



Indukcijas plīts



[lv] Lietotāja rokasgrāmata

T68.L6...

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

1	Drošība	2
2	Izvairšanās no mantiskiem bojājumiem	4
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5
4	Piemēroti gatavošanas trauki	5
5	Iepazīšana.....	7
6	ZoneLight	8
7	TwistPad®	8
8	Galvenā vadība.....	9
9	FlexZone	10
10	Paplašinātā FlexZone funkcija	11
11	PowerMove	12
12	Laika funkcijas	12
13	PowerBoost	13
14	PanBoost	13
15	Siltuma uzturēšanas funkcija	14
16	PowerTransfer	14
17	Frying Sensor	14
18	Bērnu drošības funkcija	16
19	Tīrīšanas aizsardzība	16
20	Individuālā drošības izslēgšana.....	16
21	Pamatstatījumi	17
22	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude	18
23	Home Connect	18
24	Tvaika nosūcēja vadība atkarībā no sildvirsmas darba režīma.....	21
25	Tīrīšana un kopšana	22
26	Traucējumu novēršana.....	23
27	Likvidācija	24
28	Atbilstības deklarācija	24
29	Tehniskā servisa dienests.....	25
30	Pārbaudes ēdieni	25



1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiēt instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pultī. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties par to, ka tā atbilst Eiropas Savienības Padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī EN 45502-2-1 un EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie nosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves instrumenti un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiēt karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiēt liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiēt priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiēt ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiēt sildvirsmas pārsegus.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmas izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiēt piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.

- ▶ Neļaujiēt tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiēt sildriņķu aizsargrežģus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiēt tai atdzist.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiēt bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Nekad neizvelciēt elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciēt elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējiēt izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 25*

Iekārtā iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiēt tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

Pieskaroties metāla priekšmetiem, kuri saskaras ar ventilatoru, kas atrodas zem sildvirsmas, var gūt elektriskās strāvas triecienus.

- ▶ Neglabājiet garus un asus metāla priekšmetus atvilktnēs zem sildvirsmas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.
- ▶ Neizmantojiet apledojušus gatavošanas traukus.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, nelietojiet to.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

Noņemamais vadības elements ir magnētisks un var iespaidot elektroniskos implantus, piem., kardiostimulatorus vai insulīna sūkņus.

- ▶ Personām ar elektroniskiem implantiem ir jāievēro 10 cm minimālais attālums līdz magnētiskajam vadības elementam. Nenēsāji vadības elementu apģērba kabatās.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīti virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Švīkas	Materiāla atliekas starp sildvirsmu un pagriežamais slēdzis.	Uzturiet tīru pagriežamais slēdzis kontaktvirsmu.
Iekārtas bojājumi!	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

UZMANĪBU!

Šī sildvirsmas no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

- ▶ Ja zem sildvirsmas ir atvilktnes, neglabāiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, kā arī papīru un salvetes. Šie priekšmeti var tikt iesūkti, sabojāt ventilatoru vai traucēt dzesēšanu.
- ▶ Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju ir jābūt vismaz 2 cm attālumam.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku. Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

Padoms: Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkaršanās ir jāpatērē vairāk enerģijas.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas jāpatērē, lai to uzkarētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tātad magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam.

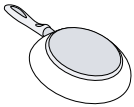
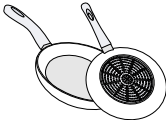
Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku varētu pareizi identificēt, jāievēro gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude varat pārbaudīt gatavošanas trauka piemērotību. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 18.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
leteicamais gatavošanas trauks 	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
Piemērots  	Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda. Pamatne nav pilnībā feromagnētiska. Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams. Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi. Tās samazina feromagnētisko laukumu, tādēļ gatavošanas traukam var pievadīt mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karsēti.
Nav piemērots	Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.	

Piezīmes

- Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.
- Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

5 Iepazīšana

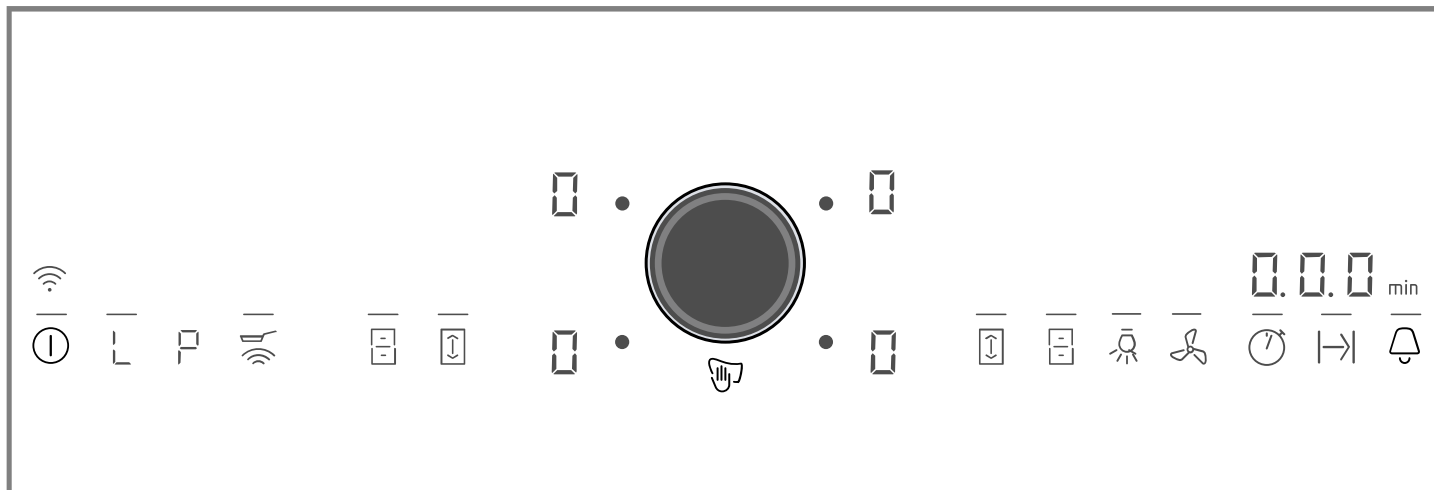
5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un ce-

pot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

5.2 Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



Padomi

- Raugieties, lai vadības panelis vienmēr ir tīrs un sauss.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Izvēles sensori

Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī izvēlei pieejamie taustiņi.

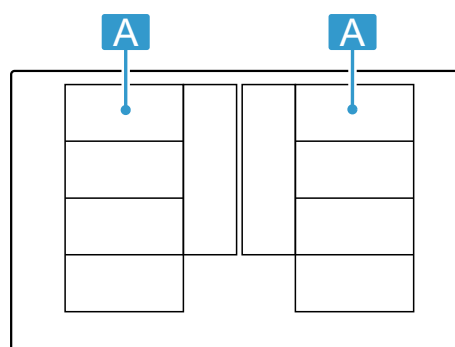
Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
L	Siltuma uzturēšanas funkcija
P	PowerBoost / PanBoost
🔥	Frying Sensor
📏	FlexZone
📐	PowerMove
⌚	Darbības laiks
⏸	Izslēgšanas taimeris
🔔	Taimeris / Bērnu drošības funkcija
👤	Tvaika nosūcēja vadība, izmantojot sildvirsmas vadības funkcijas
🌬	Tvaika nosūcēja apgaismojums

Piezīme: Tiklīdz ir izveidots savienojums ar Home Connect, iedegas

Atkarībā no gatavošanas zonas statusa iedegas arī gatavošanas zonu un dažādu ieslēgto un pieejamo funkciju indikatori.

5.3 Gatavošanas zonu sadalījums

Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.



Zona	Visaugstākais gatavošanas līmenis	
	9. jaudas līmenis PowerBoost	2200 W 3700 W
	9. jaudas līmenis PowerBoost	3300 W 3700 W
	9. jaudas līmenis PowerBoost	2600 W 3700 W
	9. jaudas līmenis PowerBoost	3300 W 3700 W

5.4 Gatavošanas zona

Pirms sākat gatavot, pārbaudiet, vai gatavošanas trauka izmērs atbilst gatavošanas zonai, uz kuras vēlaties gatavot:

Zona	Gatavošanas zonas tips
	Vienriņķa gatavošanas zona
	Flex Zone → "FlexZone", Lappuse 10
	Paplašināta pielāgojamā gatavošanas zona → "Paplašinātā FlexZone funkcija", Lappuse 11

5.5 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Rādījums	Nozīme
	Gatavošanas zona ir karsta.
	Gatavošanas zona ir silta.

6 ZoneLight

ZoneLight gaisma deg, kamēr darbojas gatavošanas zona. Šī gaisma norobežo gatavošanas zonas un informē par to statusu:

- Gatavošanas trauks novietots: iedegas un norāda uz zonu, kurā ir identificēts gatavošanas trauks.
- Jaudas pakāpe: ar mainīgu spilgtumu uzrāda gatavošanas zonu jaudas pakāpi.
- Trauks nav identificēts: ja kādai gatavošanas zonai ir piešķirta jaudas pakāpe, taču uz tās neatrodas gatavošanas trauks, ZoneLight gaisma mirgo.

- Atlikušais siltums: norāda uz atlikušo siltumu pēc gatavošanas zonas izslēgšanas.

Piezīmes

- Gaismu var ieslēgt pastāvīgā vai dinamiskā režīmā.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 17
- Nenovietojiet uz ieslēgtas gaismas karstus gatavošanas traukus. Tas var izraisīt bojājumus.

7 TwistPad®

Vadības TwistPad® ir izvelkama grozāmpoga, ar kuru varat izvēlēties gatavošanas zonas un jaudas līmeņus. Tā kā tā ir magnētiska, tā automātiski tiek centrēta konkrētajā programmēšanas zonā.

7.1 TwistPad® pozicionēšana un lietošana

Pozicionējiet grozāmpogu tā, lai tā būtu centrēta pret programmēšanas zonu, ņemot vērā rādījumus, kas ierobežo šo zonu.

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pieskarieties TwistPad® vajadzīgās gatavošanas zonas augstumā. Pagrieziet grozāmpogu, lai izvēlētos jaudas līmeni.

Piezīme: Ja grozāmpoga nav centrēta precīzi, tā tomēr darbojas pareizi.

Grozāmpogai vienmēr jābūt tīrai. Netīrumi var pasliktināt tās darbību.

7.2 Lietošanas norādes

- Grozāmpogas iekšienē atrodas spēcīgs magnēts. Nenovietojiet grozāmpogu magnētisko datu nesēju, piemēram, kredītkaršu vai karšu ar magnētisko joslu, tuvumā. Tie var tikt bojāti. Iespējami arī traucējumi televizoru un monitoru darbībā.
- Grozāmpoga ir magnētiska. Apakšpusē pielipušas metāla daļiņas var saskrāpēt sildvirsmu. Vienmēr rūpīgi notīriet grozāmpogu.

7.3 TwistPad® noņemšana

Gatavošanas laikā uz gatavošanas zonas grozāmpogu var noņemt.

Ja noņemat regulatoru, uz 35 sekundēm ieslēdzas Tīrīšanas aizsardzība. Ja pēc šī laika paēšanas grozāmpoga nav pagriezta atpakaļ savā vietā, sildvirsmā tiek izslēgta.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Sildvirsmā var turpināt uzkarst. Ja šo 35 sekunžu laikā grozāmpaliktnā zonā tiek novietots metāla priekšmets, sildvirsmā var turpināt uzkarst.

- ▶ Sildvirsmu vienmēr izslēdziet, lietojot galveno slēdzi.

7.4 Darbība bez grozāmpogas TwistPad®

Sildvirsmu var izmantot arī bez TwistPad®:

1. Lietojot galveno slēdzi, ieslēdziet sildvirsmu.
 2. Nākamo 5 sekunžu laikā uz 4 sekundēm vienlaikus nospiediet  un . Atskan signāls.
 3. Vairākkārt nospiediet , līdz iedegas vajadzīgā sildriņķa indikators.
 4. Pēc tam ar  vai  iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.
- ✓ Gatavošanas zona ir ieslēgta.

Piezīmes

- Taimeris nevar ieslēgt bez grozāmpogas.
- Grozāmpogu vienmēr var atkārtoti pozicionēt programmēšanas zonā.

8 Galvenā vadība

8.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①.
- Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas. Blakus gatavošanas zonām deg ②.
- Noregulējiet grozāmpogu TwistPad® uz iestatīšanas zonu.
- ✓ Sildvirsmas ir gatavas darbam.

ReStart

- ▶ Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

8.2 Sildvirsmas izslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①, līdz indikatori nodziest.
- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Piezīme: Sildvirsmas tiek izslēgtas, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 15 sekundēm.

8.3 Jaudas līmeņa iestatīšana gatavošanas zonās

Gatavošanas zonai ir 17 jaudas līmeņi ar vērtībām no 1 līdz 9 un ar starpvērtībām. Atlasiet jaudas līmeni, kurš ir vislabāk piemērots gatavojamajai pārtikai un plānotajai gatavošanai.

1. Izvēlieties gatavošanas zonu. Šim nolūkam pieskarieties TwistPad® vajadzīgās gatavošanas zonas augstumā.
- ✓ ② izgaismojas spilgtāk.

8.4 Padomi gatavošanai

- Uzsildot biezeņus, biezzupas vai biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojat slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tiklīdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas uzlieciet gatavošanas traukam vāku līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeru varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi gatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimds.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 5

Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (②). Gatavošanas ilgums (⌚ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes.

2. Griežiet TwistPad®, līdz indikatorā tiek parādīts vajadzīgais jaudas līmenis.
- ✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

Piezīme: Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

QuickStart

- ▶ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsmas izslēgsies.

Jaudas līmeņa mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni vai ar ② iestatiet uz TwistPad®.
- ✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.

	②	⌚ min
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens ¹	1. - 2.	-
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, sasaldēts	3 - 4	35 - 55
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Kartupeļu klimpas ¹	4. - 5.	20 - 30
Zivs ¹	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

	☐☐☐	⌚ min
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Rīsu piena putra ²	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Nūdeles ¹	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
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs ²	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā ¹		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
¹ Bez vāka		
² Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.		

	☐☐☐	⌚ min
Kotletes (3 cm biezas)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6. - 7.	-
Omlete (secīga cepšana)	3. - 4.	3 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
Fritēšana, 150-200 g porcijās 1-2 l eļļā, fritēšana pa porcijām ¹		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Krokete, sasaldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
¹ Bez vāka		
² Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.		

9 FlexZone

Pielāgojamā gatavošanas zona sniedz iespēju novietot jebkādas formas vai izmēra gatavošanas trauku jebkurā vietā. Tai ir četri induktori, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Izmantojot pielāgojamo gatavošanas zonu, aktivizējas tikai tā zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

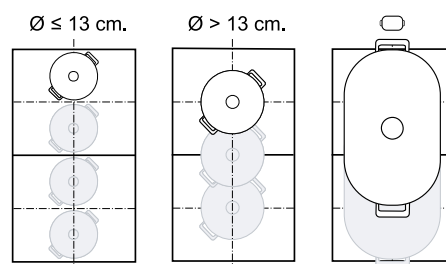
9.1 Gatavošanas trauka novietošana

Pielāgojamo gatavošanas zonu var konfigurēt divējādi atkarībā no tā, kāds gatavošanas trauks tiek izmantots. Lai nodrošinātu labu siltuma noteikšanu un siltuma sadali, centrējiet gatavošanas trauku tā, kā parādīts attēlos.

Kā viena apvienota gatavošanas zona

Ieteicams izmantot, gatavojot ar vienu gatavošanas trauku.

- Nolieciet gatavošanas trauku atbilstīgi tā izmēram.



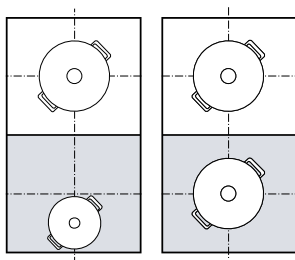
- Ieteicams izmantot garenu gatavošanas trauku ☐.



Kā divas atsevišķas gatavošanas zonas

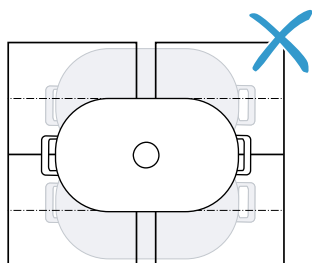
Ieteicams izmantot, gatavojot ar diviem gatavošanas traukiem.

Priekšējo un aizmugurējo zonu var izmantot neatkarīgi vienu no otras, un katras zonas jaudas līmeni var iestatīt atsevišķi.



Piesardzību

Nenovietojiet gatavošanas traukus pa vidu starp labo un kreiso zonu. Gatavošanas zonas netiks aktivizētas pareizi, un nevarēs sasniegt labu gatavošanas rezultātu.



9.2 FlexZone ieslēgšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
 2. Iekārta atpazīst gatavošanas trauku un izvēlas gatavošanas zonu.
- ✓ Atkarībā no gatavošanas trauka izmēra un novietojuma gatavošanas zonas automātiski tiek nodalītas vai apvienotas.
 - ✓ Ja FlexZone ir apvienotas, deg .

Piezīmes

- Nospiežot , gatavošanas zonas iestatījumus iespējams mainīt manuāli.
- Pielāgojamās gatavošanas zonas standarta konfigurāciju var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → *Lappuse 17*
- Ja jūs no aktīvas apvienotās gatavošanas zonas pārvietojat vai noceļat gatavošanas trauku, sākas automātiska meklēšana. Katrs šīs meklēšanas laikā gatavošanas zonā atrastais gatavošanas trauks tiek karsēts ar iepriekš izvēlēto jaudas pakāpi.

10 Paplašinātā FlexZone funkcija

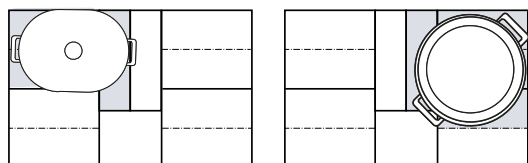
Uz paplašinātās gatavošanas zonas var gatavot, izmantojot lielākus traukus, kā arī sāniski novietot garenus traukus.

Paplašinātā zona vienmēr ieslēdzas kopā ar vienu no divām pielāgojamajām gatavošanas zonām. Paplašināto zonu nevar ieslēgt atsevišķi.

10.1 Gatavošanas trauka novietošana atbilstoši tā formai un izmēram

Novietojiet gatavošanas trauku pa vidu uz pielāgojamās gatavošanas zonas aizmugurējās daļas un tās paplašinājuma.

Atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un nosegtā sil-dvirsma laukuma pielāgojamo gatavošanas zonu varat ieslēgt kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas vai kā vienu gatavošanas zonu:



10.2 Paplašinātā FlexZone funkcija aktivizēšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku uz pielāgojamās gatavošanas zonas, nosedzot paplašināto zonu.
 2. Atlasiet gatavošanas zonu un jaudas līmeni. Deg gatavošanas zonas indikatori, kā arī  paplašinātajai zonai.
- ✓ Zona ir aktivizēta.

Piezīme: Ja indikators nedeg, paceliet gatavošanas trauku un novietojiet to atpakaļ uz gatavošanas zonas.

10.3 Paplašinātā FlexZone funkcija deaktivizēšana

- ▶ Atlasiet gatavošanas zonu un TwistPad® iestatiet uz .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

11 PowerMove

Ar šo funkciju var izmainīt gatavošanas traukam piemēroto jaudas pakāpi, vienkārši pārbīdot trauku pa pielāgojamo gatavošanas zonu turp un atpakaļ. Zona tiek sadalīta trīs atsevišķās zonās ar atšķirīgām jaudas pakāpēm.

11.1 Gatavošanas trauka novietošana un pārvietošana

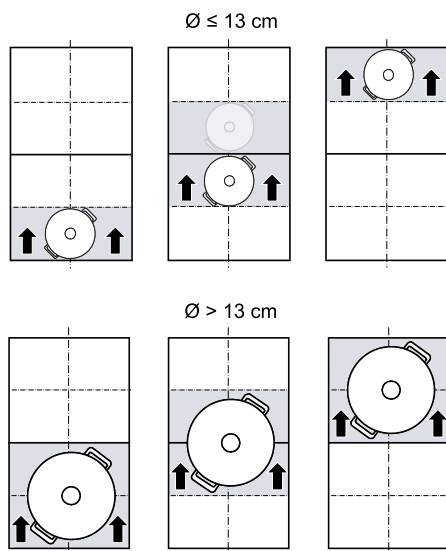
Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku. Gatavošanas zona ir atkarīga no izmantotā gatavošanas trauka, tā izmēra un novietojuma.

Katrai gatavošanas zonai ir noklusējuma jaudas pakāpe:

- Priekšējā zona = gatavošanas līmenis 9
- Vidējā zona = gatavošanas līmenis 5
- Aizmugurējā zona = gatavošanas līmenis 1

Jaudas pakāpju noklusējuma iestatījumu var mainīt. Kā rīkoties, skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi"

→ Lappuse 17.



11.2 PowerMove aktivizēšana

Prasība: Uz pielāgojamās zonas uzlieciet tikai vienu gatavošanas trauku.

1. Izvēlieties vienu no divām pielāgojamās zonas gatavošanas zonām.
2. Nospiediet .
- ✓ Deg un tās zonas jaudas pakāpe, uz kuras atrodas trauks.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

Piezīme: Zonu jaudas pakāpes gatavošanas laikā var mainīt.

11.3 PowerMove deaktivizēšana

- ▶ Pieskarities .
- ✓ nodziest.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

12 Laika funkcijas

Sildvirsmā ir dažādas gatavošanas laika iestatīšanas funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris
- Darbības laiks

12.1 Izslēgšanas taimeris

Var programmēt vienas gatavošanas zonas vai vairāku gatavošanas zonu gatavošanas laiku. Kad laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēdzas automātiski.

Izslēgšanas taimeris ieslēgšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu un jaudas līmeni.
2. Nospiediet .
- ✓ Tiek izgaismots sildriņķa rādījums .
3. Izvēlieties gatavošanas laiku ar TwistPad®.
- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite.

- ✓ Kad gatavošanas laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas, un atskan signāls.

Piezīme: Ja gatavošanas zonai ir ieprogrammēts gatavošanas laiks un ir aktivizēts Frying Sensor, gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.

Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarities .
2. Mainiet gatavošanas laiku ar TwistPad®, vai iestatiet uz , lai gatavošanas laiku izdzēstu.

12.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeris ar laiku no 0 līdz 99 min. Šīs funkcijas darbība nav saistīta ne ar vienu gatavošanas zonu vai citu iestatījumu. Tā automātiski neizslēdz gatavošanas zonas.

Taimeris ieslēgšana

1. Pieskarieties .
 2. Izvēlieties vajadzīgo laiku ar TwistPad®.
 3. Apstipriniet ar .
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.
 - ✓ Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls un mirgo indikatori.

Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Pieskarieties .
2. Mainiet darbības laiku ar TwistPad® vai iestatiet uz , lai darbības laiku dzēstu.

3. Apstipriniet ar .

12.3 Darbības laiks

Hronometra funkcija rāda laiku, kas pagājis kopš aktivizēšanas.

Darbības laiks ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Deg .
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

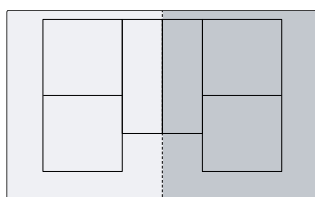
Darbības laiks izslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Nodziest darbības laika programmēšanas funkcijas indikatori.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

13 PowerBoost

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkarstēt ātrāk nekā ar .

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



13.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties . Deg indikatori  un .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

Piezīme: Šo funkciju arī varat iestatīt, gatavošanā izmantojot kombinēto pielāgojamo gatavošanas zonu.

13.2 PowerBoost izslēgšana

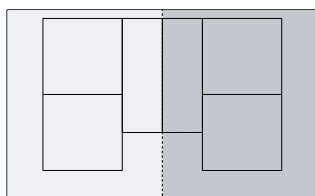
1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties . Indikatori  un  nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Noteiktos gadījumos šī funkcija var tikt izslēgta automātiski, lai aizsargātu elektroniskās sistēmas elementus sildvirsmas iekšienē.

14 PanBoost

Ar šo funkciju pannas var uzkarstēt ātrāk nekā ar .

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



14.1 Lietošanas ieteikumi

- Neuzlieciet pannai vāku.
- Nekad nekarsējiet tukšas pannas bez uzraudzības.
- Izmantojiet tikai aukstas pannas.
- Izmantojiet tikai pannas ar pilnīgi līdzenu pamatni. Neizmantojiet pannas ar plānu pamatni.

14.2 PanBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Divas reizes pieskarieties . Deg  un .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

Piezīme: Šo funkciju arī varat iestatīt, gatavošanā izmantojot kombinēto pielāgojamo gatavošanas zonu.

14.3 PanBoost izslēgšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties .  un  nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Lai novērstu pārmērīgu temperatūras paaugstināšanos, šī funkcija pēc 30 sekundēm automātiski izslēdzas.

15 Siltuma uzturēšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai.

15.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
 2. Nākamā 10 sekunžu laikā pieskarieties **Ł**. Deg **Ł**.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

15.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Pieskarieties **Ł**. **Ł** nodziest.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

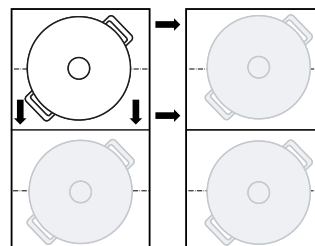
16 PowerTransfer

Izmantojot šo funkciju, gatavošanas līmeni un ieprogrammēto gatavošanas laiku var pārsūtīt no vienas gatavošanas zonas uz citu.

16.1 PowerTransfer

Prasība: Pārvietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonu, kas nav ieslēgta, nav iepriekš iestatīta un uz kuras iepriekš nav atradies cits gatavošanas trauks.

1. Pārvietojiet gatavošanas trauku.



Gatavošanas trauks tiek identificēts, un jaunizvēlētās gatavošanas zonas indikatorā pārmaiņus mirgo iepriekš izvēlētā jaudas pakāpe un **Ł**.

2. Lai pārņemtu iestatījumus, izvēlieties jauno gatavošanas zonu.
Iekārta sākotnējās gatavošanas zonas jaudas pakāpi iestata uz **Ł**.
- ✓ Iestatījumi ir pārnesti uz jauno gatavošanas zonu.

Piezīme: Ja uz citas gatavošanas zonas uzliek jaunu gatavošanas trauku, pirms iestatījumu apstiprināšanas šī funkcija ir pieejama abiem gatavošanas traukiem.

17 Frying Sensor

Iestatījums ir piemērots mērču pagatavošanai vai sabiezīšanai, pankūku cepšanai, olu cepšanai sviestā, dārzeņu vai steiku cepšanai līdz vēlamajai gatavības pakāpei un vienlaicīgai temperatūras kontrolēšanai. Tā vietā, lai gatavojot regulāri pielāgotu jaudas pakāpi, vajadzīgo mērķa temperatūru izvēlieties vienu reizi, sākot gatavošanu. Sensori zem stikla keramikas mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to nemainīgu visu gatavošanas laiku.

Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, kas ir apzīmētas ar .

17.1 Priekšrocības

- Tiek uzturēta nemainīga temperatūra, un nav nepieciešams mainīt jaudas līmeni.
- Eļļa nepārkarst. Tiek novērsta gatavojamā ēdiena piedegšana.
- Gatavošanas zona tiek karsēta tikai tad, ja ir jāuztur temperatūra, tādējādi taupot enerģiju.

17.2 Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdīnu pagatavošanai.

Pakāpe	Temperatūra	Funkcijas	Gatavošanas trauki
1	120 °C	Mērču gatavošana un sabiezīšana, dārzeņu cepšana	
2	140 °C	Apcepšana olīvēļļā vai sviestā	
3	160 °C	Zivs un lielu produktu gabalu cepšana	
4	180 °C	Panētu, saldētu un grilētu produktu fritēšana	
5	215 °C	Grilēšana augstā temperatūrā un grilpannā	

17.3 Ieteicamais gatavošanas trauks

Šai funkcijai paredzēts speciāls gatavošanas trauks, kas ļauj sasniegt optimālus rezultātus.

Gatavošanas trauki	Ieteicamā gatavošanas zona
Panna, Ø 15 cm	Vienkārša gatavošanas zona
Panna, Ø 19 cm	Vienkārša gatavošanas zona
Panna, Ø 21 cm	Vienkārša gatavošanas zona
Panna, Ø 28 cm	Paplašināta pielāgojamā gatavošanas zona
Tepanjaki 	Flex Zone
Grils 	Flex Zone

Ieteicamos gatavošanas traukus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētajā veikalā vai mūsu internetveikalā www.neff-international.com.

Piezīme: Varat izmantot arī citu gatavošanas trauku. Atkarībā no izvēlēta gatavošanas trauka faktiski sasniegtā temperatūra var atšķirties no izvēlētas temperatūras pakāpes.

17.4 Frying Sensor ieslēgšana

- Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
- Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
- Nākamā 5 sekunžu laikā ar grozāmo pogu TwistPad® izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.
- ✓ Funkcija tiek startēta. Līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, mirgo .
- ✓ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un  pārstāj mirgot.
4. Ielejiet pannā taukvielu un ielieciet gatavojamos produktus.

Piezīme: Ja gatavošanai ir nepieciešami vairāk nekā 250 ml eļļas, vispirms ielejiet eļļu un pirms gatavojamo produktu ielikšanas pagaidiet dažas sekundes.

17.5 Frying Sensor izslēgšana

- Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

17.6 Ieteikumi gatavošanai ar Frying Sensor

Nākamajā tabulā parādīta ideālā temperatūras pakāpe dažādiem ēdieniem. Temperatūra  un gatavošanas laiks  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

-  Cepampanna
-  Tepanjaki
-  Grilpanna

	Gatavošanas trauki		 min
Gaļa			
Šnicele		4	6-10
Šnicele, panēta		4	6-10
Fileja		4	6-10

	Gatavošanas trauki		 min
Karbonādes		3	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šnicele		4	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs		5	6-8
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs		5	8-12
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs		4	8-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs		5	10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs		5	20-30
Vistas krūtiņa, 2 cm bieza		3	10-20
Speķis		2	5-8
Maltā gaļa		4	6-10
Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieza		3	6-15
Gaļas bumbiņas, 2 cm biezas		3	10-20
Desiņas		3	8-20
Čorizo, jēlā desa		3	10-20
Šašliks, kebabs		3	10-20
Gross		4	7-12
Zivis un jūras veltes			
Zivs fileja		4	10-20
Zivs fileja, panēta		4	10-20
Zivs, cepta, vesela		3	10-20
Sardīnes		4	6-12
Vēžveidīgie, garneles		4	4-8
Tinteszivs, sēpija		4	6-12
Olu ēdieni			
Sviestā cepta vēršacs		2	2-6
Vēršacs		4	2-6
Olu kultenis		2	4-9
Omlete		2	3-6
Franču tostermaize		3	4-8
Plānās, biezās pankūkas, tako		5	1-3
Dārzeni			
Cepti kartupeļi		5	6-12
Fritēti kartupeļi		4	15-25
Kartupeļu pankūkas		5	2-4
Sīpoli, cepti ķiploki		2	2-10
Sīpolu gredzeni		3	5-10
Cukīni, baklažāni, paprika		2	4-12
Zaļie sparģeļi		3	4-15
Sēnes		4	10-15
Eļļā sautēti dārzeni		1	10-20
Dārzeni tempuras mīklā		4	5-10
Sasaldēta pārtika			
Vistas nageti		4	10-15
Zivju pirkstiņi		4	8-12

	Gatavoša- nas trauki	⌚	⌚ min
Fritēti kartupeļi	☞	5	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	☞	3	6-10
Dārzeņu rullīši	☞	4	10-30
Pastētes, kroketes	☞	5	3-8
Mērces			
Tomātu mērce	☞	1	25-35
Bešamela mērce	☞	1	10-20
Siera mērce	☞	1	10-20
Saldās mērces	☞	1	15-25

	Gatavoša- nas trauki	⌚	⌚ min
Mērces, sabiezinātas	☞	1	25-35
Citas			
Cēpts siers	☞☞	3	7-10
Graudzēti maizes kubiņi	☞☞	3	6-10
Graudzēta maize	☞☞☞	4	4-8
Sausie pusfabrikāti	☞	1	5-10
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, graudzēti	☞☞	4	3-15
Popkorns	☞	5	3-4

18 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

18.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ☞.
- ✓ Indikators ☞ deg 10 sekundes.
- ✓ Sildvirsmas ir bloķētas.

18.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ☞.
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

18.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu. To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 17*.

19 Tīrīšanas aizsardzība

Sniedz iespēju bloķēt vadības paneli tīrīšanas vajadzībām, lai nejauši neizmainītu iestatījumus. Galvenais slēdzis netiek bloķēts.

19.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

- ▶ Noņemiet grozāmo pogu TwistPad®. Deg ☞.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. 5 sekundes pirms izslēgšanas atskan signāls.

19.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▶ Nospiediet TwistPad® un pagrieziet, līdz ☞ nodziest.
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

20 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda **FB** un izslēdzas. Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētajas jaudas pakāpes.

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

21 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

21.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 1	Bērna drošības funkcija	0 – Manuāli. ¹ 1 – Automātiski. 2 – Izslēgts.
c 2	Skaņas signāli	0 – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. 1 – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. ¹
c 3	Enerģijas patēriņa indikators Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.	0 – izslēgts. ¹ 1 – Ieslēgts.
c 5	Automātiska izslēgšana	00 – izslēgts. ¹ 01-99 – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
c 6	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	1 – 10 sekundes 2 – 30 sekundes 3 – 1 minūte. ¹
c 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts „_”, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	0 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda. ¹ 1 – 1000 W. Vismazākā 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 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks	0 – Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. ¹ 1 – Ierobežots: pēdējo lietoto gatavošanas zonu var iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam gatavošanas zona pirms iestatīšanas ir jāizvēlas no jauna.
c 11	PowerMove Ļauj mainīt pielāgojamās zonas trīs gatavošanas zonu noklusējuma jaudas pakāpes. Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām, iestatiet vajadzīgo jaudas pakāpi un pieskarieties  , lai apstiprinātu jauno jaudas pakāpi un izvēlētos nākamo gatavošanas zonu.	9 – noklusējuma jaudas pakāpe priekšējai gatavošanas zonai. 5 – noklusējuma jaudas pakāpe vidējai gatavošanas zonai. 1 – noklusējuma jaudas pakāpe aizmugurējai gatavošanas zonai.
c 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
c 24	ZoneLight indikatori	0 – Dinamiskais režīms: tiek ieslēgti aktīvo gatavošanas zonu indikatori. ¹ 1 – Pastāvīgais režīms: visu gatavošanas zonu indikatori deg pastāvīgi.

¹ Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
☐ 25	Automātiska gatavošanas trauku identificēšana	☐ – Vajadzīgās gatavošanas zonas manuāla izvēle. / – Sildvirsmas nosaka gatavošanas trauka lielumu un novietojumu un atbilstoši tam izvēlas attiecīgo gatavošanas zonu vai gatavošanas zonas. ¹
☐ ☐	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	☐ – Individuāli iestatījumi. ¹ / – Rūpnīcas iestatījumi.

¹ Rūpnīcas iestatījums

21.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ☐.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties ☐.

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	☐ /
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Lai skatītu katru rādījumu, pagrieziet grozāmo pogu TwistPad®.

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ☐.
- ✓ ☐ / un ☐ deg kā noklusējuma iestatījums.
4. Vairākkārt pieskarieties ☐, līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
5. Izvēlieties vajadzīgo iestatījumu ar TwistPad®.
6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ☐.
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

21.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Pieskarieties ☐.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

22 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu. Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārliecinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.

Piekļūvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 17*

22.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

Pielāgojamā gatavošanas zona kā vienīgā gatavošanas zona ir iestatīta tā, ka uz tās var pārbaudīt tikai vienu gatavošanas trauku.

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties ☐ / 2.

3. Grieziet TwistPad®. Gatavošanas zonās mirgo —.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

22.2 Rezultāta pārbaude

Nākamajā tabulā ir redzams, ko nozīmē gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rezultāts.

Rezultāts
☐ Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.
/ Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla.
2 Gatavošanas trauks silst pareizi, un gatavošana norit bez problēmām.

Lai funkciju aktivizētu no jauna, pagrieziet TwistPad®.

23 Home Connect

Šo iekārtu var pieslēgt tīklam. Savienojiet iekārtu ar mobilo ierīci, lai no lietotnes vadītu funkcijas Home Connect, pielāgotu pamatiestatījumus vai uzraudzītu pašreizējo darba režīmu.

Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Funkcijas Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Atbilstošo informāciju sk. www.home-connect.com.

Visu pieteikšanās procesu veic lietotnē Home Connect. Izpildiet lietotnē Home Connect norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

Padomi

- Ievērojiet pievienotajos Home Connect dokumentos sniegto informāciju.
- Ievērojiet arī lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Piezīmes

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad ierīces darbību vadāt, izmantojot lietotni Home Connect.
→ "Drošība", Lappuse 2
- Sildvirsmas nav paredzētas neuzraudzītai lietošanai – gatavošanas process ir jāuzrauga. Uzraugiet gatavošanas procesu.
- Prioritāte vienmēr ir vadībai iekārtā. Šajā laikā nav iespējama vadība ar Home Connect lietotni.
- Tiklīerosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

23.1 Home Connect izveide**Prasības**

- Ierīce ir pievienota elektrotīklam un ieslēgta.
- Jums ir mobilā ierīce, kas aprīkota ar visjaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju, piemēram, viedtālrunis.
- Mobilā ierīce un ierīce atrodas mājas tīkla WLAN signāla uztveršanas zonā.

23.2 Home Connect iestatījumu pārskats

Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus varat pielāgot sildvirsmas pamatiestatījumos.

Iestatījums	Atlase vai rādījums	Papildinformācija
H C 1	Savienojums ar tīklu 0 – nav savienots/pārtraukt tīkla savienojumu 1 – savienot automātiski 2 – savienot manuāli 3 – savienots	Sildvirsmas pieteikšana mājas WLAN tīklā (Wi-Fi) vai tīkla savienojuma pārtraukšana
H C 2	Savienojums ar lietotni 0 – nav savienots 1 – izveidot savienojumu	H C 2 ir redzams tikai tad, ja sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu.
H C 3	Savienojums ar WLAN 0 – radiomodulis ir izslēgts 1 – radiomodulis ir ieslēgts	Ja ir aktivizēts WLAN, var izmantot Home Connect funkcionalitāti. H C 3 ir redzams tikai tad, ja sildvirsmā jau reiz ir bijusi savienota ar tīklu.
H C 4	Iestatīšana, izmantojot lietotni 0 – izslēgts 1 – ieslēgts ¹	Ja H C 4 ir izslēgts, lietotnē Home Connect tiek rādīti tikai sildvirsmas darba stāvokļi.
H C 5	Programmatūras atjaunināšana 1 – ir pieejams atjauninājums, un tas ir gatavs instalēšanai 2 – sākt instalēšanu	H C 5 ir redzams tikai tad, ja ir pieejams programmatūras atjauninājums.
H C 6	Klientu apkalpošanas dienesta attālās piekļuves pārvaldība 0 – nav atļauts 1 – atļauts	H C 6 ir redzams tikai tad, ja klientu apkalpošanas dienests mēģina izveidot savienojumu ar sildvirsmu. Piešķirto piekļuvi jebkurā laikā var atsaukt.

¹ Rūpnīcas iestatījums

1. Lejupielādējiet lietotni Home Connect.



2. Atveriet lietotni Home Connect un noskenējiet šo QR kodu.



3. Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Iestatījums	Atlase vai rādījums	Papildinformācija
H 7	WLAN signāla stipruma skatīšana  – nav savienots ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi)  – signāla stiprums 1 (vājš)  – signāla stiprums 2 (vidējs)  – signāla stiprums 3 (labs)	H 7 ir redzams tikai tad, ja ir izveidots savienojums ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi).
H 8	Savienojums ar Home Connect serveri  – nav savienots  – savienots	H 8 ir redzams tikai tad, ja ir izveidots savienojums ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi).

¹ Rūpnīcas iestatījums

23.3 Iestatījumu mainīšana, izmantojot lietotni Home Connect

Izmantojot lietotni Home Connect, var mainīt gatavošanas zonu iestatījumus un tos pārsūtīt uz sildvirsmu.

Prasības

- Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
 - Lai sildvirsmu varētu iestatīt, izmantojot lietotni Home Connect, jābūt ieslēgtam pamatiestatījumam H 4. Piegādes stāvoklī H 4 ir ieslēgts. Ja iestatījumu pārsūtīšana ir deaktivizēta, lietotnē Home Connect tiek rādīti tikai sildvirsmas darba stāvokļi.
1. Veiciet iestatījumu lietotnē Home Connect un pārsūtiet to uz sildvirsmu.
Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.
Iestatījumi, ko no lietotnes Home Connect pārsūtāt uz sildvirsmu, ir jāapstiprina sildvirsmā.
 - ✓ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die Kochstellen-Anzeige, die ZoneLight-Lichter, die Timer-Anzeige oder die Anzeige der eingestellten Funktion zu blinken.
 2. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties grozāmpogai vajadzīgā sildriņķa zonā.
 3. Lai noraidītu iestatījumu, pieskarieties jebkuram citam sildvirsmas skārientaustiņam.

23.4 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina ierīces programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus. Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka 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 varat startēt programmatūras atjaunināšanu. Pēc atjauninājuma sekmīgas lejupielādes varat startēt tā instalēšanu no Home Connect lietotnes, kad esat izveido-

jis savienojumu ar WLAN tīklu (Wi-Fi). Pēc veiksmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts atbilstošs ziņojums.

Piezīmes

- Lejupielādes laikā var turpināt lietot ierīci. Atkarībā no individuālajiem iestatījumiem lietotnē programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Drošības atjauninājumu ieteicams instalēt nekavējoties.

23.5 Attālināta diagnostika

Tehniskā servisa dienests ar attālināto diagnostiku var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmi vērsaties tehniskā servisa dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un jūsu valstī, kur izmantojat iekārta, ir pieejama attālinātā diagnostika.

Padoms: Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti Servisa/Atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: www.home-connect.com

23.6 Datu aizsardzība

Ievērojiet norādījumus par datu aizsardzību.

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas 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);
- sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

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

Piezīme: Ievērojiet, ka Home Connect funkcijas ir lietojamas tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

24 Tvaika nosūcēja vadība atkarībā no sildvirsmas darba režīma

Ja abas iekārtas atbalsta Home Connect, savienojiet tās lietotnē Home Connect. Lai to paveiktu, savienojiet abas iekārtas ar Home Connect un izpildiet lietotnē redzamos norādījumus.

Piezīmes

- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas tvaika nosūcēja vadības panelī. Šajā laikā ierīces darbību nevar regulēt ar tvaika nosūcēju atkarībā no sildvirsmas darba režīma.
- Tīklīerosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.
- Savienojumu ar tvaika nosūcēju var izveidot, tikai izmantojot lietotni Home Connect. Citi savienojuma izveidošanas veidi vairs netiek atbalstīti.

24.1 Home Connect iestatījumu atiestate

Ja rodas problēmas, savienojot iekārtu ar Wi-Fi mājas tīklu (Wi-Fi) vai savu iekārtu vēlaties pieteikt citā Wi-Fi mājas tīklā (Wi-Fi), Home Connect iestatījumus var atiestatīt.

Piezīme: Ja veicat Home Connect iestatījumu atiestati, tiek pārtraukts arī savienojums ar, iespējams, savienoto tvaika nosūcēju.

1. Turiet  nospiestu 4 sekundes.
- ✓ Displejā ir redzama informācija par produktu.
2. Pieskarities  tik bieži, līdz displejā pārmaiņus ir redzams  un .
3. Ar grozāmpogu iestatiet vērtību .

24.2 Tvaika nosūcēja darbības vadīšana no sildvirsmas

Sildvirsmas pamatiestatījumos var iestatīt tvaika nosūcēja darbību atkarībā no sildvirsmas vai atsevišķu gatavošanas zonu ieslēgšanas vai izslēgšanas. Ar sildvirsmas vadības elementiem varat veikt citus iestatījumus.

Ventilatora iestatīšana

1. Pieskarities .
2. Ar grozāmpogu izvēlieties ventilēšanas pakāpi. Var izvēlēties 1., 2. un 3. pakāpi. Lai iestatītu intensīvo pakāpi, pagrieziet grozāmpogu, līdz ir redzams  vai .

Ventilatora izslēgšana

- Ar grozāmpogu iestatiet ventilēšanas pakāpi 0.

Automātiskā režīma ieslēgšana

1. Pieskarities .
2. Pagrieziet grozāmpogu, līdz indikatorā redzams .
- ✓ Kad rodas tvaiki, ventilators ieslēdzas automātiski.

Automātiskā režīma izslēgšana

1. Pieskarities .
2. Ar grozāmpogu iestatiet ventilēšanas pakāpi 0.
3. Ja iestatīsiet citu ventilēšanas pakāpi, automātiskais režīms arī tiks pārtraukts.

Nosūcēja apgaismojuma iestatīšana

Nosūcēja apgaismojumu var ieslēgt un izslēgt, izmantojot sildvirsmas vadības paneli.

1. Lai ieslēgtu apgaismojumu, pieskarities .
2. Lai izslēgtu apgaismojumu, vēlreiz pieskarities .

24.3 Nosūcēja vadības iestatījumu pārskats

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

Iestatījums	Izvēle	Apraksts
 	Sildvirsmas un tvaika nosūcēja savienojums  – nav savienots / savienojums pārtraukts  – bez funkcijas  – savienots ar WLAN mājas tīklu (Wi-Fi)  – savienots ar WLAN un ar tvaika nosūcēju	-
 	Ventilatora automātiska palaišana  – izslēgts. Ja nepieciešams, tvaika nosūcējs ir jāieslēdz manuāli.  – ieslēgts automātiskajā režīmā ¹ . Kad tiek ieslēgta kāda gatavošanas zona, tvaika nosūcējs tiek ieslēgts automātiskajā režīmā.  – ieslēgts manuālajā režīmā. Ieslēdzot kādu gatavošanas zonu, tvaika nosūcējs ieslēdzas noteiktā režīmā.	Displejā iestatījums ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar tvaika nosūcēju.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

le-statījums	Izvēle	Apraksts
c 2 0	Ventilatora paildzināta darbība 0 – ventilators izslēdzas vienlaikus ar sildvirsmu. 1 – ieslēgts automātiskajā režīmā ¹ 2 – ieslēgts parastajā ventilatora paildzinātas darbības režīmā 3 – iestatījumi bez izmaiņām	Iestatījums, kas nosaka, vai un kā ventilators turpinā darboties pēc sildvirsmas izslēgšanas. Displejā iestatījums ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar tvaika nosūcēju.
c 2 1	Apgaismojuma automātiska ieslēgšana 0 – izslēgts 1 – ieslēgts ¹ Apgaismojums ieslēdzas vienlaikus ar sildvirsmu.	Displejā iestatījums ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar tvaika nosūcēju.
c 2 2	Apgaismojuma automātiska izslēgšana 0 – izslēgts ¹ 1 – apgaismojums izslēdzas vienlaikus ar sildvirsmu.	Displejā iestatījums ir redzams tikai tad, ja iekārta ir savienota ar tvaika nosūcēju.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

25 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

25.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, tirdzniecības vietās vai internetveikalā www.neff-international.com.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā vēl ir sakarsusi. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīrīšanas līdzeklis trauku mašīnai
- Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi
- Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīrīšanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūkļas ierīces

25.2 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Prasība: Sildvirsmai jābūt atdzisušai. Ja tie ir cukura traipi, risu cieta, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmā nav jāatdzesē.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli. Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Padomi

- Ar īpašu stikla keramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīrīšanas rezultātu.
- Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.

25.3 Sildvirsmas rāmja tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz sildvirsmas rāmja ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet to.

Piezīme: Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

25.4 TwistPad® tīrīšana

Lai notīrītu grozāmpogu, izmantojiet remdenu ūdeni ar tam nedaudz pievienotu mazgāšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus vai koroziīvus tīrīšanas līdzekļus. Nemazgājiet trauku mašīnā vai negremdējiet ūdenī, citādi var rasties bojājumi.

26 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

26.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja ir redzams rādījums E , turiet nospiestu grozāmpogu TwistPad® attiecīgās gatavošanas zonas augstumā, lai varētu nolasīt darbības traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un tad pievienojiet to atpakaļ. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

26.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums ▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
$F5$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.
$F5$ un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
$F1/F6$	Gatavošanas zona ir pārkarusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
$F0$	PowerTransfer neieslēdzas. ▶ Lai aizvērtu kļūdas ziņojumu, pieskarieties jebkuram sensoram. Varat turpināt gatavot kā parasti, neizmantojot funkciju PowerTransfer. Sazinieties ar klientu servisu.
$F9$	Paplašinātā FlexZone funkcija neieslēdzas. ▶ Lai apstiprinātu kļūdas ziņojumu, pieskarieties jebkuram sensoram. Varat turpināt gatavošanu uz pārējām gatavošanas zonām. Sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ► Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēdzies. Lai varētu iestatīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam, lai izslēgtu rādījumu.
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ► Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pievienota. ► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
dE	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkuram sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.

26.3 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sūkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

27 Likvidācija

27.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

28 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkcionalitāti atbilst 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem. Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama internetvietnē www.neff-international.com ierīces produkta lapā pie papildu dokumentiem.

2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-josla (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.

29 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

Piezīme: Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tītnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

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

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietatījumos → *Lappuse 17*.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

30 Pārbaudes ēdieni

Šie iestatīšanas ieteikumi ir sagatavoti pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi. Pārbaudes tiek veiktas, izmantojot mūsu indukcijas sildvirsmām paredzētos gatavošanas trauku komplektus. Ja vajadzīgs, šos piederumu komplektus varat vēlāk iegādāties specializētā veikalā, mūsu klientu apkalpošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

30.1 Šķidras šokolādes glazūras kausēšana

Sastāvdaļas: 150 g tumšās šokolādes (55% kakao).

- Katls Ø 16 cm bez vāka
 - Gatavošana: jaudas līmenis 1.

30.2 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Sākuma temperatūra 20 °C

Uzkarsēšana bez apmaisišanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 450 g
 - Uzkarsēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.
- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 800 g
 - Uzkarsēšana: ilgums 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.

30.3 Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Piemēram, 5-7 mm diametra lēcas, sākuma temperatūra 20 °C

Apmaisiet pēc 1 min ilgas uzkarsēšanas

- Ø 16 cm katls ar vāku, daudzums: 500 g
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.

- Ø 20 cm katls ar vāku, daudzums: 1 kg
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 1.

30.4 Bešamela mērce

Piena temperatūra: 7 °C

- Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena ar 3,5% tauku saturu un šķipsna sāls

Bešamela mērces pagatavošana

1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, un visu uzsildiet.
 - Uzkarsēšana: ilgums 6 min, jaudas līmenis 2
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.
 - Uzkarsēšana: ilgums 6 min 30 s, jaudas līmenis 7
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz gatavošanas zonas, nemitīgi maisot.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2

30.5 Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku

Piena temperatūra: 7 °C

1. Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Uzkarsējiet bez vāka. Apmaisiet pēc 10 min ilgas uzkarsēšanas.

2. Iestatiet ieteikto jaudas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli.

Gatavošanas ilgums kopā ar uzkarsēšanu — aptuveni 45 minūtes.

- Ø 16 cm katls, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 grams sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3

- Ø 20 cm katls, sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 gramu sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis — 3, apmaisiet pēc 10 min

30.6 Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka

Piena temperatūra: 7 °C

- 1.** Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet.
- 2.** Kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, iestatiet ieteikto jaudas līmeni un zemākā līmenī atstājiet vārīties aptuveni 50 min.
 - Ø 16 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena ar 3,5% tauku saturu un 1 gramu sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 3
 - Ø 20 cm katls bez vāka: sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 120 g cukura, 1 l piena ar 3,5% tauku saturu un 1,5 gramu sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 5 min 30 s, jaudas līmenis 8.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.

30.7 Rīsu vārīšana

Recepte atbilstoši DIN 44550

Ūdens temperatūra: 20 °C

- Ø 16 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2
- Ø 20 cm katls ar vāku, sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 2 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 2.

30.8 Cūkas muguras gabala cepšana

Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C

- Ø 24 cm panna bez vāka, sastāvdaļas: 3 cūkas muguras gabali, kopējais svars: aptuveni 300 g, biežums: 1 cm un 15 g saulespuķu eļļas
 - Uzkarsēšana: ilgums aptuveni 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

30.9 Plāno pankūku pagatavošana

Recepte atbilstīgi DIN EN 60350–2

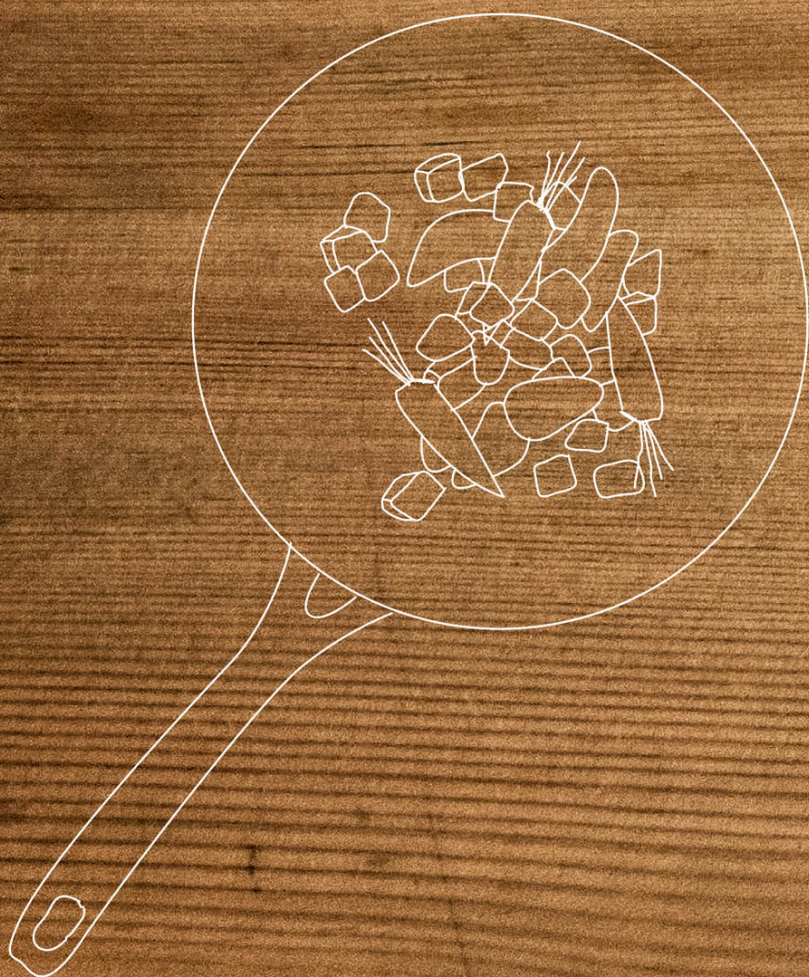
- Ø 24 cm panna bez vāka, sastāvdaļas: 55 ml mīklas vienai plānajai pankūkai
 - Uzkarsēšana: ilgums 1 min 30 s, jaudas līmenis 9
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 7

30.10 Saldētu fritētu kartupeļu cepšana

- Ø 20 cm katls bez vāka, sastāvdaļas: 2 l saulespuķu eļļas, katram fritēšanas procesam. 200 g saldētu fritētu kartupeļu, 1 cm biežumā.
 - Uzkarsēšana: jaudas līmenis 9, līdz eļļa ir sasniegusi 180 °C temperatūru.
 - Gatavošanas turpināšana: jaudas līmenis 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001697419
020926
lv