



SILDVIRSMĀ

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

T68.L6...



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

*  IEC 60335-2-6

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	5
	Svarīgi drošības norādījumi	6
	Bojājumu iemesli	7
	Pārskats	7
	Vides aizsardzība	8
	Padomi enerģijas taupīšanai	8
	Videi nekaitīga utilizācija	8
	Gatavošana ar indukciju	8
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	8
	Trauki	8
	Ierīces apraksts	10
	Vadības panelis	10
	Sildriņķi	11
	Atlikušā siltuma rādījumi	11
	Grozāmā slēdža paliktnis un grozāmais slēdzis	12
	Noņemiet grozāmpogu.	12
	Grozāmpogas glabāšana.	12
	Lietošana bez pagriežamās pogas.	12
	Ierīces lietošana	13
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	13
	Sildriņķa iestatīšana	13
	Ieteikumi gatavošanai.	13
	Pielāgojamā gatavošanas zona	16
	Padomi trauku lietošanai	16
	Divi atsevišķi sildriņķi	16
	Viens sildriņķis	16
	Funkcija „Move”	17
	Aktivizēšana	17
	Izslēgšana	17
	Zona „FlexPlus”	18
	Norādes par gatavošanas traukiem	18
	Aktivizēšana	18
	Izslēgšana	18
	Laika funkcijas	19
	Gatavošanas laika programmēšana	19
	Virtuves taimeris	19
	Taimera funkcija	20
	Funkcija „PowerBoost”	20
	Ieslēgšana	20
	Izslēgšana	20
	Funkcija „ShortBoost”	21
	Lietošanas ieteikumi	21
	Ieslēgšana	21
	Izslēgšana	21
	Siltuma uzturēšanas funkcija	21
	Aktivizēšana	21
	Izslēgšana	21
	Iestatījumu pārņemšana	22
	Aktivizēšana	22
	Cepšanas sensorika	22
	Cepšanas priekšrocības	22
	Cepšanas sensoram piemērotas pannas	22
	Temperatūras līmeņi	23
	Tabula	23
	Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai	26
	Iestatīšana	28
	Bērnu aizsardzības sistēma	28
	Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana ..	28
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	28
	Tīrīšanas drošība	29
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	29
	Pamatiestatījumi	30
	Piekluve pamatiestatījumiem	31
	Enerģijas patēriņa indikators	32
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	32
	“Power Manager”	33
	Home Connect	33
	Izveide	33
	Home Connect iestatījumi	35
	Programmatūras atjaunināšana	37
	Attālināta diagnostika	37
	Norāde par datu aizsardzību	37
	Atbilstības deklarācija	37
	Tvaika nosūcēja savienojums	38
	Izveide	38
	Atvienot no tīkla	39
	Nosūcēja vadība no sildvirsmas	39
	Nosūcēja vadības iestatījumi	40

	Mazgāšana	40
	Sildvirsmā.	40
	Sildvirsmas rāmis.	40
	Pagriežamā poga.	41
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) . .	41
	Traucējumi. Kā rīkoties?	43
	Klientu apkalpošanas dienests.	44
	E numurs un FD numurs	44
	Pārbaudes ēdieni	45

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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

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

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

Ja Jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, sirds ritma stimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties 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, 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!

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

Brīdinājums – Traucējumu risks!

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

Brīdinājums – Savainojuma draudi!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

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

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi enerģijas taupīšanai

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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

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.

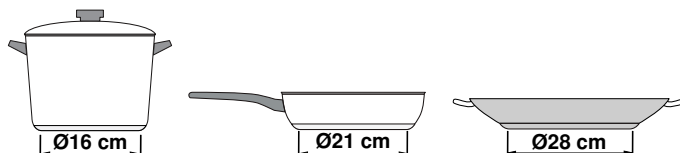
Trauki

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.

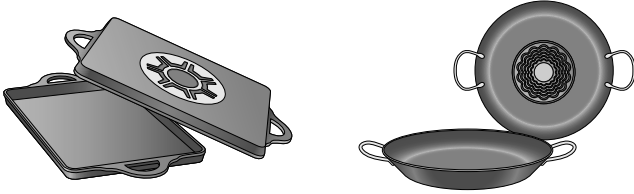


Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.

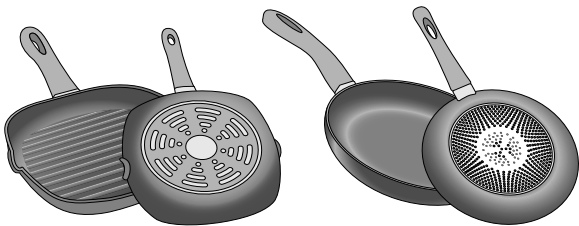


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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

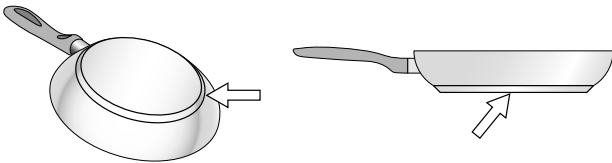
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- 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.



Nav gatavošanas trauka vai ir neatbilstošs izmērs

Ja uz izvēlētas gatavošanas zonas neatrodas neviens trauks vai trauks ir no nepiemērota materiāla vai nepiemērota izmēra, mirgo ZoneLight indikatori un gatavošanas zonas rādījumā tiek parādīts gatavošanas līmenis. Lai rādījums vairs nemirgotu, uzlieciet uz gatavošanas zonas piemērotu gatavošanas trauku. Ja 90 sekunžu laikā uz gatavošanas zonas netiek uzlikts gatavošanas trauks, gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta.

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

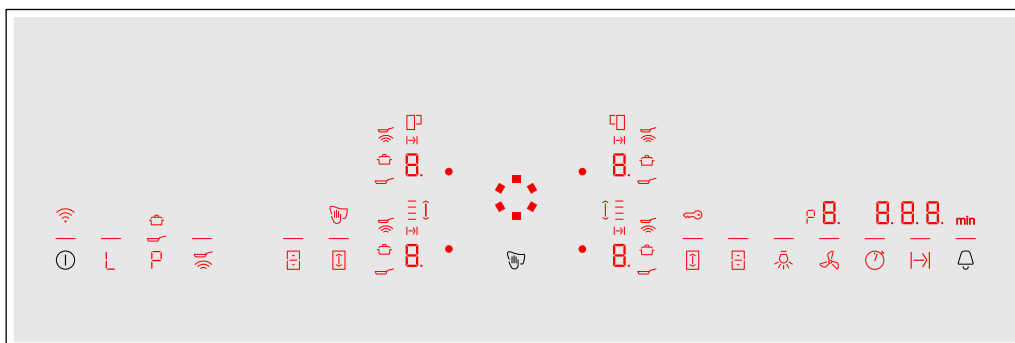
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

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	
①	Galvenais slēdzis
L	Siltuma saglabāšanas funkcija
P	Funkcijas „PowerBoost” un „ShortBoost”
	Cepšanas sensors
	Pielāgojamā gatavošanas zona
	Funkcija „Move”
	Hronometra funkcija
	Gatavošanas laika iestatišana
	Taimeris un bērnu drošības funkcija
	Tvaiku nosūcēja vadība
	Tvaiku nosūcēja apgaismojums

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

Vadības lauki

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

Kad pieskaras kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

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

Sildriņķi

Kad sildvirsmā tiek ieslēgta, deg indikatori, kas ierobežo sildvirsmas. Šos indikatorus dēvē par ZoneLight indikatoriem. Kad tiek uzlikts viens vai vairāki trauki, deg attiecīgo gatavošanas zonu indikatori.

Lai uzzinātu, kā iestatīt pastāvīgu ZoneLight indikatoru degšanu, skatiet nodaļu → *"Pamatiestatījumi"*.

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

Atlikušā siltuma rādījumi

Katrai sildvirsmas gatavošanas zonai ir divi atlikušā siltuma rādījumi. Šie rādījumi signalizē, ka gatavošanas zona vēl ir karsta. Nepieskarieties pie gatavošanas zonas, kamēr ir izgaismoti šie rādījumi, kā arī uzreiz pēc to nodzišanas.

Atkarībā no atlikušā siltuma temperatūras ir redzami turpmāk norādītie simboli.

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

Ja gatavošanas laikā noņemat trauku no gatavošanas zonas, pārmaiņus deg atlikušā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa rādījumi.

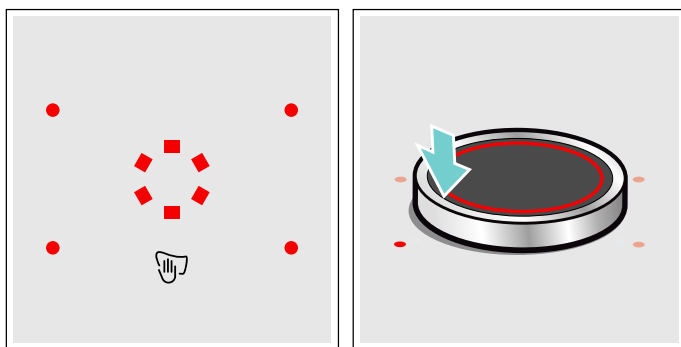
Kad gatavošanas zona tiek izslēgta, iedegas atlikušā siltuma rādījums. Arī tad, kad sildvirsmā ir izslēgta, atlikušā siltuma rādījums deg tik ilgi, kamēr gatavošanas zona vēl ir silta.

Kad gatavošanas zona tiek izslēgta, deg ZoneLight indikatori un tiek parādīts atlikušais siltums.

Grozāmā slēdža paliktnis un grozāmais slēdzis

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

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



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

Norādījumi

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

Noņemiet grozāmpogu.

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

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Grozāmpogas glabāšana

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

Iespējami arī traucējumi televizoru un monitoru darbībā.

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

Lietošana bez pagriežamās pogas

Sildvirsmu var lietot arī bez pagriežamās pogas.

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

Sildriņķis ir ieslēgts.

Norādījumi

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

Ierīces lietošana

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Iedegas gatavošanas zonu ZoneLight indikatori un vadības paneļa simboli, kas saistīti ar gatavošanas zonām, kā arī funkcijas, kas šajā brīdī ir pieejamas. Blakus gatavošanas zonām iedegas 0. Uzlieciet grozāmo vadības elementu uz iestatījumu zonas. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: turiet nospiestu simbolu ①, līdz rādījumi nodziest. Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. Atlikušā siltuma rādījumi vadības panelī un gatavošanas zonās deg, līdz gatavošanas zonas ir pietiekami atdzisušas.

Norādījumi

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

Sildriņķa iestatīšana

Ar grozāmpogu iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = zemākais līmenis.

9. gatavošanas līmenis = augstākais līmenis.

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

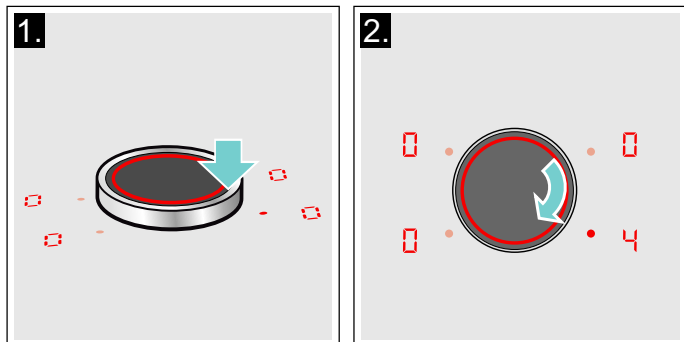
Norādījumi

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

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

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



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Norādījums: Novietojot gatavošanas trauku uz pielāgojamās gatavošanas zonas, gatavošanas zona identificē gatavošanas trauku un sildvirsmā tiek atlasīta automātiski. Papildu informācija par pielāgojamām zonām atrodama nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona".

Gatavošanas līmeņa maiņa

Ar grozāmpogu atlasiet sildriņķi un mainiet gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet 0. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz gatavošanas zonas nav neviena trauka, mirgo izvēlētais gatavošanas līmenis un ZoneLight indikatori. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.
- Ja uz gatavošanas zonas tiek uzlikts trauks, pirms tiek ieslēgta sildvirsmā, trauks tiek identificēts 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža aktivizēšanas, un gatavošanas zona tiek izvēlēta automātiski. Kad trauks ir identificēts, gatavošanas līmeni izvēlieties 20 sekunžu laikā, citādi gatavošanas zona tiek izslēgta. Kad ieslēdzat sildvirsmu un uzliekat uz tās vairāk nekā vienu trauku, trauki tiek identificēti un iedegas attiecīgo gatavošanas zonu ZoneLight indikatori, kā arī vadības panelī automātiski tiek izvēlēta gatavošanas zona.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

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

Gatavošanas līmeņu tabula

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

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

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar neredzēju		
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.	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 ēdieni, piem., gatavošanai pannās	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6. - 7.	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3. - 4.	3 - 10
Vēršācis	5 - 6	3 - 6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgriezot		
*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.		

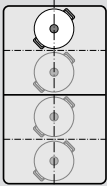
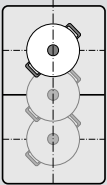
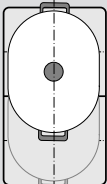
Pielāgojamā gatavošanas zona

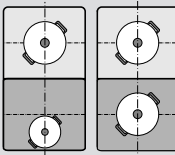
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

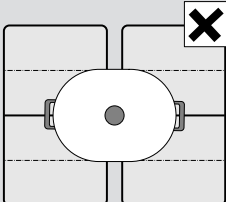
Sastāv no četriem induktoriem, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Ja tiek izmantota pielāgojamā gatavošanas zona, aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

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 pielāgojamo 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 gatavošanas zonu apvienošana

Abas gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka novietojuma tiek automātiski apvienotas vai atdalītas.

Manuāla apvienošana

1. Uzlieciet gatavošanas trauku. Atlasiet vienu no abām pielāgojamajām gatavošanas zonām un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Iedegas rādījums . Pielāgojamā gatavošanas zona ir aktivizēta.

Norādījums: Gatavošanas līmenis tiek rādīts abos pielāgojamās gatavošanas zonas rādījumos.

Gatavošanas līmeņa maiņa

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

Jauna gatavošanas trauka pievienošana

1. Novietojiet jauno trauku piemērotā vietā atkarībā no lieluma.
Ja gatavošanas trauks ir pareizi uzlikts, ierīce to identificē. Ierīce automātiski atdala un atlasa zonas.
2. Izvēlieties gatavošanas zonu ar pagriežamo vadības elementu.

Norādījumi

- Ja gatavošanas trauku pabīda vai noceļ no aktīvās gatavošanas zonas, tiek sāta automātiskā meklēšana un iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis paliek iestatīts.
- Automātisko gatavošanas trauka identificēšanu varat izslēgt. Papildu informācija atrodama nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Abu gatavošanas zonu atdalīšana

Abas gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka novietojuma tiek automātiski apvienotas vai atdalītas.

Lai manuāli atdalītu gatavošanas zonas, izvēlieties vienu no divām pielāgojamām gatavošanas zonām un pieskarieties simbolam .

Pielāgojamā zona ir izslēgta. Abas gatavošanas zonas atkal darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

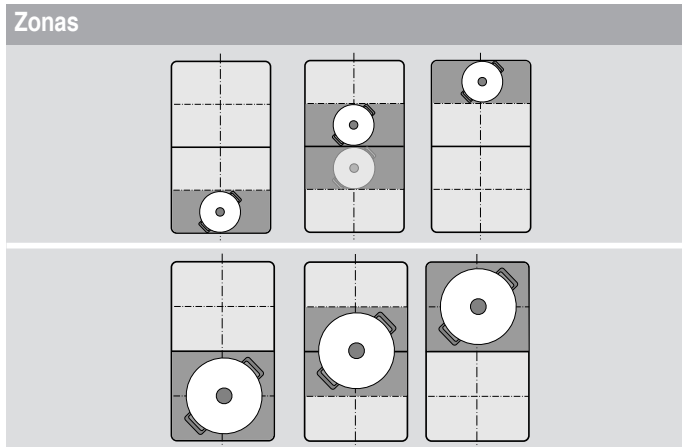
Norādījumi

- 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".

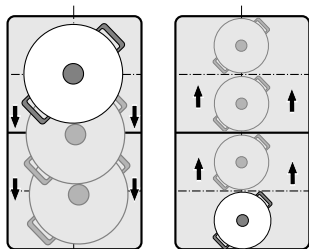
Funkcija „Move”

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

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



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



Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi

Priekšējā zona = gatavošanas līmenis **9**

Vidējā zona = gatavošanas līmenis **5**

Aizmugurējā zona = gatavošanas līmenis **1**.

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

Norādījumi

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

Aktivizēšana

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

Funkcija ir ielīgta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

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

Norādījumi

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

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Indikators blakus simbolam  nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

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

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.

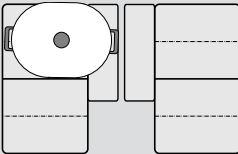
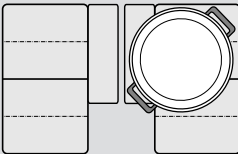
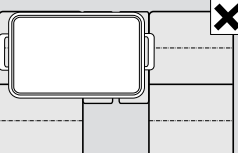
Norādes par gatavošanas traukiem

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

Traukam jānoseds sānu sildriņķis un zona „FlexPlus”.

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

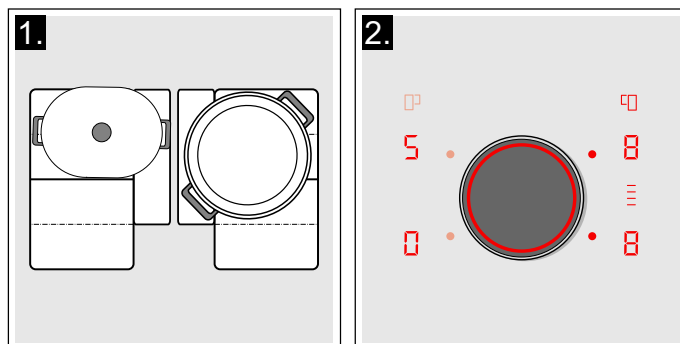
Uzlieciet trauku.

Trauks nedrīkst vienlaicīgi nosegt abas zonas „FlexPlus”.

Aktivizēšana

1. Novietojiet trauku uz sildriņķa un raugieties, lai tas nosegtu zonu „FlexPlus”.
2. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni. Sildriņķa un zonas „FlexPlus” indikatori izgaismojas.



Zona „FlexPlus” ir ieslēgta.

Izslēgšana

Noņemiet trauku no sildriņķa. Indikatori nodziest.

Zona „FlexPlus” ir izslēgta.

Laika funkcijas

Sildvirsmi pieejami trīs taimera iestatījumi.

- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

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



3. Atlasiet vajadzīgo gatavošanas laiku, pagriežot grozāmpogu.



Sākas gatavošanas laika atskaite.

Norādījumi

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

Cepšanas sensors

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

Laika maiņa vai atiestate

Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam .

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

Pēc iestatītā laika beigām

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

Norādījumi

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

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

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

Tā tiek iestatīta funkcija.

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

Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties simbolam  un mainiet laiku ar grozāmpogu vai iestatiet uz .

Pēc iestatītā laika beigām

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

Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaiti.

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

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .

Sākas laika atskaite.

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā parādās  un pēc tam nodziest.

Funkcija ir izslēgta.

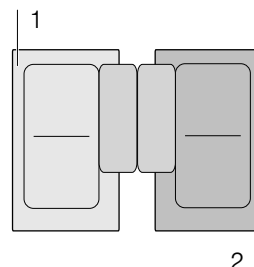
Norādījums: Lai izslēgtu hronometru, šai funkcijai jābūt izvēlētai.



Funkcija „PowerBoost”

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

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



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

Ieslēgšana

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

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

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

Funkcija ir izslēgta.

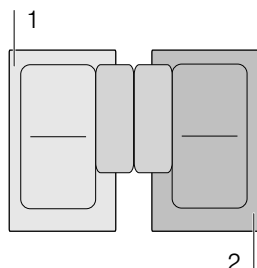
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Funkcija „ShortBoost”

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

Pēc funkcijas deaktivizēšanas izvēlieties ēdienam piemērotu gatavošanas līmeni.

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



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

Lietošanas ieteikumi

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

Ieslēgšana

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

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

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

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Pēc 30 sekundēm šī funkcija automātiski izslēdzas.

Siltuma uzturēšanas funkcija

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

Aktivizēšana

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

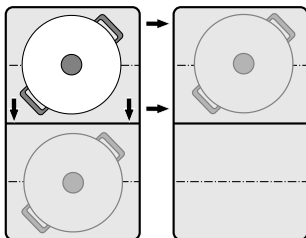
Izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties simbolam **L**.
Rādījums **L** nodziest. Gatavošanas zona tiek izslēgta, un deg atlikušā siltuma rādījumi.
Funkcija ir izslēgta.

Iestatījumu pārvešana

Ar šo funkciju iespējams pārnest gatavošanas līmeni un iestatīto gatavošanas laiku no viena sildriņķa uz citu.

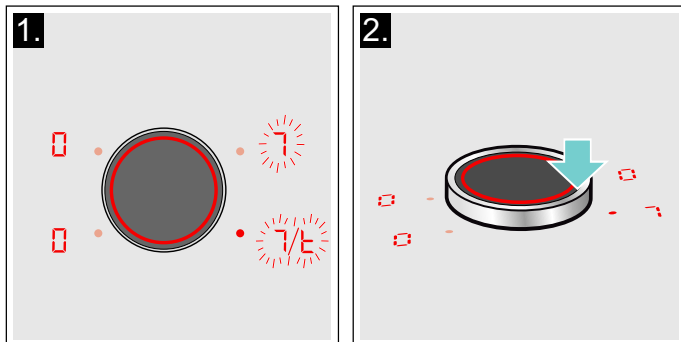
Lai pārnestu iestatījumus, pārvietojiet trauku no ieslēgtā sildriņķa uz citu sildriņķi.



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

Aktivizēšana

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



Funkcija ir ieslēgta.

Iestatījumi ir pārnesti uz jauno sildriņķi.

Norādījumi

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

Cepšanas sensorika

Ar šo funkciju iespējams cept, nodrošinot piemērotu pannas temperatūru.

Cepšanas priekšrocības

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

Norādījumi

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

Cepšanas sensoram piemērotas pannas

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

- Z9451X0 Panna ar diametru 15 cm.
- Z9452X0 Panna ar diametru 19 cm.
- Z9453X0 Panna ar diametru 21 cm.
- 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 cepšanai varētu izmantot nelielu eļļas daudzumu.

Norādījumi

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

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, šņiceļu, strogonova un dārzeņu, cepšanai.
5 augsts	Ēdienu gatavošanai augstā temperatūrā, piem., asiņaina (sulīga) vai vidēji cepta steika, kartupeļu pankūku un ceptu kartupeļu gatavošanai.

Tabula

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

Iestatītie temperatūras līmeņi mainās atkarībā no izmantotās pannas.

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

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Gaļa		
Šņicele bez panējuma ¹	4	6 - 10
Šņicele, panēta ¹	4	6 - 10
Fileja ²	4	6 - 10
Karbonādes ¹	3	10 - 15
„Cordon bleu” ¹	4	10 - 15
Vīnes šņicele ¹	4	10 - 15
Steiks, sārts (3 cm biezs) ²	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3cm biezs) ²	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) ¹	4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieža) ¹	3	10 - 20
Gaļas sautējums 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 bieža) ¹	3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezas) ¹	3	10 - 20
Pildītas kotletes ¹	3	10 - 20
Apceptas cepamdesas ¹	3	8 - 20
Neapstrādātas cepamdesas ¹	3	8 - 20

¹ Vairākas reizes apgrieziet.

² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.

³ Regulāri apmaisiet.

⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus.

⁵ Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

⁶ Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties.

⁷ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Zivs		
Zivs fileja bez panējuma ¹	4	10 - 20
Zivs fileja, panēta ¹	3	10 - 20
Garneles ¹	4	4 - 8
Vēžveidīgie ¹	4	4 - 8
Zivs, cepta vesela ¹	3	10 - 20
Olu ēdieni		
Vēršacis sviestā ⁴	2	2 - 6
Vēršacis eļļā ²	4	2 - 6
Olu kultenis ³	2	4 - 9
Omlete ⁵	2	3 - 6
Pankūkas ⁵	5	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize ⁵	3	4 - 8
Keizara omlete ⁵	3	10 - 15
Dārzeni un pākšaugi		
Čiploki ³	2	2 - 10
Sīpoli, sautēti bez apbrūnināšanas ³	2	2 - 10
Grauzdēti sīpoli ³	3	5 - 10
Cukīni ¹	3	4 - 12
Baklažāni ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana ¹	3	4 - 15
Sēnes ³	4	10 - 15
Dārzeņu sautēšana eļļā ³	1	10 - 20
Dārzeņu apbrūnināšana ³	3	6 - 10
Kartupeļi		
Ar mizu cepti kartupeļi ³	5	6 - 12
Mizoti cepti kartupeļi ³	4	15 - 25
Kartupeļu pankūkas ⁵	5	2,5 - 3,5
Rivētu kartupeļu sacepuma ⁴	2	50 - 55
Apbrūnināti vārītie kartupeļi ³	3	10 - 15
¹ Vairākas reizes apgrieziet.		
² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus.		
³ Regulāri apmaisiet.		
⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus.		
⁵ Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.		
⁶ Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties.		
⁷ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.		

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Mērces		
Tomātu mērce ar dārzeņiem ³	1	25 - 35
Bešamela mērce ³	1	10 - 20
Siera mērce ³	1	10 - 20
Mērces biezināšana ³	1	25 - 35
Saldās mērces ³	1	15 - 25
Saldēti produkti		
Šnicele ¹	4	15 - 20
„Cordon bleu” ¹	4	10 - 30
Putna krūtiņa ¹	4	10 - 30
Vistas gaļas nageti ¹	4	10 - 15
Giross ³	4	10 - 15
Kebabs ³	4	10 - 15
Zivs fileja bez panējuma ¹	3	10 - 20
Zivs fileja, panēta ¹	3	10 - 20
Zivju pirkstiņi ¹	4	8 - 12
Frī kartupeļu cepšana ³	5	4 - 6
Pannā gatavojami ēdieni ³	3	6 - 10
Dārzeņu rulliši ¹	4	10 - 30
Kamambērs ¹	3	10 - 15
Citi		
Kamambērs ¹	3	7 - 10
Grauzdēti maizes kubiciņi ³	3	6 - 10
Sausi gatavie ēdieni ⁶	1	5 - 10
Mandeļu grauzdēšana ⁷	4	3 - 15
Riekstu grauzdēšana ⁷	4	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana ⁷	4	3 - 15
¹ Vairākas reizes apgrieziet. ² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu un pārtikas produktus. ³ Regulāri apmaisiet. ⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. ⁵ Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi. ⁶ Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Pievienojiet pārtikas produktus, tiklīdz ūdens sāk vārīties. ⁷ Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.		

Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai zonai

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 nedaudz eļļas uz grila vai uz ēdiena virsmas, lai atvieglotu siltuma pārnei.

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.

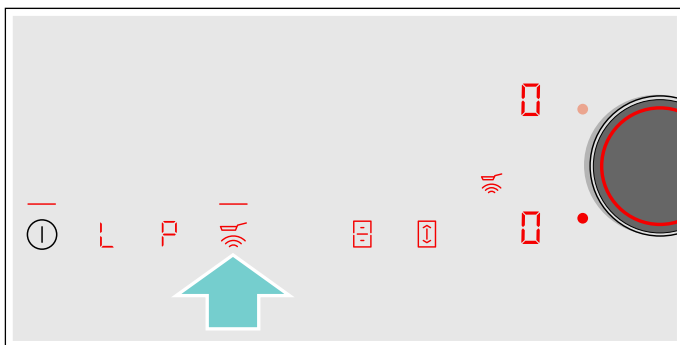
	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
Gaļa			
Šnicele, bez panējuma ¹	 / 	4	6 - 10
Fileja ¹	 / 	4	6 - 10
Karbonādes ¹	 / 	3	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) ¹	 / 	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) ¹	 / 	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) 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)
Dārzeni			
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
Čiploki 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 vārītie 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
Čeizara 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.			

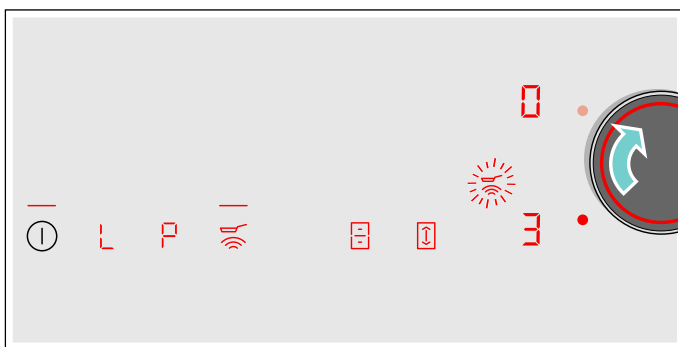
Iestatīšana

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

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



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



Funkcija ir ieslēgta.

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

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

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Funkcija ir izslēgta.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

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

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

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

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

Ieslēgšana un izslēgšana

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



Tīrīšanas drošība

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

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

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

Norādījumi

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



Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

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

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

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

Pamatiestatījumi

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

Rādījums	Funkcija
c 1	Bēnu drošības funkcija 0 Manuāli.* 1 Automātiski. 2 Funkcija deaktivizēta.
c 2	Signāļtoni 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 3	Enerģijas patēriņa rādīšana 0 Izslēgts.* 1 Ieslēgts.
c 5	Gatavošanas laika automātiska programmēšana 00 Izslēgta.* 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	Taimera signāla laiks 1 10 sekundes. 2 30 sekundes 3 1 minūte.*
c 7	Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. 0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** 1 1000 W – minimālā jauda. 1. 1500 W ... 3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. 3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks 0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona.* 1 Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.
c 11	Mainīt iepriekš iestatītos jaudas līmeņus “Move” funkcijai -9 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis priekšējai gatavošanas zonai. -5 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis vidējai gatavošanas zonai. -1 Iepriekš iestatītais jaudas līmenis aizmugurējai gatavošanas zonai.

c 12	Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude
0	Nav piemērots
1	Nav optimāls
2	Piemērots
c 24	ZoneLight indikatori
0	Dinamiskais režīms: tiek ieslēgti aktīvo gatavošanas zonu indikatori.*
1	Pastāvīgais režīms: visu gatavošanas zonu indikatori deg ilgstoši.
c 25	Automātiska trauku atpazīšana
0	Deaktivizēts: vēlamo gatavošanas zonu izvēlieties manuāli.
1	Aktivizēts: sildvirsmas nosaka trauka lielumu un novietojumu un atlasa attiecīgo/-ās gatavošanas zonu/-as*.
c 0	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana
0	Individuāli iestatījumi.*
1	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpnīcas iestatījums

**Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apm. 3 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pagrieziet grozāmpogu.

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	0 1
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	95.
2. izgatavošanas numurs	05

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



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



6. Turiet simbolu  nospiestu vismaz 3 sekundes. Iestatījumi ir saglabāti.

Izešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Enerģijas patēriņa indikators

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

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

Rādījuma precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā

→ "Pamatiestatījumi"

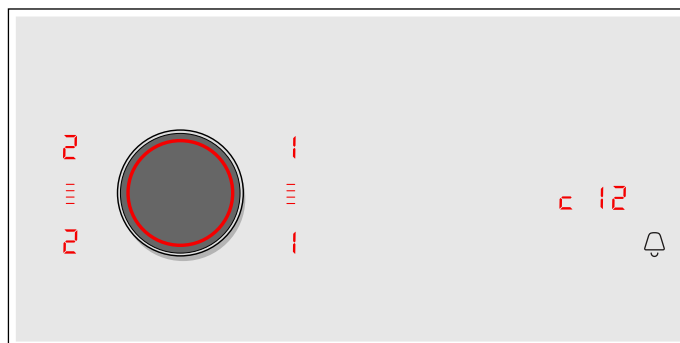
Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

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

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

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

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



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

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

Lai funkciju atkal ieslēgtu, pagrieziet grozāmpogu.

Norādījumi

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

“Power Manager”

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

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 pieejamo jaudu automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

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

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

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, izmantojot Home Connect, mobilajā ierīcē jāinstalē un jāiestata Home Connect lietotne.

Izpildiet lietotnē norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

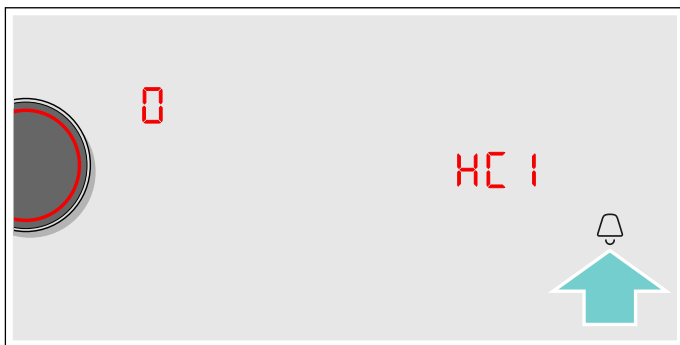
Lai veiktu iestatījumus, lietotnei jābūt atvērtai.

Automātiska pieteikšanās mājas tīklā

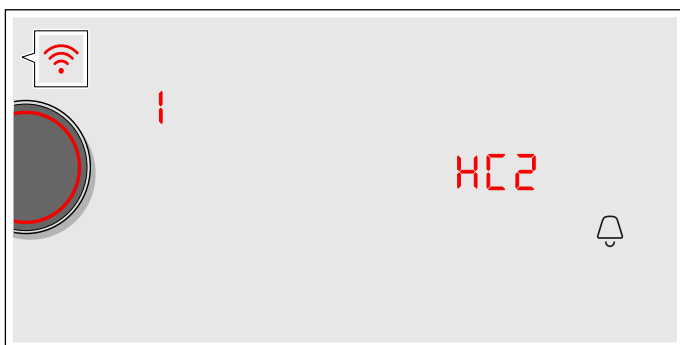
Vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

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

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



4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **1**. Vadības panelī mirgo **1** un simbols .
 5. 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu. Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu, kad vadības panelī simbols  vairs nemirgo, bet nepārtraukti deg.
- Norādījums:** Ja nevar izveidot savienojumu, parādās vērtība **2** "savienot manuāli". Piesakiet ierīci mājas tīklā manuāli vai sāciet automātiskā savienojuma izveidi atkārtoti. Ierīce automātiski mēģina savienoties ar lietotni, un parādās iestatījums **HC 2**. Iestatījumu zonā mirgo vērtība **1**.



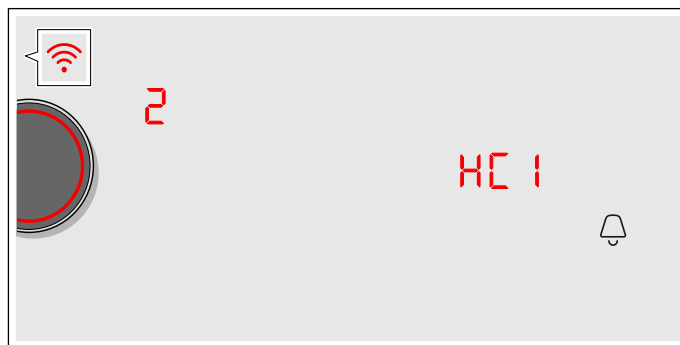
6. Palaidiet lietotni mobilajā ierīcē un ievērojiet norādījumus par automātisko pieteikšanos tīklā. Pieteikšanās ir pabeigta, ja sildriņķa indikatorā ir redzama vērtība .

Manuāla pieteikšanās mājas tīklā

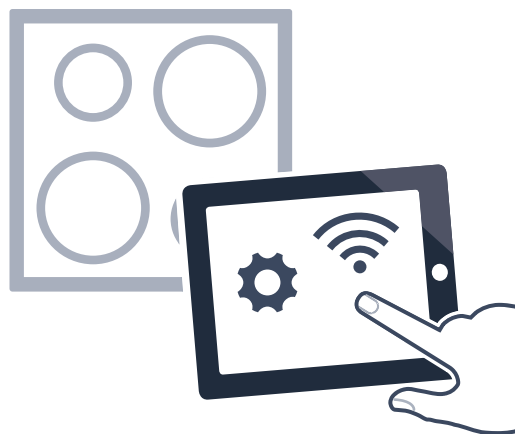
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums **HC 1**. Sildriņķa indikatorā mirdz .



4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **2**. Vadības panelī mirgo **2** un simbols .

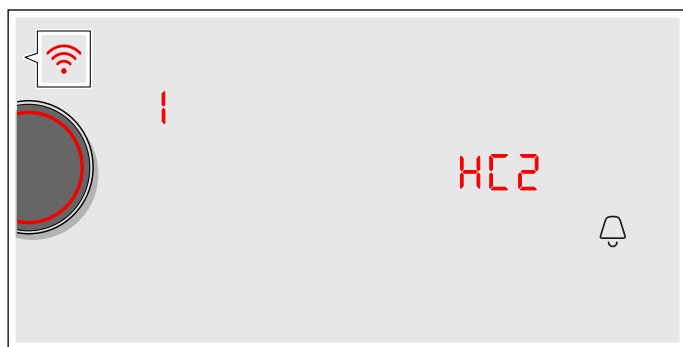


5. Mobilo ierīci sildvirsmas tīklā ar SSID "HomeConnect" piesakiet ar taustiņu "HomeConnect".



Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu, kad vadības panelī simbols  vairs nemirgo, bet nepārtraukti deg.

Ierīce automātiski mēģina savienoties ar lietotni, un parādās iestatījums **HC2**. Iestatījumu zonā mirgo vērtība **1**.



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

Home Connect iestatījumi

Home Connect vienmēr varat pielāgot savām vajadzībām.

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

Indika-tors	Funkcija
HC1	Pieteikšanās mājas tīklā (WLAN)
0	Nav savienots/Atvienot savienojumu.
1	Savienot automātiski.
2	Savienot manuāli.
3	Savienots.
HC2	Savienojums ar lietotni
0	Nav savienots.
1	Izveidot savienojumu.
HC3	Savienojums ar WLAN
0	Radiomodulis izslēgts.
1	Radiomodulis ieslēgts.
HC4	Iestatījumi ar lietotni
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.*
HC5	Programmatūras atjaunināšana
1	Pieejams un instalēšanai gatavs atjauninājums.
2	Instalēšanas sākšana.
HC6	Klientu servisa attālināta piekļuve
0	Nav atļauts.
1	Atļauts.
* Pamatiestatījums	

Indika-tors	Funkcija
HC7	WLAN signāla stiprums
0	Nav savienots ar mājas tīklu (WLAN).
1	Signāla stiprums 1 (slikts)
2	Signāla stiprums 2 (vidējs)
3	Signāla stiprums 3 (labs)
HC8	Savienojums ar Home Connect serveri
0	Nav savienots.
1	Savienots.
* Pamatiestatījums	

Norādījumi

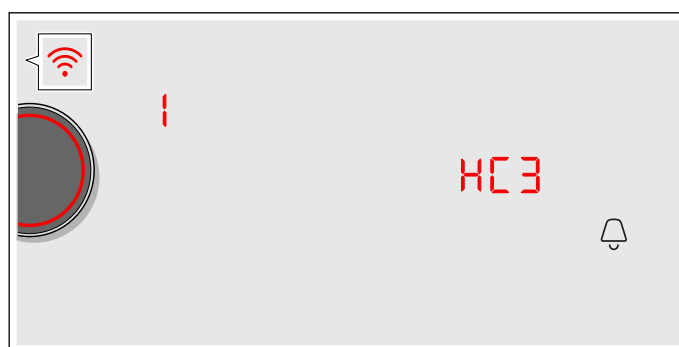
- Iestatījums **HC2** ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar mājas tīklu.
- Iestatījums **HC3** ir redzams tikai tad, ja iekārta jau reiz ir bijusi savienota ar mājas tīklu.
- Iestatījums **HC5** ir redzams tikai tad, ja ir pieejams atjauninājums.
- Iestatījums **HC6** ir redzams tikai tad,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

WLAN deaktivizēšana

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

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

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



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

Atvienot no tīkla

Sildvirsmu jebkurā brīdī var atvienot no tīkla.

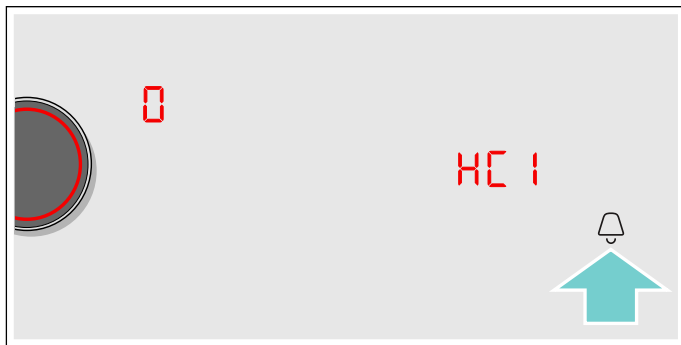
Norādījums:

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

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  3 sekundes. Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz displejā redzams iestatījums **HC 1**. Sildriņķa indikatorā mirdz **3**.
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **0**. Iekārta ir atvienota no mājas tīkla, un vadības laukā nodziest simbols .

Savienot ar tīklu

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



4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **1** "Savienot automātiski" vai vērtību **2** "Savienot manuāli".
5. Sekojiet instrukcijām → "Automātiska pieteikšanās mājas tīklā" vai → "Manuāla pieteikšanās mājas tīklā".

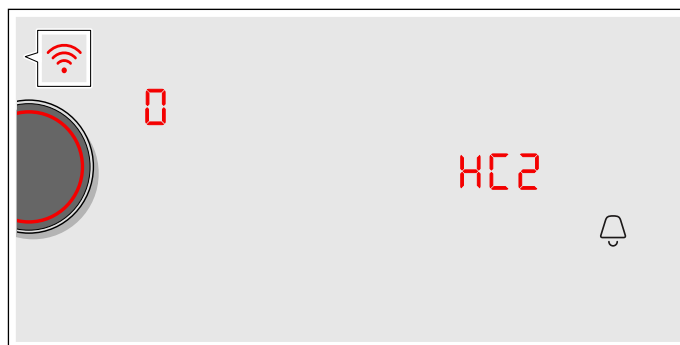
Savienot ar lietotni

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" 36. lappusē → "Savienot ar tīklu" 36. lappusē

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



4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **1**.
5. Sekojiet norādēm lietotnē, lai pabeigtu savienošanas procesu.

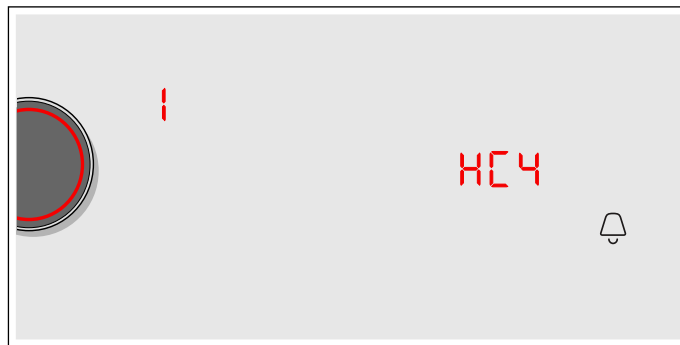
Iestatījumi ar lietotni

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



Gatavošanas iestatījumu apstiprināšana

Tiklīdz kādai gatavošanas zonai tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, atkarībā no iestatījuma sāk mirgot sildvirsmas rādījums, ZoneLight indikatori, taimera rādījums vai mainītā funkcija. Lai apstiprinātu iestatījumus, pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas rādījumam. Lai noraidītu iestatījumus, pieskarieties jebkuram sildvirsmas sensoram.

Programmatūras atjaunināšana

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

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

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

Pēc veiksmīgas instalēšanas tiek parādīts attiecīgs ziņojums Home Connect lietotnē.

Norādījumi

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

Attālinātā 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.

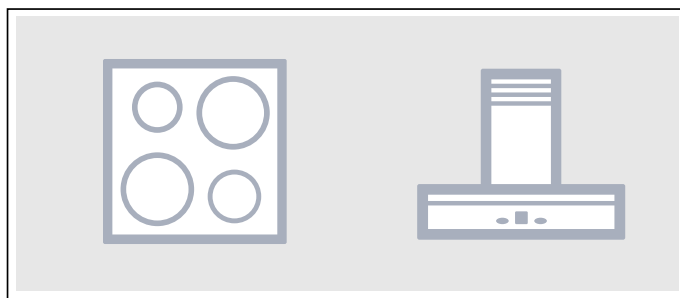
Abas ierīces var vadīt, izmantojot lietotni un vadības paneli.

Lai to izdarītu, ņemiet vērā pievienotos Home Connect dokumentus un nodaļu par Home Connect. → "Home Connect" 33. lappusē



Tieša savienojuma izveide

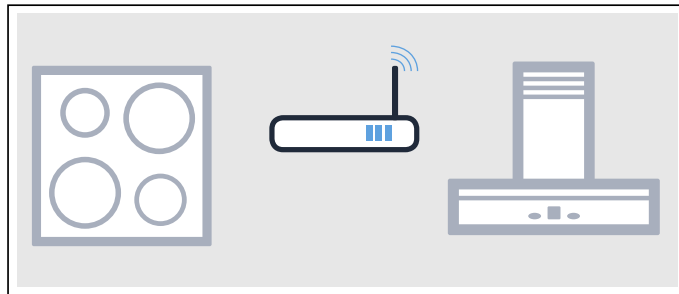
Ja ierīce tiek tieši savienota ar tvaika nosūcēju, tvaika nosūcēju var vadīt, izmantojot sildvirsmas vadības paneli. Abās ierīcēs vairs nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu vai lietotni. Abas ierīces var vadīt, izmantojot vadības paneli.



Ierīču savienošana, izmantojot mājas tīklu

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

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



Norādījumi

- Ņemiet vērā tvaika nosūcēja lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un gādāiet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad vadāt ierīci, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas. → "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.
- Tiklā savienotā gaidstāves režīmā ierīce patērē maks. 2 W.

Izveide

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

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

Tiešs savienojums

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

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

Sildvirsmas ir savienota ar tvaika nosūcēju, ja sildriņķa indikatorā parādās vērtība  3. Pēc iestatīšanas izvēlnes aizvēršanas sildvirsmas vadības panelī tiek rādīti tvaiku nosūcēja vadības simboli.

Savienojums, izmantojot mājas tīklu

Ir vajadzīgs maršrutētājs ar WPS funkciju.

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

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

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  3 sekundes.
Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums  **15**.
Sildriņķa displejā deg  (nav savienots) vai  (savienots ar mājas tīklu).
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību **1**.
Sildriņķa displejā mirgo **1**.
5. Ja ierīce vēl nav savienota ar mājas tīklu, 2 minūšu laikā nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.
Sildvirsmā tiek savienota ar mājas tīklu, sildriņķa displejā redzama vērtība **2**. Savienojuma izveides process ar tvaika nosūcēju tiek sākts automātiski un ir aktīvs 2 minūtes.
Ja ierīce jau ir savienota ar mājas tīklu, turpiniet ar nākamo darbību.
6. Palaidiet savienojumu tvaika nosūcējā.
Sildvirsmā ir savienota ar tvaika nosūcēju, ja sildriņķa indikatorā parādās vērtība **3**. Pēc iestatīšanas izvēlnes aizvēršanas sildvirsmas vadības panelī tiek rādīti tvaiku nosūcēja vadības simboli.

Norādījums: Savienojumu var izveidot tikai tad, ja abas ierīces ir savienotas ar mājas tīklu un atrodas savienojuma procesā. Ja savienojuma procesa laiks kādai no abām ierīcēm jau ir beidzies, vēlreiz palaidiet savienojumu (pamatīestatījumi, iestatījums  **15**).

Atvienot no tīkla

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

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  3 sekundes.
Ir redzama informācija par produktu.
3. Pieskarieties simbolam  tik bieži, līdz redzams iestatījums  **15**.
4. Ar pagriežamo pogu iestatiet vērtību  **0**.
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" 40. lappusē

Ar vadības lauku varat mainīt citus iestatījumus.

Ventilatora iestatīšana

Aktivizēšana

1. Pieskarieties simbolam .
2. Ar pagriežamo pogu izvēlieties ventilēšanas režīmu.
Var izvēlēties 1., 2. un 3. pakāpi. Lai izvēlētos intensīvās pakāpes, pagrieziet pagriežamo pogu, līdz redzams **P1** vai **P2**.

Ventilators tika aktivizēts.

Izslēgšana

1. Pieskarieties simbolam .
2. Ar pagriežamo pogu iestatiet ventilēšanas pakāpi 0.
Ventilators tika deaktivizēts.

Automātiskā režīma iestatīšana

Aktivizēšana

1. Pieskarieties simbolam .
2. Pagrieziet pagriežamo pogu, līdz vadības laukā redzams simbols **A**.
Automātiskās darbības režīms ir aktivizēts.
Kad rodas tvaiki, ventilators ieslēdzas automātiski.

Izslēgšana

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

Automātiskās darbības režīms ir deaktivizēts.

Nosūcēja apgaismojuma iestatīšana

Nosūcēja gaismu var ieslēgt un izslēgt no sildvirsmas vadības lauka.

Pieskarieties simbolam .

Nosūcēja vadības iestatījumi

Nosūcēja vadību no sildvirsmas var vienmēr pielāgot jūsu vajadzībām.

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

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



Mazgāšana

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

Sildvirsmas

Tīrīšana

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

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

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

Nedrīkst izmantot:

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

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

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

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

Traipu veidi

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

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

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

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

Sildvirsmas rāmis

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

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

Pagriežamā poga

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

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Lietojums

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

Bērnu drošības funkcija ir aktivizēta.

Informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Bērnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams skaņas signāls?

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

Pamācību, kā atslēgt skaņas signālu, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Kāpēc nevar aktivizēt cepšanas sensoru?

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" 33. lappusē*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

Svilpieni

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

Krakšķēšana

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

Spalgi svilpieni

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

Ventilatora trokšņi

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

Trauki

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij?

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

Kāpēc neuzsilst gatavošanas zona un mirgo gatavošanas līmeņa un ZoneLight indikatori?

Ieslēgtā gatavošanas zona neatbilst gatavošanas trauka pozīcijai.

Pārbaudiet, vai ir aktivizēts tās gatavošanas zonas gatavošanas līmenis, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

Gatavošanas trauks ir par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots gatavošanai uz indukcijas virsmām.

Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir piemērots gatavošanai uz indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kas vislabāk atbilst trauka lielumam. Informāciju par gatavošanas trauku veidu, lielumu un novietošanu skatiet nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

Kāpēc ir ilgi jāgaida, līdz trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, kaut arī ir iestatīts augsts gatavošanas līmenis?

Gatavošanas trauks ir par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots gatavošanai uz indukcijas virsmām.

Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir piemērots gatavošanai uz indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kas vislabāk atbilst trauka lielumam. Informāciju par gatavošanas trauku veidu, lielumu un novietošanu skatiet nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

Tīrīšana

Kā jātīra sildvirsmā?

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

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

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Rādījums	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Iekārta nav pieslēgta saskaņā ar norādījumiem elektriskajā principshēmā. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai elektroapgādē nav īssavienojuma. Pārliedzinieties, vai iekārta ir pieslēgta atbilstīgi elektriskajai principshēmai. Ja traucējumu neizdodas novērst, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Rādījumi mirgo.	Vadības panelis ir mitrs vai uz tā atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Gatavošanas zonu rādījumu sadaļā mirgo rādījums — .	Radies elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F2 / E70 15	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un attiecīgā gatavošanas zona tika izslēgta.	Nogaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa simbolam.
F4 / E70 15 / E0722 / E0822 / E0922 / E0723 / E0823 / E0923	Elektroniskā sistēma pārkarsa, un visas gatavošanas zonas tika izslēgtas.	
F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts trauks. Elektroniskās sistēma var pārkarsēt.	Noņemiet attiecīgo trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzīs. Gatavošanu var turpināt.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta.	Noņemiet attiecīgo trauku. Dažas sekundes pagaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad kļūdas ziņojums ir nodzisis, varat turpināt gatavot.
F1 / F6	Gatavošanas zona pārkarsa un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.	Nogaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam atkārtoti ieslēdziet gatavošanas zonu.
F0	Nevar aktivizēt iestatījumu pārņemšanas funkciju.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensoram. Varat turpināt gatavot kā parasti, nelietojot iestatījumu pārņemšanas funkciju. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
F9	Nevar ieslēgt gatavošanas zonu „FlexPlus”.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensoram. Uz pārējām gatavošanas zonām var turpināt gatavošanu kā parasti. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanas drošības funkcija. Skatiet nodaļu
E70 10	Sildvirsmas nevar izveidot savienojumu ar mājas tīklu vai tvaika nosūcēju.	Apstipriniet kļūdas ziņojumu, pieskaroties jebkuram sensoram. Varat gatavot, kā parasti, bez savienojuma. Ja rādījums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārliedzinieties, vai sildvirsmas ir pieslēgtas atbilstīgi elektriskajai principshēmai.
dE	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pagaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.
Nenovietojiet uz vadības paneļa karstus traukus.		

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu grozāmpogu attiecīgās gatavošanas zonas pozīcijā, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.



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 apakšējā daļā.

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

Nemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehnika izsaukšana, lai novērstu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudes ēdieni

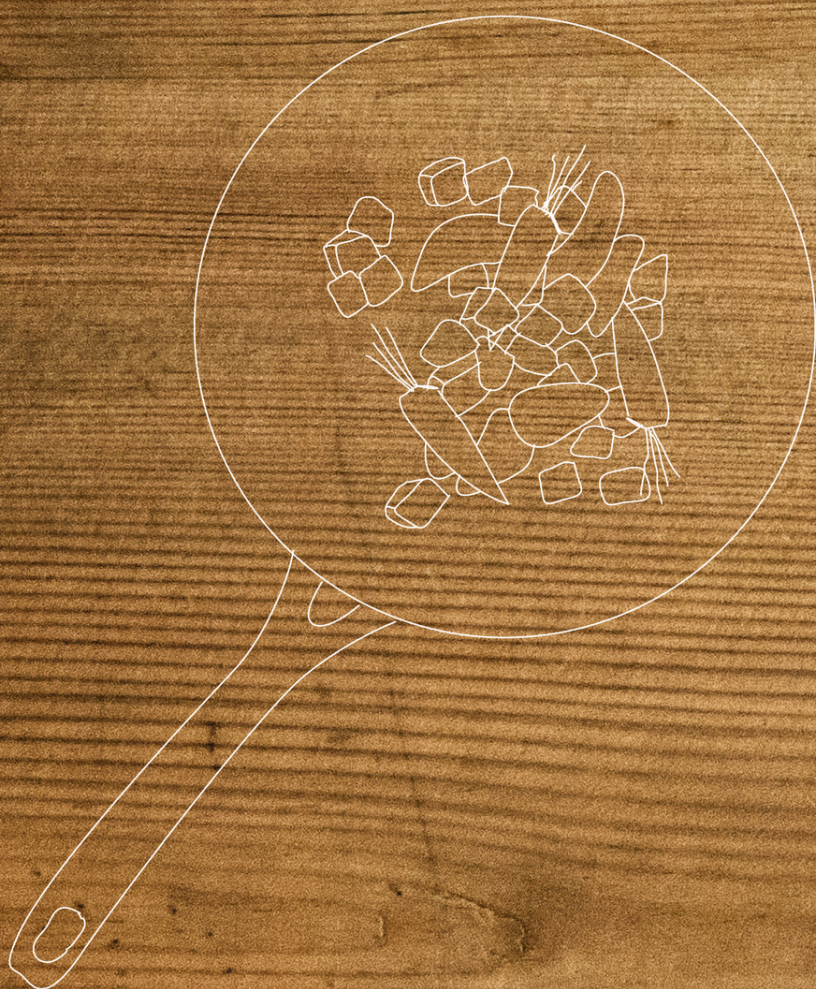
Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi.

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

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

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja 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.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana						
Lēcu sautējums*						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 450 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	1:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinjām. Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.	Jā
Bešamela mērces pagatavošana						
Piena temperatūra: 7 °C Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls						
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu.	Kastrolis, diametrs: 16 cm	2	apm. 6:00	Nē	-	-
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.		7	apm. 6:30	Nē	-	-
3. Kad Bešamela mērce ir 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.	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.	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka						
Piena temperatūra: 7 °C						
Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra sasniedz 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet 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.	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.	apm. 5:30	Nē	2.	Nē
Rīsu vārīšana*						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.	Jā
Cūkas muguras daļas gabala gatavošana						
Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C						
Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku pagatavošana**						
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu frī kartupeļu vārīšana eļļā						
Daudzums: 2 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu frī 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

9001462008
990426(00)
lv