

Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Power Manager"*

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 suku.

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. Sekojiet norādēm displejā, lai novērstu problēmu.

Norādījumi

- Kopā ar dažiem brīdinājumiem tiek attēlots kļūdas kods. Vajadzības gadījumā norādiet kļūdas kodu klientu apkalpošanas dienestam.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

Padomi

Problēma	Risinājums
Sildvirsmu nevar ieslēgt.	Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai elektrotīklā nav īssavienojuma. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta saskaņā ar norādījumiem elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Skārienpanelis nereaģē vai ir bloķēts.	Vadības panelis ir mitrs vai uz tā atrodas kāds priekšmets. Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Nav iespējams pārslēgt sildriņķa jaudas līmeni augstākā pozīcijā.	Tika ierobežota sildvirsmas kopējā jauda. Pielāgojiet kopējo jaudu pamatiestatījumu sadaļā „Maksimālais jaudas patēriņš”. Ļoti liels gatavošanas trauks var ietekmēt maksimālo patērējamo jaudu uz tā paša sildriņķa puses. Vēlreiz uzlieciet gatavošanas trauku.
Ja uz skārienpaneļa atrodas kāds priekšmets, atskan skaņas 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. Nogaidiet dažas sekundes un pēc tam no jauna ieslēdziet ierīci.
Elektroniskā sistēma pārkarsa, un attiecīgā gatavošanas zona tika izslēgta.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Kad kļūdas ziņojums nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
Elektroniskā sistēma pārkarsa, un visas gatavošanas zonas tika izslēgtas.	
Uz vadības paneļa ir novietots karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.	Noņemiet attiecīgo trauku. Dažas sekundes pagaidiet. Kad kļūdas ziņojums nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un no jauna ieslēdziet gatavošanas zonu.
Nevar ieslēgt iestatījumu pārnesšanas funkciju.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensorlaukam. Var turpināt gatavot kā parasti bez iestatījumu pārneses funkcijas. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.

Problēma	Risinājums
Nevar ieslēgt gatavošanas zonu „FlexPlus”.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensorlaukam. Uz pārējām gatavošanas zonām var turpināt gatavošanu kā parasti. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.	Aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Skatiet nodaļu
Sildvirsmas nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu vai tvaika nosūcēju. E70 10	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensorlaukam. Varat gatavot kā parasti bez savienojuma. Ja rādījums iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un gatavošanas zona tika izslēgta. E8202	Pagaidiet, līdz gatavošanas sensors ir pietiekami atdzisis, un ieslēdziet funkciju atkārtoti.
Gatavošanas sensors ir pārkarsis, un visas gatavošanas zonas tika izslēgtas. E8203	Kad gatavošanas sensors netiek izmantots, noņemiet to no gatavošanas trauka un glabājiet atstātus no citām gatavošanas zonām vai siltuma avotiem. Ieslēdziet gatavošanas zonas no jauna.
Gatavošanas sensora baterija ir gandrīz tukša. E8204	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomaiņa"</i>
Nav savienojuma ar gatavošanas sensoru. E8205	Izslēdziet un pēc tam vēlreiz ieslēdziet funkciju.
Bojāts gatavošanas sensors. E8206	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Gatavošanas sensors nereaģē, un tā rādījums nedeg.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Skatiet sadaļu → <i>"Baterijas nomaiņa"</i> Ja problēma neatrisinās, 8-10 sekundes turiet nospiestu gatavošanas sensora simbolu, pēc tam atkārtoti savienojiet gatavošanas sensoru ar sildvirsmu. Skatiet sadaļu Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Sensora rādījums divreiz nomirgo. Gatavošanas 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 rādījums trīsreiz nomirgo. Nav savienojuma ar gatavošanas sensoru.	8-10 sekundes turiet nospiestu gatavošanas sensora simbolu, pēc tam atkārtoti savienojiet gatavošanas sensoru ar sildvirsmu. Skatiet sadaļu → <i>"Bezvadū temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli"</i>
Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas. E9000/E90 10	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas. U400	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta atbilstoši elektriskajai principshēmai.

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 atradīsit 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

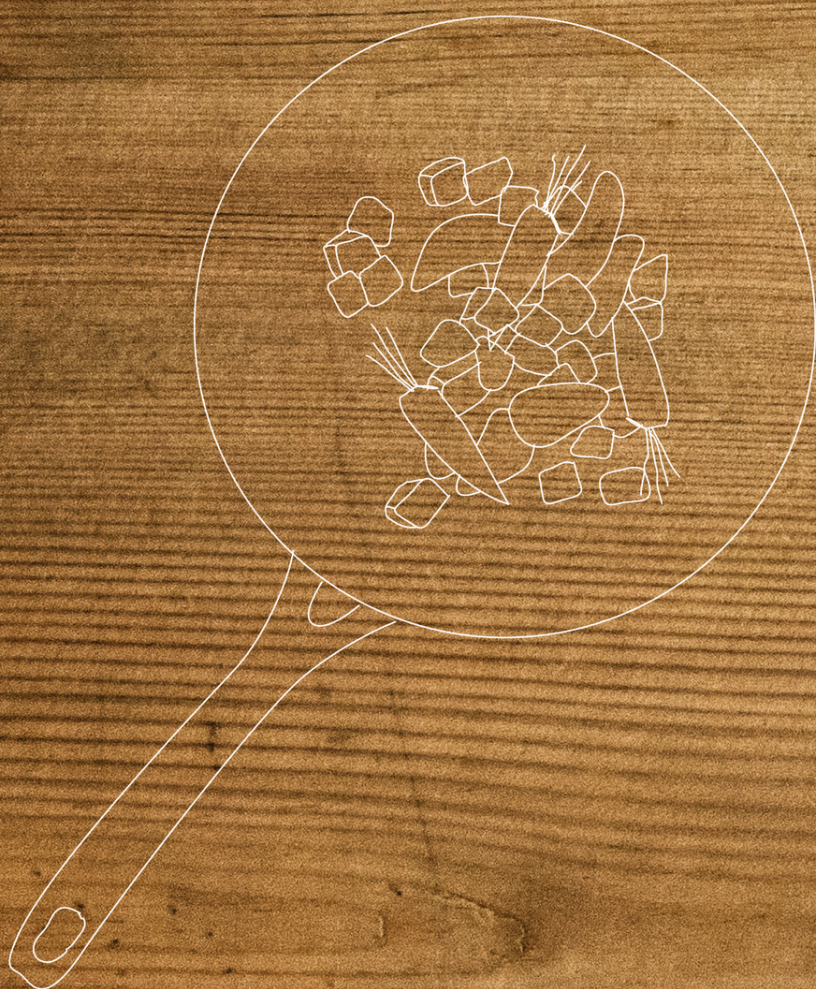
Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi.

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” desiņām. 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 uzvārījusies, 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 gramī 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 gramī 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

9001387682
981004(01)
lv