



„Flex” indukcijas gatavošanas virsma ar
iebūvētu ventilācijas sistēmu

[lv] Lietotāja rokasgrāmata



V68.YX4C0



Satura rādītājs

1	Drošība	2	17	Siltuma uzturēšanas funkcija	15
2	Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem	5	18	PowerTransfer	15
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5	19	Frying Sensor	15
4	Piemēroti gatavošanas trauki	6	20	Bērnu drošības funkcija	17
5	Iepazīšana	7	21	Pauze	17
6	Vadības elements Twist Pad®	8	22	Individuālā drošības izslēgšana	17
7	Programmatūras atjaunināšana	9	23	Pamatietatījumi	17
8	Darbības režīmi	9	24	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude ...	19
9	Pirms pirmās lietošanas reizes	10	25	Home Connect	19
10	Galvenā vadība	10	26	Tīrīšana un kopšana	21
11	Tvaika nosūcēja vadība	12	27	Traucējumu novēršana	23
12	Izslāses taustiņš	12	28	Likvidācija	25
13	Flex Zone	13	29	Tehniskā servisa dienests	25
14	Laika funkcijas	13	30	Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru	26
15	PowerBoost	14	31	Atbilstības deklarācija	26
16	PanBoost	14			

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegts šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

BRĪDINĀJUMS

Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu iespējamās smagas vai nāvējošas traumas.

UZMANĪBU

Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu ierīces bojājumus vai citus materiālus zaudējumus.

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 Vispārīgi norādījumi

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

1.3 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 iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
 - ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pulti.
- Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek

izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

- lai nosūktu bīstamas vai sprādzienbīstamas vielas un tvaikus;
- lai tīrītu sīkas detaļas vai sūktu šķidrumus;

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.

1.4 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 iespējamās 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.

1.5 Droša lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Noslaukšanas risks!**

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

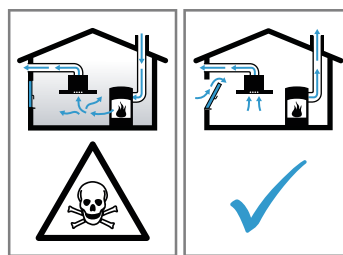
Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Saindēšanās risks!**

Atkaļķoties iesūktas dūmgāzes var izraisīt saindēšanos. Pavardi, kuru darbināšanai nepiecie-

šams gaiss (piemēram, ar gāzi, eļļu, malku vai ogleņiem darbināmas sildierīces, caurplūdes sildītāji, karstā ūdens sildītāji), degšanai nepieciešamo gaisu iegūst no telpas, kurā tie uzstādīti, un atgāzes pa izplūdes sistēmu (piemēram, dūmvadu) izvada atmosfērā. Ja vienlaikus ir ieslēgts arī tvaika nosūcējs, no virtuves un blakustelpām tiek izsūkts gaiss. Nepietiekama gaisa pieplūde izraisa spiediena pazemināšanos. Indīgās gāzes no dūmvada vai ventilācijas šahtas tiek iesūktas atpakaļ dzīvojamās telpās.



- Ja vienlaikus darbina gan iekārtu ventilēšanas režīmā, gan pavardu, kas izmanto telpas gaisu, jānodrošina pietiekama gaisa pieplūde.
- Droša ekspluatācija ir iespējama tikai tad, ja pazeminātais spiediens pavarda uzstādīšanas telpā nepārsniedz 4 Pa (0,04 mbar). To var nodrošināt, ja degšanai nepieciešamais gaiss var ieplūst pa nenoslēdzamiem atvērumiem, piemēram, logiem, durvīm, un pa sienas gaisa pieplūdes/izvades kanāliem, kā arī ar citiem tehniskiem risinājumiem. Tikai sienas gaisa pieplūdes/izvades kanālu izmantošana vien nenodrošina robežvērtības ievērošanu.
- Jebkurā gadījumā jākonsultējas ar kompetentu skursteņslaucītāju, kurš var novērtēt visas ēkas ventilēšanas sistēmas darbību un ieteikt piemērotus ventilēšanas risinājumus.
- Ja ierīce tiek lietota tikai gaisa cirkulācijas režīmā, tās darbināšana ir iespējama bez ierobežojumiem.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

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

- Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet 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 pārsegi.

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

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

Tauku nogulsnes filtros var aizdegties.

- ▶ Nekad neizmantojiēt ierīci bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriēt tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojiēties ierīces tuvumā ar atklātu liesmu (piem., nevlambējiēt).
- ▶ Uzstādiēt ierīci cietā kurināmā (piem., malakas vai ogļu) pavarda tuvumā tikai tad, ja tam ir slēgts, nenonemams pārsegs. Pavardam nedrīkst ļaut dzirksteļot.

⚠ **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.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

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

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiēt tai atdzist.
- ▶ Ja ierīcē ir iekļuvis karsts šķidrums, pirms tauku filtra vai pārplūdes tvertnes izņemšanas ļaujiēt ierīcei atdzist.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciēna risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir

pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiēt iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Nekad nedarbiniēt iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ 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, nekavējiēties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinēties ar klientu atbalsta dienestu.

→ *Lappuse 25*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas trieciēnu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiēt tvaika tīrītāju vai augstspiediēna tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

- ▶ Uzturiēt sildriņķi un katla pamatni sausas.
- ▶ Neizmantojiēt aplēdojiēšus gatavošanas traukus.

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

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

Ja ierīces virsma ir saplaisājuši vai saplīsuši, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājuši vai saplīsuši, nelietojiēt to.



Nokrītot grozāmpogai, bērni un pieaugušie var savainoties.

- ▶ Pirms tīrīšanas grozāmpogu noņemiēt.
- ▶ Grozāmpogu uz vadības paneļa uzlieciēt tikai norādītājā pozīcijā.
- ▶ Neļaujiēt bērniem spēlēties ar grozāmpogu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiosimulatoru ievēribei

Vadības panelī vai vadības elementā ir pastāvī-

gie magnēti. Tie var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, elektrokardiosimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību.

- ▶ Personām, kam ir elektroniskie implanti, ir jāievēro vismaz 10 cm attālums no vadības paneļa un no magnētiskā vadības elementa.
- ▶ Vadības elementu nedrīkst nēsāt apģērba kabatā.

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.
Skrāpējumi	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.
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.

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.

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.

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

Cilājiet vāku iespējami retāk.

- ✓ Kad paceļ vāku, zūd 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, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarstētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni. Izmantojiet piemērotu gatavošanas pabeigšanas līmeni.

- ✓ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Pielāgojiet ventilēšanas režīmu tvaiku daudzumam gatavošanas laikā.

- ✓ Mazāk intensīvā ventilēšanas režīmā ierīce patērē mazāk enerģijas.

Ja gatavošanas laikā pastiprināti veidojas tvaiki, laikus izvēlieties intensīvāku ventilēšanas režīmu.

- ✓ Smakas mazāk izplatās telpā.

Izslēdziet ierīci, kad tā vairs nav nepieciešama.

Gatavošanas laikā rūpīgi vēdiniet telpu.

- ✓ Ierīce darbojas efektīvāk un ar mazāku darbības troksni.

Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos intervālos.

- ✓ Filtru efektivitāte saglabājas.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tāpēc 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.

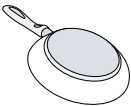
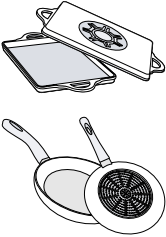
4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, ka gatavošanas trauks ir piemērots.

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude",

Lappuse 19

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
Ieteicamais gatavošanas trauks 	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu. Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams. Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.
Piemērots 	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska. Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi. Šis gatavošanas trauku pamatnes samazina feromagnētisko laukumu, kā dēļ gatavošanas traukam tiek pievadīts 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

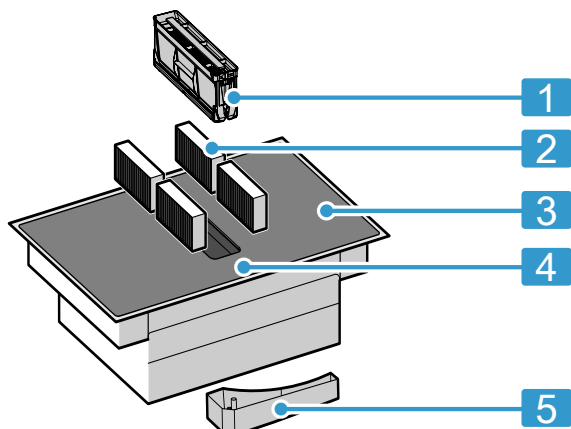
- Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.

- Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

5 Iepazīšana

5.1 Jūsu jaunā ierīce

Informācija par jūsu jauno ierīci



Nr. Nosaukums

1	Tauku filtrs
2	Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam vai akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam ¹
3	Sildvirsmā
4	Vadības panelis
5	Pārplūdes tvertne

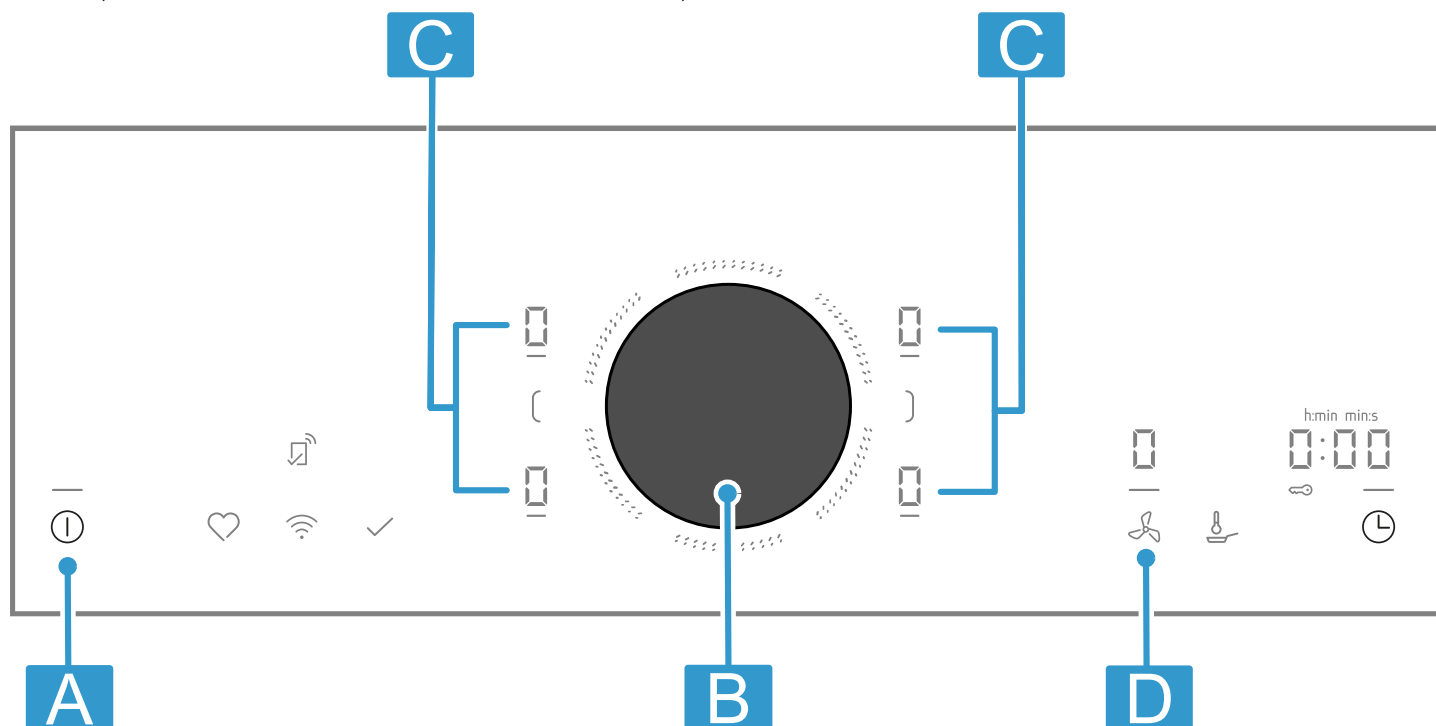
5.2 Papildpiederumi

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
- Smaku filtrs gaisa cirkulācijas režīmam
- Akustiskais filtrs gaisa izvades režīmam

5.3 Vadības panelis

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



Burts	Nosaukums
A	Galvenais slēdzis
B	Twist Pad®
C	Gatavošanas zona
D	Ventilatora sensors

Piezīme: Uzturiet vadības paneli vienmēr tīru un sausu.

Padoms: Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Var pārkarst elektronika.

Vadības elements Twist Pad®

Ar šo magnētisko grozāmpogu sildvirsmu var vadīt, veicot vienkāršas pagriešanas kustības. Kontrollampiņas ap grozāmpogu norāda uz izvēlēto iestatījuma statusu.

Skārientaustiņi

Ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

¹ Atkarībā no ierīces aprīkojuma.

Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
[/]	Gatavošanas zonu apvienošana/atdalīšana
	Frying Sensor
⌚	Taimera funkcijas / Bērnu drošības funkcija
♥	Izlases taustiņš
📶	Savienojamība

Ja ir pieejamas funkcijas, to taustiņi deg baltā krāsā. Nospiežot taustiņus vai veicot izmaiņas, taustiņi iedegas sarkanā krāsā.

Indikatori

Displejs	Nozīme
	Izslēgšanas taimeris
	Frying Sensor
	Jaudas pakāpes
	PowerBoost
	Bērnu drošības funkcija

Ar Home Connect saistītie taustiņi

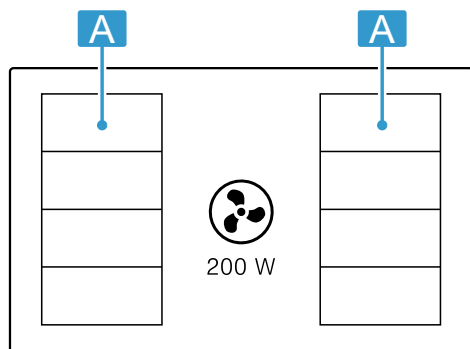
Tiklīdz ir izveidots savienojums ar Home Connect, ir pieejami šādi taustiņi:

Sensors	Funkcija
✓	Iestatījumu pārņemšana no citas ierīces

Ja deg , papildu informāciju meklējiet lietotnē Home Connect.

5.4 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 pakāpē sildvirsmas sasniedz tabulā norādīto jaudu, lai saīsinātu uzsildīšanas laiku, un noteiktu laiku to uztur, ja vien nedarbojas cita gatavošanas zona tajā pašā pusē.

5.5 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 → "Flex Zone", Lappuse 13

5.6 Atlikušā siltuma indikators

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

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

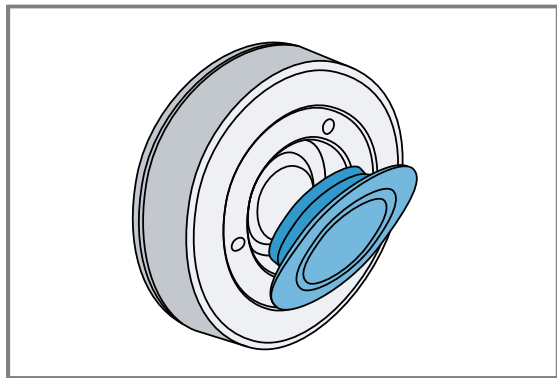
5.7 Piesārņojuma indikators

Plāksnē ir iebūvēts piesārņojuma indikators. Kad smaku filtrs ir piesārņots, rādās F un filtrs ir jānomaina.
→ "Smaku filtrs vai akustiskais filtrs", Lappuse 22

6 Vadības elements Twist Pad®

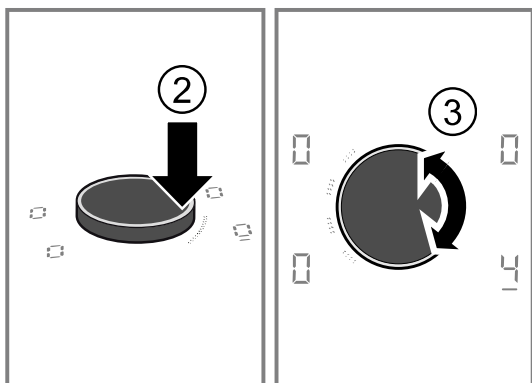
Ar šo magnētisko pogu var izvēlēties gatavošanas zonas, jaudas pakāpes un citus sildvirsmas iestatījumus. Pogū var pielikt vadības paneļa vidusdaļā, kur tā pielīp. Turklāt pogu jebkurā laikā var noņemt. Tai ir divas daļas, kuras var viegli noņemt. Noņemot pogu no metāla virsmas, apakšējā daļa var palikt pie šīs

virsmas. Lai pogu izmantotu, salieciet abas daļas atkal kopā.



6.1 Twist Pad® novietošana un lietošana

1. Ieslēdziet sildvirsmu ar ①.
2. Uzlieciet pogu uz stikla vadības paneļa centrālajā daļā ar • atzīmētajā punktā.
3. Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet grozāmpogu vajadzīgās gatavošanas zonas augstumā.
4. Pagrieziet pogu un izvēlieties jaudas pakāpi.



6.2 Lietošanas norādes

Grozāmpogas iekšienē atrodas spēcīgs magnēts. Tādēļ jāievēro šādi norādījumi:

- Nenovietojiet grozāmpogu magnētisko datu nesēju, piemēram, kredītkaršu vai karšu ar magnētisko joslu, tuvumā. Šādi datu nesējus var sabojāt. Turklāt iespējami arī traucējumi televizoru un monitoru darbībā.
- Apakšpusē pielipušas metāla daļiņas var saskrāpēt sildvirsmu. Grozāmpogai vienmēr jābūt tīrai. Netīrumi var pasliktināt tās darbību. Skatiet sadaļu par pogas tīrīšanu. → *Lappuse 21*

6.3 Twist Pad® noņemšana

Gatavojošanas laikā grozāmpogu no gatavošanas zonas var noņemt.

Noņemot grozāmpogu, uz 10 minūtēm tiek ieslēgta funkcija "Pauze". → *Lappuse 17* Ja pēc šī laika grozāmpoga netiek novietota atpakaļ savā vietā, sildvirsmas izslēdzas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ja šo 10 minūšu laikā grozāmpogas zonā novieto kādu metāla priekšmetu, sildvirsmas var turpināt karsēt.

- Gatavošanas zonu vienmēr izslēdziet ar galveno slēdzi.

6.4 Darbība bez grozāmpogas Twist Pad®

Grozāmpogas nozaudēšanas gadījumā vai citās situācijās sildvirsmu iespējams lietot arī bez TwistPad. Šim nolūkam:

1. Ieslēdziet sildvirsmu ar ①.
 2. Nākamie 5 sekunžu laikā uz 4 sekundēm vienlaikus nospiediet un . Atskan brīdinājuma signāls, un deg .
 3. Vairākkārt nospiediet , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
 4. Pēc tam ar vai iestatiet vajadzīgo jaudas pakāpi.
- ✓ Gatavošanas zona ir ieslēgta un karsē.

Piezīmes

- Šajā režīmā ir pieejama tikai sildriņķa pamatfunkcija.
- Grozāmpogu vienmēr var atkārtoti pozicionēt programlēšanas zonā.

7 Programmatūras atjaunināšana

Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, dažas funkcijas var būt pieejamas, veicot programmatūras atjaunināšanu.

Papildu informāciju par papildu funkciju pieejamību jūs atradīsiet tīmekļa vietnē www.neff-home.com

8 Darbības režīmi

Ierīci var lietot ventilēšanas režīmā vai gaisa cirkulācijas režīmā.

8.1 Gaisa novadīšanas režīms

Uzsūkto gaisu attīra tauku filtrs, un ar cauruļu sistēmas palīdzību tas tiek izvadīts uz āru.



Gaisu nedrīkst novadīt izvadā, ko izmanto gāzes vai cita kurināmā iekārtām (tas neattiecas uz gaisa cirkulācijas iekārtām).

- Ja izplūdes gaiss tiek novadīts caur nefunkcionējošu dūmvadu vai izplūdes gaisa izvadu, nepieciešama atbildīgā drošības speciālista atļauja.
- Ja izplūdes gaiss tiek izvadīts pa ārējo sienu, jāizmanto teleskopiska sienas kārba.

8.2 Gaisa recirkulācijas režīms

Iesūkto gaisu attīra tauku filtri un aktīvās ogles filtrs, un tas no jauna tiek ievadīts telpā.



Lai gaisa recirkulācijas režīmā sasaistītu smakas, jāuzstāda smaku filtrs. Dažādās iespējas ierīces darbināšanai gaisa recirkulācijas režīmā sk. mūsu katalogā vai jautājiet par tām specializēto veikalu darbiniekiem. Nepieciešamo aprīkojumu var iegādāties specializētā veikalā, klientu apkalpošanas centrā vai interneta veikalā.

Piezīme: Intensīvas un ilgstošas gatavošanas laikā telpā izdalās mitrums. Darbinot iekārtu gaisa cirkulācijas režīmā, mēs iesakām veikt pietiekamu virtuves vēdināšanu, piem., īslaicīgi atverot logu, atbrīvotos no liekā mitruma.

9 Pirms pirmās lietošanas reizes

Nemiet vērā turpmākos ieteikumus.

9.1 Pirmā tīrīšana

Noņemiet iepakojuma pārpalikumus no gatavošanas zonas virsmas un noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Ieteicamo tīrīšanas līdzekļu sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē www.neff-home.com.

Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu.

→ *Lappuse 21*

9.2 Iekārtas sagatavošana

Lai nodrošinātu pareizu darbību, komponenti jāizvieto šādā secībā:

1. Ievietojiet filtrus.
2. Ievietojiet metāla tauku filtru.

Piezīme: Nekad nelietojiet iekārtu bez metāla tauku filtra un pārplūdes tvertnes.

9.3 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tī-

rīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

9.4 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē www.neff-home.com.

Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.

→ *Lappuse 6*

9.5 Darbības režīma iestatīšana

Ierīce tiek piegādāta ar pēc noklusējuma iestatītu gaisa cirkulācijas režīmu.

Ja sildvirsmas ir uzstādītas ar gaisa izvadi ārpus telpām, iestatījums $\epsilon / 7$ jākonfigurē uz šo režīmu. Papildu informāciju skatiet nodaļā

→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 17*

9.6 Home Connect iestatīšana

Ieslēdzot iekārtu pirmoreiz, tiek atvērta izvēlne mājas tīkla iestatīšanai. Displejā dažas sekundes deg Wi-Fi .

Lai sāktu savienojuma izveidi ar Home Connect, pieskarieties Wi-Fi un izpildiet nodaļā sniegtos norādījumus.

Lai beigtu iestatīšanu, izslēdziet sildvirsmu.

Home Connect iestatīšanu jūs varat veikt arī jebkurā citā brīdī.

10 Galvenā vadība

10.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Nospiediet On .
Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas.
- ✓ Sildvirsmas ir gatavas darbam.

ReStart

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

10.2 Sildvirsmas izslēgšana

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

Piezīme: Sildvirsmas tiek izslēgtas, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 59 sekundēm.

10.3 Jaudas pakāpes iestatīšana gatavošanas zonās

Gatavošanas zonai ir 17 jaudas pakāpes ar vērtībām no 1 līdz 9 un ar starpvērtībām. Izvēlieties jaudas pakāpi, kas ir vislabāk piemērota gatavojamajiem produktiem un plānotajam gatavošanas procesam.

1. Lai izvēlētos gatavošanas zonu, nospiediet grozāmpogu vēlamās gatavošanas zonas augstumā.

- ✓ On deg spilgtāk.

2. Lai izvēlētos vajadzīgo jaudas pakāpi, pagrieziet grozāmpogu.

✓ Jaudas pakāpe ir iestatīta.

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 pirms iekārtas ieslēgšanas vienu vai vairākus gatavošanas traukus novieto uz kādas gatavošanas zonas, sildvirsmas tos atpazīst un automātiski izvēlas vienam no gatavošanas traukiem atbilstošo gatavošanas zonu. Pēc tam nākamo 59 sekunžu laikā izvēlieties vajadzīgo jaudas pakāpi, pretējā gadījumā sildvirsmas izslēgsies.

Jaudas pakāpes mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Mainiet jaudas pakāpi ar grozāmpogu vai iestatiet uz 0.
- ✓ Gatavošanas zonas jaudas pakāpe tiek mainīta vai gatavošanas zona tiek izslēgta.

10.4 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais režīms (==≡). Gatavošanas ilgums (⌚ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes. Lai veiktu iepriekšēju uzsildīšanu, iestatiet 8 - 9 jaudas līmeni.

	==≡	⌚ min
Kausēšana		
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Kartupeļu klimpas ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2.5 - 3.5	15 - 30
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Nūdeles ¹	6 - 7	6 - 10
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas līmenī

	==≡	⌚ min
Sautēšana		
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs ²	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā ¹		
Šnicelē, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Steiks, 3 cm biezs	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieža	5 - 6	10 - 20
Hamburgera gaļa (2 cm bieža)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Omlete (secīga cepšana)	3.5 - 4.5	3 - 10
Cepšana (150 līdz 200 g uz porciju 1 līdz 2 l eļļas, fritēšana pa porcijām) ¹		
Sasaldēta pārtika, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Dārzeņi, sēnes, panēti, alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

11 Tvaika nosūcēja vadība

Gatavošanas zonas gatavošanas virsmā ir iebūvēta nosūcēj sistēma.

Nosūcēj sistēmu vada gaisa kvalitātes sensors, kas automātiski atpazīst gatavošanas radītos tvaikus un atlasa optimālo jaudas pakāpi.

Nosūcēj sistēmas vadības funkcijas ir aprakstītas tālāk. Rūpnīcas iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 17

Piezīme: Lai jaudas patēriņš būtu efektīvāks, izmantojiet zemus gatavošanas traukus. Ja gatavošanas trauks ir augsts, lieciet vāku slīpi.

11.1 Ventilācijas automātiskā palaišana

Kad pirmajai gatavošanas zonai esat atlasījis jaudas pakāpi, nosūcēj sistēma sāk automātiski darboties. Gaisa kvalitātes sensors automātiski atpazīst gatavošanas radītos tvaikus un atlasa optimālo jaudas pakāpi. Deg indikators .

Kad sistēma ir palaista automātiski, varat pārslēgt ventilatora jaudas pakāpi. Pārslēdziet vai izslēdziet ventilatora režīmu. → Lappuse 12

11.2 Sensoru funkcijas

Gaisa kvalitātes sensora ventilatora jaudas pakāpi varat jebkurā laikā ieslēgt vai izslēgt.

Gaisa kvalitātes sensors automātiski atpazīst gatavošanas radītos tvaikus un atlasa optimālo ventilatora jaudas pakāpi.

Lai izslēgtu, atlasiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi vai pagrieziet pagriežamo slēdzi pozīcijā .

Lai funkciju ieslēgtu, grieziet pagriežamo slēdzi, līdz rādās .

11.3 Tvaika nosūcēja vadība

Gatavošanas zonai ir 17 ventilatora jaudas pakāpes, kas uzrādās kā vērtības no 1 līdz 9 ar starpvērtībām.

Ventilatora ieslēgšana

1. Nospiediet .
- ✓ Ventilators ieslēdzas un darbojas noklusējuma jaudas pakāpē.

2. Ar pagriežamo slēdzi iestatiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi.

✓ Rādās ventilatora jaudas pakāpe.

Ventilatora jaudas pakāpes pārslēgšana vai izslēgšana

1. Nospiediet .
2. Ar pagriežamo slēdzi iestatiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi vai vērtību .

11.4 Intensīvas ventilēšanas līmeņi

Ir divas intensīvas ventilatora jaudas pakāpes, kurās ventilators īslaicīgi darbojas ar palielinātu jaudu.

Intensīvo ventilatora jaudas pakāpju ieslēgšana

1. Nospiediet .
2. Atlasiet vajadzīgo intensīvo režīmu:
 - **I intensīvā ventilatora jaudas pakāpe:** grieziet pagriežamo slēdzi, līdz rādās . Atkārtoti grieziet pagriežamo slēdzi, līdz rādās P .
 - **II intensīvā ventilatora jaudas pakāpe:** grieziet pagriežamo slēdzi, līdz rādās P .

Piezīme: Pēc aptuveni 8 minūtēm ierīce automātiski pārslēdzas ventilatora jaudas pakāpē .

Intensīvo ventilatora jaudas pakāpju pārslēgšana vai izslēgšana

1. Nospiediet .
2. Ar pagriežamo slēdzi iestatiet vajadzīgo ventilatora jaudas pakāpi vai vērtību .

11.5 Ventilatora paildzinātas darbības režīms

Kad gatavošanas zona ir izslēgta ar galveno slēdzi, ventilators turpina darboties vēl dažas minūtes.

Tā notiek, ja gatavošanas zona ir bijusi ieslēgta vismaz vienu minūti un ventilators ir ieslēgts.

Kad noteiktais laiks ir pagājis, ventilators automātiski izslēdzas. Šis laiks ir atkarīgs no darbības režīma, atbilstīgi kuram iekārta ir uzstādīta.

Kamēr ventilators ir ieslēgts, rādās ventilatora jaudas pakāpe. Ventilatoru varat izslēgt jebkurā laikā, nospiežot .

12 Izlases taustiņš

Ar šo funkciju var izvēlēties divas funkcijas vai gatavošanas iestatījumus, kuri tad ātri ir pieejami .

12.1 Izlases taustiņš funkciju piešķiršana

Prasība: Savienojiet iekārtu ar Home Connect. Home Connect

1. Lai piešķirtu  funkcijas, atveriet lietotni Home Connect un sekojiet norādēm.

2. Tiklīdz funkcijas ir piešķirtas, tās var sākt lietot:

✓ Funkcija 1: ātri nospiediet .

✓ Funkcija 2: nospiediet un turiet .

Piezīme: Ja neviena funkcija nav piešķirta,  pēc sildvirsmas ieslēgšanas izslēdzas.

13 Flex Zone

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.

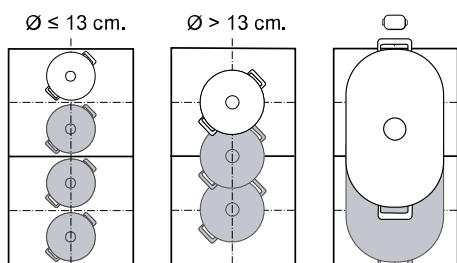
13.1 Gatavošanas trauka novietošana

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.



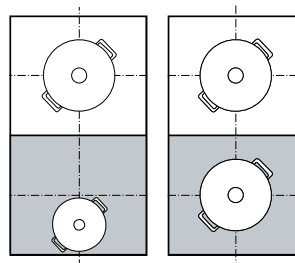
- Ieteicams izmantot garenu gatavošanas trauku



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.



13.2 Flex Zone 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.
- ✓ Kad pielāgojamā zona ir apvienota, (/) deg sarkanā krāsā.

Piezīmes

- Pieskaroties (/), gatavošanas zonas iestatījumus iespējams mainīt manuāli.
- 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 karšēts ar iepriekš izvēlēto jaudas pakāpi.

14 Laika funkcijas

Sildvirsmai ir pieejamas dažādas funkcijas gatavošanas laika iestatīšanai:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

Taustiņam pēc noklusējuma ir piešķirta funkcija Izslēgšanas taimeris. Taču sensoram var piešķirt arī kādu no iepriekš minētajām funkcijām. Šos iestatījumus var mainīt lietotnē Home Connect vai pamatiestatījumos → *Lappuse 17*.

14.1 Izslēgšanas taimeris

Ar šo funkciju var ieprogrammēt gatavošanas zonas gatavošanas laiku un automātisku izslēgšanos pēc iestatītā laika beigām.

Izslēgšanas taimeris ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un vajadzīgo gatavošanas pakāpi.
2. Nospiediet uz .
- ✓ Mirdz I→II un .
3. Lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, 10 sekunžu laikā pagrieziet grozāmpogu.
4. Lai apstiprinātu, pieskarieties .
- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite. 1 minūti pirms izvēlēta laika beigām atskan signāls. Jūs varat pārbaudīt ēdienu stāvokli un nepieciešamības gadījumā pagarināt gatavošanas laiku.
- ✓ Kad gatavošanas laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēdzas, un atskan signāls.

Piezīmes

- Ja gatavošanas zonai, kurā ir aktivizēts Frying Sensor, ir ieprogrammēts gatavošanas laiks, ieprogrammētā

gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegta izvēlētā temperatūras pakāpe.

- Lai pārslēgtu starp funkcijas temperatūras Frying Sensor un ieprogrammētā gatavošanas laika rādījumu, uzspiediet uz izvēlētās temperatūras.

Izslēgšanas taimeris mainīšana vai izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un tad pieskarieties .
2. Mainiet gatavošanas laiku ar grozāmpogu vai iestatiet , lai funkciju izslēgtu.

14.2 Taimeris

Ar šo funkciju var aktivizēt taimeri. Šī funkcija darbojas neatkarīgi no gatavošanas zonām un citiem iestatījumiem. Tā automātiski neizslēdz gatavošanas zonas.

Taimeris ieslēgšana

Prasība: Piešķiriet funkciju .

1. Pieskarieties .
2. Pagrieziet grozāmpogu, lai izvēlētos vajadzīgo laiku.
- ✓ Sākas laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un mirgo indikatori.

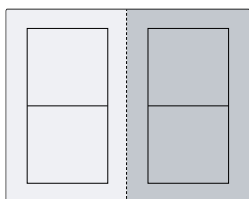
Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Pieskarieties .
2. Mainiet laiku ar grozāmpogu vai iestatiet , lai funkciju izslēgtu.

15 PowerBoost

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

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vien vienlaikus nedarbojas kāda cita gatavošanas zona tajā pašā pusē.



15.1 PowerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.

2. Grieziet grozāmpogu, līdz parādās jaudas pakāpe *G*.
3. No jauna pagrieziet grozāmpogu, līdz iedegas *P*.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

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

15.2 PowerBoost izslēgšana

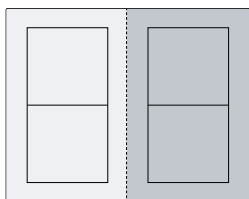
1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pagrieziet grozāmpogu un izvēlieties citu jaudas pakāpi.
- ✓ *P* nodziest.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Lai pasargātu sildvirsmas iekšējos elektronikas komponentus, šī funkcija noteiktos apstākļos izslēdzas automātiski.

16 PanBoost

Ar šo funkciju pannas var uzkarstēt ātrāk nekā ar *G*. Neizmantojiet funkciju PowerBoost kombinācijā ar cepampannām, jo tā var sabojāt pārklājumu. Funkciju var aktivizēt ar Home Connect vai Izlases taustiņš.

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vien vienlaikus nedarbojas kāda cita gatavošanas zona tajā pašā pusē. Pretējā gadījumā izvēlētajā gatavošanas zonā mirgo *b* un *G*. Pēc tam automātiski tiek iestatīts *G*.



16.1 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.

16.2 PanBoost ieslēgšana

Prasība: Piešķiriet funkciju .

→ "*Izlases taustiņš*", Lappuse 12

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Nospiediet .
3. Deg *b*.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.

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

16.3 PanBoost izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pagrieziet grozāmpogu un izvēlieties citu jaudas pakāpi.
- ✓ *b* nodziest.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

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

17 Siltuma uzturēšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai. Funkciju var aktivizēt ar Home Connect vai Izlases taustiņš.

17.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

Prasība: Piešķiriet funkciju .

→ "Izlases taustiņš", Lappuse 12

1. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
 2. Nospiediet .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

17.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
 2. Pagrieziet grozāmpogu un iestatiet .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

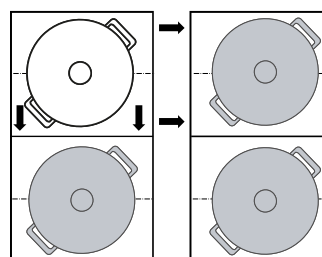
18 PowerTransfer

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

18.1 PowerTransfer

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

1. Pārvietojiet gatavošanas trauku.



- ✓ Gatavošanas trauks tiek identificēts.
- ✓ Jaunizvēlētās gatavošanas zonas indikatorā pārmaiņus mirgo iepriekš izvēlētā jaudas pakāpe un .
- 2. Lai lietotu jaunās iestatījumu vērtības, ar grozāmpogu izvēlieties jauno gatavošanas zonu.
- ✓ Sākotnējā gatavošanas zona tiek iestatīta uz .
- ✓ Iestatījumi ir pārnesti uz jauno gatavošanas zonu.

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

19 Frying Sensor

Ar šo funkciju var kausēt, pagatavot mērces, apcept, fritēt vai cept, vienlaikus kontrolējot temperatūru.

Tā vietā, lai gatavojot laiku pa laikam pielāgotu jaudas pakāpi, izvēlieties vajadzīgo temperatūru vienu reizi, sākot gatavošanu. Sensori zem stikla keramikas mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to nemainīgu visu gatavošanas laiku.

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

Funkcijas	Temperatūra
Kausēšana	70 – 80 °C
Mērču gatavošana	110 – 120 °C
Cepšana	140 °C
Cepšana	160 °C
Cepšana	180 – 200 °C
Cepšana	220 °C

19.1 Ieteicamais gatavošanas trauks

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

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

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

19.2 Frying Sensor ieslēgšana

1. Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
 2. Izvēlieties sildriņķi
 3. Nospiediet .
- ✓ Izvēlētās gatavošanas zonas indikatorā deg  un iepriekš iestatītā temperatūra.

4. Ar grozāmpogu izvēlieties vajadzīgo temperatūru.
- ✓  vadības panelī mirgo, līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- ✓ Izvēlētās temperatūras un pannā sasniegtās pieaugošās temperatūras rādījumi mirgo pārmaiņus, līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- ✓ Indikatoros parādītā temperatūra ir aptuvena un var atšķirties no faktiskās temperatūras cepampannā.
- ✓ Kad temperatūra ir sasniegta, atskan signāls un  un temperatūras simbols pārstāj mirgot.
5. 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.

19.3 Frying Sensor izslēgšana

- ▶ Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .

19.4 Ieteikumi gatavošanai ar Frying Sensor

Tālāk tabulā parādīta dažādu ēdienu ideālā temperatūras pakāpe. Temperatūra  °C un gatavošanas laiks  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

	 °C	 min
Gaļa		
Šnicele, dabīga	160-180	4-10
Šnicele, panēta	180	6-10
Fileja	180-200	6-10
Karbonādes	160-180	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šnicele	180	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs	220	8-10
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs	200	6-10
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs	180	6-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs	200-220	10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs	180-200	20-30
Putna krūtiņa, 2 cm bieža	160	10-20
Speķis	160-180	5-8
Maltā gaļa	180-200	6-10
Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieža	160-200	6-15
Gaļas bumbiņas	160-180	10-20
Vārītas cepamdesiņas	160-180	8-20
Čorizo, neapstrādātas cepamdesas	160-180	10-20
Iesmi	160-180	10-20
Gross	180-200	6-10
Zivis un jūras veltes		
Zivs fileja, bez panējuma	180	10-20
Zivs fileja, panēta	180	10-20

	 °C	 min
Zivs, cepta, vesela	160	10-20
Sardīnes	180	6-12
Garneles	180	4-8
Tinteszivs, sēpija	180-200	6-12
Mīdijas, cietgliemenes, sirsniņgliemenes	110-120	4-8
Olu ēdieni		
Sviestā cepta vēršacs	140	2-6
Eļļā cepta vēršacs	180-220	2-6
Olu kultenis	140	4-9
Omlete	140	3-6
Olā apcepta maize	160	4-8
Pankūkas, plānās pankūkas, tako	180-200	1-3
Dārzeņi		
Apcepti ar mizu vārīti kartupeļi	180-200	6-12
Fritēti kartupeļi	180-200	15-25
Kartupeļu pankūkas	200	2-4
Sīpoli, ķiploki, sautēti caurspīdīgi	140	4-12
Sīpolu gredzeni	180-200	4-12
Cukīni, baklažāni, paprika	160-180	4-12
Zaļie sparģeļi, cepti	160-180	10-20
Sēnes	180	10-15
Glazēti dārzeņi	120	10-20
Dārzeņi tempuras mīklā	180-200	5-10
Saldēti ēdieni		
Vistas nageti	180-200	8-12
Zivju pirkstiņi	180	8-12
Fritēti kartupeļi	200-220	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	160-180	6-10
Dārzeņu rullīši	180-200	8-15
Pastētes, kroketes	200-220	6-8
Mērces		
Tomātu mērce	120	20-30
Krējuma mērce	110-120	10-20
Bešamela mērce	110-120	10-20
Siera mērce	110-120	3-8
Saldās mērces	110-120	10-20
Mērču sabiezinašana	110-120	5-10
Kausēšana		
Glazūra	70-80	5-15
Siers	70-80	3-10
Sviests	70-80	3-5
Fondī	70-80	5-15
Citi		
Cepts siers	180-200	5-15
Maizes grauždiņi	160-180	6-10

	⌂ °C	⌚ min
Grauzdēta maize	200-220	8-12
Sausie pusfabrikāti	110-120	5-10

	⌂ °C	⌚ min
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti	180-200	3-15
Popkorns	220	10-20

20 Bērnu drošības funkcija

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

20.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ☹.
- ✓ 10 sekundes deg 🔥.
- ✓ Sildvirsmas ir bloķētas.

20.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
 2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ☹.
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

20.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā funkciju aktivizēt un deaktivizēt, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 17*.

21 Pauze

Ar šo funkciju aktīvu gatavošanas procesu var apturēt uz laiku līdz 10 minūtēm un pēc tam atsākt, neizmainot izvēlētos iestatījumus.

Funkciju var ieslēgt, piem., lai notīrītu vadības paneli.

21.1 Funkcijas Pauze aktivizēšana

- ▶ Noņemiet grozāmpogu no vadības paneļa.
- ✓ Gatavošanas zonu indikatoros mirgo !!.
- ✓ Visi aktīvie gatavošanas procesi tiek apturēti. Iestatījumi saglabājas.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.

21.2 Funkcijas Pauze deaktivizēšana

- ▶ Uzlieciet grozāmpogu atpakaļ uz vadības paneļa.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta. Gatavošanas procesi turpinās.

Piezīme: Pēc 10 minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

22 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizēties drošības funkciju. Gatavošanas zona parāda *FB* un izslēdzas.

Laiks ir atkarīgs no izvēlētas jaudas pakāpes.

Jaudas pakāpe	Ilgums
1.0–1.5	10 stundas
2.0–3.5	5 stundas

Jaudas pakāpe	Ilgums
4.0–5.0	4 stundas
5.5–6.5	3 stundas
7.0–7.5	2 stundas
8.0–9.0	1 stunda

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

23 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

23.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
c 1	Bērn drošības funkcija → "Bērn drošības funkcija", Lappuse 17	0 – Manuāli. ¹ 1 – automātiski. 2 – Funkcija izslēgta.
c 2	Skaņas signāli	0 - Apstiprinājuma signāls, kļūdas signāls un nepareizas lietošanas signāls ir deaktivizēti. 1 - Aktivizēts kļūdas signāls. 2 - Aktivizēts apstiprinājuma signāls un nepareizas lietošanas signāls. 3 - Ieslēgti visi skaņas signāli ¹ .
c 3	Skaņas signālu skaļums	1 – kluss. 2 – vidējs. ¹ 3 – skaļš.
c 5	Vadības panelī piešķiriet 0 kādu no laika programmām. → "Laika funkcijas", Lappuse 13	1 - Izslēgšanas taimeris. ¹ 2 - Taimeris.
c 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to vajadzības gadījumā var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams jūsu elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Ņemiet vērā vietējo elektroapgādes uzņēmumu noteikumus. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Papildu informācija atrodama datu plāksnītē. Ja funkcija ir ieslēgta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, mirgo vēlamā un pieļaujamā jaudas pakāpe, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	Jauda ar katru nākamo pakāpi tiek palielināta par 500 W. 0 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda ¹ . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. 3.5 – 3500 W. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. ... 9 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 8	Demonstrēšanas režīms Sildvirsmas demonstrācijas režīms. Ieslēdzot sildvirsmu, dažas sekundes deg dE, bet gatavošanas zonas neuzkarst.	0 – Izslēgts. ¹ 1 – Ieslēgts.
c 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti. → "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 19	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
c 17	Gaisa cirkulācijas režīma vai gaisa izvades režīma iestatīšana.	0 – Gaisa cirkulācijas režīma konfigurēšana. ¹ 1 – Gaisa izvades režīma konfigurēšana.
c 18	Iestatiet automātisku ventilatora palaidi.	0 – Izslēgts. 1 – ventilatoru palaiž noklusējuma jaudas pakāpē. 2 – ventilatoru palaiž sensors. ¹
c 19	Ventilatora sensora jutības iestatīšana.	1 – Vismazākās sensora jutības iestatījums. 2 – Vidējas sensora jutības iestatījums. ¹ 3 – Vislielākās sensora jutības iestatījums.
c 20	Iestatiet ventilatora paildzinātas darbības režīmu.	0 – Izslēgts. 1 – Ieslēgts. Ja jūsu sildvirsmas darbojas gaisa izvades režīmā, kopā ar gatavošanas pakāpi uz aptuveni 6 minūtēm ieslēdzas ventilators. Ja sildvirsmas darbojas gaisa cirkulācijas režīmā un ir iestatīta kāda ventilatora jaudas pakāpe, ventilators ieslēdzas uz aptuveni 30 minūtēm. ¹ 2 – Ieslēdzas sensors.
c 21	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 – Individuāli iestatījumi. ¹ 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

¹ Rūpnīcas iestatījums

23.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

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

Informācija par izstrādājumu	Rādījums
Klientu apkalpošanas dienestu saraksts	011
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02-
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Nospiediet uz ③, lai skatītu atsevišķus rādījumus.

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ②.
- ✓ ϵ / un δ deg kā noklusējuma iestatījums.
4. Vairākkārt pieskarieties ②, līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
5. Izvēlieties vajadzīgo iestatījumu ar grozāmpogu.
6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

23.3 Pamatīestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Pieskarieties ①.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

24 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu.

Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti. Pirms pārbaudes pārlicinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes diametrs atbilst izmantotās gatavošanas zonas diametram.

Piekļuve iespējama no pamatiestatījumiem.

→ *Lappuse 17*

24.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

Prasība: Pielāgojamā gatavošanas zona kā atsevišķa 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 ϵ / δ .
3. Pagrieziet grozāmpogu. Gatavošanas zonās mirgo μ .
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.

24.2 Rezultāta pārbaude

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

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

Lai funkciju atkal ieslēgtu, pagrieziet grozāmpogu.

25 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 skatiet: www.home-connect.com. Lietotne Home Connect jums palīdzēs visā pieteikšanās procesā. Izpildiet instrukcijas un ievērojiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Piezīmes

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad iekārtas darbību vadāt, izmantojot lietotni Home Connect.
→ *"Drošība", Lappuse 2*
- Prioritāte vienmēr ir vadībai iekārtā. Šajā laikā nav iespējama vadība ar Home Connect lietotni.

- Tīklīerosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

25.1 Home Connect instalēšana

Prasības

- Iekārta ir pievienota elektrotīklam un ieslēgta.
- Jums ir jābūt ierīcei ar jaunākās versijas operētājsistēmu iOS vai Android, piemēram, viedtālrunim.
- Iekārta uzstādīšanas vietā uztver WLAN mājas tīklu (WiFi).
- Mobilā ierīce un iekārta atrodas WLAN mājas tīkla signāla uztveršanas zonā.

1. Noskenējiet tālāk redzamo QR kodu.



Nolasot QR kodu, varat instalēt Home Connect lietotni un pieslēgt šo iekārtu.

2. Sekojiet lietotnē Home Connect sniegtajām norādēm.

25.2 WLAN simbols

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

WLAN statuss	Apraksts
Deg baltā krāsā.	Tīkla savienojums nav saglabāts.
Deg sarkanā krāsā.	Tīkla savienojums ir saglabāts un ir aktīvs WLAN.
Mirgo sarkanā krāsā.	- Tiek izveidots tīkla savienojums vai savienojums ar citu ierīci. - Tīkla iestatījumi tiek atiestatīti.

25.3 WLAN mājas tīkla pievienošana vai dzēšana

Nākamajā pārskatā redzams, kā pievienot vai dzēst WLAN mājas tīklu.

WLAN mājas tīkla statuss	Darbība
WLAN mājas tīkls nav saglabāts.	Lai pievienotu WLAN mājas tīklu, īsi nospiediet
WLAN mājas tīkls ir saglabāts.	Lai pievienotu vēl vienu ierīci, spiediet ilgāk.
WLAN mājas tīkls ir saglabāts.	Lai atiestatītu WLAN mājas tīkla iestatījumus, spiediet ilgāk. Ja mirgo , tad vēlreiz ilgāk nospiediet .

25.4 Tīkla savienojuma deaktivizācija

- ▶ Turiet nospiestu . Ja mirgo , tad vēlreiz ilgāk nospiediet .
- ✓ Savienojums ar WLAN tīklu ir deaktivizēts un tīkla pieslēgumi atvienoti.

Piezīme: Lai atjaunotu savienojumu ar tīklu, skatiet .
→ "WLAN mājas tīkla pievienošana vai dzēšana",
Lappuse 20

25.5 Iestatījumu mainīšana, izmantojot lietotni Home Connect

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

Prasība: Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.

1. Veiciet iestatījumus lietotnē Home Connect un pārsūtiet tos sildvirsmā.
Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus. Iestatījumi, ko no lietotnes Home Connect pārsūtāt sildvirsmā, ir jāapstiprina sildvirsmā.
- ✓ Tiklīdz kādai gatavošanas zonai tiek nosūtīti gatavošanas iestatījumi, atkarībā no iestatījuma sāk mirgot attiecīgais indikators.
2. Lai apstiprinātu iestatījumu, nospiediet ✓.
3. Lai noraidītu iestatījumus, nospiediet jebkuru citu sildvirsmas skārienaustiņu.

25.6 Aktivizējiet Bluetooth® atpazīšanas funkciju

Šī bezvadu tehnoloģija ļauj veikt automātisku klātbūtnes atpazīšanu. Ar automātisko klātbūtnes atpazīšanas funkciju, ja vien jūs atrodaties sildvirsmas tuvumā, iestatījumi no jūsu mobilās ierīces vairs nav jāapstiprina sildvirsmā. Nosūtot iestatījumus kādai gatavošanas zonai, jūs tos varat apstiprināt uzreiz savā mobilajā ierīcē.

Prasības

- Sildvirsmā ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
 - Mobilā ierīce ir savienota ar Bluetooth® sistēmu.
 - Lietotājs atrodas sildvirsmas tuvumā.
1. Atveriet lietotni Home Connect.
 2. Lai iestatītu Bluetooth® atpazīšanas funkciju, sekojiet norādēm lietotnē Home Connect.

Piezīme: Bluetooth® savienojums tiek deaktivizēts, tiklīdz sildvirsmu atslēdz un pārved elektroenerģijas taupīšanas režīmā. Bluetooth® savienojumu var aktivizēt, arī izmantojot Home Connect lietotni.

25.7 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus un piedāvā papildu funkcijas un pakalpojumus. Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietojot ir instalēta jūsu mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.

Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta lietotnē Home Connect, kur varat sākt programmatūras atjaunināšanu. Pēc sekmīgas lejupielādes instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect, ja ir izveidots savienojums ar mājas WLAN tīklu (Wi-Fi). Pēc sekmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums. Aktuālā programmatūras versija ir atrodama lietotnes Home Connect sadaļā ar informāciju par attiecīgu iekārtu.

Piezīmes

- Programmatūras atjaunināšana sastāv no diviem soļiem.
 - Pirmajā solī jāveic lejupielāde.
 - Otrajā solī jāveic instalēšana iekārtā.
- Lejupielādes laikā jūs varat turpināt lietot iekārtu. Atkarībā no jūsu individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.

- Instalēšana ilgst dažas minūtes. Instalēšanas laikā iekārtu nevar lietot.
- Ja tas ir ar drošību saistīts atjauninājums, to ieteicams instalēt nekavējoties.

25.8 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 iekārtu, 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.

25.9 Datu aizsardzība

levērojiet datu aizsardzības norādes.

Pēc ierīces 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);
- jūsu sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumu statusu.

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

26 Tīrīšana un kopšana

26.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

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
- Abrazīvus sūkļus,
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūklas ierīces

26.2 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Prasība: Sildvirsmā jābūt atdzisušai. Vienīgi tad, ja tie ir cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmā nav jāatdzesē.

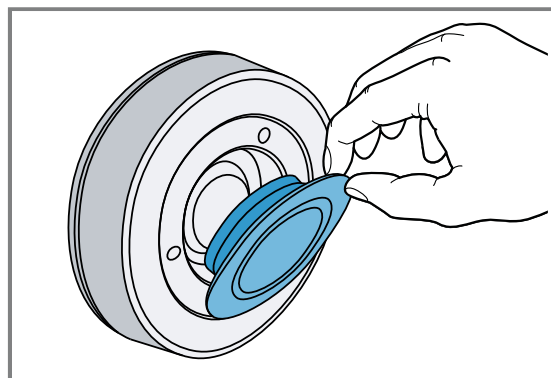
1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli. Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Padomi

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

26.3 Twist Pad® tīrīšana

Grozāmpoga sastāv no divām daļām, kuras iespējams noņemt, lai veiktu pamatīgu tīrīšanu.



Ieteicamais tīrīšanas veids:

- Daļas noslaukiet ar remdenā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
- Pirms samontēšanas daļas rūpīgi nožāvējiet.

Nevēlamais tīrīšanas veids:

- Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus, piemēram, citronsābi, etiķi, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus.
- Nemazgājiet trauku mašīnā vai negremdējiet ūdenī, citādi var rasties bojājumi.
- Nelietojiet stikla skrāpi.
- Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.

26.4 Profilu tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz profiliem ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet tos.

Piezīme: Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet ar siltu ziepjūdeni un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Piezīme: Ja ir nomaināmi malu profili, noņemot tos, valkāriet aizsargcimdus.

26.5 Tauku filtrs

Tauku filtrs attīra gatavošanas tvaikus no taukiem. Filtru veido tvertne un divi izņemami tauku filtri. Gatavošanā izmantoto taukvielu veids un daudzums nosaka, cik bieži ir jātīra. Lai nodrošinātu optimālu darbību, tīriet tauku filtru vismaz reizi mēnesī vai ikreiz, kad tajā ir redzami sakrājušies tauki.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Tauku nogulsnes tauku filtrus var aizdegties.

- ▶ Nekad neizmantojiet iekārtu bez uzstādīta tauku filtra.
- ▶ Regulāri iztīriet tauku filtrus.
- ▶ Nedarbojieties iekārtas tuvumā ar atklātu liesmu (piem., neplambējiet).

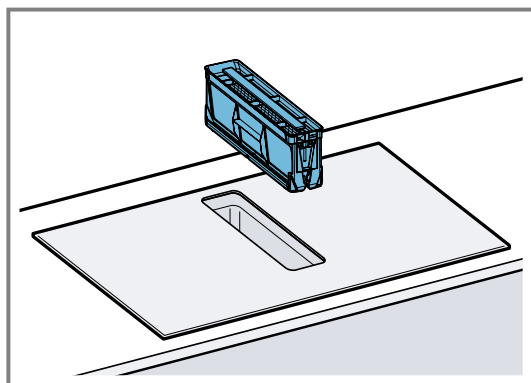
UZMANĪBU

Krītošs tauku filtrs var sabojāt apakšā esošo sildvirsmu.

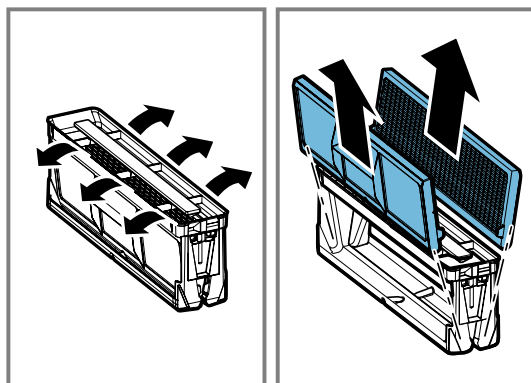
- ▶ Ar vienu roku pieturiet tauku filtru no apakšas.

1. Izņemiet tauku filtru.

- ▶ Tvertnes apakšā var uzkrāties tauki. Lai tauki neizpīlētu, nenasveriet tauku filtru.



2. Izjauciet tauku filtru.



3. Mazgājiet tauku filtru trauku mašīnā vai ar rokām.

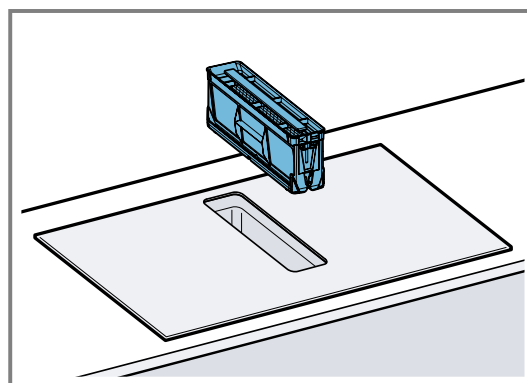
- "Ar rokām iztīriet tauku filtrus", Lappuse 22
- "Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā", Lappuse 22

4. Varat arī izņemt smaku filtru vai akustisko filtru un iztīrīt iekārtu.

5. Ja iekārtā ir iekļuvuši priekšmeti, izņemiet tos un pārbaudiet, ka pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.

6. Izslaukiet iekārtu ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu mazgāšanas drānu.

7. Pēc tīršanas ielieciet izžāvētu tauku filtru.



Ar rokām iztīriet tauku filtrus

1. Izjauciet tauku filtru.

2. Iemērciet tauku filtru karstā mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

- ▶ Iztīriet tauku filtru ar suku. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīršanas līdzekļus.
- ▶ Ja netīrumi ir noturīgi, varat izmantot īpašu attaukošanas līdzekli. Attaukošanas līdzekli varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, internetveikalā vai specializētā tirdzniecības vietā.

3. Rūpīgi izskalojiet tauku filtru.

4. Ļaujiet no tauku filtra noplīst liekajam ūdenim.

5. Salieciet tauku filtru.

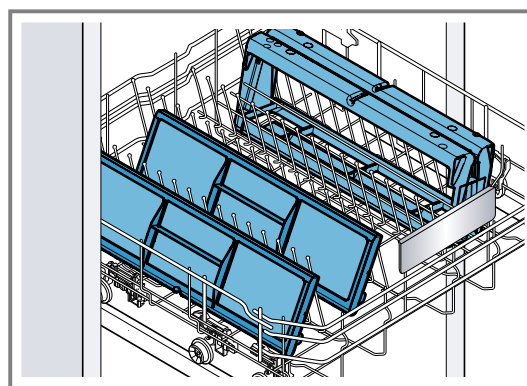
6. Kad tauku filtrs ir nožuvies, ielieciet to iekārtā.

Tauku filtra mazgāšana trauku mašīnā

1. Izņemiet tauku filtru.

2. Izjauciet tauku filtru.

3. Salieciet tauku filtra daļas trauku mašīnā brīvi tā, ka tās nav iespiestas.



Ļoti netīrus tauku filtrus nemazgājiet kopā ar traukiem. Neizmantojiet kodīgus, skābi vai sārmu saturošus tīršanas līdzekļus.

4. Iedarbiniet trauku mazgājamo mašīnu. Iestatiet temperatūru, kas nav augstāka par 70 °C.

5. Ļaujiet no tauku filtra noplīst liekajam ūdenim.

6. Kad tauku filtrs ir nožuvies, ielieciet to iekārtā.

26.6 Smaku filtrs vai akustiskais filtrs

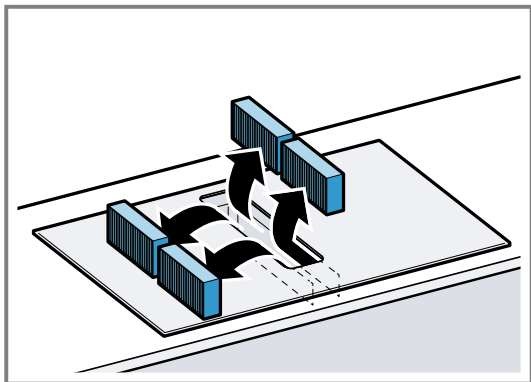
Smaku filtrus vai akustiskos filtrus var iegādāties specializētos veikalos, klientu apkalpošanas centrā vai internetā veikalā.

Piezīmes

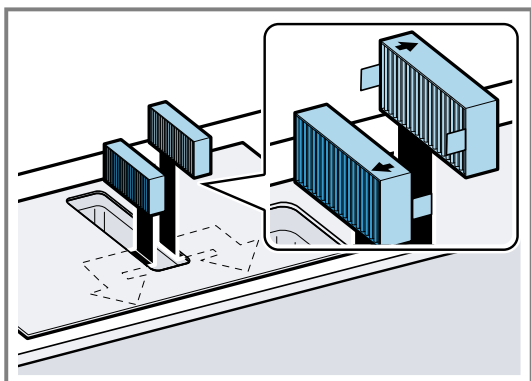
- Kad iekārtas displejā parādās brīdinājums, nomainiet smaku filtru.
→ *"Piesārņojuma indikācijas atiestatīšana", Lappuse 23*
- Nomainiet akustiskos filtrus, ja tie ir netīri.

Prasība: Lai nodrošinātu optimālu darbību, izmantojiet tikai oriģinālos filtrus.

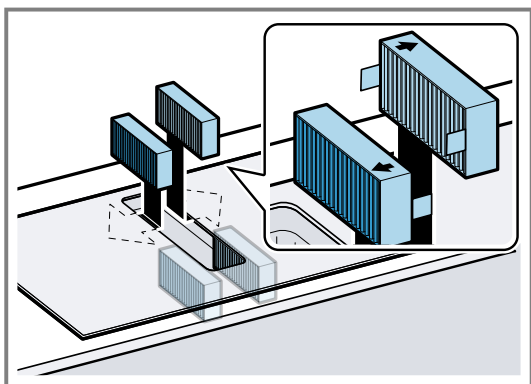
1. Izņemiet tauku filtru.
2. Izņemiet visus 4 smaku filtrus vai akustiskos filtrus un utilizējiet tos atbilstoši noteikumiem.



3. Abus jaunus smaku filtrus vai akustiskos filtrus ielieciet iekārtas kreisajā un labajā pusē, tad pabīdiet uz priekšu.



4. Pārējos smaku filtrus vai akustiskos filtrus ievietojiet pa kreisi un pa labi iekārtā.



5. Ielieciet tauku filtru iekārtā.

Piesārņojuma indikācijas atiestatīšana

Pēc ierīces izslēgšanas deg *F*.

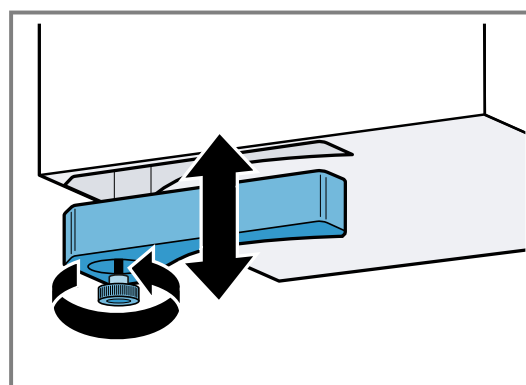
1. Nomainiet smaku filtru.
→ *"Smaku filtrs vai akustiskais filtrs", Lappuse 22*
2. Turiet **↻** nospiestu, līdz atskan signāls.
✓ *F* nodziest. Smaku filtra rādījums ir atiestatīts.

26.7 Pārplūdes tvertnes tīrīšana

Pārplūdes tvertnē tiek savākts šķidrums vai priekšmeti, kas no augšas iekļūst ierīcē.

Prasība: Ierīce ir atdzisusi, un atlikušā siltuma rādījums ir nodzisis.

1. Ar vienu roku pieturiet pārplūdes tvertni un ar otru roku noskrūvējiet to.
► Nesasveriet pārplūdes tvertni, lai neizlītu šķidrums.



2. Iztukšojiet un izskalojiet pārplūdes tvertni.
3. Ja nepieciešams, pārplūdes tvertni mazgājiet trauku mašīnā, pirms tam izskrūvējot skrūvi.
4. Pēc pārplūdes tvertnes iztīrīšanas pieskrūvējiet to atpakaļ.
5. Pārliedzinieties, vai pārplūdes tvertnes pievads nav bloķēts.
Ja ierīcē ir iekļuvuši kādi priekšmeti, pēc ierīces atdzīšanas izņemiet tos. Lai to izdarītu, noņemiet tauku filtru.

27 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.

Padoms: Nodrošiniet nepārtrauktu iekārtas savienojumu ar lietotni Home Connect, lai saņemtu automātiskus programmatūras atjauninājumus. Tādējādi iespējams novērst kļūdas, uzlabot jaudu un izmantot jaunas funkcijas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 25

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

27.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja indikācijās parādās *E* vai *F*, turiet pagriežamo slēdzi nospiestu 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 tehni-

ko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.

- Ja ir radusies darbības kļūda, iekārta nepārslēdzas uz mazjaudas režīmu.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

27.2 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.
Ventilators nedarbojas	Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
<i>F</i>	Smaku filtrs ir piesātināts vai deg piesātinājuma rādījums, lai gan filtrs ir nomaiņīts. ▶ Nomainiet filtru un atiestatiet filtra piesātinājuma rādījumu. Papildu informāciju skatiet nodaļā . → "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 21
<i>F2</i> , <i>F 4</i> , <i>E 7015</i> , <i>E 8207</i> , <i>E 8208</i>	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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 nodziestis, varat turpināt gatavošanu.
<i>F1/F6</i>	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
<i>F0</i>	PowerTransfer netiek aktivizēta. ► Lai aizvērtu kļūdas ziņojumu, pieskarieties jebkuram sensoram. Turpiniet gatavot kā parasti, neizmantojot funkciju PowerTransfer. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<i>F8</i>	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ► Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram taustiņam un izslēdziet indikatoru.
<i>E 9000/E9010</i>	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ► Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
<i>U400/E9011</i>	Sildvirsmas nav pareizi pievienotas. ► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektrisko principshēmu.
<i>d E</i>	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ► Demonstrēšanas režīmu izslēdziet pamatiestatījumos.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ► Atveriet www.home-connect.com .
Animācija indikatoros <i>000</i>	Noteiktos gadījumos sildvirsmas var veikt pašapkopi, piem., programmaparatūras atjaunināšanu, uzlabojumus vai kļūdu meklēšanu. ► Pagaidiet, līdz process ir beidzies, un tikai tad ieslēdziet sildvirsmu.

27.3 Parasti ierīces trokšņi

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

28 Likvidācija

28.1 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.

29 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiet mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.

Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadiem pēc iekārtas laišanas tirgū.

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

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

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu

klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Informāciju atbilstoši (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, www.neff-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

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

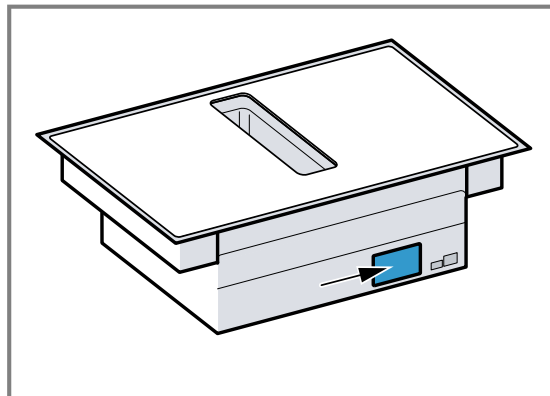
Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.), izgatavošanas numuru (FD) un kārtas numuru (Z-Nr.), kas norādīts iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- priekšpusē, sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu

(KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietīstījumos → *Lappuse 17*.



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

30 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru

Šim ražojumam ir programmatūras komponenti, ko autortiesību īpašnieki ir licencējuši kā bezmaksas vai Open Source programmatūru.

Attiecīgā licences informācija ir saglabāta mājsaimniecības iekārtā. Piekļuve attiecīgajai licences informācijai ir iespējama, arī izmantojot Home Connect lietotni: "Profils -> Juridiskie norādījumi -> Licences informācija".¹ Informāciju par licenci var lejupielādēt arī no zīmola produktu internetvietnes. (Produktu tīmekļa vietnē sameklējiet savas iekārtas modeli un papildu dokumentus.) Attiecīgo informāciju arī varat pieprasīt, rakstot uz

ossrequest@bshg.com vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Pēc pieprasījuma tiek piešķirts attiecīgais avota kods. Sūtiet pieprasījumu uz ossrequest@bshg.com vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temats: „OSSREQUEST“

Jums ir jāsedz jūsu pieprasījuma izskatīšanas izmaksas. Šis piedāvājums ir spēkā trīs gadus no pirkuma datuma vai vismaz periodā, kurā mēs piedāvājam atbalstu un attiecīgās ierīces rezerves daļas.

31 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkcionalitāti atbilst 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Izmeļošā RED atbilstības deklarācija ir pieejama tīmekļa vietnē www.neff-home.com attiecīgās iekārtas izstrādājumu lapā papildu dokumentu sadaļā.



2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz diapazons (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 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.

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma



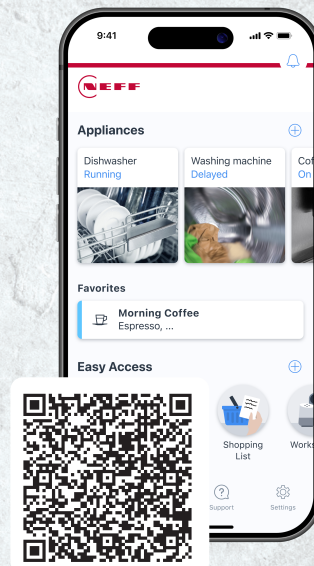
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Neff Home Connect App

Pieslēdziet savu mājas iekārtu jau šodien un izmantojiet šādas priekšrocības:

- **Vai sildvirsmā ir izslēgta? Pārbaudiet sildvirsmu jebkurā vietā ar lietotni.**
- **Izvēlieties recepti no mūsu plašā recepšu klāsta. Ja ir pieejams cepšanas sensors, varat nosūtīt piemērotus iestatījumus uz savu iekārtu.**
- **Neaizmirstiet par filtru apkopi. Jūs saņemsiet paziņojumu lietotnē, kad pienāks laiks veikt apkopi.**



Register your product online
neff-home.com



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

9001868654 (060323) REG25
lv