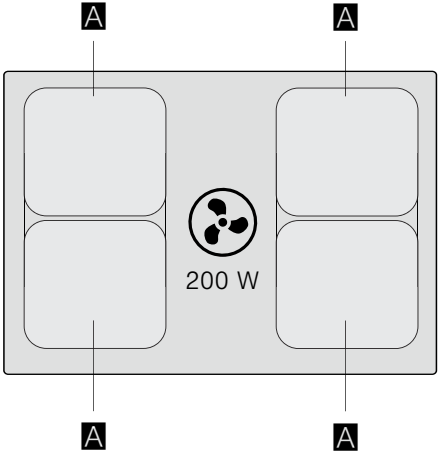




INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA AR IEBŪVĒTU
VENTILĀCIJAS SISTĒMU

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

T4..D7B..



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4
	Svarīgi drošības norādījumi	5
	Bojājumu iemesli	7
	Vides aizsardzība	7
	Enerģijas taupīšanas padomi	7
	Videi nekaitīga utilizācija	7
	Gatavošana ar indukciju	8
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	8
	Trauki	8
	Ierīces apraksts	9
	Jūsu jaunā ierīce	9
	Papildpiederumi	9
	Vadības panelis	10
	Sildriņķi	10
	Paliekošā siltuma indikators	11
	Darbības režīmi	11
	Gaisa novadīšanas režīms	11
	Gaisa cirkulācijas režīms	11
	Pirms pirmās lietošanas reizes	12
	Darbības režīma iestatīšana	12
	Ierīces lietošana	12
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	12
	Sildriņķa iestatīšana	12
	Ieteikumi gatavošanai	13
	Manuāla ventilācijas vadība	16
	Intensīvais režīms	16
	Automātiskā palaišana	16
	Tukšgaitas funkcija	16
	„Kombi-Zone”	17
	Norādes par gatavošanas traukiem	17
	Aktivizēšana	17
	Izslēgšana	17
	Laika funkcijas	17
	Gatavošanas laika programmēšana	17
	Virtuves taimeris	18
	Funkcija „PowerBoost”	18
	Ieslēgšana	18
	Izslēgšana	18
	Cepšanas sensorika	19
	Cepšanas priekšrocības	19
	Cepšanas sensoram piemērotas pannas	19
	Temperatūras līmeņi	19
	Tabula	20
	Iestatīšana	21
	Siltuma uzturēšanas funkcija	22
	Aktivizēšana	22
	Deaktivizēšana	22
	Bērnu aizsardzības sistēma	22
	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana	22
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	22
	Tīrīšanas drošība	22
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	22
	Pamatiestatījumi	23
	Pieklūve pamatiestatījumiem	24
	Enerģijas patēriņa indikators	25
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	25
	“Power Manager”	26
	Mazgāšana	26
	Tīrīšanas līdzeklis	26
	Tīrāmie komponenti	27
	Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)	27
	Sildvirsmas	28
	Ventilēšana	28
	Pārplūdes tvertnes tīrīšana	30
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) ..	31
	Traucējumi. Kā rīkoties?	33
	Klientu apkalpošanas dienests	34
	Ražojuma numurs (E Nr.) un izgatavošanas numurs (FD Nr.)	34
	Pārbaudes ēdieni	35

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Ierīci nedrīkst izmantot, lai nosūktu sprāgstošas vielas vai tvaikus.

Raugieties, lai ierīcē neiekļūtu nelieli priekšmeti un šķidrumi.

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 pārliedzinieties ka tā atbilst Eiropas Savienības padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī DIN EN 45502-2-1 un DIN EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie priekšnosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves rīki un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par paredzēto izmantošanu.

Svarīgi drošības norādījumi

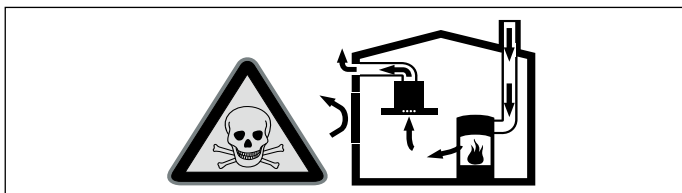
Brīdinājums – Nosmakšanas risks!

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

Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Atpakaļ iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos.

Ja vienlaikus darbina ierīci gaisa novadīšanas režīmā un pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.



Pavardi, kas izmanto telpas gaisu (piem., ar gāzi, eļļu, malku vai ogleņiem darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), piesaista degšanai vajadzīgo gaisu no uzstādīšanas telpas un izvada atgāzes ārā pa izplūdes sistēmu (piem., atgaisa izvades sistēmu).

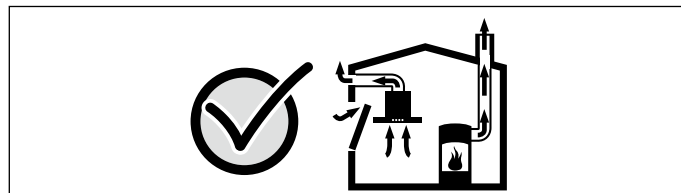
Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss – bez pietiekamas gaisa pieplūdes veidojas pazemināts spiediens. Tad indīgās gāzes no atgaisa izvades sistēmas vai velkmes kārbas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.

- Tādēļ vienmēr jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- Ja izmanto tikai pieplūdes gaisa/atgaisa sienas kārbas, nevar nodrošināt, ka ir ievērotas robežvērtības.

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

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

Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvadu vai izplūdes gaisa izvadā, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.



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

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Tauku nogulsnes tauku filtrus var aizdegties. Regulāri tīriet tauku filtrus. Nelietojiet ierīci bez tauku filtriem.
- Ja ir ieslēgts ventilators, tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties. Nedarbojieties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., nevlambējiet). Uzstādiet ierīci virs cietā kurināmā (piem., malkas vai ogļu) pavarda tikai tad, ja tam ir slēgts, nenoņemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirkstēlot.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

⚠ 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 – 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!

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Bojājumu risks cietu un smailu priekšmetu dēļ. Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.
- Bojājumu risks, ja gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs. Nekad nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks tiek karsēts, līdz tas kļūst tukšs.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Bojājumu risks alumīnija folijas vai plastmasas trauku dēļ. Nekad nelieciet alumīnija foliju un plastmasas traukus uz karsta sildriņķa. Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- Virsmas bojājumi, krāsas maiņa un traipi nepiemērota tīrīšanas līdzekļa dēļ. Izmantojiet tikai šā veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- Virsmas bojājumi un krāsas maiņa katlu dibena rīvēšanas dēļ. Paceliet katlus un pannas, nevis bīdiet.
- Virsmas bojājumi un traipi piedegšu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
- Virsmas bojājumi sāls, cukura un smilšu dēļ. Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
- Virsmas bojājumi raupju trauku dibenu dēļ. Pirms izmantošanas pārbaudiet gatavošanas trauku.
- Virsmas bojājumi vai iepļūsmi cukura un cukurotu ēdienu dēļ. Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Enerģijas taupīšanas padomi

- Vienmēr lietojiet gatavošanas traukam piemērotu vāku. Gatavošanai bez vāka jāpatērē ievērojami vairāk elektroenerģijas. Lietojiet stikla vāku. Šādi varat redzēt katlā, nenoņemot vāku.
- Izmantojiet katlus ar līdzinām pamatnēm. Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.
- Raugiet, lai gatavošanas trauka pamatnes diametrs atbilstu sildriņķa diametram. Ievērojiet: trauku ražotāji bieži vien norāda katla augšējo diametru, kas parasti ir lielāks par katla pamatnes diametru.
- Mazam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus gatavošanas traukus. Lielam gatavošanas traukam, kurā ir iepildīts mazs daudzums, ir nepieciešams daudz enerģijas.
- Gatavojiet ēdienu mazā ūdens daudzumā. Tas taupa enerģiju, turklāt dārzeņi labāk saglabā vitamīnus un minerālvielas.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku gatavošanas līmeni. Pretējā gadījumā tiks nelietderīgi tērēta enerģija.
- Gatavošanas laikā nodrošiniet pietiekamu gaisa pieplūdi, lai ventilācija varētu darboties efektīvi un ar nelielu troksni.
- Ventilēšanas režīmu pielāgojiet tvaiku intensitātei gatavošanas laikā. Intensīvo režīmu lietojiet tikai pēc vajadzības. Zemākas pakāpes ventilēšanas režīms patērē mazāk enerģijas.
- Ja pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu. Ja gatavošanas tvaiki jau ir izplatījušies virtuvē, ventilācijai ir jādarbojas ilgāk.
- Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.
- Lai nodrošinātu efektīvāku ventilēšanu un novērstu ugunsgrēka risku, biežāk tīriet vai mainiet filtrus.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

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

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

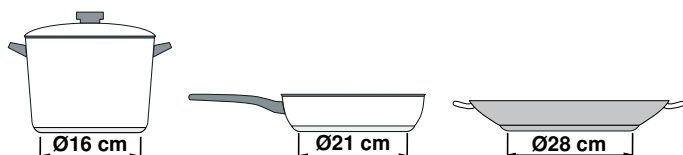
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

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

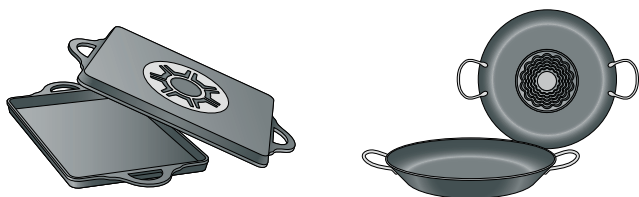
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → *"Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude"*.

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

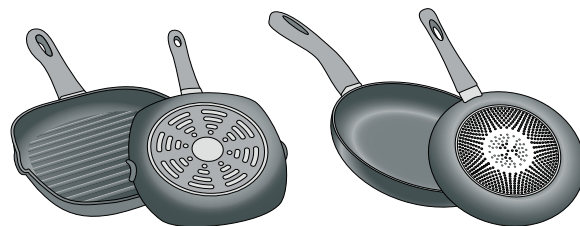


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

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



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



Nepiemēroti trauki

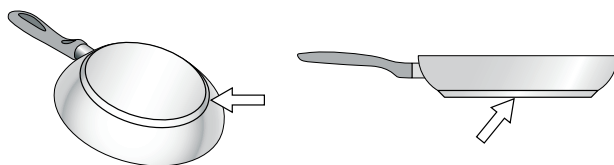
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauка pamatnes īpašības

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

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



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

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

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmas ir aprīkotas 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 sildvirsmas nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Trauku atpazīšana

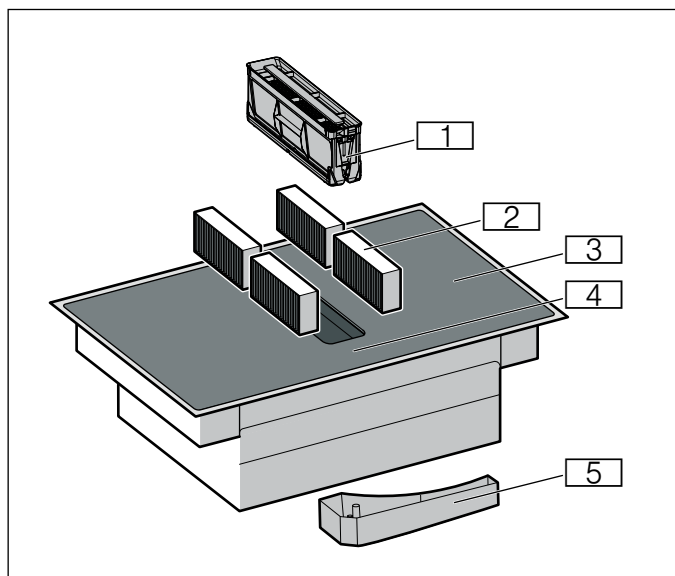
Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

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

Jūsu jaunā ierīce



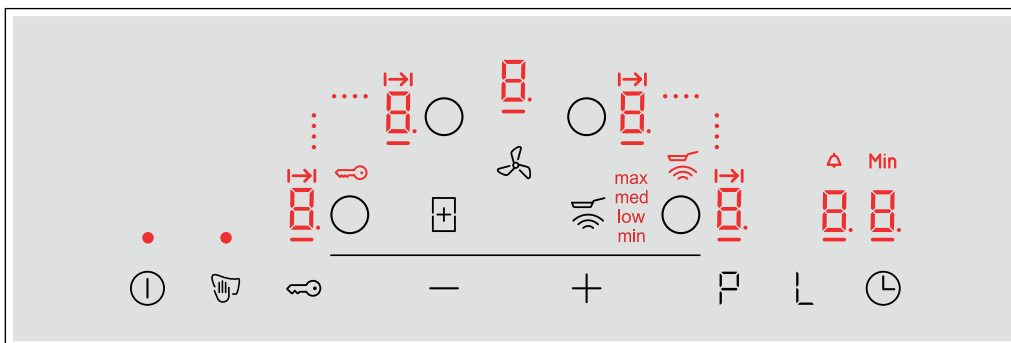
Nr.	Nosaukums
1	Metāla tauku filtrs
2	Aktīvās ogles filtrs gaisa cirkulācijas režīmā vai akustiskais filtrs gaisa novadišanas režīmā*
3	Sildvirsmas
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne
*Atkarībā no ierīces aprīkojuma	

Papildpiederumi

Atkarībā no ierīces iebūves veida ir pieejami dažādi piederumi, kurus var iegādāties specializētajās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas centrā vai mūsu oficiālajā tīmekļa vietnē:

- Gaisa izvades komplekts
- Gaisa cirkulācijas komplekts
- Aktīvās ogles filtrs: izmantošanai gaisa cirkulācijas režīmam
- Akustiskais filtrs: gaisa izvades režīmam

Vadības panelis



Izvēles sensori	
①	Galvenais slēdzis
○	Gatavošanas zonas izvēle
-/+	Iestatīšanas lauki
🔑	Bērnu drošības funkcija
👉	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
+	Funkcija "CombiZone"
🌀	Manuāla ventilācijas vadība
📶	Cepšanas sensors
P	Funkcija "PowerBoost" Intensīvie ventilācijas režīmi
L	Siltuma saglabāšanas funkcija
🕒	Laika funkcijas

Rādījumi	
0	Darba stāvoklis
1-9	Jaudas līmeņi
00	Laika funkcijas
H/h	Atlikušais siltums
🔑	Bērnu drošības funkcija
P	Funkcija "PowerBoost" Intensīvais ventilācijas režīms I
P.	Intensīvais ventilācijas režīms II
L	Siltuma saglabāšanas funkcija
... / ...	Funkcija "CombiZone"
📶	Cepšanas sensors
I→I	Gatavošanas laika automātika
🔔	Taimeris
Min	Laika rādījums
min, low, med, max	Temperatūras līmeņi

Vadības lauki

Kad pieskaraties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Gādājiet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitruma negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Sildriņķi

Gatavošanas zonas		
☐	Vienkāršā gatavošanas zona	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus
☐	Kombinētā gatavošanas zona	Skatiet nodaļu → „Kombi-Zone”
Izmantojiet tikai indukcijas plītiņiem piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju"		

Paliekošā siltuma indikators

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

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

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

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

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



Darbības režīmi

Šo ierīci var darbināt ventilēšanas vai gaisa cirkulācijas režīmā.

Gaisa novadīšanas režīms



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

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

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

Gaisa cirkulācijas režīms



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

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

Rūpīgi iztīriet ierīci un notīriet tās piederumus.

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic daži iestatījumi.

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi ①.

Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar iepriekšēji iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmas ir uzstādītas ar gaisa izvadi uz āru, iestatījums  jākonfigurē uz šo režīmu. Skatiet nodaļu → "Pamatiestatījumi".

Ierīces lietošana

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

Padoms: Ieslēdziet ventilāciju gatavošanas sākumā un izslēdziet tikai dažas minūtes pēc gatavošanas beigām. Virtuves tvaiki šādi tiks likvidēti visefektīvāk.

Norādījums: Nekad nelietojiet ierīci bez metāla tauku filtra un pārplūdes tvertnes.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Izgaismošanas gatavošanas līmeņu simbols  un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmas ir gatavas darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam ① tik ilgi, līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliestošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmas automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni, izmantojot simbolus + un –.

Gatavošanas līmenis  = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis  = augstākais līmenis.

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

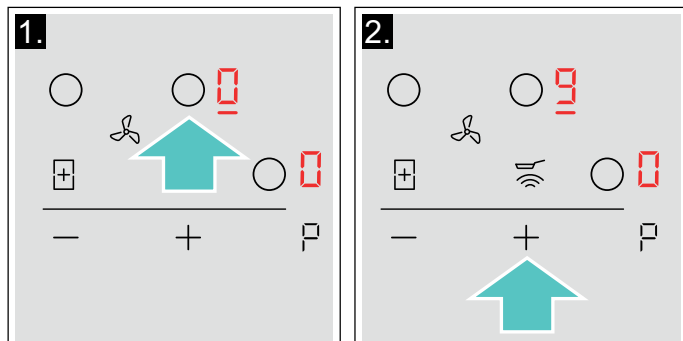
Norādījumi

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

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

1. Atlasiet sildriņķi ar simbolu ○.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties simbolam + vai -. Tiek attēlots tālāk redzamais pamatiestatījums.
Simbols +: gatavošanas līmenis 9
Simbols -: gatavošanas līmenis 4



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam + vai -, līdz parādās vēlamais gatavošanas līmenis.

Sildriņķa izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam + vai -, līdz parādās 0.

Sildriņķis izslēdzas un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījumi

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

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 cimds.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmeņu tabula

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

	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.		

Manuāla ventilācijas vadība

Ventilācijas režīmu var vadīt manuāli.

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

Aktivizēšana

1. Pieskarieties simbolam .
Ventilācija sāk darboties iepriekš iestatītajā jaudas līmenī.
2. Turpmāko 10 sekunžu laikā ar simboliem **+** un **−** iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.
Deg iestatītais gatavošanas līmenis.
3. Pieskarieties simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.
Ventilācija ir ieslēgta.

Mainīšana un izslēgšana

Pieskarieties simbolam  un atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni, vai, lietojot simbolus **+** un **−**, iestatiet uz .

Intensīvais režīms

Ventilācijai ir divi intensīvie režīmi. Aktivizējot intensīvos režīmus, ventilācija neilgu laiku darbojas ar pilnu jaudu.

Aktivizēšana

Pieskarieties simbolam  un atlasiet vajadzīgo intensīvo režīmu.

- **Intensīvais režīms I:** pieskarieties simbolam . Deg rādījums . Līmenis ir aktivizēts.
- **Intensīvais režīms II:** pieskarieties simbolam . Deg rādījums . Līmenis ir aktivizēts.

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

Mainīšana un izslēgšana

Pieskarieties simbolam  un atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni, vai, lietojot simbolus **+** un **−**, iestatiet uz .

Automātiskā palaišana

Izvēloties gatavošanas līmeni gatavošanas zonai, ieslēdzas automātiskā startēšana. Ventilācija ieslēdzas atbilstoši attiecīgajam gatavošanas līmenim gatavošanas zonā.

Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Tukšgaitas funkcija

Ar paildzinātas darbības funkciju ventilēšanas sistēma dažas minūtes turpina darboties arī pēc izslēgšanas. Šādi tiek izvadīts virtuvē esošais tvaiks. Pēc tam ventilēšanas sistēma automātiski izslēdzas.

Aktivizēšana

Paildzinātas darbības laiku pēc noklusējuma aktivizē ar maksimālo izslēgšanās laiku. Par šā iestatījuma mainīšanu lasiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Norādījums: Paildzinātas darbības režīms tiek ieslēgts tikai tad, ja vismaz viena gatavošanas zona ir bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti.

Izslēgšana

Manuāli

Pieskarieties simbolam . Paildzinātas darbības funkcija tiek izslēgta.

Automātiski

Paildzinātas darbības funkcija tiek izslēgta šādos gadījumos:

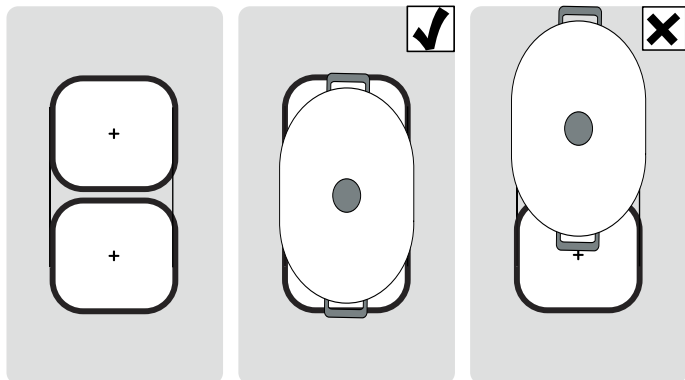
- Ir beidzies paildzinātas darbības laiks.
- Ierīce atkal tiek atkal ieslēgta.

„Kombi-Zone”

Ar šo funkciju varat savienot kombinēto gatavošanas zonu un abām gatavošanas zonām iestatīt vienādu jaudas līmeni. Funkcija īpaši piemērota tad, ja gatavošanai tiek izmantoti garenas formas trauki.

Norādes par gatavošanas traukiem

Lai iegūtu optimālu rezultātu, izmantojiet gatavošanas trauku, kas ir piemērots lietošanai uz abām gatavošanas zonām. Novietojiet trauku gatavošanas zonu vidū.



Ja uz vienas no divām gatavošanas zonām izmantojat tikai vienu gatavošanas trauku, varat to novietot tā, ka tas atrodas arī uz otras gatavošanas zonas. Tādā gadījumā tiek pārņemts jaudas līmenis un atlasītie iestatījumi.

Aktivizēšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Atlasiet vienu no diviem sildriņķiem ar funkciju „Kombi-Zone” un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Ir izgaismots rādījums . Abu sildriņķu displejos redzams gatavošanas līmenis.

Funkcija ir ieslēgta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet vienu no diviem kombinētās gatavošanas zonas sildriņķiem un iestatiet gatavošanas līmeni ar simbolu vai .

Izslēgšana

Izvēlieties vienu no diviem sildriņķiem ar šo funkciju un pieskarieties simbolam .

Funkcija ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

Laika funkcijas

Sildvirsmas ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

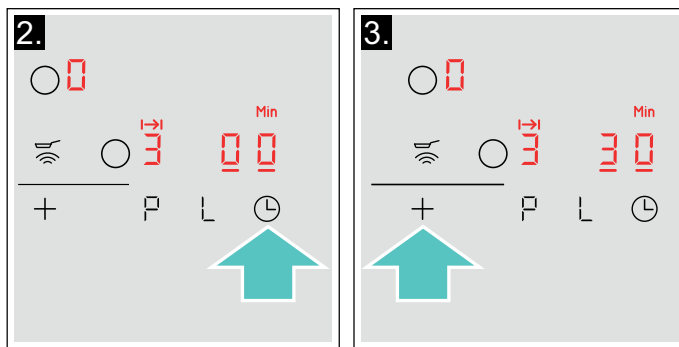
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa displejā redzams . Taimera displejā redzams .
3. Pieskarieties simbolam vai . Redzami tālāk norādītie pamatiestatījumi.
Simbols : 30 minūtes.
Simbols : 10 minūtes.



4. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku ar simbolu vai .

Pēc dažām sekundēm sākas 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 apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „CombiZone” vai „Move”, abiem 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 . Pieskarieties simbolam un mainiet gatavošanas laiku ar simbolu vai vai iestatiet .

Pēc iestatītā laika beigām

Sildriņķis izslēdzas. Atskan signāls. Taimera displejā 60 sekundes redzams 00.

Pieskarieties simbolam ☹: indikatori nodziest un signāls izslēdzas.

Norādījumi

- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera rādījumā vienmēr redzams izvēlēta sildriņķa laiks.
- 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.

Iestatīšana

1. Vairākas reizes pieskarieties simbolam ☹, līdz displejā redzams ☹. Taimera rādījumos redzams 00.
2. Pieskarieties simbolam + vai -. Redzams pamatiestatījums.
Simbols +: 10 minūtes.
Simbols -: 5 minūtes.
3. Ar simbolu + vai - iestatiet vēlamo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Gatavošanas laika maiņa vai dzēšana

Pieskarieties vairākas reizes simbolam ☹, līdz izgaismojas rādītājs ☹. Mainiet vai iestatiet laiku ar simboliem + vai - uz 00.

Pēc iestatītā laika beigām

Atskan signāls. Redzams taimera rādījums 00. Indikatori nodziest pēc 60 sekundēm.

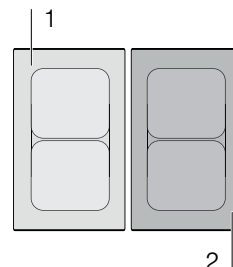
Kad pieskaras simbolam ☹, nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.



Funkcija „PowerBoost”

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

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



Norādījums: „Kombi-Zone” zonā funkciju „Powerboost” var aktivizēt tikai tad, kad divus sildriņķus lieto atsevišķi.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
 2. Pieskarieties simbolam P.
Displejā redzams P.
- Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
 2. Pieskarieties simbolam P.
Rādījums P vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmeni 9.
- Funkcija ir izslēgta.

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

Cepšanas sensorika

Ar šo funkciju iespējams cept, nodrošinot piemērotu pannas temperatūru.

Sildriņķi ar šo funkciju ir norādīti ar cepšanas funkcijas simbolu.

Cepšanas priekšrocības

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

Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku. Citādi funkcija netiks pareizi aktivizēta. Iespējams izmantot pretšļakatu sietu, lai izvairītos no tauku šļakatām.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, „virgin extra” olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet **min.** 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

Var iegādāties cepšanas sensoram īpaši piemērotas pannas. Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā. Plašu piederumu klāstu šai ierīcei varat skatīt mūsu brošūrās vai internetā.

Pieejamība un iespēja veikt pasūtījumus tiešsaistē ir atkarīga no attiecīgās valsts. Vairāk informācijas skatiet pārdošanas dokumentos.

Norādījums: Ne visi papildpiederumi der visām ierīcēm. Iegādājoties piederumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E Nr.) → *"Klientu apkalpošanas dienests"*.

Papildpiederumi

21 cm diametra panna

Cepšanas sensoram ieteicamie piederumi.

Pannām ir pretpiedeguma pārklājums, lai varētu cept, izmantojot 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 .
- 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
min	zems Ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
low	vidēji zems Zivju un nenoteiktas formas gabalu gatavošanai, piem., kotletes un desiņas.
med	vidēji augsts Steiku (vidēji vai pilnīgi izcepts), saldētu, panētu vai delikatesu pagatavošanai, piem., šniceles, ragū un dārzeņi.
maks.	augsts Ēdienu gatavošanai augstās temperatūrās, piem., sulīgi steiki, kartupeļu pankūkas un cepti kartupeļi.

Tabula

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

Iestatītie temperatūras līmeņi mainās atkarībā no izmantotās pannas.

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

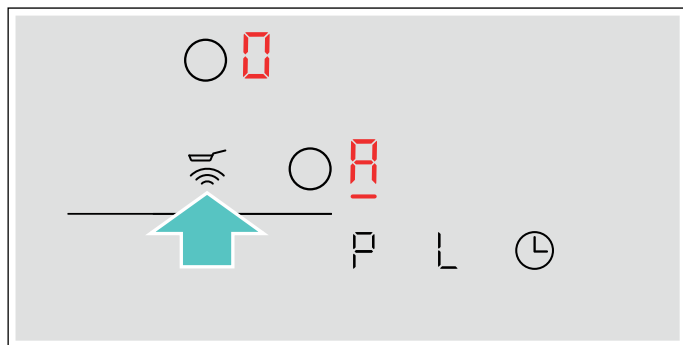
	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Gaļa		
Šnicele, vienkārša vai panēta	med	6 - 10
Fileja	med	6 - 10
Karbonādes*	low	10 - 15
„Cordon bleu”, Vīnes šnicele*	med	10 - 15
Sulīgs steiks (3 cm biezs)	max	6 - 8
Vidēji cepts vai pilnīgi cepts steiks (3 cm biezs)	med	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	low	10 - 20
Desiņas, vārītas vai jēlas	low	8 - 20
Hamburgera gaļas masa, kotletes, pildītas gaļas bumbiņas*	low	6 - 30
Ragū, giross	med	7 - 12
Maltā gaļa	med	6 - 10
Speķis	min	5 - 8
Zivis		
Vesela cepta zivs, piem., forele	low	10 - 20
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	low - med	10 - 20
Garneles, krabji	med	4 - 8
Olu ēdieni		
Pankūkas**	max	-
Omlete**	min	3 - 6
Vēršacis	min - med	2 - 6
Olu kultenis	min	4 - 9
Ķeizara pankūkas	low	10 - 15
Franču tostermaize**	low	4 - 8
Kartupeļi		
Cepti kartupeļi (ar mizu)	max	6 - 12
Fri kartupeļi (no svaigiem kartupeļiem)	med	15 - 25
Kartupeļu pankūkas**	max	2,5 - 3,5
Glazēti kartupeļi	low	15 - 20
Dārzeņi		
Ķiploki, sīpoli	min	2 - 10
Cukini, baklažāni	low	4 - 12
Paprika, zaļie sparģeļi	low	4 - 15
Sēnes	med	10 - 15
Glazēti dārzeņi	low	6 - 10
* Vairākas reizes apgrieziet.		
** Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.		

	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš signāla (min)
Saldēti produkti		
Šnicele	med	15 - 20
„Cordon bleu”*	med	10 - 30
Putna krūtiņa*	med	10 - 30
Vistas gaļas gabaliņi	med	10 - 15
Gross, kebabs	low	5 - 10
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	low	10 - 20
Zivju nūjiņas	med	8 - 12
Fri kartupeļi	max	4 - 6
Pannā cepti ēdieni, piem., dārzeņi ar vistu	low	6 - 10
Dārzeņu veltnīši	med	10 - 30
Kamambērs/siers	low	10 - 15
Citi ēdieni		
Kamambērs/siers	low	7 - 10
Iepriekš pagatavoti sausi ēdieni, kam jāpievieno ūdens, piem., nūdeles	min	5 - 10
Maizes grauzdiņi	low	6 - 10
Mandes/valrieksti/čiekuru sēklas	med	3 - 15
* Vairākas reizes apgrieziet.		
** Kopējais ilgums porcijai. Cepiet secīgi.		

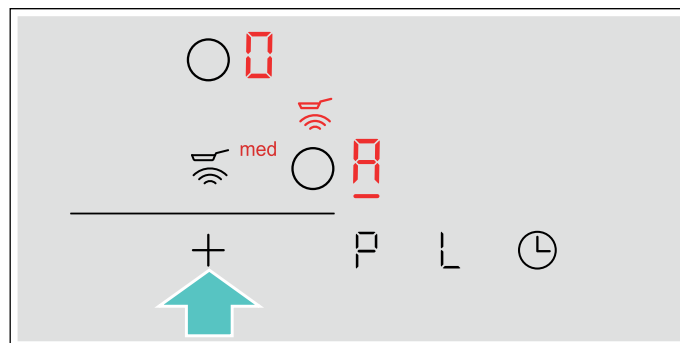
Iestatīšana

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

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



2. Turpmākajās 10 sekundēs izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni, izmantojot simbolus + vai -.



Funkcija ir ieslēgta.

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

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

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un pieskarieties simbolam . Funkcija ir izslēgta.



Siltuma uzturēšanas funkcija

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

Aktivizēšana

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

Deaktivizēšana

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



Bērnu aizsardzības sistēma

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

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

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. Vadības paneļa virsmu var notīrīt, nemainot iestatījumus.

Izslēgšana: pēc 35 sekundēm bloķēšana tiek pārtraukta. Lai izslēgtu bloķēšanu drīzāk, pieskarieties simbolam .

Norādījumi

- 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pabeigšanu.
- 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 , un atlikušā siltuma indikators vai .

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	Bērnu drošības funkcija 0 Manuāli.* 1 Automātiski. 2 Funkcija deaktivizēta.
c 2	Signāltoni 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 12	Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots
c 17	Gaisa cirkulācijas režīma vai ventilēšanas režīma iestatīšana 0 Gaisa recirkulācijas režīma konfigurēšana.* 1 Ventilēšanas režīma konfigurēšana.

c 18	Automātiskās startēšanas iestatīšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts: ventilācija noteiktā gatavošanas līmenī ieslēdzas atbilstoši attiecīgajiem gatavošanas zonu gatavošanas līmeņiem.*
c 20	Paildzinātas darbības režīma iestatīšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts*: Ja sildvirsmas darbojas kopā ar ventilācijas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 6 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni 3 . Ja sildvirsmas darbojas kopā ar gaisa cirkulācijas režīmu, ventilācija ieslēdzas uz aptuveni 30 minūtēm līdz ar gatavošanas līmeni 1 . Kad šis laiks ir pagājis, paildzinātas darbības funkcija automātiski izslēdzas.
c 0	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana
0	Individuāli iestatījumi.*
1	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpnīcas iestatījums

**Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

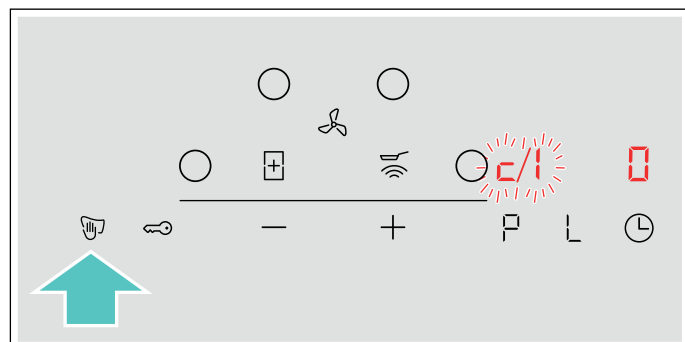
Piekluve pamatiestatījumiem

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

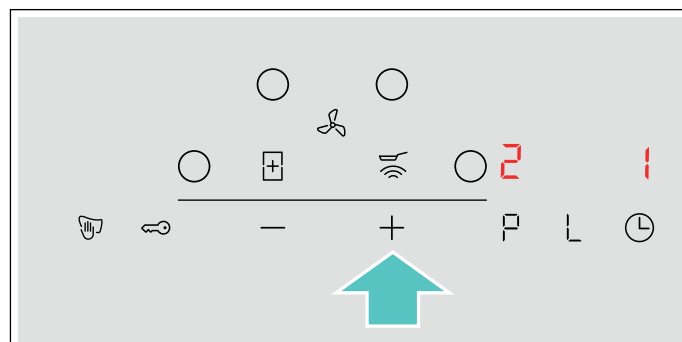
- Ieslēdziet sildvirsmu.
- Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu nospiestu apm. 4 sekundes.
Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, izmantojiet simbolu **+** vai **-**.

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

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam .
Displejā pārmaiņus mirgo **c** un **1**, un **0** ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



- Pieskarieties simbolam vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
- Tad ar simboliem **+** un **-** atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



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

Iziešana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Energijas patēriņa indikators

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

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

Rādījuma precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā

→ "Pamatiestatījumi"

Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

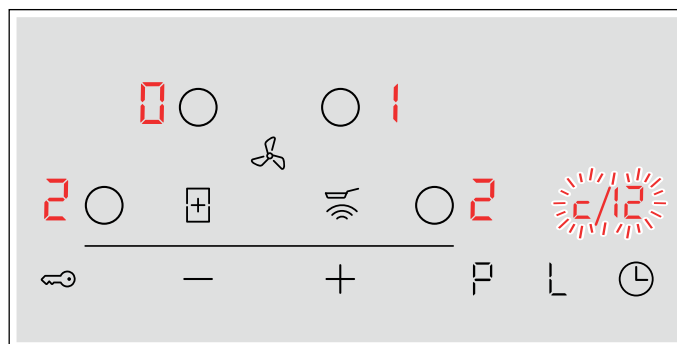
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

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

1. Novietojiet aukstu gatavošanas trauku ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst trauka pamatnes izmēram.
2. Pamatiestatījumos izvēlieties iestatījumu **c 1 2**.
3. Pieskarieties simbolam **+** vai **-**. Sildriņķa displejā mirgo **-**.

Funkcija ir aktivizēta.

Pēc 10 sekundēm sildriņķa displejā redzams rādījums 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 aktivizētu atkārtoti, izvēlieties simbolu **+** vai **-**.

Norādījumi

- 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".

"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"

Mazgāšana

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Brīdinājums – Risks gūt apdegumus!

Ierīce darbības laikā sakarst. Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms metāla tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Norādījumi

- Izmantojiet tikai nelielu daudzumu ūdens, jo ūdens nedrīkst iekļūt ierīcē.
- Pirms tīrīšanas sākšanas no rokām un plaukstām novelciet rotaslietas.
- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas ir karstas, jo tā var rasties plankumi. Pārļiecinieties, vai ir notīrītas visas lietotā tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Tīrīšanas līdzeklis

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

Ievērojiet visus tīrīšanas līdzekļiem pievienotos norādījumus un brīdinājumus.

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

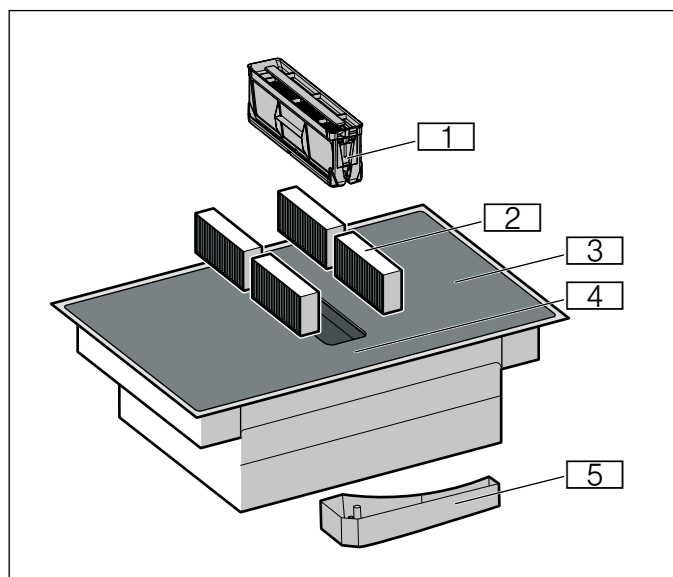
- neatšķaidītu trauku mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus;
- kodīgus, hloru saturošus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus;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

Uzmanību!**Virsmas bojājumi**

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas vienmēr rūpīgi izmazgājiet.

Lai, lietojot neparedzētus tīrīšanas līdzekļus, nesabojātu dažādās virsmas, lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Stiklkeramika	Stikla tīrīšanas līdzeklis kaļķa un ūdens nogulšņu tīrīšanai: Notīriet sildvirsmu, tiklīdz tā ir atdzisusi. Varat izmantot stiklkeramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotu līdzekli vai stikla tīrīšanas līdzekli. Stikla skrāpis cukura, rīsa cietes vai plastikāta traipiem: Tīriet nekavējoties. Uzmanību! Risks gūt apdegumus. Pēc tam notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu. Norādījums: Neizmantojiet trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus.
Nerūsējošais tērauds	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai izmantojiet nelielu daudzumu ūdens, jo iekārtā nedrīkst iekļūt ūdens. Sakaltušas ēdienu paliekas atmieķējiet ar nelielu daudzumu ūdens un mazgāšanas līdzekļa, neberziet tās. Nerūsējošā tērauda virsmas tīriet tikai slīpējuma virzienā. Klientu apkalpošanas centrā, mūsu e-veikalā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu kopšanas līdzekļa kārtu. Norādījums: Sildvirsmas rāmja tīrīšanai neizmantojiet stikla skrāpi.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Tīriet ar mīkstu drānu vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
Vadības elementi	Karsts tīrīšanas līdzekļa šķīdums vai piemērots stikla tīrīšanas līdzeklis: Notīriet ar šķīdumā samērcētu drānu, noslaukiet ar mīkstu drānu.

Tīrāmie komponenti

Nr.	Nosaukums
1	Metāla tauku filtrs
2	Aktīvās ogles filtrs gaisa cirkulācijas režīmā vai akustiskais filtrs gaisa novadišanas režīmā*
3	Sildvirsmā
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne
* Atkarībā no ierīces aprīkojuma	

Sildvirsmas rāmis (tikai ierīcēm ar sildvirsmas rāmi)

Lai nesabojātu sildvirsmas rāmi, izpildiet šādus norādījumus:

- Izmantojiet tikai siltu mazgāšanas šķīdumu
- Jaunas mazgāšanas drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
- Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi vai asus priekšmetus.
- Neizmantojiet cietus un skrāpējošus sūkļus, suku un skrāpjus.

Sildvirsmā

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

Sildvirsmas tīrīšanas laikā atstājiet metāla tauku filtru ierīcē. Netīrumi un ēdiena atliekas sakrājas metāla tauku filtrā nevis ierīces iekšpusē. Metāla tauku filtru varat mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

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

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

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

Izmantojot stiklkeramikas sildvirsmām paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, iegūsi labu tīrīšanas rezultātu.

Ventilēšana

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

Metāla tauku filtri

Metāla tauku filtrs jātīra regulāri.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Tauku nogulsnes tauku filtrā var aizdegties. Regulāri tīriet tauku filtrus. Nelietojiet ierīci bez tauku filtriem.

Aktīvās ogles filtrs

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

Ja ierīci izmantojat tikai ventilēšanas režīmā, nomainiet aktīvās ogles filtru vai akustisko filtru, tiklīdz tas ir netīrs.

Piesātinājuma rādījums

Ja aktīvās ogles filtrs ir piesātināts, pēc ierīces izslēgšanas atskan signāls.

Displejā deg **F**.

Ir pienācis pēdējais brīdis, lai nomainītu aktīvās ogles filtru.

Pēc aktīvās ogles filtra nomainīšanas jāatiestata piesātinājuma rādījums, lai rādījums **F** pārstātu degt.

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F**.

Turiet nospiestu ventilācijas simbolu, līdz atskan signāls.

Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

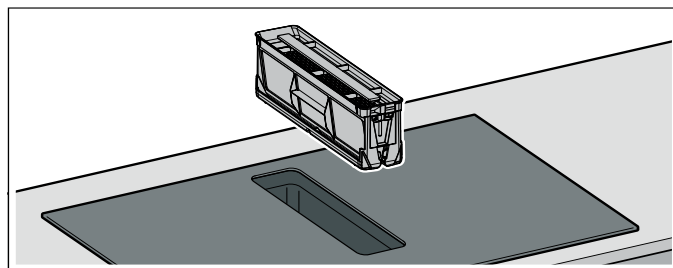
Aktīvās ogles filtra nomaiņa (tikai gaisa cirkulācijas režīmā)

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

Norādījumi

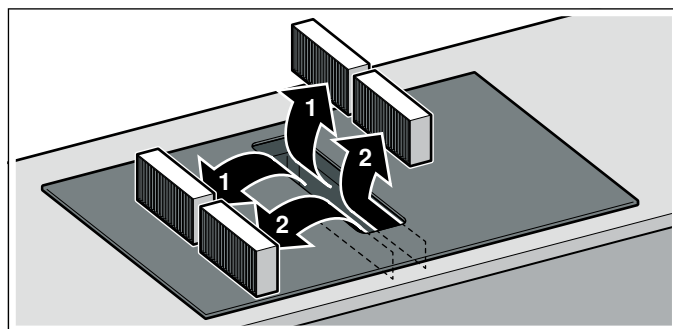
- Aktīvās ogles filtri un akustiskie filtri ir iekļauti piegādes komplektā. Nomaināmos aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētās tirdzniecības vietās, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.
- Aktīvās ogles filtrus un akustiskos filtrus nevar tīrīt vai aktivizēt atkārtoti.
- Izmantojiet tikai oriģinālos filtrus. Tādējādi tiks nodrošināta optimāla darbība.

1. Izņemiet metāla tauku filtru.

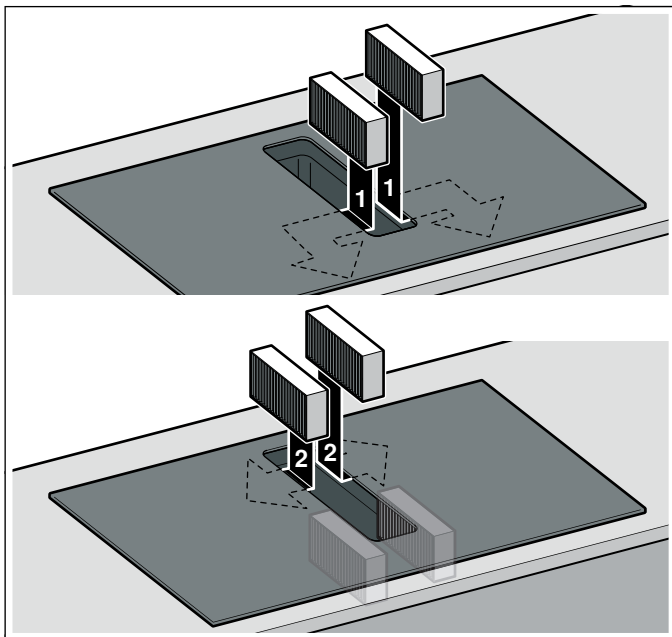


Norādījumi

- Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpīlētu tauki.
 - Raugieties, lai metāla tauku filtrs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.
2. Izņemiet visus četrus aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



3. Ierīces labajā un kreisajā pusē ievietojiet divus aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus un pabīdiet tos uz priekšu.



4. Ierīces labajā un kreisajā pusē ievietojiet pārējos aktīvās ogles filtrus vai akustiskos filtrus.
5. Ievietojiet metāla tauku filtru.

Piesātinātības rādījumu atiestatīšana

Pēc aktīvās ogles filtra nomaiņas jāatiestata piesātinājuma rādījums, lai rādījums **F** pārstātu degt.

Pēc ierīces izslēgšanas deg **F**.

Turiet nospiestu ventilācijas simbolu, līdz atskan signāls.

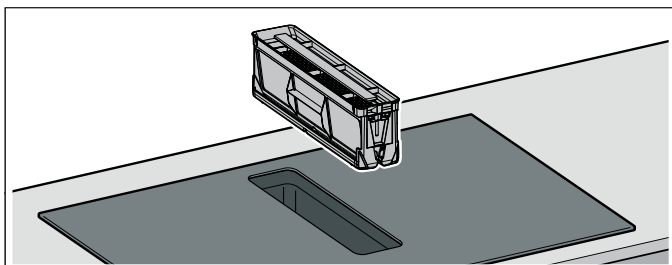
Aktīvās ogles filtra piesātinājuma rādījums ir atiestatīts.

Metāla tauku filtru izņemšana

Metāla tauku filtri aiztur taukus no virtuves plūstošajos tvaikos. Lai nodrošinātu optimālu darbību, metāla tauku filtrs jātīra regulāri.

Regulāri iztīriet darba virsmā iebūvētā ventilatora iekšpusi. Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli.

1. Izņemiet metāla tauku filtru.



Norādījumi

- Zem tvertnes var būt sakrājušies tauki. Nesasveriet metāla tauku filtru, lai neizpilētu tauki.
- Raugieties, lai metāla tauku filtrs nenokristu un tādējādi nesabojātu sildvirsmu.

2. Metāla tauku filtru var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. → "Metāla tauku filtru tīrīšana" 29. lappusē
3. Ja nepieciešams, pēc metāla tauku filtra demontāžas izņemiet aktīvās ogles filtru un iztīriet ierīci no iekšpuses.
4. Pēc metāla tauku filtra iztīrīšanas izžāvējiet to un ievietojiet atpakaļ.

Metāla tauku filtru tīrīšana

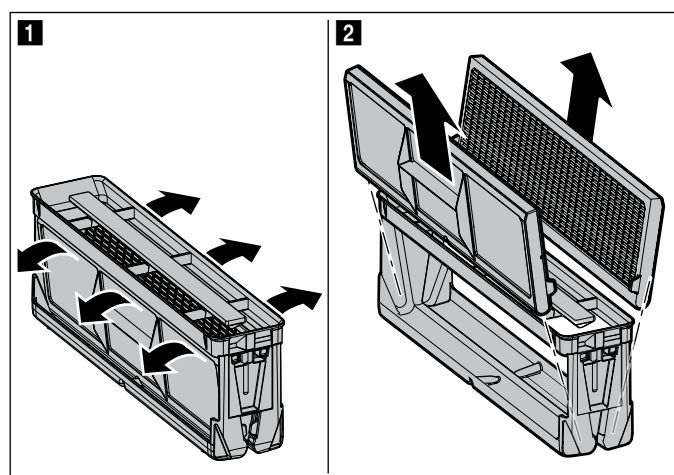
Norādījumi

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

Ar rokām

Norādījums: Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. To var pasūtīt interneta veikalā.

- Noņemiet metāla tauku filtru.



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

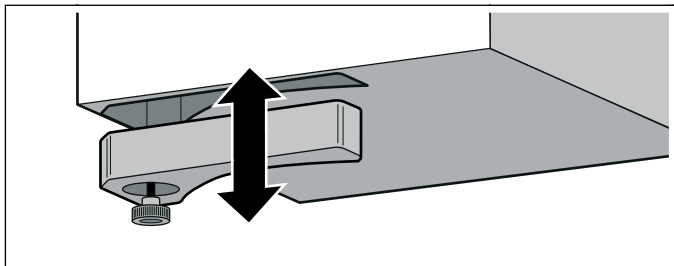
Trauku mazgājamajā mašīnā

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

Pārplūdes tvertnes tīrīšana

1. Ar abām rokām noskrūvējiet pārplūdes tvertni.

Norādījums: Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.
3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājat mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā, pirms tam no tvertnes izskrūvējot skrūvi.
4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.

Norādījumi

- Pārļiecinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts. Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzišanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet metāla tauku filtru.
- Ja ierīcē no augšas iekļūst šķidrums, tas sakrājas pārplūdes tvertnē. Noskrūvējiet un iztukšojiet pārplūdes tvertni.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc deg simbols “Bērnu drošības funkcija”?

Ir aktivizēta bērnu drošības funkcija.

Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Bērnu aizsardzības sistēma"*.

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāls?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus no vadības paneļa.

Par skaņas signāla deaktivizēšanu lasiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Kāpēc nevar aktivizēt cepšanas sensoru?

Ir sasniegts ierīces maksimālais jaudas patēriņš, vai ir aktivizēta funkcija “PowerManager”. Izslēdziet vai samaziniet aktīvajām gatavošanas zonām iestatīto jaudas līmeni.

Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Cepšanas sensorika"*.

Ventilācija neieslēdzas, lai gan ir iestatīta automātiskā startēšana.

Izslēdziet ventilāciju manuāli vai pārbaudiet automātiskās startēšanas konfigurāciju. Papildu informāciju skatiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Ventilācija turpina darboties, lai gan visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Izslēdziet ventilāciju manuāli.

Papildu informāciju par šo iestatījumu skatiet nodaļā → *"Ierīces lietošana"*.

Gaisa vilkme ir pārāk vāja.

Pārliecinieties, vai metāla tauku filtrs ir tīrs.

Par filtra tīrīšanu un nomaiņu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

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

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

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

Svilpieni

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

Krakšķēšana

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

Spalgi svilpieni

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

Ventilatora trokšņi

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

Gatavošanas trauki

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmi?

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

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

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

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

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

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"* un → *"„Kombi-Zone”"*

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

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

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

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"* un → *"„Kombi-Zone”"*

Tīrīšana

Kā tīrīt indukcijas sildvirsmu?

Lai panāktu optimālu rezultātu, ieteicams izmantot īpašus stiklkeramikas virsmām paredzētus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, trauku mazgājamajai mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus (koncentrātus) vai beršanai paredzētas drānas.

Par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Skapī zem sildvirsmas ir ūdens.

Pārbaudiet, vai pārplūdes tvertne nav pilna.

Par pārplūdes tvertnes tīrīšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Kādos laika intervālos ir jātīra pārplūdes tvertne?

Pārplūdes tvertne ir jātīra bieži.

Par pārplūdes tvertnes tīrīšanu lasiet nodaļā → *"Mazgāšana"*.

Kādos laika intervālos ir jātīra metāla tauku filtrs?

Metāla tauku filtrs ir jātīra bieži.

Par filtra tīrīšanu un kopšanu lasiet 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	Ir pārtraukta elektroapgāde. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums.	Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai elektroapgādē nav radies īssavienojums. Pārļiecinieties, vai ierīce ir pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. Ja nevarat novērst traucējumu, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Gatavošanas zonu indikators sadaļā mirgo rādījums — .	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums.	Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F	Aktīvās ogles filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir iztīrīts vai nomainīts.	Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā → "Mazgāšana".
F2	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un ir izslēgta atbilstošā gatavošanas zona.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.	
FS + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts trauks. Elektroniskā sistēma var pārkarst.	Noņemiet attiecīgo trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavot.
FS un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona ir izslēgta.	Noņemiet attiecīgo trauku. Uzgaidiet dažas sekundes. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas ziņojums ir nodziest, varat turpināt gatavot.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un ir izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma būs pietiekami atdzisusi. Pēc tam vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma.	Ir aktivizēta automātiskās izslēgšanas drošības funkcija. Papildu informāciju skatiet nodaļā .
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pievienotas.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pārļiecinieties, vai sildvirsmas ir pievienotas saskaņā ar elektrisko principshēmu.
Nenovietojiet uz vadības paneļa karstus traukus.		

Norādījumi

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



Klientu apkalpošanas dienests

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

Ražojuma numurs (E Nr.) un izgatavošanas numurs (FD Nr.)

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas centru, vienmēr norādiet ierīces produkta numuru (E Nr.) un izgatavošanas numuru (FD Nr.).

Datu plāksnīte ar attiecīgajiem numuriem atrodama:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas priekšējās daļas apakšā.

Produkta numurs (E Nr.) ir atrodams arī uz stiklkeramiskās sildvirsmas. Klientu apkalpošanas centra indeksu (KI) un izgatavošanas numuru (FD Nr.) varat skatīt, atverot pamatiestatījumus. Šo tēmu skatiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Ievērojiet, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudes ēdieni

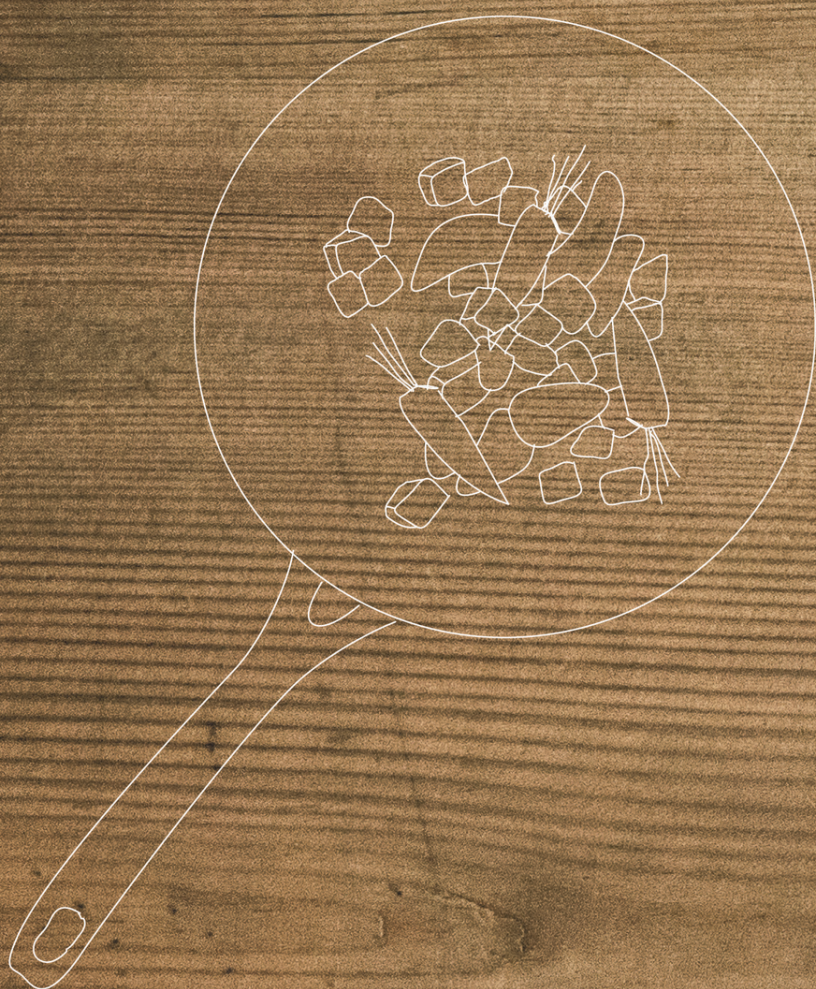
Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi.

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

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

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana						
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)	Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1.	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 uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Rīsu piena zupas gatavošana						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku						
Piena temperatūra: 7 °C						
Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties.Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli.						
Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.	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

9001479957
000109(00)
lv