



Iebūvējama cepeškrāsns

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas



B69CS7M.0

Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē.
Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2	16	Home Connect	19
2	Izvairšanās no bojājumiem	5	17	Tīrīšana un kopšana	21
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5	18	Tīrīšanas funkcija "Pirolītiska pašattīrīšanās"	23
4	Iepazīšana	6	19	Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean"	24
5	Funkcijas	7	20	Žāvēšana	25
6	Piederumi	9	21	Statīvi	25
7	Pirms pirmās lietošanas reizes	11	22	Iekārtas durvis	27
8	Galvenā vadība	11	23	Traucējumu novēršana	31
9	Laika funkcijas	13	24	Likvidācija	33
10	Cepeša termometrs	14	25	Tehniskā servisa dienests	33
11	Ēdieni	15	26	Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru	34
12	Izlase	17	27	Atbilstības deklarācija	34
13	Bērnu drošības funkcija	17	28	Šādi izdosies	34
14	Ātrā uzkarsēšana	18	29	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	40
15	Pamatstatījumi	18	29.2	Vispārīgi montāžas norādījumi	40

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvei. Ievērojiet īpašo montāžas instrukciju. Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;

- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

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

Cepeškrāsns piederumus krāsni ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ *"Piederumi", Lappuse 9*

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lieklākus netīrumus.

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršanās režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties. Var atsprāgt iekārtas durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).

- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

Iekārtas darbības laikā teleskopiskās vadotnes sakarst.

- ▶ Pirms pieskarties karstām teleskopiskajām vadotnēm, ļaujiet tām atdzist.
- ▶ Karstām teleskopiskajām vadotnēm pieskarieties tikai ar virtuves cimdiem.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu. Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.
 - ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.
 - ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.
- Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 5*

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ **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.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.

- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.
→ *Lappuse 33*

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem.

- ▶ Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

1.5 Cepeša termometrs

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Cepeša termometrs ir smails.

- ▶ Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

1.6 Tīrīšanas funkcija

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties.

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem. Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.
- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts plāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes.

- ▶ Nekad tīrīšanas funkciju nelietojiet, lai arī tīrītu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīkotas pannas un veidnes.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai, tādējādi izraisot gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlieku sadegšanu. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var izraisīt gļotādas kairinājumus.

- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.

- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarīties ierīces durvīm.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vaakuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, ūdens uz gatavošanas nodalījuma grīdas izraisa emaljas bojājumus.

- ▶ Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma grīdas ir ūdens.
- ▶ Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma grīdas.

Ja temperatūra pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbilst pareizajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.

- ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
 - ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā ēdienu.
 - ▶ Neiespiediet neko iekārtas durvīs.
- No cepamās plāts nopilējusi augļu sula atstāj nenotīrāmus traipus.

- ▶ Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- ▶ Ja iespējams, izmantojiet visdziļāko universālo pannu. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.

- ▶ Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenošlēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekarīties un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.

- ▶ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

Atkarībā no ierīces tipa piederumi ierīces durvju aizvērtā laikā var saskrāpēt durvju stiklu.

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- ▶ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties ar durvju stiklu.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, samazināsiet iekārtas strāvas patēriņš.

Iekārtu iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.

→ "Šādi izdosies", *Lappuse 34*

- ✓ Ja iekārtu nekarsē iepriekš, var ietaupīt līdz 20% enerģijas.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- ✓ Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

- ✓ Tas uztur nemainīgu temperatūru gatavošanas nodalījumā, un iekārta nav jākarsē papildus.

lv Iepazīšana

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

- ✓ Gatavošanas nodalījums uzkarst jau pirmajā cepšanas reizē. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku.

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- ✓ Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- ✓ Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18

- ✓ Ja displejs ir izslēgts, var ietaupīt enerģiju.

Piezīme: Atbilstoši ES ekodizaina regulai 2023/826 šī iekārta, kad tā izslēgta, ir citā režīmā. Tas tālāk tekstā saukts par mazjaudas režīmu.

Kamēr iekārtas galvenā funkcija nav aktīva, tai tomēr vajadzīga enerģija, lai:

- Atpazītu sensortaustiņu lietošanu
- Uzraudzītu durvju atvēršanu
- Pārvaldītu pulksteņa laiku (bez rādījuma)

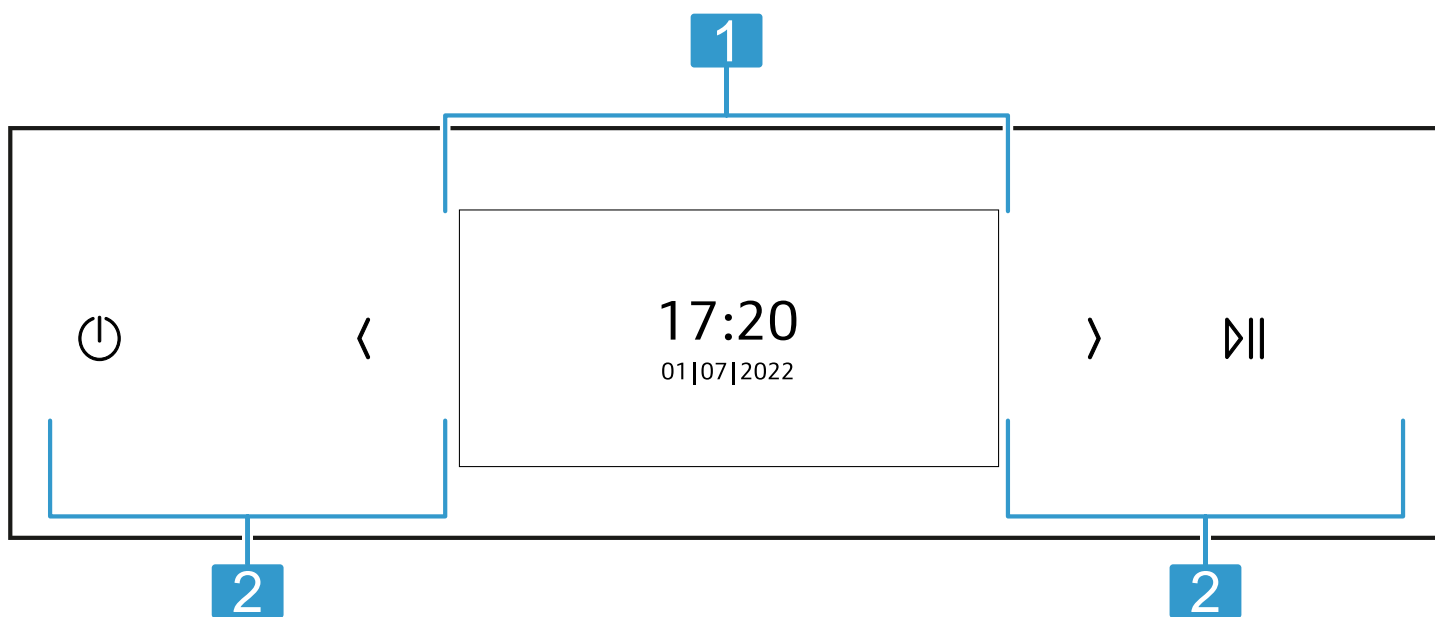
Saskaņā ar definīciju tas nav režīms „izslēgts”, nedz arī „gatavības režīms”, tādēļ izmantojam apzīmējumu mazjaudas režīms. Mazjaudas režīma izmērīšanai balstīties uz EN IEC 60350-1:2023.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.

Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, piemēram, pēc krāsas vai formas.



1 Displejs
→ "Displejs", Lappuse 6

2 Taustiņi
→ "Tautiņi", Lappuse 7

4.2 Displejs

Displejā var iestatīt visas iekārtas funkcijas. Galvenajā izvēlnē pieejams iekārtas funkciju pārskats.
→ "Funkcijas", Lappuse 7

Navigācija

Virziens	Lietošana
Pārvietošanās pa kreisi	Velciet displejā ar pirkstu pa labi

Virziens	Lietošana
Pārvietošanās pa labi	Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi

Vērtību iestatīšana

Lai pielāgotu iestatījumu, ar pirkstu pieskarieties attiecīgajai vietai displejā. Displejā tiek parādīta izvēlētā iestatīšanas zona. Šīs zonas ietvaros ar pirkstu velciet pa kreisi vai pa labi, līdz vajadzīgais iestatījums ir palielināts.

Vērtības	Lietošana
Palielināšana	Velciet displejā ar pirkstu pa labi
Samazināšana	Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi

4.3 Taustiņi

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu kādu funkciju, nospiediet attiecīgo taustiņu.

Simbols	Nosaukums	Lietošana
⓪	iesl./izsl.	Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana
<	Pa kreisi vērsta bultiņa	Iestatāmo vērtību samazināšana
>	Pa labi vērsta bultiņa	Iestatāmo vērtību palielināšana
▷	Palaišana/apturēšana	Darbības sākšana vai apturēšana

4.4 Gatavošanas nodalījums

Dažādas funkcijas gatavošanas nodalījumā palīdz, lietojot iekārtu.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

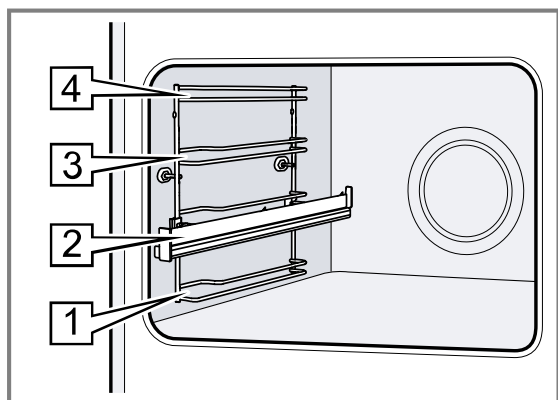
→ "Piederumi", Lappuse 9

Jūsu iekārtai ir 4 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņu skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Atkarībā no iekārtas tipa statīvs vienā vai vairākos līmeņos ir aprīkots ar izvelkamām vadotnēm.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvi", Lappuse 25



Apgaismojums

Gatavošanas nodalījumu apgaismo viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

Atverot iekārtas durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Vairumam funkciju apgaismojums ieslēdzas, tiklīdz sākas darbība. Kad darbība ir beigusies, apgaismojums izslēdzas.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators ieslēdzas un izslēdzas atkarībā no iekārtas temperatūras. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

UZMANĪBU

Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.

► Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Lai iekārtu ātrāk atdzesētu un izžāvētu atlikušo mitrumu gatavošanas nodalījumā, noteiktu laiku pēc iekārtas izslēgšanas turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Piezīme: Laiku, cik ilgi ventilators pēc iekārtas izslēgšanas darbojas tukšgaitā, var mainīt pamatiestatījumos. Ja bieži gatavojat ļoti mitrus ēdienus vai turat tos siltus gatavošanas nodalījumā, tad iestatiet ilgāku ventilatora tukšgaitas laiku.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18

Iekārtas durvis






Ja iekārtas darbības laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, darbība tiek apturēta. Pēc durvju aizvēršanas darbība automātiski turpinās.

5 Funkcijas

Galvenajā izvēlnē pieejams iekārtas funkciju pārskats.











Padoms: Atkarībā no iekārtas tipa Home Connect lietotnē ir pieejamas plašākas vai papildu funkcijas. Informāciju par to skatiet lietotnē.




Funkcija	Nosaukums	Lietošana
☐	Karsēšanas režīmi	Ēdienam piemērota karsēšanas režīma un temperatūras atlase
♥	Izlase	Izlasē saglabāto funkciju izvēle → "Izlase", Lappuse 17
👤	Ēdieni	Programmu vai ieteicamo iestatījumu izmantošana dažādiem ēdieniem → "Ēdieni", Lappuse 15

Funkcija	Nosaukums	Lietošana
	Tīrīšana	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pirolītiska pašattīrīšanās  tīra gatavošanas nodalījumu gandrīz patstāvīgi → "Tīrīšanas funkcija Pirolītiska pašattīrīšanās", Lappuse 23 ▪ Easy Clean  atmieksķē nelielus netīrumus gatavošanas nodalījumā → "Tīrīšanas paligprogramma Easy Clean", Lappuse 24 ▪ Žāvēšanas funkcija  žāvē gatavošanas nodalījumu → "Žāvēšana", Lappuse 25
	Pamatiestatījumi	Individuāla iekārtas iestatījumu pielāgošana → "Pamatiestatījumi", Lappuse 18

5.1 Karsēšanas režīmi





Šeit ir sniegts pārskats par karsēšanas režīmiem. Tiek doti ieteikumi karsēšanas režīmu izmantošanai. Ja temperatūra pārsniedz 275 °C, iekārta pēc aptuveni 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz aptuveni 275 °C.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietošana
	Circo Therm karstais gaiss	30–230 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	30–275 °C	Tradicionāla cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Circo Therm saudzējošais režīms	125 - 230 °C	Saudzīgai atlasītu ēdienu gatavošanai vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu izplata pa gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Ja pat uz īsu brīdi atvērsiet ierīces durvis, ierīce turpinās sildīties, neizmantojot atlikušo siltumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Saudzējoša karsēšana no augšas/apakšas	150 - 250 °C	Saudzīgai izvēlētu ēdienu gatavošanai vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	Grilēšana ar ventilatoru	30–275 °C	Putnu gaļas, veselās zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Picas gatavošanas līmenis	30–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugurējā sienā.
	Maizes cepšanas līmenis	180–275 °C	Maizes, maiziņu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
	Grilēšana, lielā virsma	50–290 °C	Plakanas formas produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaiziņu apcepšanai un grauздēšanai. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana, mazā virsma	50–290 °C	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai karstmaiziņu grilēšanai un apcepšanai. Uzkarst zem grila sildelementa esošās virsmas vidusdaļa.
	Karsēšana no apakšas	30–250 °C	Gatavošanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
	Lēna sautēšana	70–120 °C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu gatavošanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietošana
	Raudzēšana	30–50 °C	Mīklas raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virskārta nesakalst.
	Trauku uzsildīšana	30 - 90 C	Trauku uzsildīšanai.
	Siltuma uzturēšana	50–100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma uzturēšanai.













5.2 Papildu opcijas

Šeit ir sniegts pārskats par papildu opcijām.
Lai aplūkotu opcijas, nospiediet :

Simbols	Nosaukums	Lietošana
	Apgaismojums	Apgaismojuma ieslēgšana vai izslēgšana gatavošanas nodalījumā
	Taimeris	Taimera iestatīšana
	Bērn drošības funkcija	Bērn drošības funkcijas aktivizēšana
	Attālā palaide	Attālās palaides aktivizēšana → "Home Connect ", Lappuse 19

5.3 Simboli

Šeit ir sniegts pārskats par citiem simboliem displejā.

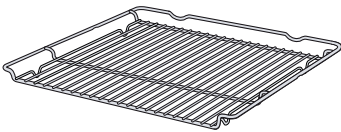
Simbols	Nosaukums	Lietojums
	Saglabāt	Iestatījuma saglabāšana
	Atpakaļ	Pāriešana atpakaļ
	Aizvērt	Ziņojuma aizvēšana
	Atiestatīt	Laika atiestatīšana
	Atiestatīt	Vērtību atiestatīšana
	Mainīt	Izvēles maiņa
	Informācija	Informācijas parādīšana
	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas aktivizēšana vai deaktivizēšana
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> Izveidots savienojums starp mājas tīklu un Home Connect serveri Līniju skaits norāda uz mājas tīkla signāla stiprumu → "Home Connect ", Lappuse 19
	Mājas tīkls	Nav savienojuma ar mājas tīklu → "Home Connect ", Lappuse 19
	Home Connect serveris	Nav savienojuma ar Home Connect serveri → "Home Connect ", Lappuse 19
	Attālā diagnostika	Aktivizēta attālā diagnostika → "Home Connect ", Lappuse 19

6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

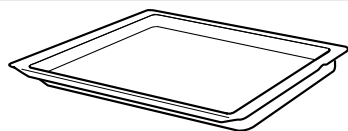
Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

Piederumi	Lietojums
Režģis	 <ul style="list-style-type: none"> Kūku veidnes Sacepumu veidnes Trauki Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali Sasaldēti produkti

Piederumi

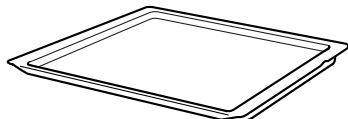
Universālā panna



Lietojums

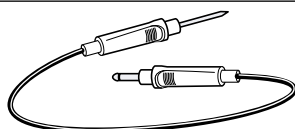
- Sulīgas kūkas
- Mīklas izstrādājumi
- Maize
- Liels cepetis
- Sasaldēti produkti
- Pilošu šķidrumu, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz restēm.

Cepamā plāts



- Plātsmaize
- Mazi konditorejas izstrādājumi

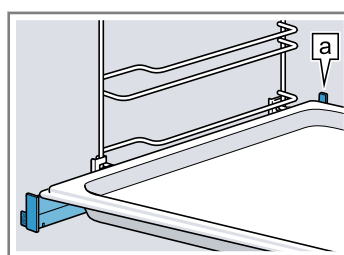
Cepeša termometrs



Precīza cepšana vai gatavošana.
→ "Cepeša termometrs", Lappuse 14

6.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.



6.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

Vienmēr iebīdiet piederumu gatavošanas nodalījumā pareizi. Tikai tad piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai grope [a] būtu aizmugurē un vērsta uz leju.
2. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

Piezīme: Kad izvilšanas vadotnes izvelk pilnībā, tās fiksējas. Paspiežot iebīdiet izvilšanas vadotnes gatavošanas nodalījumā.

3. Iebīdiet piederumu līdz galam tā, lai tas nepieskartos iekārtas durvīm.

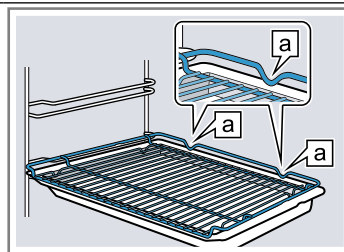
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuri gatavošanā ir lieki.

Piederumu kombinēšana

Lai savāktu pilošo šķidrumu, režģi var kombinēt ar universālo pannu.

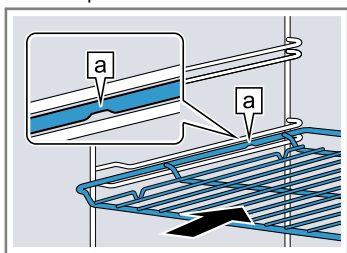
1. Novietojiet režģi uz universālās pannas tā, lai abi distanceri [a] aizmugurē atrastos uz universālās pannas malas.
2. Iebīdiet universālo pannu starp abiem viena ievietošanas līmeņa vadstieņiem. Šādā gadījumā režģim jāatrodas virs augšējā vadstieņa.

Režģis uz universālās pannas



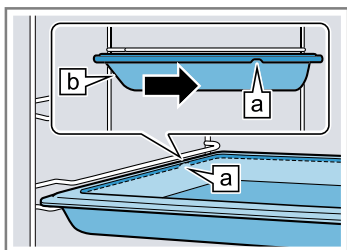
Restes

Ielieciet restes tā, lai vaļējā puse būtu vērsta pret iekārtas durvīm.



Plāts
Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts

Ielieciet plāti ar slīpo malu [b] pret iekārtas durvīm.



Novietojiet piederumus uz izvelkamo sliežu vadotnēm.

Restes vai plāts

Uzlieciet piederumu tā, lai to varētu ievietot līdz izvilšanas sistēmas aizmugurējai atdurei [a].

6.3 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā.

Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos:

www.neff-home.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.

7.1 Pirmā lietošanas reize


Pēc elektriskā pieslēguma izveidošanas ir jāveic iestatījumi iekārtas ekspluatācijas sākšanai. Līdz iestatījumu parādīšanai displejā var paiet vairākas minūtes.

Piezīmes

- Iestatījumus jebkurā laikā varat pielāgot pamatiestatījumu sadaļā.
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 18*
- Iestatījumus var veikt arī ar Home Connect. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.
→ *"Home Connect", Lappuse 19*

Valodas iestatīšana

Prasība: Iekārta ir pieslēgta elektrotīklam.


1. Ieslēdziet iekārtu ar .
2. Ar **< vai >** izvēlieties valodu.
3. Nospiediet uz vajadzīgās valodas nosaukuma.
4. Apstipriniet ar **→**.

Home Connect instalēšana

Piezīme: Home Connect instalēšanu var arī izlaist ar "Vēlāk". Pēc tam iestatiet laiku.


1. Instalējiet Home Connect ar "Savienot".
2. Visus pārējos pirmreizējās ekspluatācijas sākšanas iestatījumus veiciet lietotnē Home Connect.

Pareiza laika iestatīšana

1. Ar **< vai >** iestatiet stundas.
2. Nospiediet uz minūšu rādījuma.
3. Ar **< vai >** iestatiet minūtes.
4. Apstipriniet pulksteņa laiku ar .


Datuma iestatīšana

1. Ar **< vai >** atlasiet gadu.
2. Nospiediet uz mēneša rādījuma.


3. Ar **< vai >** atlasiet mēnesi.
4. Nospiediet uz dienas rādījuma.
5. Ar **< vai >** atlasiet dienu.
6. Apstipriniet datumu ar .
7. Beidziet darbības ekspluatācijas sākšanai ar "Labi".
8. Vienreiz atveriet un aizveriet iekārtas durvis.
✓ Iekārta veic pārbaudi un pēc tam ir gatava darbam.
✓ Iekārta ir sagatavota ekspluatācijai.


7.2 Ierīces tīrīšana

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavot ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un notīriet piederumus.

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma produkta informācijas dokumentus, piederumus un iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Ieslēdziet iekārtu ar .
- *"Ierīces ieslēgšana", Lappuse 11*
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un uzkaršēšanas temperatūru un sāciet darbību ar **▶**.
→ *"Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana", Lappuse 12*

Uzkarsēšana

Karsēšanas režīms	Circo Therm karstais gaiss 
Temperatūra	maksimāli
Darbības laiks	1 stunda


5. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
6. Pēc 1 stundas izslēdziet iekārtu ar .
- *"Ierīces izslēgšana", Lappuse 11*
7. Ļaujiet iekārtai atdzist.
8. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
9. Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drāniņu.

8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

UZMANĪBU

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz 120 °C, ūdens uz gatavošanas nodalījuma grīdas izraisīs emaljas bojājumus.

- ▶ Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma grīdas ir ūdens.
- ▶ Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Ieslēdziet iekārtu ar .

Piezīmes

- Pamatiestatījumus varat noteikt, vai displejā pēc ieslēgšanas tiek attēlota galvenā izvēlne vai cita funkcija.
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 18*
- Ja iekārta ilgāku laiku nav lietota, tā automātiski izslēdzas.

8.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Izslēdziet ierīci ar .

Piezīmes









- Atkarībā no temperatūras gatavošanas nodaļījumā displejā redzams atlikušā siltuma rādījums.
→ "Atlikušā siltuma indikators", Lappuse 12
- Atkarībā no temperatūras gatavošanas nodaļījumā līdz tā atdzesēšanai darbojas dzesēšanas ventilators.
→ "Dzesēšanas ventilators", Lappuse 7

8.3 Atlikušā siltuma indikators

Pēc iekārtas izslēgšanas displejā redzams atlikušā siltuma rādījums.




Displejs	Temperatūra
Daudz atlikušā siltuma	virš 120 °C
Maz atlikušā siltuma	no 60 līdz 120 °C

8.4 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Ieslēdziet ierīci ar .
2. Nospiediet taustiņu "Karsēšanas režīmi".
3. Pārskatiet karsēšanas režīmus ar  vai .
4. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
5. Nospiediet taustiņu "Temperatūra".
6. Ar  vai  iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet iestatījumu ar .
Citas izvēles iespējas:
 - Ātrā uzkarsēšana → Lappuse 18
 - Darbības laiks → Lappuse 13
 - Gatavs plkst. → Lappuse 13
 - → "Cepeša termometrs", Lappuse 14
 - Informācija → Lappuse 12
8. Sāciet darbību ar .
- ✓ Displejā rādās darbības laiks.
- ✓ Dažos karsēšanas režīmos uzkarsēšanas laikā rādās uzkarsēšanas josla. Tiklīdz uzkarsēšanas josla ir aizpildīta, ir piemērots brīdis ielikt pārtiku.
9. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .





8.5 Temperatūras mainīšana

Pēc darbības sākšanas joprojām var mainīt temperatūru vai pakāpi.

1. Nospiediet "Temperatūra".
2. Ar  vai  mainiet temperatūru.
3. Apstipriniet iestatījumu ar .
- ✓ Temperatūra tiek mainīta.



8.6 Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti visi iekārtas iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbību ar .
2. Ar  pārejiet uz karsēšanas režīmiem.
3. Pārskatiet karsēšanas režīmus ar  vai .
4. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
5. Vajadzības gadījumā pielāgojiet temperatūru vai pakāpi.


6. Sāciet darbību ar .

8.7 Darbības režīma pārtraukšana

1. Nospiediet .
2. Lai turpinātu darbību, vēlreiz nospiediet .

8.8 Informācijas skatīšana


Piezīme: Vairumā gadījumu var atvērt informāciju par šobrīd izpildīto funkciju.

1. Nospiediet "Informācija".
- ✓ Dažas sekundes ir redzama informācija.
2. Lai informācijas rādījumu aizvērtu, nospiediet .

8.9 Siltuma uzturēšana ilgāku laiku




Ēdienu iekārtā var uzturēt siltu līdz 24 stundām, ja iekārtas darbības apstākļi saglabājas nemainīgi. Izmantojiet laika funkcijas un mainiet pamatiestatījumus.

Piezīme: Ja iekārtas darbības laikā atver durvis, tā pārtrauc karsēt. Kad iekārtas durvis aizver, tā turpina karsēt. Ja iekārtas durvis atver tikai tad, kad ir pagājis iestatītais laiks, var garantēt, ka iekārtas darbības apstākļi saglabājas nemainīgi.

1. Pamatiestatījumu nomaiņa.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18
 - ▶ Pamatiestatījumu "Apgaismojums" nomainiet uz "Vienmēr izslēgts".
 - ▶ Atlasiet funkcijas "Gatavības režīma rādījums" pamatiestatījumu "Ieslēgts".
 - ▶ Atlasiet funkcijas "Skaņas signāls" pamatiestatījumu "Īpaši īss".
- ✓ Tādējādi iekārtas darbības laikā un, atverot iekārtas durvis, gatavošanas nodaļējuma apgaismojums vienmēr paliek izslēgts. Laika rādījums nemainās. Darbības beigu skaņas signāls ir saīsināts.
2. Iestatiet vēlamo darba režīmu.
→ "Karsēšanas režīmi", Lappuse 8
3. Atkarībā no darba režīma iestatiet vēlamo darbības laiku.
→ "Ilguma iestatīšana", Lappuse 13
→ "Laika funkcijas", Lappuse 13
4. Ar "Beigas" iestatiet laiku, kad darbībai ir jābeidzas.
→ "Atliktā darbības režīma "Gatavs plkst." iestatīšana", Lappuse 13
→ "Laika funkcijas", Lappuse 13
5. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodaļījumā, pirms iekārta sāk karsēt.
6. Sāciet darbību ar .
- ✓ Displejā redzams ilgums līdz startam. Iekārta darbojas gatavības režīmā.
- ✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite.
7. Kad darbība ir beigusies, izņemiet ēdienu no gatavošanas nodaļējuma. Pēc apmēram 15–20 minūtēm iekārta pilnībā automātiski izslēdzas.
Piezīme: Dažādos pamatiestatījumus varat mainīt.

9 Laika funkcijas







Jūsu iekārtai ir dažādas laika funkcijas, kuras var izmantot iekārtas darbības vadīšanai.

Laika funkcija	Lietošana
Taimeris 	Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darba režīma. Taimeris neietekmē iekārtu.
Darbības laiks 	Pēc iestatītā laika beigām iekārta automātiski pārstāj karsēt.
Gatavs plkst. 	Iestatot darbības laiku, var iestatīt laiku, kad darbībai jābeidzas. Iekārta tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.







9.1 Taimeris

Taimeri var iestatīt gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē.





Taimera iestatīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Nospiediet uz stundu, minūšu vai sekunžu rādījuma.
4. Ar  vai  iestatiet taimera laiku.
5. Apstipriniet iestatījumu ar .
- ✓ Displejā ir redzams . Sākas taimera laika atskaite.
- ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls.
6. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera laika mainīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Nospiediet .
4. Nospiediet uz stundu, minūšu vai sekunžu rādījuma.
5. Ar  vai  mainiet taimera laiku.
6. Apstipriniet iestatījumu ar .





Taimera darbības pārtraukšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Atiestatiet taimera laiku ar .
4. Aizveriet taimeri ar .





9.2 Ilgums

Pēc iestatītā laika beigām iekārta automātiski pārstāj karsēt. Darbības laiku var izmantot tikai kombinācijā ar kādu no karsēšanas režīmiem.




Ilguma iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
2. Nospiediet "Darbības laiks".
3. Nospiediet uz stundu vai minūšu rādījuma.
4. Ar  vai  iestatiet darbības laiku.
5. Apstipriniet iestatījumu ar .
6. Ar  sāciet darbību ar iestatīto laiku.
- ✓ Displejā ir redzams darbības laiks. Redzama laika atskaite.
- ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls.
7. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Darbības ilguma mainīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Darbības laiks".
3. Mainiet darbības laiku ar  vai .
4. Apstipriniet iestatījumu ar .

Ilguma pārtraukšana







1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Darbības laiks".
3. Atiestatiet darbības laiku ar .
4. Apstipriniet iestatījumu ar .

9.3 Atliktais darbības režīms — “Gatavs plkst.”






Ierīce tiek ieslēgta automātiski un izslēgta iepriekš atlasītajā beigu laikā. Lai izmantotu šo funkciju, iestatiet ilgumu un darbības beigu laiku. Atlikto darbības režīmu var izmantot tikai kombinācijā ar kādu no karsēšanas režīmiem.

Atliktā darbības režīma “Gatavs plkst.” iestatīšana



Piezīmes

- Neatstājiet pārāk ilgi gatavošanas nodaļījumā ātrbojīgu pārtiku.
 - Dažiem karsēšanas veidiem nevar iestatīt atliktās darbības funkciju.
1. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodaļījumā un aizveriet iekārtas durvis.
 2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
 3. Nospiediet "Darbības laiks".
 4. Nospiediet uz stundu vai minūšu rādījuma.
 5. Ar  vai  iestatiet darbības laiku.
 6. Apstipriniet iestatījumu ar .
 7. Nospiediet "Gatavs plkst.".
 - ✓ Displejā ir redzams darbības beigu laiks.
 8. Ar  atlasiet beigu laiku.
 9. Apstipriniet iestatījumu ar .
 10. Ar  palaidiet atliktās darbības funkciju.
 - ✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite.
 - ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls.
 11. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Atliktā darbības režīma “Gatavs plkst.” mainīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Gatavs plkst.".
3. Ar  vai  mainiet beigu laiku.
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
5. Ar  sāciet atlikto darbības režīmu.

Atliktā darbības režīma “Gatavs plkst.” pārtraukšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Gatavs plkst.".
3. Atiestatiet beigu laiku ar .

4. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ✓ Beigu laiks atbilst pašreizējam laikam, kam pieskaitīts iestatītais darbības laiks.
- ✓ Ar \gg sāciet darbību ar iestatīto laiku.

Piezīme: Ja darbību vēlaties turpināt bez iestatīta laika, pārtrauciet laika atskaiti.
→ "Ilguma pārtraukšana", Lappuse 13

10 Cepeša termometrs

Lai gatavotu precīzi, gatavojamajā produktā ievietojiet cepeša termometru un iestatiet iekārtā produkta iekšējo temperatūru. Cepeša termometrs mēra gatavojamā produkta iekšējo temperatūru. Kad iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.

10.1 Cepeša termometram piemērotie karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

- "Circo Therm karstais gaiss" ☼
- "Karsēšana no augšas/apakšas" ☰
- "Circo Therm saudzējošais režīms" ☼
- "Saudzējoša karsēšana no augšas/apakšas" ☰
- "Grilēšana ar ventilatoru" ☼
- "Picas gatavošanas līmenis" ☼
- "Maizes cepšanas līmenis" ☼
- "Karsēšana no apakšas" ☰
- "Lēna sautēšana" ☼
- "Siltuma uzturēšana" ☰

10.2 Cepeša termometra ieduršana

Izmantojiet komplektā iekļauto cepeša termometru vai pasūtiet piemērotu cepeša termometru, vēršoties mūsu klientu apkalpošanas centrā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

UZMANĪBU

Cepeša termometru var sabojāt.

- ▶ Neiespiediet cepeša termometra kabeli.
- ▶ Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, cepeša termometram no grilēšanas sildelementa jāatrodas vairāku centimetru attālumā. Gatavošanas laikā gaļa var nedaudz pacelties.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Cepeša termometrs ir smails.

- ▶ Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

Piezīme: Ja izvelkamās vadotnes ir ievietotas 3. līmenī, cepeša termometru gatavošanas nodalījumā nevar izmantot. Izkabiniet izvelkamās vadotnes vai ievietojiet tās citā līmenī.

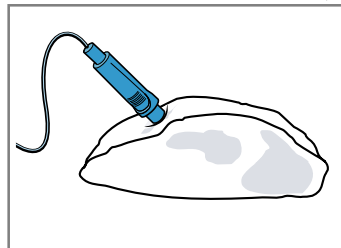
→ "Statīvi", Lappuse 25

1. Iespraudiet cepeša termometru gatavojamajā produktā.

Cepeša termometram ir trīs mērīšanas punkti. Raugiet, lai vismaz vidējais mērīšanas punkts atrastos produktā.

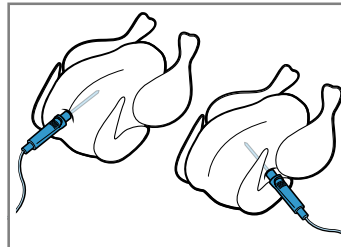
Plāni gaļas gabali ievietojiet cepeša termometru biezākajā gaļas daļā no sāniem.

Biezi gaļas gabali iespraudiet cepeša termometru no augšpusē slīpi līdz galam gaļā.



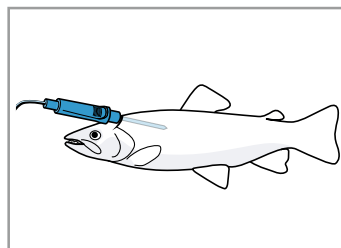
Piezīme: Ja vēlaties gatavojamo produktu apgriezt, iespraudiet cepeša termometru gatavojamā produkta sānos tā, lai, to griezot, termometrs nebūtu jāizņem.

Putnu gaļa iespraudiet cepeša termometru caur biežāko putna krūtiņas daļu līdz galam. Iespraudiet cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida šķērsām vai gareniski.



Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.

Zivis Cepot veselu zivi, iespraudiet cepeša termometru līdz galam aiz zivs galvas mugurkaula virzienā.



Novietojiet zivi, to neapgriežot, uz režģa peldēšanas pozīcijā, atbalstam izmantojot, piemēram, kartupeļu pusītes.

2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodalījumā.
3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.

Piezīme: Apgrozot gatavojamo produktu, neatvienojiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepeša termometrs gatavojamā produktā ir ievietots pareizi.

10.3 Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Šeit atrodamas dažādu pārtikas produktu iekšējās temperatūras orientējošās vērtības.

Orientējošās vērtības ir atkarīgas no pārtikas produktu īpašībām un kvalitātes. Neizmantojiet saldētus produktus.

Putnu gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Vista	80 - 85
Vistas krūtiņa	75 - 80
Pīle	80 - 85
Pīles krūtiņa, viegli apcepta	55 - 60
Tītars	80 - 85
Tītara krūtiņa	80 - 85
Zoss	80 - 90
Cūkgaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Cūkas kakls	85 - 90
Cūkgaļas fileja, viegli apcepta	62 - 70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72 - 80
Liellopa gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Liellopa fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45 - 52
Liellopu fileja vai rostbifs, viegli apcepts	55 - 62
Liellopa fileja vai rostbifs, labi izcepts	65 - 75
Teļa gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75 - 80
Teļa cepetis, plecs	75 - 80
Teļa stilbi	85 - 90
Jēra gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Jēra gurns, viegli apcepts	60 - 65
Jēra gurns, labi izcepts	70 - 80
Jēra muguras cepetis, viegli apcepts	55 - 60
Zivis	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Nesadalīta zivs	65 - 70
Zivs fileja	60 - 65

Citi	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Maltas gaļas cepetis, visu veidu gaļa	80 - 90

10.4 Gatavošanas nodalījuma temperatūras un ēdiena iekšējās temperatūras iestatīšana

Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt diapazonā no 30 °C līdz 99 °C.

Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
- Cepeša termometrs ir iesprausts gatavošanas nodalījumā.

1. Nospiediet "Karsēšanas režīmi".
2. Atlasiet piemērotu karsēšanas režīmu un gatavošanas nodalījuma temperatūru.

Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.

Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.

3. Nospiediet "Cepeša termometrs".
4. Ar < vai > atlasiet iekšējo temperatūru.
5. Apstipriniet iestatījumus ar ✓.
6. Ar ⏏ sāciet darbību ar cepeša termometru.
- ✓ Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un iekārta pārtrauc karsēt. Karsēšanas režīmā "Lēna sautēšana" iekārta turpina karsēt.
7. Izslēdziet iekārtu ar ⏻.

8. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Izvelciet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.

Padoms

Cepeša termometru var kombinēt arī ar citiem darba režīmiem, piem.:

- → "Ēdieni", Lappuse 15

Piezīme: Cepeša termometru var izmantot arī, neiestatot produkta iekšējo temperatūru. Šādi jūs ēdiena iekšējo temperatūru varat aplūkot displejā un pēc vajadzības pārtraukt darbību manuāli.

10.5 Gatavošanas nodalījuma temperatūras vai ēdiena iekšējās temperatūras mainīšana

1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet uz attiecīgās temperatūras.
3. Ar < vai > mainiet temperatūru.

11 Ēdieni

"Ēdieni" palīdz iekārtā gatavot dažādus ēdienus un automātiski izvēlas optimālos iestatījumus.

11.1 Ēdienu trauki

Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no trauka īpašībām un lieluma.

Izmantojiet karstumizturīgus traukus, kas piemēroti izmantošanai temperatūrā virs 300 °C. Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepetim jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

- gaišs, spīdīgs alumīnijs
- neglazēts māls
- plastmasa vai plastmasas rokturi

11.2 Ēdienu iestatīšanas iespējas

Lai ēdienus pagatavotu optimāli, iekārta atkarībā no ēdiena izmanto dažādus iestatījumus. Izmantotie iestatījumi ir redzami displejā. Noteiktus iestatījumus jūs varat pielāgot. Sekojiet norādēm displejā.

Piezīme: Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām. Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Saldētus produktus izņemiet tieši no saldēšanas nodalījuma.

Padomi un norādījumi par iestatījumiem

Iestatot ēdienu, displejā ir redzama šim ēdienam atbilstošā informācija, piemēram:

- Piemērotais ievietošanas līmenis
- Piemērotie piederumi vai trauki
- Šķidruma pievienošana
- Apgriešanas vai apmaiņš laiks
Tiklīdz šis laiks ir sasniegts, atskan signāls.

Lai skatītu informāciju, nospiediet "Informācija". Dažas norādes tiek parādītas automātiski.

Programmas

Programmām ir iepriekš iestatīti optimālā karsēšanas režīma, temperatūras un darbības laika noklusējuma iestatījumi.


Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada svars, produkta biezums vai gatavības pakāpe. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.

Ja nav norādīts citādi, iestatiet sava ēdiena kopējo svaru.

Ieteicamie iestatījumi

Ieteicamajiem iestatījumiem optimālais karsēšanas režīms ir iestatīts iepriekš. Iestatīto temperatūru un darbības laiku var pielāgot.

Ēdienu gatavošana ar cepeša termometru

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot cepeša termometru .

Temperatūru un produkta iekšējo temperatūru var pielāgot.

→ "Cepeša termometrs", Lappuse 14

Atlikušā darbības laika prognoze

Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, tā var prognozēt paredzamo gatavošanas procesa atlikušo laiku.

Pirmais atlikušā laika rādījums displejā parādās pēc aptuveni 1 minūtes. Atlikušais laiks tiek pastāvīgi aprēķināts un aktualizēts.

Piezīme: Atlikušā laika prognozēšana nav pieejama visu ēdienu pagatavošanai.

11.3 Ēdienu pārskats

Konkrēti jums pieejamo ēdienu pārskatu skatiet iekārtā. Izvēlei pieejamie ēdieni ir atkarīgi no jūsu iekārtas aprīkojuma.

Ēdieni ir sagrupēti pa kategorijām un ēdienu veidiem.

Piezīme: Pamatiestatījumos attēlotos ēdienus iespējams pielāgot konkrētam reģionam.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18

Kategorija	Ēdieni
Kūkas	Kūkas veidnēs Kūkas uz cepamās plāts Mazi konditorejas izstrādājumi Apaļie cepumi
Maize, smalkmaizītes	Maize Smalkmaizītes
Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs	Pica Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs Svaiga lazanja Saldēta lazanja Svaigs saldaissacepums Augļu drumstalu kūka Suflē porciju veidnēs Jorkšīras pudīņš
Putnu gaļa	Vista Pīle, zoss Tītars
Gaļa	Cūkgaļa Liellopa gaļa Teļa gaļa Jēra gaļa Medījuma gaļa Gaļas ēdieni
Zivis	Zivs, vesela Zivs filejas
Saldēti produkti	Pica Sacepumi Kartupeļu izstrādājumi Putnu gaļa, zivis Smalkmaizītes
Piedevas, dārzeņi	Kartupeļi Dārzeņi

11.4 Ēdiena iestatīšana

1. Nospiediet "Ēdieni".
2. Nospiediet uz vajadzīgās kategorijas rādījuma.
3. Nospiediet uz vajadzīgā ēdiena veida rādījuma.
4. Nospiediet uz vajadzīgā ēdiena veida rādījuma.
Piezīme: Atkarībā no ēdiena iespējamie iestatījumi atšķiras.
→ "Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 16
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi ēdiena pagatavošanai.
5. Ja nepieciešams, pielāgojiet iestatījumus.
Atkarībā no ēdiena iespējamie iestatījumi atšķiras.
→ "Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 16

6. Lai saņemtu informāciju, piem., par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet "Informācija".
 7. Sāciet darbību ar \blacktriangleright .
 - ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
 - ✓ Ja darbības laikā tiek izmantots cepeša termometrs, netiek parādīts laiks. Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, dažu ēdienu pagatavošanas laikā tiek parādīts prognozētais atlikušais laiks. → "Atlikušā darbības laika prognoze", Lappuse 16
 - ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Iekārta pārstāj karsēt.
8. Izlemiet, ko vēlaties darīt tālāk:

Pabeigt	Ēdiens ir gatavs
---------	------------------

Pagarināt	→ "Gatavošanas laika pagarināšana", Lappuse 17
Siltuma uzturēšana	→ "Ēdiena siltuma uzturēšana", Lappuse 17

11.5 Gatavošanas laika pagarināšana

1. Lai turpinātu ēdiena gatavošanu, nospiediet "Pagarināt".
2. Vajadzības gadījumā ar \langle vai \rangle mainiet iestatījumus.
3. Apstipriniet iestatījumus ar \checkmark .

11.6 Ēdiena siltuma uzturēšana

1. Lai ēdienu uzturētu siltu, nospiediet "Siltuma uzturēšana".
2. Vajadzības gadījumā ar \langle vai \rangle mainiet iestatījumus.
3. Apstipriniet iestatījumus ar \checkmark .
4. Sāciet siltuma uzturēšanu ar \blacktriangleright .

12 Izlase

Izlasē iespējams saglabāt savus iestatījumus atkārtotai lietošanai.

Piezīmes

- Atkarībā no iekārtas tipa / programmatūras versijas šī funkcija var būt vispirms jālejupielādē iekārtā. Informāciju skatiet lietotnē Home Connect.
- Sakārtot izlasi un pārdēvēt favorītus iespējams tikai Home Connect lietotnē.

12.1 Favorītu saglabāšana izlasē

Izlasē iespējams saglabāt maksimāli 30 dažādas funkcijas.

- ▶ Iestatot funkciju, nospiediet \heartsuit "Izlase".
Lai kādu favorītu pārdēvētu, jāizmanto Home Connect lietotne. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.

12.2 Favorīta izvēle no izlases

Ja jums ir izveidota izlase, varat izvēlēties tajā iekļautās funkcijas darbības iestatīšanai

1. Nospiediet "Izlase".
2. Nospiediet uz vēlamās izlases funkcijas.

3. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.
4. Sāciet darbību ar \blacktriangleright .

Piezīme

Nemiet vērā informāciju par dažādajām funkcijām:

- → "Cepeša termometrs", Lappuse 14

12.3 Favorīta mainīšana

Izlasē saglabātās funkcijas jebkurā laikā var mainīt, sakārtot vai pārdēvēt.

1. Izlases funkciju kārtošanai un pārdēvēšanai jāizmanto Home Connect lietotne. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.
2. Lai iestatījumus mainītu iekārtā, nospiediet "Izlase".
3. Nospiediet uz vēlamās izlases funkcijas.
4. Nospiediet \swarrow
5. Mainiet iestatījumus.
6. Apstipriniet izmaiņas ar "Lietot".

12.4 Favorīta dzēšana no izlases

1. Nospiediet "Izlase".
2. Nospiediet uz vēlamās izlases funkcijas.
3. Nospiediet \heartsuit .
4. Apstipriniet ar "Dzēst".

13 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

13.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

Bērnu drošības funkcija bloķē vadības paneli, lai bērni nevarētu nejauši ieslēgt iekārtu. Lai iekārtu varētu ieslēgt, vispirms deaktivizējiet bērnu drošības funkciju.

Piezīmes

- Tiklīdz tiek aktivizēta automātiskā bērnu drošības funkcija, iekārta bloķē vadības paneli. Darbojas tikai taustiņš \odot .

- Papildus iespējams aktivizēt iekārtas durvju bloķēšanu.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18

1. Nospiediet \vdots .
2. Nospiediet ∞ .
- ✓ Displejā ir redzams "Aktivizēta bērnu drošības funkcija".

13.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

- ▶ Turiet nospiestu "Atbloķēt", līdz parādās "Bērnu drošības funkcija deaktivizēta".




14 Ātrā uzkaršēšana

Ar ātrās uzkaršēšanas funkciju var saīsināt uzkaršēšanas ilgumu. Sākot ar 200 °C, ātrās uzkaršēšanas funkcija aktivizējas automātiski.

Piezīme: Automātisku ātro uzkaršēšanu, sākot ar 200 °C, var deaktivizēt pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18




Ātro uzkaršēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- "Circo Therm karstais gaiss" 
- "Karsēšana no augšas/apakšas" 
- "Maizes cepšanas līmenis" 



14.1 Ātrās uzkaršēšanas aktivizēšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet ēdiena gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

Piezīme: Iestatiet laiku tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, kas ir vismaz 100 °C. Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, ātrā uzkaršēšana ieslēdzas automātiski.
2. Nospiediet .
3. Sāciet darbību ar .
- ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, "Ātrā uzkaršēšana" automātiski izslēdzas un atskan signāls. Displejā nodziest .
4. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

14.2 Ātrās uzkaršēšanas deaktivizēšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .

15 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

15.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegts pamatiestatījumu un rūpnīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

Papildu informāciju par atsevišķajiem pamatiestatījumiem var aplūkot displejā, nospiežot "Informācija".

Pamatiestatījumi	Izvēle
Valoda	Skatīt izvēles sarakstu iekārtā
Home Connect	Savienojiet cepeškrāsni ar mobilo ierīci un vadiet to attālināti
Pulkstenis	Pulkstenis 24 stundu formātā
Datums	Datums formātā DD.MM.GGGG
Displejs	Izvēle
Spilgtums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹
Gatavības režīma rādījums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ieslēgts, ar laika ierobežojumu ▪ Ieslēgts (šis iestatījums palielina enerģijas patēriņu) ▪ Izslēgts¹

Displejs	Izvēle
Pulkstenis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Digitālais + datums¹ ▪ Digitālais ▪ Analogais + datums ▪ Analogais
Regulēšana	Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli
Signāls	Izvēle
Taustiņu tonis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ieslēgts¹ ▪ Izslēgts
Skaņas signāls	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti īss ▪ Īss ▪ Vidēji garš¹ ▪ Garš
Iekārtas iestatījumi	Izvēle
Ventilatora pēcdarbības laiks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimālais ▪ Ieteicamais¹ ▪ Garš ▪ Ļoti garš
Izvilšanas sistēma	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pieejama (2 un 3 līmeņu vadotnēm) ▪ Nav pieejama (statīviem un 1 līmeņa vadotnēm)¹
Apgaisojums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ieslēgts gatavojot un atverot durvis¹ ▪ Ieslēgts tikai atverot durvis ▪ Vienmēr izslēgts

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Personalizācija	Izvēle
Zīmola logotips	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rādīt¹ ▪ Nerādīt
Darba režīms pēc ieslēgšanas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Galvenā izvēlne¹ ▪ Karsēšanas režīmi ▪ Ēdieni ▪ Izlase
Pagājušais gatavošanas laiks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rādīt¹ ▪ Nerādīt
Reģionālie ēdieni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visi¹ ▪ Eiropas ēdieni ▪ Ēdieni britu gaumē
Ēdieni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visi¹ ▪ Izņemot cūkgaļu ▪ Tikai košers
Bērnu drošības funkcija	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tikai taustiņu bloķēšana¹ ▪ Durvju un taustiņu bloķēšana ▪ Deaktivizēts
Automātiska ātrā uzkaršēšana	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iesl.¹ ▪ Izsl.

Rūpnīcas iestatījumi	Izvēle
Rūpnīcas iestatījumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atcelt ▪ Atjaunot
Informācija par iekārtu	Indikācija
Informācija par iekārtu	Iekārtas tehniskās informācijas parādīšana

15.2 Pamatiestatījuma mainīšana

1. Ieslēdziet iekārtu ar ☺.
2. Nospiediet "Pamatiestatījumi".
3. Pārskatiet pamatiestatījumus vai kategorijas ar < vai >.
4. Nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma vai kategorijas rādījuma.
 - ▶ Kategorijā nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma.
5. Lai atlasītu vajadzīgo iestatījumu, velciet pa kreisi vai pa labi.
6. Apstipriniet izmaiņas ar ✓. Ja ✓ neparādās, izmaiņas tiek lietotas uzreiz.
7. Lai mainītu vēl citus pamatiestatījumus, pārejiet ar ← atpakaļ uz pamatiestatījumiem.

16 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. Atbilstošu informāciju sk. www.home-connect.com. Lietotne Home Connect jums palīdzēs visā pieteikšanās procesā. Izpildiet lietotnē Home Connect norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

Padoms: 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
- Prioritāte vienmēr ir vadībai iekārtā. Šajā laikā nav iespējama vadība ar Home Connect lietotni.
- Tīklīerosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

16.2 Home Connect iestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumos var pielāgot Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus.

Displejā redzami iestatījumi ir atkarīgi no tā, vai ir iestatīts Home Connect un vai iekārta ir savienota ar mājas tīklu.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
Home Connect palīgs	Palīga palaišana Pārtraukt savienojumu	Ar Home Connect palīgu jūs savu iekārtu varat savienot ar lietotni Home Connect.

16.1 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.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
		Piezīme: Kad Home Connect palīgu lieto pirmo reizi, ir pieejams tikai iestatījums "Palīga palaišana".
Bezvadu lokālais tīkls	Izslēgts Izslēgts	Izmantojot bezvadu lokālo tīklu, var izslēgt iekārtas savienojumu ar tīklu. Kad savienojums ir sekmīgi izveidots, bezvadu lokālo tīklu varat deaktivizēt, nezaudējot savus detalizētos datus. Tiklīdz bezvadu lokālo tīklu atkal aktivizē, iekārta automātiski izveido savienojumu. Piezīme: Tiklīerosas gatavības režīmā iekārta patērē ne vairāk kā 2 vatus.
Attālās vadības statuss	Uzraudzība Manuāla attālā palaišana Pastāvīga attālā palaišana	Uzraudzības laikā lietotnē var redzēt tikai iekārtas darba stāvokli. Ja uzraudzību vai pastāvīgo attālo palaišanu maināt uz manuālo attālo palaišanu, attālā palaišana ir jāaktivizē katru reizi. Pēc attālās palaišanas aktivizēšanas iekārtas durvis var atvērt 15 minūšu laikā. Attālā palaišana šādi netiek deaktivizēta. Kad ir pagājušas 15 minūtes, atverot iekārtas durvis, manuāla attālā palaišana tiek deaktivizēta. Ja ir iestatīta pastāvīga attālā palaišana, iekārtu varat attāli palaist un vadīt jebkurā laikā. Ja iekārtu bieži vada attālināti, ir lietderīgi iestatīt pastāvīgu attālo palaišanu.

16.3 Iekārtas vadība lietotnē Home Connect

Lietotnē Home Connect iekārtu var iestatīt un palaist attāli.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Prasības

- Iekārta ir izslēgta.
- Iekārta ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
- Lai iekārtu varētu iestatīt, izmantojot lietotni, tālvadības statusa pamatiestatījumos jābūt izvēlētai manuālai vai pastāvīgi attālinātai palaišanai.

1. Lai aktivizētu manuālo attālo palaišanu, nospiediet . Darbība ir jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu tikai tad, kad no uzraudzības vai pastāvīgās attālās palaišanas esat pārgājis uz manuālo attālo palaišanu. Ja ir iestatīta pastāvīgā attālā palaišana, darbība nav jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu.
2. Veiciet iestatījumus lietotnē Home Connect un nosūtiet tos iekārtai.

Piezīmes

- Palaizot iekārtā cepeškrāsns režīmu, attālā palaišana tiek aktivizēta automātiski. Lietotnē Home Connect iespējams mainīt iestatījumus vai sākt jaunu programmu.
- Pēc attālās palaišanas aktivizēšanas iekārtas durvis var atvērt 15 minūšu laikā. Attālā palaišana šādi netiek deaktivizēta. Kad ir pagājušas 15 minūtes, atverot iekārtas durvis, manuāla attālā palaišana tiek deaktivizēta.

16.4 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus un piedāvā papildu funkcijas un pakalpojumus. Tas var nedaudz mainīt displeja vizualizāciju un lietošanu.

Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne 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 lejupeļādes instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect, ja ir izveidots savienojums ar mājas WLAN tīklu (WiFi). Pēc sekmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

Piezīmes

- Programmatūras atjaunināšana sastāv no diviem soļiem.
 - Pirmajā solī jāveic lejupeļāde.
 - Otrajā solī jāveic instalēšana iekārtā.
- Lejupeļādes laikā jūs varat turpināt lietot iekārtu. Atkarībā no jūsu individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupeļādēt arī automātiski.
- Instalēšana ilgst dažas minūtes. Instalēšanas laikā iekārtu nevar lietot.
- Ja tas ir ar drošību saistīts atjauninājums, to ieteicams instalēt nekavējoties.

16.5 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 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.

16.6 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 lietojat pirmo reizi.

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

17 Tīršana un kopšana

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

17.1 Tīršanas līdzekļi

Lai nesabojātu iekārtas dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīršanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.

Piemēroti tīršanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīršanas līdzekļus.

levērojiet iekārtas tīršanas instrukciju.

→ "Ierīces tīršana", Lappuse 22

Iekārtas priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām 	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis 	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Stikls	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis 	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Iekārtas durvis

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle 	<p>Neizmantojiet stikla skrāpi.</p> <p>Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → <i>"Iekārtas durvis", Lappuse 27</i></p>
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis 	<p>Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.</p> <p>Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.</p> <p>Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, noņemiet durvju pārsegu. → <i>"Iekārtas durvis", Lappuse 27</i></p>
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis 	<p>Ar nerūsējošā tērauda tīršanas līdzekli var notīrīt sakrāsojušās vietas.</p> <p>Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.</p>
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis 	<p>Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.</p>

Gatavošanas nodaļums

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīršanas izžvētu gatavošanas nodaļumu, atstājiet to atvērtu.</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vislabāk izmantojiet tīršanas funkciju. → <i>"Tīršanas funkcija Pirolītiska pašattīršanās", Lappuse 23</i> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet statīvus. → <i>"Statīvi", Lappuse 25</i></p>
Izvilšanas sistēma	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Lai no izvelkamajām vadotnēm nenotīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītā stāvoklī.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p> <p>Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet izvilšanas sistēmu. → <i>"Statīvi", Lappuse 25</i></p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>
Cepeša termometrs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p>

17.2 Ierīces tīršana

Lai nepieļautu ierīces bojājumus, tīriet ierīci tikai kā norādīts, izmantojot piemērotu tīršanas līdzekli.

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodaļuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

18 Tīrīšanas funkcija "Pirolītiska pašattīrīšanās"

Izmantojot tīrīšanas funkciju "Pirolītiska pašattīrīšanās" ☼☼☼, gatavošanas nodaļuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski.

Tīrīšanas funkcija patērē aptuveni 3,9 - 4,8 kilovatstundas.

18.1 Iekārtas sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu un nepieļautu bojājumus, rūpīgi sagatavojiet iekārtu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodaļumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodaļumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties.

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodaļumā.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.
- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.

- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodaļuma. Veicot tīrīšanu, vienlaikus var notīrīt statīvus un vadotnes.

Padoms: Izņemiet arī statīvus, lai taupītu enerģiju un iegūtu labāku gatavošanas nodaļuma tīrīšanas rezultātu.

→ "Statīvi", *Lappuse 25*

2. Attīriet gatavošanas nodaļumu un statīvus no lieliem netīrumiem.

Lieli netīrumi var piedegt, un pēc tam tos ir ļoti grūti notīrīt.

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzekļi", *Lappuse 21*

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - ▶ Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
 - "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", *Lappuse 21*
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

3. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet iekārtas durvju iekšpusi un gatavošanas nodaļuma sānu malas gar blīvējumu.

Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to. Noturīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.

4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļuma. Gatavošanas nodaļumam jābūt tukšam, atstājot tikai statīvus.

18.2 Tīrīšanas funkcijas "Pirolītiska pašattīrīšanās" iestatīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodaļumu līdz ļoti augstai temperatūrai, tādējādi izraisot gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlieku sadegšanu. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var izraisīt gļotādas kairinājumus.

- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgdegumu risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodaļums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība:

→ "Iekārtas sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai", *Lappuse 23*

1. Nospiediet "Tīrīšana".
2. Nospiediet "Pirolītiska pašattīrīšanās" ☼☼☼.
3. Nospiediet "Pakāpe" un iestatiet tīrīšanas pakāpi.

Tīrīšanas pakāpe	Attīrīšanas pakāpe	Ilgums stundās
1	Viegla	Aptuveni 2:15

Tīrīšanas pakāpe	Attīrīšanas pakāpe	Ilgums stundās
2	Intensīva	Aptuveni 2:30

Lielāku vai senāku netīrumu gadījumā izmantojiet augstāko tīrīšanas pakāpi. Tīrīšanas funkcijas darbības ilgumu nevar mainīt. Pēc tīrīšanas funkcijas palaišanas tīrīšanas pakāpi nevar mainīt.

- ✓ Displejā redzams tīrīšanas pakāpes darbības ilgums.
 - 4. Sāciet tīrīšanas funkciju ar **▶**.
 - ✓ Displejā tiek parādīta informācija par tīrīšanas funkcijai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
 - 5. Apstipriniet norādi ar "Labi".
 - ✓ Sākas tīrīšanas funkcijas izpilde. Displejā redzama laika atskaite.
 - ✓ Jūsu drošības nolūkā iekārtas durvis ir bloķētas, liedzot piekļuvi gatavošanas nodalījumam. Displejā ir redzams **⏸**.
 - ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls.
 - 6. Pēc tīrīšanas funkcijas izpildes sagatavojiet iekārtu darbam.
→ "Iekārtas sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas", Lappuse 24
- Iekārtas durvis var atvērt tikai pēc tam, kad iekārta ir pietiekami atdzisusi un nodziest **⏸**.

18.3 Tīrīšanas funkcijas pārtraukšana

Piezīme: Pēc tīrīšanas funkcijas palaišanas to vairs nevar apturēt vai izmainīt.

- ▶ Lai pārtrauktu tīrīšanas funkciju, izslēdziet iekārtu ar **⏻**.

18.4 Iekārtas sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Notīriet pelnus, kas palikuši gatavošanas nodalījumā, uz statīviem un iekārtas durvju zonā.
→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 21
3. Vairākas reizes izvelciet un iebīdīet vadotnes. Vadotnes pēc tīrīšanas funkcijas lietošanas var būt sakrāsojušās. Šīs krāsas izmaiņas neietekmē iekārtas darbību.
4. Baltos nogulsņējumus notīriet, izmantojot citronskābi.
Piezīme: Balti nogulsņējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produktu atlikumi nav kaitīgi. Nogulsņējumi neierobežo iekārtas darbību.

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas dēļ iekrāsojas iekārtas durvju iekšējais rāmis vai citas iekārtas durvju daļas, kas ir izgatavotas no nerūsējošā tērauda. Šis iekrāsojums neierobežo iekārtas darbību. Iekrāsojumu var notīrīt ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.

19 Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean"

Izmantojiet tīrīšanas palīgprogrammu "Easy Clean", lai gatavošanas nodalījumu iztīrītu starp gatavošanas reizēm. Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean" atmieksšķē netīrumus, iztvaicējot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

19.1 Tīrīšanas palīgprogrammas "Easy Clean" iestatīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Piezīmes

- Tīrīšanas palīgprogrammas darbības laikā cepeškrāsns lampiņa nedeg.
- Darbības laikā neatveriet iekārtas durvis.

Prasības

- Tīrīšanas palīgprogrammu var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir auksts (istabas temperatūrā) un iekārtas durvis ir aizvērtas.
 - Lai notīrītu īpaši noturīgus netīrumus, pirms tīrīšanas palīgprogrammas palaišanas ierīvējiet netīrās vietas uz gludām virsmām ar mazgāšanas līdzekli.
1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
 2. **UZMANĪBU** – Destilēts ūdens gatavošanas nodalījumā izraisa koroziju.
 - ▶ Neizmantojiet destilētu ūdeni.

Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodalījuma grīdas vidū.

3. Nospiediet "Tīrīšana".
4. Nospiediet "Easy Clean".
5. Ar **▶** palaidiet tīrīšanas palīgprogrammu.
 - ✓ Displejā tiek parādīta norāde par tīrīšanas palīgprogrammai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
6. Apstipriniet norādi ar "Labi".
 - ✓ Tīrīšanas palīgprogramma sāk darbu. Displejā redzama laika atskaite.
 - ✓ Tiklīdz tīrīšanas palīgprogrammas izpilde ir pabeigta, atskan signāls.
7. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
8. Pēc tīrīšanas palīgprogrammas izpildes papildus iztīriet gatavošanas nodalījumu.
→ "Gatavošanas nodalījuma papildu tīrīšana", Lappuse 24

19.2 Gatavošanas nodalījuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc tīrīšanas palīgprogrammas izslaukiet gatavošanas nodalījumu un ļaujiet pilnībā izžūt.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu

- drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.
4. Ja noturīgus netīrumus nevar notīrīt, atkārtojiet tīrīšanas palīgprogrammu, kad gatavošanas nodaļējums būs atdzisis.

5. Lai izžāvētu gatavošanas nodaļējumu, uz aptuveni 1 stundu atstājiet iekārtas durvis atvērtas vai izmantojiet žāvēšanas programmu.
→ "Žāvēšana", Lappuse 25

20 Žāvēšana

20.1 Gatavošanas nodaļējuma žāvēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

UZMANĪBU

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz 120 °C, ūdens uz gatavošanas nodaļējuma grīdas izraisīs emaljas bojājumus.

- ▶ Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodaļējuma grīdas ir ūdens.
- ▶ Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodaļējuma grīdas.

Prasība: Gatavošanas nodaļējumam ir jābūt atdzisušam.

1. Attīriet gatavošanas nodaļējumu no netīrumiem.
2. Izslaukiet gatavošanas nodaļējumu ar sūkli.
3. Notīriet kaļķa traipus ar etiķi samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

4. 1 stundu žāvējiet gatavošanas nodaļējumu ar atvērtām durvīm vai izmantojiet "Žāvēšanas funkcija".
→ "Žāvēšanas funkcija iestatīšana", Lappuse 25

20.2 "Žāvēšanas funkcija" iestatīšana

Prasība:

→ "Gatavošanas nodaļējuma žāvēšana", Lappuse 25

1. Nospiediet "Tīrīšana".
2. Nospiediet "Žāvēšanas funkcija".
- ✓ Displejā ir redzams darbības laiks. Žāvēšanas funkcijas ilgumu nevar mainīt.
3. Palaidiet žāvēšanas funkciju ar \blacktriangleright .
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde par žāvēšanas funkcijai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
4. Apstipriniet norādi ar "Labi".
- ✓ Palaidiet žāvēšanas funkciju. Displejā redzama laika atskaite.
- ✓ Kad žāvēšanas funkcija ir izpildīta, atskan signāls.
5. Uz 1–2 minūtēm atstājiet iekārtas durvis atvērtas, lai gatavošanas nodaļējums pilnībā izžūtu.

21 Statīvi

Lai rūpīgi notīrītu statīvus un gatavošanas nodaļējumu vai nomainītu statīvus, tos var izņemt.

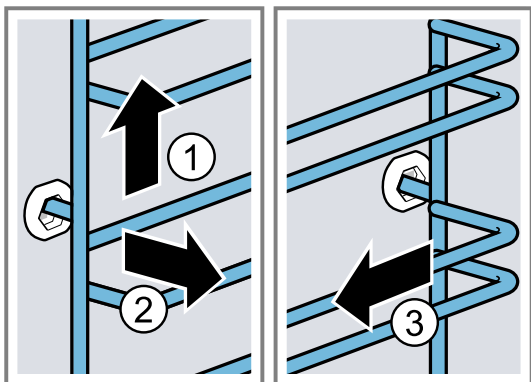
21.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

- ▶ Nepieskarieties karstiem statīviem.
- ▶ Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

1. Statīva priekšdaļu ① mazliet paceliet un atbrīvojiet ②.
2. Statīvu velciet uz priekšu ③ un izņemiet.



3. Notīriet statīvu.

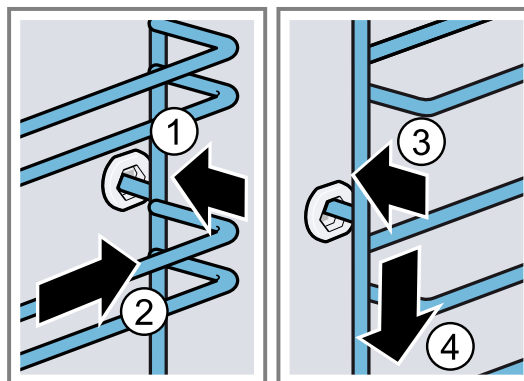
→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 21

21.2 Statīvu ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
- Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.

1. Statīvu ielieciet aizmugurējā ieliktna vidū tā ①, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodaļējuma sienas, un paspiediet uz aizmuguri ②.
2. Pēc tam statīvu ielieciet priekšējā ieliktnī tā ③, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodaļējuma sienas, un paspiediet uz leju ④.



21.3 Izvelkamās sliedes izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

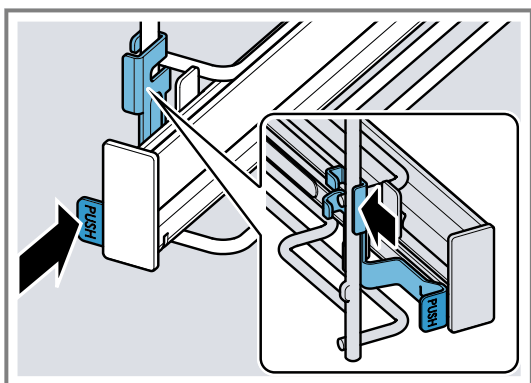
Statīvi ļoti sakarst

- ▶ Nepieskarities karstiem statīviem.
- ▶ Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

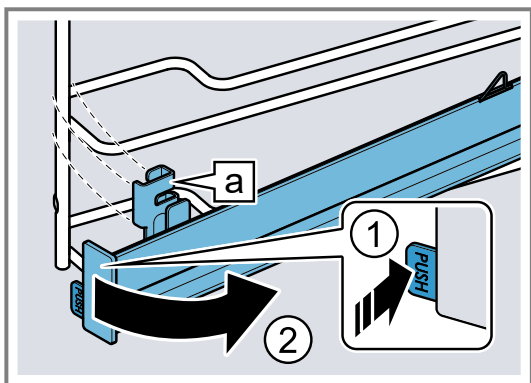
Piezīmes

- Atkarībā no ierīces tipa ierīcēm ar statīviem un izvilšanas vadotnēm jāpielāgo teleskopisko izvilšanas mehānismu pamatiestatījums.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 18
- Izvelkamās sliedes pēc vajadzības var uzstādīt jebkurā līmenī.
- Ja nepieciešams, izvelkamās sliedes var uzstādīt visos līmeņos.

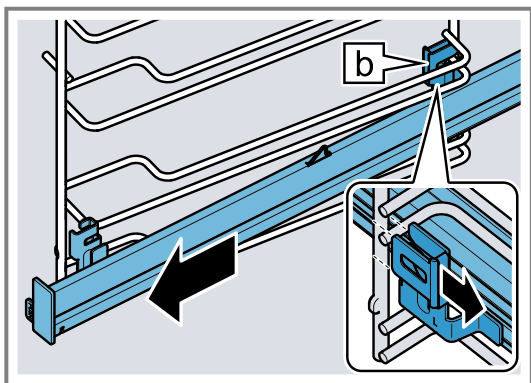
1. Vadotnes aizmugurē uzspiediet uz **PUSH** un bīdīet vadotni uz aizmuguri.



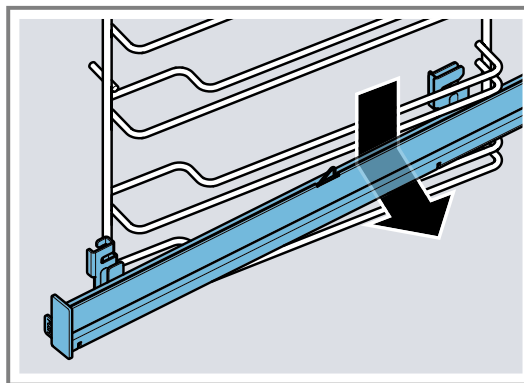
2. Turiet **PUSH** nospiestu ① un izvelciet vadotni tā ②, ka priekšējais stiprinājums ir atbrīvots [a].



3. Izvelciet vadotni uz priekšu.



4. Noņemiet izvilšanas vadotni.



5. Notīriet izvilšanas vadotni.

→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 21

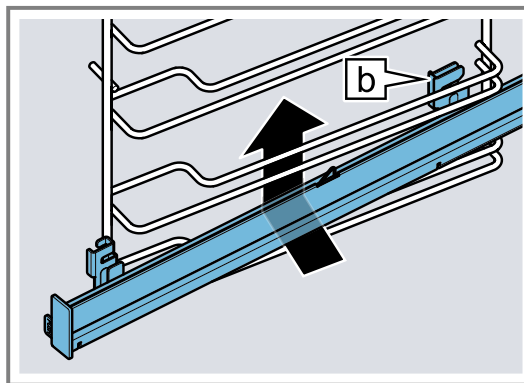
Piezīme: Papildu informācija:



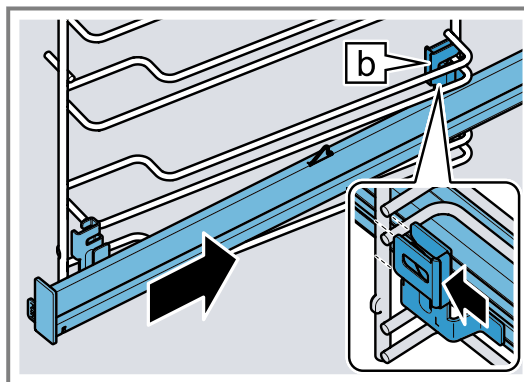
21.4 Izvelkamās sliedes ievietošana

Piezīme: Labās un kreisās izvilšanas vadotnes atšķiras. Kad tās uzstāda, ir jānodrošina, ka tās var izvilkt uz priekšu.

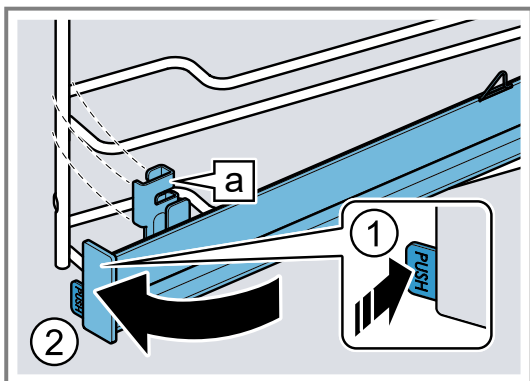
1. Izvilšanas vadotni kopā ar aizmugurējo stiprinājumu [b] no apakšas aizmugurē iebīdīet vajadzīgā ievietošanas augstuma abās vadotnēs un turiet vertikāli.



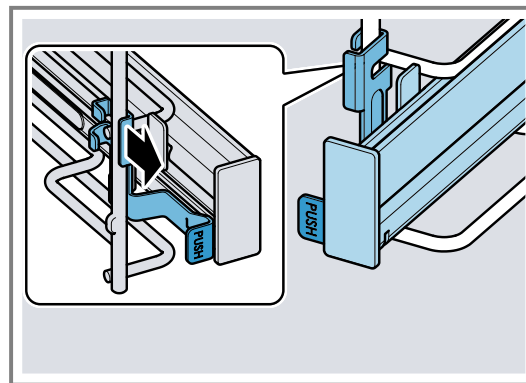
2. Virziet izvilšanas vadotni pa līmeņa vadotnēm uz aizmuguri un uzbīdīet abus stiprinājumus uz apakšējās līmeņa vadotnes. Aizmugurējam stiprinājumam [b] ir jāaptver vertikālā līmeņa vadotne.



3. Turiet **PUSH** nospiešanu ① un iespiediet izvilkšanas vadotni tā ②, ka stiprinājums **a** nostiprinās apakšējā līmeņa vadotnē.



4. Atlaidiet **PUSH**.



- ✓ Stiprinājums fiksējas.
- 5. Izvilkšanas vadotni pilnībā izvelciet un iebīdiet.

Piezīme: Papildu informācija:



22 Iekārtas durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās pilnībā fiksējot, tās var aizcirsties ar lielu spēku.

- ▶ Pirms ierīces durvju izņemšanas un ievietošanas vienmēr pagrieziet abus fiksatorus līdz atdurei.
- ▶ Ja ierīces durvju izņemšanas vai ievietošanas laikā durvju viras ir aizcirtušās, neaiztieciet tās, bet gan sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Piezīme: Papildu informācija:

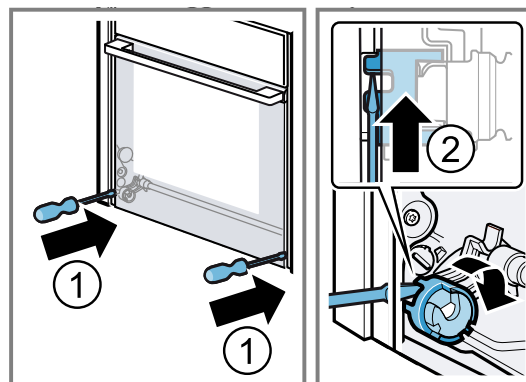


22.1 Ierīces durvju izņemšana

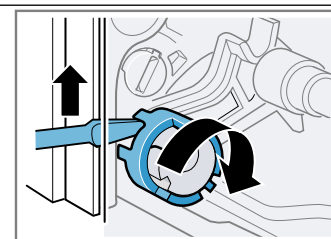
Prasības

- Sagatavojiet kabatas lukturīti.
 - Sagatavojiet skrūvgriezi.
 - Sagatavojiet monētu.
1. Lai labāk saskatītu durvju fiksatoru, ar kabatas lukturīti izgaismojiet spraugu blakus iekārtas durvīm.

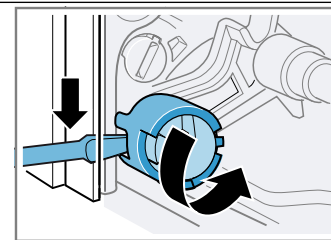
2. Turiet skrūvgriezi horizontāli ① un bīdiet durvju fiksatoru (melno detaļu) abās pusēs uz augšu līdz atdurei ②.



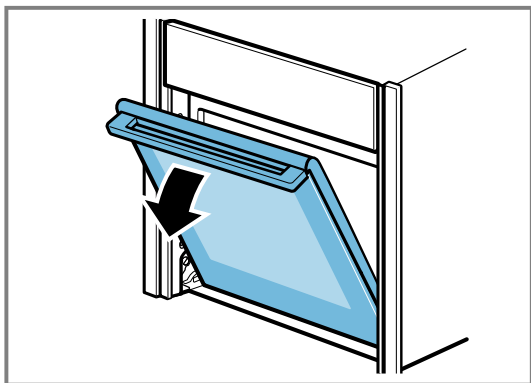
Durvju fiksators atvērts



Durvju fiksators aizvērts

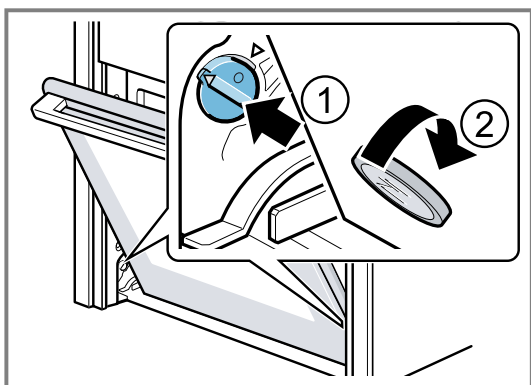


3. Atveriet iekārtas durvis aptuveni 45° leņķī.

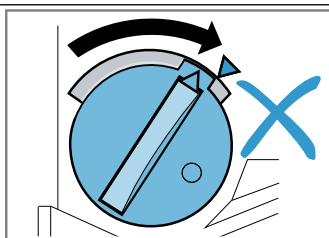


4. Ievietojiet monētu fiksatora spraugā ① un pagrieziet līdz atdurei ②.

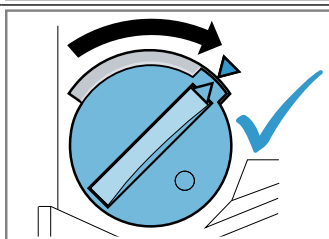
- ▶ Griežiet kreisās puses fiksatoru pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- ▶ Griežiet labās puses fiksatoru pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.



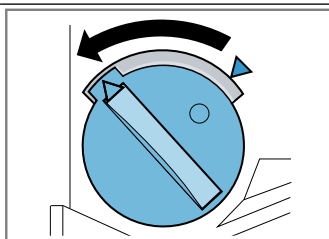
Fiksators kreisajā pusē nav nofiksēts
Bultiņas nav vērstas viena pret otru



Fiksators kreisajā pusē nofiksēts
Bultiņas ir vērstas viena pret otru



Fiksators kreisajā pusē atbrīvots



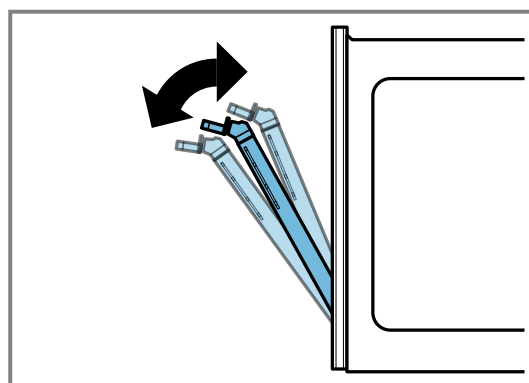
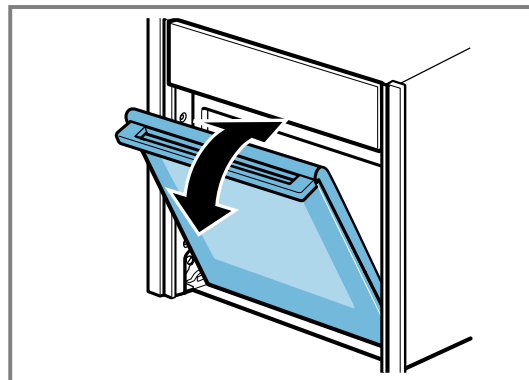
✓ Fiksators jūtami nofiksējas.

5. **UZMANĪBU** – Ierīces durvju atvēršana un aizvēršana fiksētā pozīcijā bojā durvju viras.

- ▶ Nekad neatveriet un neaizveriet ierīces durvis, pārvarot pretestību.

- ▶ Ja durvju viras ir bojātas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Uzmanīgi kustiniet iekārtas durvis turp un atpakaļ abu bultiņu virzienā, līdz atskan kluss klikšķis. Iekārtas durvis var pakustināt vien nedaudz.



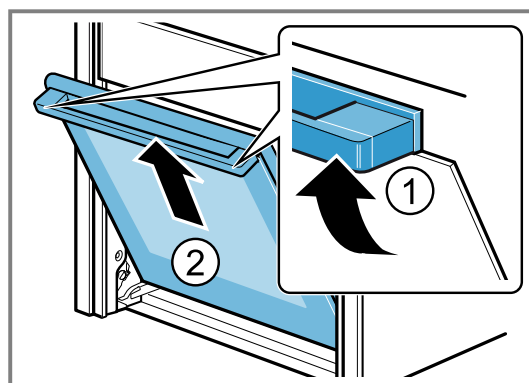
✓ Iekārtas durvis ir fiksētā pozīcijā.

6. **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ierīces durvis sver 7–10 kg, un nepiesardzīgas rīcības rezultātā tās var nokrist.


- ▶ Rīkojieties ar ierīces durvīm piesardzīgi.

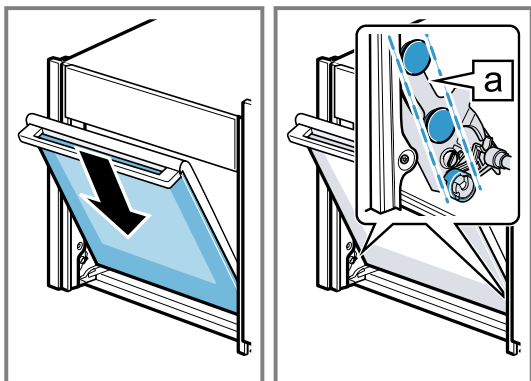
Ar abām rokām satveriet iekārtas durvis kreisajā un labajā pusē un vienlaikus griežiet durvju rokturi augšup ①, līdz iekārtas durvis var izcelt augšup ②.




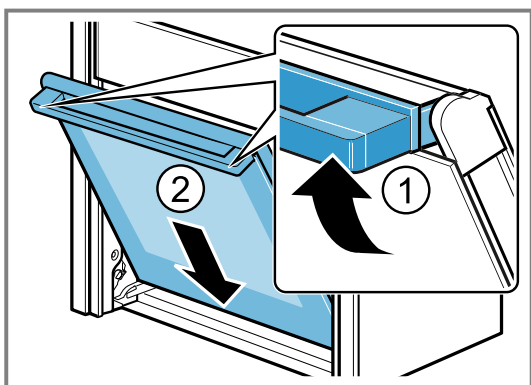
7. Novietojiet iekārtas durvis uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.




22.2 Ierīces durvju ievietošana

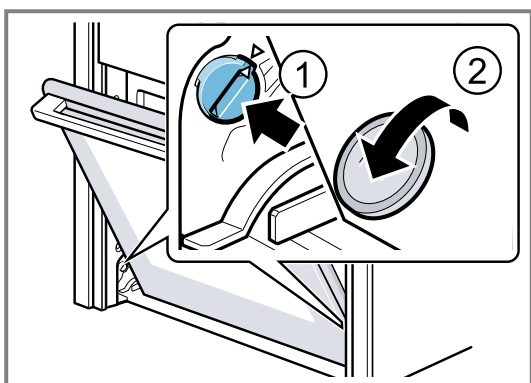
- 1. Padoms:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis nebūtu sašķiebtas un būtu pilnībā iekabinātas.
- Iekabiniet ierīces durvis uz virzošajiem veltniņiem  vienlaikus kreisajā un labajā pusē.





- Nedaudz pagrieziet durvju rokturi uz augšu .

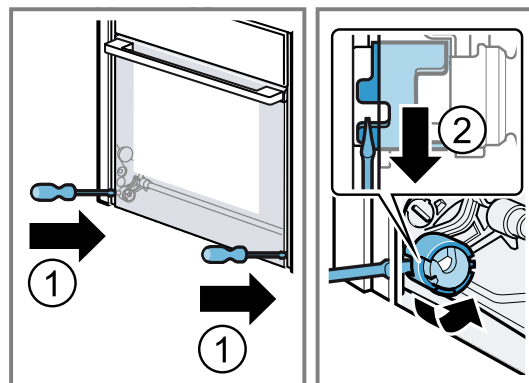


- ✓ Ierīces durvis noslīd atlikušo nelielo attālumu pilnībā uz leju .
- Ar monētu atbrīvojiet abus ierīces durvju fiksatorus, ievietojiet monētu fiksatora spraugā  un pagrieziet līdz atdurei .
- ▶ Grieziet kreisās puses fiksatoru pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.
 - ▶ Grieziet labās puses fiksatoru pulksteņa rādītāju kustības virzienā.



- Paveriet ierīces durvis nedaudz plašāk, līdz atskan kluss klikšķis, un aizveriet tās.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ja durvju fiksatori nav nostiprināti, ierīces durvis var atkabināties.
 - ▶ Pēc ierīces durvju iekabināšanas vienmēr aizveriet kreiso un labo durvju fiksatoru.

Turiet skrūvgriezi horizontāli  un bīdiet durvju fiksatorus (melno detaļu) abās pusēs uz leju līdz atdurei .



- ✓ Durvju fiksators ir aizvērts.

22.3 Durvju stikla plāksņu izņemšana

Lai varētu labāk veikt tīrīšanu, ierīces durvju stiklus var izņemt.

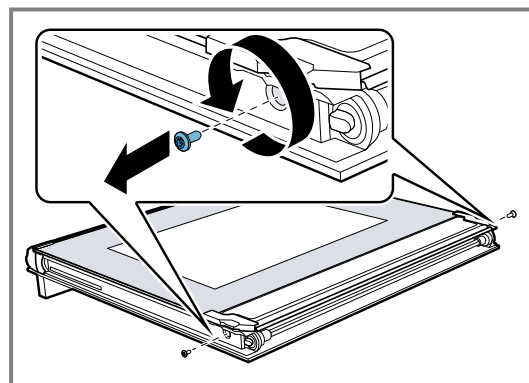
⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!





Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

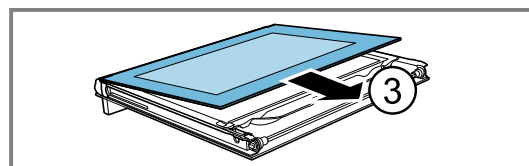
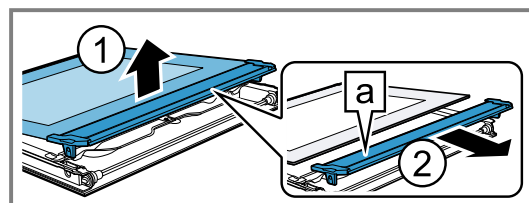
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

Prasības

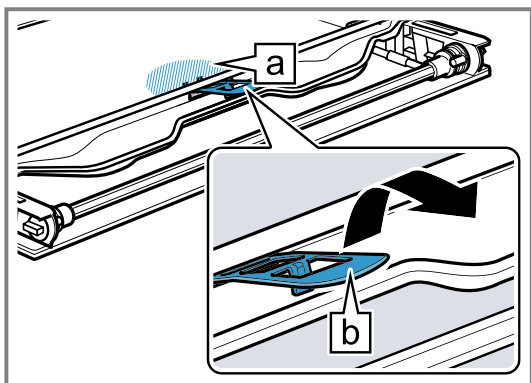
- Sagatavojiet skrūvgriezi.
 - Ierīces durvis ir atkabinātas.
→ "Ierīces durvju izņemšana", Lappuse 27
- Novietojiet ierīces durvis ar priekšpusi uz leju uz līdzenas, mīksta un tīras pamatnes.
 - Atskrūvējiet kreisās un labās puses skrūves ierīces durvis un izņemiet tās.



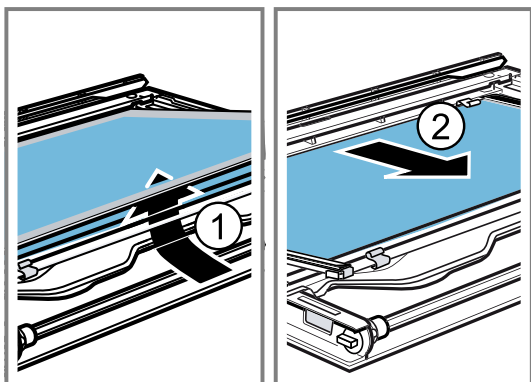
- Piesardzīgi paceliet iekšējo plāksni slīpi augšup  un noņemiet stiprinājumu  .
- Piesardzīgi paceliet iekšējo plāksni slīpi augšup un izņemiet to bultiņas norādītajā virzienā .



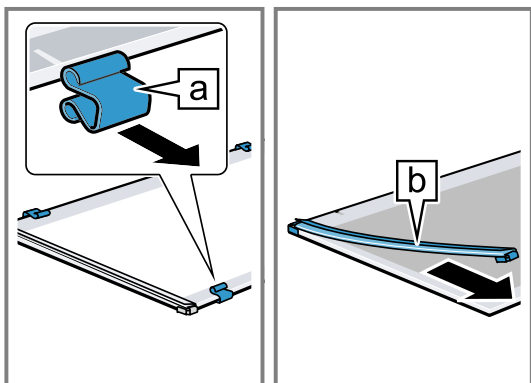
5. Spiediet stikla starpplāksni zonā **a** uz leju un uzmanīgi paceliet turētāju **b**, līdz to var izņemt.



6. Paceliet pirmo un otro starpplāksni no apakšas ① un izņemiet bultiņas norādītajā virzienā ②.



7. Ja nepieciešams, noņemiet distancerus **a** un blīvējumus **b**, lai tos notīrītu.



8. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjušus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Notīriet durvju stiklus no abām pusēm ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

9. Nožāvējiet durvju stiklus un ievietojiet atpakaļ.
→ "Durvju stikla rūšu uzstādīšana", Lappuse 30

22.4 Durvju stikla rūšu uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

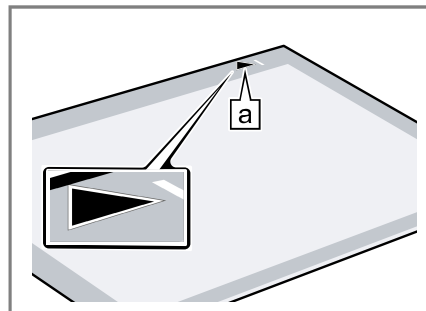
Nepareizi uzstādīta durvju stikla rūts vai ierīces durvis ir bīstamas.

- ▶ Atsāciet ierīces ekspluatāciju tikai tad, ja ir pareizi uzstādītas visas durvju stikla rūtis un ierīces durvis.

Padoms

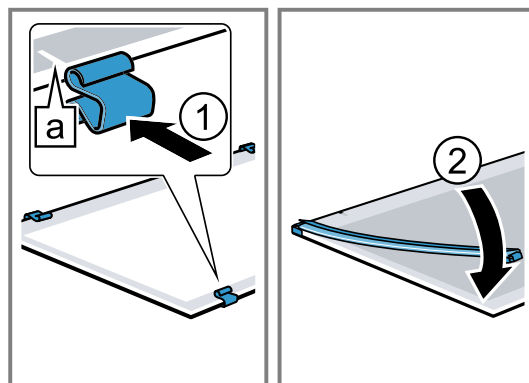
Iekārtai atkarībā no tipa ir divas dažādas starplikas.

1. Starplikas apzīmētas ar trīsstūra simbolu. Vispirms iebūvējiet starpliku ar aizpildīto trīsstūri ▲, pēc tam - starpliku ar tukšo trīsstūri △. Uzstādot durvju stiklus, raugiet, lai tie atrastos sākotnējā secībā.
2. Novietojiet stikla starpplāksni tā, lai bultiņa **a** būtu vēsta pa labi uz augšu.



3. Pārbaudiet, vai visi 4 distanceri un 2 blīvējumi ir pareizi novietoti.

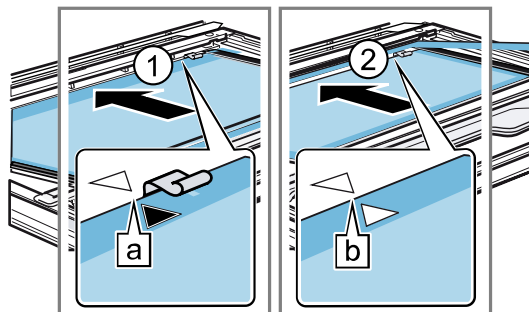
- ▶ Novietojiet distancerus vidū uz līnijām **a** ①.
- ▶ Piestipriniet blīvējumus pie stūriem ②.



4. Ievietojiet stikla starpplāksni ar distanceriem un blīvējumiem bultiņas norādītajā virzienā ①.

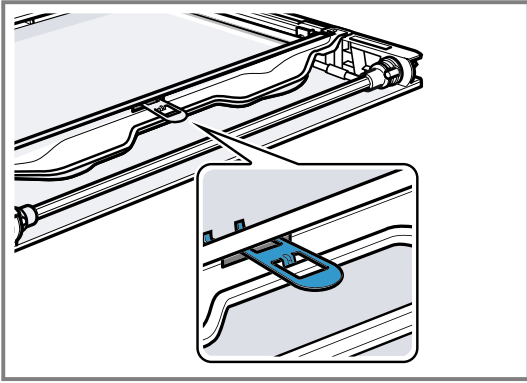
Bultiņai uz stikla starpplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja **a**.

5. Ievietojiet otro starprūti bez distanceriem un blīvējumiem un bīdiet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz tā iebīdīta rāmī ②.

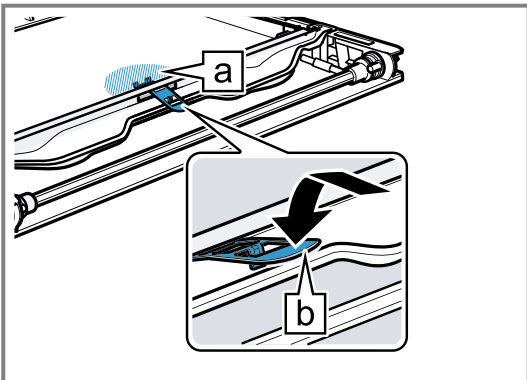


Bultiņai uz stikla starpplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja **b**.

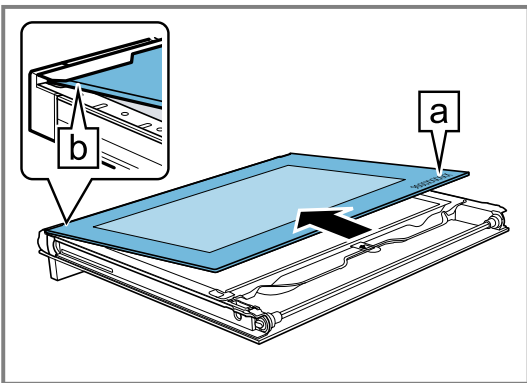
6. Spiediet starprūti zonā **a** uz leju, slīpi iebīdiet turētāju **b** un piespiediet, līdz tas tiek nofiksēts.



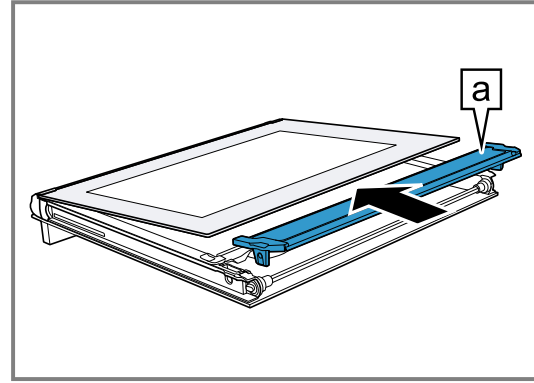
- ✓ Turētājs ir ievietots.



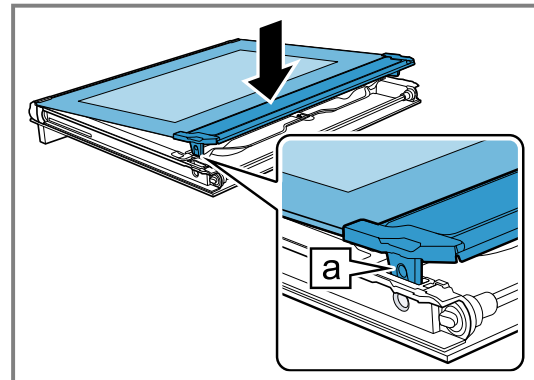
7. Novietojiet iekšējo plāksni uz ierīces durvīm tā, lai numurs **a** būtu redzams apakšā pa labi. Ievietojiet iekšējo plāksni turētājslēdē **b** slīpi uz aizmuguri.



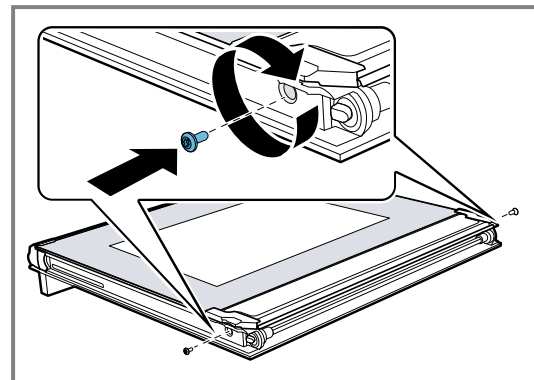
8. Piesardzīgi paceliet iekšējo plāksni slīpi augšup un uzstādiet stiprinājumu **a**.



9. Ievietojiet iekšējo plāksni ar stiprinājumu **a** atverē.



10. Ieskrūvējiet abas skrūves iekārtas durvju abās pusēs.



23 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!**

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 33

⚠ **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.

23.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
iekārta nedarbojas.	<p>Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. <p>Elektronikas kļūme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 18</i>
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Veiciet iestatījumus pirmajai lietošanas reizei. → <i>"Pirmā lietošanas reize", Lappuse 11</i>
ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	<p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet displejā redzamos norādījumus. → <i>"Informācijas skatīšana", Lappuse 12</i> <p>Darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar . → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 33</i>
ierīce nekarsē.	<p>Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Apm. 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos. → <i>"Pamatiestatījuma mainīšana", Lappuse 19</i> <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	<p>Ir mainīts pamatiestatījums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mainiet pulksteņa pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 18</i>
ierīces durvis nevar atvērt.	<p>Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija, displejā deg ⚠.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest ⚠. → <i>"Tīrīšanas funkcija Pirolītiska pašattīrīšanās", Lappuse 23</i> <p>Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar "Atbloķēt". → <i>"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 17</i> <p>Bloķēšanu var izslēgt pamatiestatījumos. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 18</i></p>
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	<p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Atveriet www.home-connect.com.
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	<p>Ir mainīts pamatiestatījums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 18</i> <p>Bojāta LED spuldze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar . → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 33</i>
Displejā parādās norāde, ka ir sasniegts maksimālais darbības laiks.	<p>Sasniegts maksimālais darbības laiks. Iekārta pārstāj karsēt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apstipriniet norādi par maksimālo darbības laiku ar "Labi". 2. Pārlicinieties, vai iekārta vēl būs nepieciešama. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lai darbība netiktu pārtraukta, iestatiet darbības laiku. → <i>"Laika funkcijas", Lappuse 13</i>
Darbība tiek pārtraukta.	<p>Sasniegts maksimālais darbības laiks. Iekārta pārstāj karsēt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet iekārtu ar ☹. 2. Ja nepieciešams, ieslēdziet iekārtu ar ☺ un sāciet darbību no jauna. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lai darbība netiktu pārtraukta, iestatiet darbības laiku. → <i>"Laika funkcijas", Lappuse 13</i>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā parādās kļūdas kods no burtiem un cipariem, piem., E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. 2. Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. <p>Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 33</p>
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem. ▶ Nākamreiz iestatiet mazākas vai lielākas vērtības. Padoms: Daudzus citus norādījumus par gatavošanu, piemērotām iestatījumu vērtībām un receptēm skatiet lietotnē Home Connect un mūsu mājaslapā www.neff-home.com . 
Tīrīšanas funkcijas rezultāts neapmierina.	Gatavošanas nodalījums bijis pārāk netīrs. ▶ Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas attīriet gatavošanas nodalījumu no lielākiem netīrumiem. ▶ Izņemiet statīvus no gatavošanas nodalījuma, lai taupītu enerģiju un iegūtu labāku gatavošanas nodalījuma tīrīšanas rezultātu. ▶ Rūpīgi tīriet un kopiet savu iekārtu. → "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 21

24 Likvidācija

24.1 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.

25 Tehniskā servisa dienests

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.

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

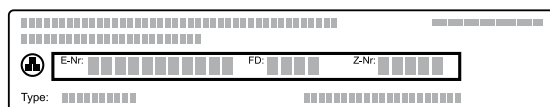
Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

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.

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

Ražojuma numuru (E-Nr.), izgatavošanas numuru (FD) un kārtas numuru (Z-Nr.) skatiet iekārtas datu plāksnītē. Datu plāksnīte ar numuriem ir piestiprināta pie ierīces grīdas, un to var redzēt, atverot ierīces durvis.



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

Informāciju par iekārtu var skatīt arī pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 18

26 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 attiecīgā zīmola produktu tīmekļa vietnes. (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 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.

27 Atbilstības deklarācija

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

Izmejoša 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. 200 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.

28 Šādi izdosies

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemērotie iestatījumi, kā arī piemērotākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

Padoms: Daudzus citus norādījumus par gatavošanu, piemērotām iestatījumu vērtībām un receptēm skatiet lietotnē Home Connect un mūsu mājaslapā www.neff-home.com.

28.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

levērojiet šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Ja tomēr vēlaties iepriekš uzsildīt, piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamos produktus, tieši uz restes.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Piemērotus piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā.

→ "Papildu piederumi", Lappuse 10

28.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

- Kūku, konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanai vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, sekus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.
- Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas.
- Gatavojot sacepumu universālajā pannā, ievietojiet to 2. līmenī.
- Maizes mīklai norādītās iestatījumu vērtības attiecas gan uz cepšanu uz cepamās plāts, gan uz cepšanu taisnstūra veidnē.

UZMANĪBU

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Ievietošanas līmeņi

Ja izmantojat CircoTherm režīmu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni. Labāko rezultātu sasniegsiet tālāk norādītajos ievietošanas augstumos.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
Biezi konditorejas izstrādājumi / veidne uz restēm	2
Plāni konditorejas izstrādājumi / cepamā plāts	3
Cepšana vairākos līmeņos	Augstums
2 līmeņi	
■ Universālā panna	3
■ Cepamā plāts	1
2 līmeņi	
■ 2 restes ar veidnēm uz tām	3 1
3 līmeņi	
■ Cepamā plāts	4
■ Universālā panna	3
■ Cepamā plāts	1
4 līmeņi	
■ 4 restes ar cepampapīru	4 3 2 1

Izmantojiet CircoTherm karstā gaisa karsēšanas režīmu.

Piezīme: Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

28.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrieziet putna gaļu pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Apgrieziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.

Cepšana uz režģa

Cepot uz režģa, produkts no visām pusēm kļūst īpaši kraukšķīgs. Šādi var gatavot, piemēram, lielu putnu gaļas gabalu vai vairākus gabalus reizē.

- Cepiet iespējami līdzīga biezuma un svara gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Novietojiet produktu tieši uz režģa.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vienu līmeni zemāk par restēm ievietojiet universālo pannu.
- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

- Izmantojiet cepeškrāsnij piemērotus, karstumizturīgus traukus.
- Novietojiet trauku uz restēm.
- Vispiemērotākie ir stikla trauki.
- Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes.

Cepšana vaļējā traukā

- Izmantojiet augstu cepšanas veidni.
- Ja nav piemērota trauka, var izmantot universālo pannu.

Cepšana slēgtā traukā

- Izmantojiet gatavošanas traukam piemērotu, labi pieguļošu vāku.
- Spraugai starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbriest.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Kad pēc gatavošanas atver vāku, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Paceliet vāku aizmugurē, lai karstais tvaiks varētu izplūst tālāk no jūsu ķermeņa.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

Grilēšana ar ventilatoru ir labi piemērota veselu putnu un zivju, kā arī gaļas gabalu, piemēram, cūkas cepeša, gatavošanai.

- Grilējiet iespējami līdzīga biezuma un svara grilējam gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamus produktus novietojiet tieši uz restēm.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vismaz vienu līmeni zem restēm ievietojiet universālo pannu.

Piezīmes

- Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā. Tas ir normāli. Biezums ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

28.4 Norādījumi gatavo ēdienu gatavošanai

- Cepšanas rezultāts lielā mērā ir atkarīgs no pārtikas produkta. Pārtikas produkts var būt jau iepriekš apbrūnināts vai nevienmērīgi pagatavots.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Biskvīta kūka, maiga	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2	≡	150–170	60–80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1	⌘	140–160	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	≡	170–190	55–80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	⌘	150–170 ¹	30–50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	⌘	150–160	50–60
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	≡	160–180	55–75
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	≡	180–190	30–40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	⌘	180–190 ¹	10–15
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3	≡	170–190	15–20
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3	≡	160–180	25–35
Apaļie cepumi	Cepamā plāts	3	⌘	140–160	15–30
Apaļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	⌘	140–160	15–30
Apaļie cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	4+3+1	⌘	140–160	15–30
Maize, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2	⌘	1. 210–220 2. 180–190 ¹	1. 10–15 2. 25–35
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2	≡	200–210	35–45
Maize, 1500 g	Universālā panna vai	2	⌘	1. 210–220 2. 180–190 ¹	1. 10–15 2. 40–50

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

- Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.
- Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Sildot vai gatavojot gatavos ēdienus traukos, izmantojiet karstumizturīgus traukus.
- Gabaliņos sadalītos produktus, piemēram, maizītes un kartupeļu izstrādājumus, vienmērīgi izklājiet pa visu piederuma virsmu. Starp atsevišķajiem gabaliņiem jābūt nelielai atstarpei.
- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.

28.5 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
	Taisnstūra veidne				
Pitas maize	Universālā panna	3	≡	250–270	20–25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3	≡	180–190	20–30
Pica, svaiga – uz cepamās plāts	Cepamā plāts	3	⌘	180–200	20–30
Pica, svaiga – uz cepamās plāts, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	⌘	180–190	35–45
Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē	Picas plāts	2	⌘	220–230	20–30
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1	≡	200–220 ¹	20–30
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1	≡	200–220 ¹	20–30
Sāļais pīrāgs	Pīrāgu veidne ar tumšu pārklājumu	3	⌘	190–210	30–40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3	≡	260–270 ¹	10–15
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2	≡	200–220	30–60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2	⌘	160–190	50–70
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Restes	2	⌘	200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	3	⌘	220–230	30–35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2	⌘	160–180	120–150
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2	⌘	180–190	110–130
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2	≡	190–200	120–140
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Restes	2	⌘	210–220	40–50
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Slēgts trauks	2	⌘	200–220	130–160
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Slēgts trauks	2	≡	200–220	140–160
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes	2	⌘	220–230	60–70
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	4	⌘	290	25–30 ²
Jēra gurns bez kaula, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2	⌘	170–190	50–80
Zivs, grilēta, vesela, 300 g, piemēram, forele ³	Restes	2	⌘	170–180	20–30

Jogurts

Ar šo ierīci var gatavot jogurtu.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku satura) uzkaršējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Ja izmantojat lauku pienu, pietiek ar tā uzsildīšanu līdz 40 °C.

3. Iemaisiet pienā 150 g jogurta ledusskapja temperatūrā.
4. Masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī vismaz uz 12 stundām.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

³ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

Ieteicamie iestatījumi desertu, kompotu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne	☺	35–40	8–9

28.6 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi

Informācija un iestatīšanas ieteikumi īpašiem gatavošanas veidiem un citam lietojumam, piemēram, lēnai sautēšanai.

Lēna sautēšana

Lai precīzi pagatavotu augstākās kvalitātes gaļu, piemēram, vidēji ceptu. Kad gaļu lēni sautē zemā temperatūrā, tā saglabājas sulīga un mīksta.

Gaļas un putna gaļas lēna sautēšana

Piezīme: Lēnās sautēšanas karsēšanas režīmā nevar pārceļt beigu laiku.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir auksts.

- Izmantojiet svaigu un uzturam piemērotu gaļu. Gabali, kuros nav kaulu un kuri nav cīpslaini, ir vislabāk piemēroti.
- Novietojiet trauku uz režģa gatavošanas nodalījuma 2. līmenī.
- Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.

- Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
- Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā. Lai saglabātu temperatūru gatavošanas nodalījumā, lēnās sautēšanas laikā turiet nodalījuma durvis aizvērtas.

Padomi lēnai sautēšanai

Šeit atradīsiet padomus, kā iegūt labu lēnās sautēšanas rezultātu.

Mērķis	Padoms
Vēlaties lēni sautēt pīles krūtiņu.	<ul style="list-style-type: none"> Ielieciet aukstu pīles krūtiņu pannā. Vispirms apcepiet ādas pusi. Lēni sautējiet pīles krūtiņu. Pēc lēnās sautēšanas pīles krūtiņu 3–5 minūtes grilējiet, līdz tā kļūst kraukšķīga.
Vēlaties lēni sautēto gaļu pasniegt iespējami karstāku.	<ul style="list-style-type: none"> Uzsildiet servēšanas šķīvi. Paredzētās mērces pasniedziet ļoti karstas.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Cepšanas ilgums, min	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g, viegli apcepta	Vaļējs trauks	2	6–8	☺	90 ¹	45–60
Cūkas fileja, vesela	Vaļējs trauks	2	4–6	☺	80 ¹	45–70
Liellopa fileja, 1 kg	Vaļējs trauks	2	4–6	☺	80 ¹	90–120
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Vaļējs trauks	2	4	☺	80 ¹	30–50
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Vaļējs trauks	2	4	☺	80 ¹	30–45

28.7 Pārbaudes ēdieni

Šajā sadaļā minētā informācija balstīta uz pārbaudītu institūtu norādēm, lai atvieglotu ierīces pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumus sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatījumu vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātrās uzkaršēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
- Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis
 - Veidnes uz režģa:
 - Pirmās restes: 3. līmenis
 - Otrās restes: 1. līmenis
- Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
 - Cepamā plāts: 4. līmenis
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

- Biskvīts
 - Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.

– Kā alternatīvu restēm var izmantot arī mūsu piedāvāto Air Fry plāti.

Ieteicamie iestatījumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	≡	140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	⌘	140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	⌘	140–150 ¹	30–40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	4+3+1	⌘	130–140 ¹	35–55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	≡	160 ¹	20–30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	⌘	150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	⌘	160 ²	20–30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	⌘	150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	4+3+1	⌘	140 ¹	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	≡	160–170 ³	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	⌘	150–160 ³	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	2x Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1	⌘	150–170 ³	30–50
Ābolkūka, 2 gab.	2x Saliekamā veidne, Ø 20 cm	2	⌘	180–190 ²	75–90

Grilēšana

Ieteicamie iestatījumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	4	⚡	290 ²	4–6

¹ Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

² Iepriekš neuzkaršējiet iekārtu.

³ Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

29 Montāžas pamācība

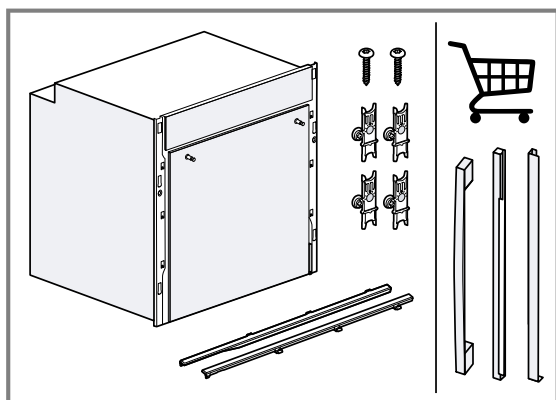
Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



mm

29.1 Piegādes komplekts

Pēc visu detaļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet iespējamās transportēšanas bojājumus un piegādes pilnīgumu.





Atkarībā no iekārtas konfigurācijas var būt pieejami dažādi rokturi un dažādas noseglīstes. Attēlā ir redzams piemērs.

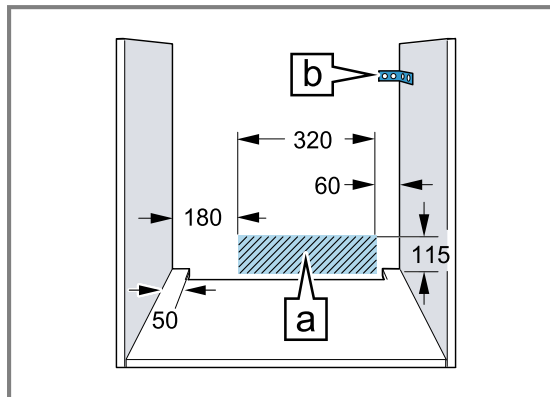
29.2 Vispārīgi montāžas norādījumi

Pirms sākat iebūvēt iekārtu, iepazīstieties ar šiem norādījumiem.

- Iekārtu var droši lietot tikai tad, ja speciālists ir to pareizi iebūvējis atbilstīgi šai uzstādīšanas pamācībai. Par bojājumiem nepareizas iebūves dēļ atbild uzstādītājs.
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet iekārtu. Ja iekārta ir bojāta transportēšanas laikā, nepieslēdziet to.
- Pirms sākat ekspluatāciju, izņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas.

- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas.

1 Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lietojiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas.
- Izmēri attēlos ir norādīti milimetros.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem, arī ne caur atvilktnēm zem tās un virtuves skapjiem. Iebūvei jānodrošina šādi apstākļi. Veicot montāžu virtuves salā, nepieciešama slēgta aizmugures siena.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktligzdu paneļus.
- ▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus un elektrotīkla pieslēguma vadus.
- ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss un nav pieejams garāks elektrotīkla pieslēguma vads, sazinieties ar profesionālu elektrības uzņēmumu, lai pielāgotu mājas instalāciju.

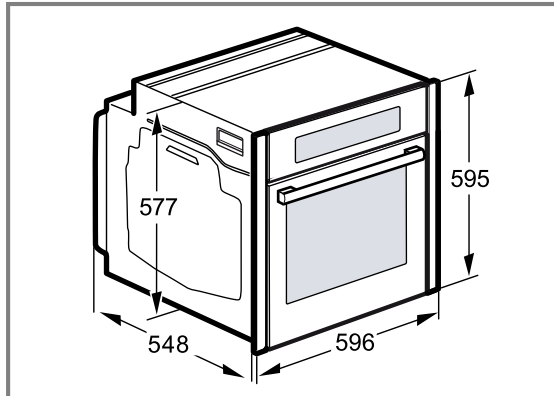
UZMANĪBU

Nesot ierīci aiz durvju roktura, tas var nolūzt. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai.

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

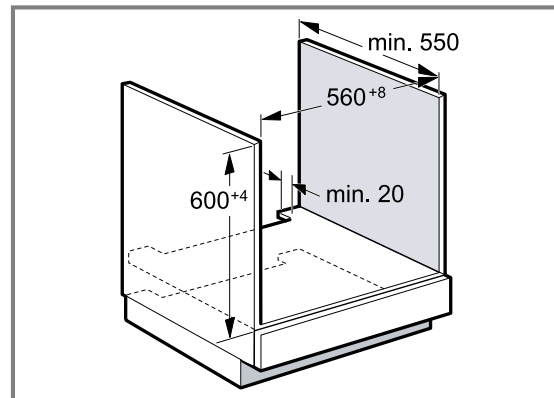
29.3 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



29.4 Iebūvēšana zem darbvirsmas

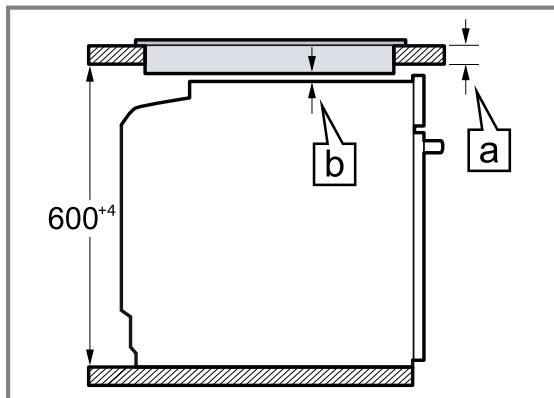
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

29.5 Iebūvēšana zem sildvirsmas

Ja ierīci iebūvē zem sildvirsmas, jāievēro minimālie izmēri, attiecīgā gadījumā ņemot vērā arī apakšējo konstrukciju.



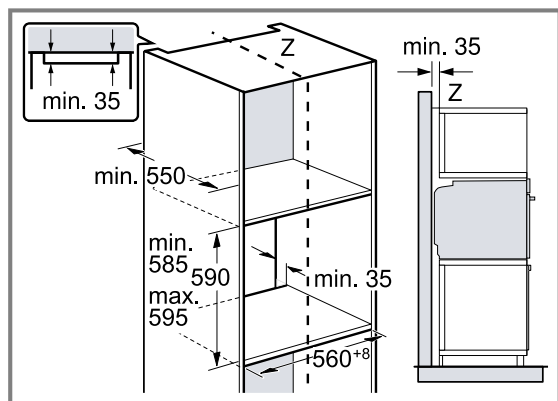
Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu **b**, nosaka minimālo darba virsmas biezumu **a**.

Sildvirsmas tips	a no augšas, mm	a vienā līmenī ar virsmu, mm	b mm
Indukcijas plīts	37	38	5
Pilnas virsmas indukcijas plīts	47	48	5
Gāzes plīts	27	38	5 ¹
Elektriskā plīts	27	30	2

¹ Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

29.6 Iebūvēšana augstajā skapī

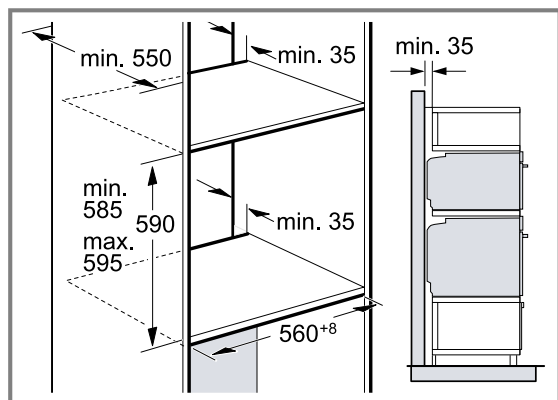
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



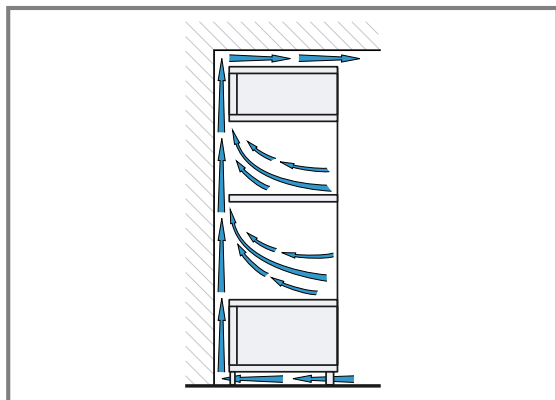
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

29.7 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

Jūsu ierīci var iebūvēt arī virs vai zem citas ierīces. Veicot iebūvēšanu, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



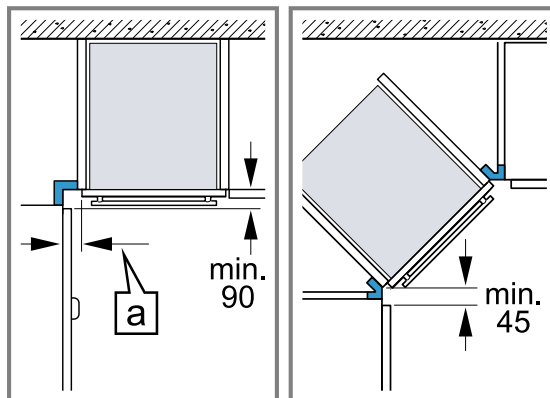
- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



- Ierīces iebūvējiet tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

29.8 Iebūvēšana stūrī

Veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.

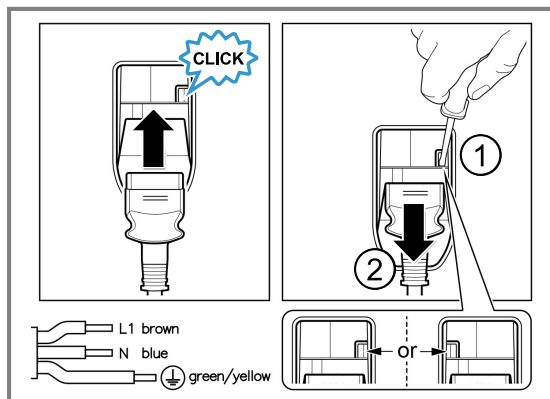


- Lai varētu atvērt iekārtas durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs 'a' ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

29.9 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektroīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uzstādīšanas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no elektroīkla.
- Iekārtu atļauts pieslēgt, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vadu jāiesprauž ierīces aizmugurē, līdz atskan klikšķis. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.



- Pieslēguma vadu drīkst nomainīt tikai pret oriģinālo vadu. To varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.
- Montāža jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.
- Ja iekārtas displejs paliek tumšs, iekārta ir pieslēgta nepareizi. Atvienojiet iekārtu no tīkla un pārbaudiet savienojumu.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktlīgzdai.

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktlīgzdā.
Ja iekārta ir iebūvēta, elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšai ir jābūt brīvi pieejamai, vai, ja brīva pieeja nav iespējama, fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

Piezīme: Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

1. Savienojuma kontaktlīgzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot vērā krāsu kodējumu:
 - ▶ zaļi dzeltenais — aizsargvads ⊕
 - ▶ zilais — neitrālais ("nulles") vads
 - ▶ brūnais — fāze (ārējais vads)

29.10 Ierīces iebūvēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Atverot iekārtas durvis bez piemontēta durvju roktura un bez piemontētām noseglīstēm, var gūt savainojumus.

- ▶ Lietojiet iekārtu tikai ar piemontētu durvju rokturi un piemontētām noseglīstēm.

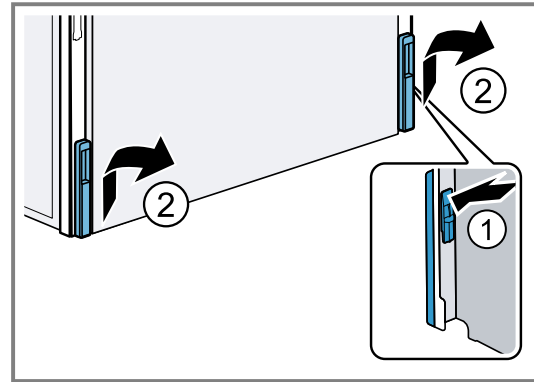
Piezīmes

- Neskrūvējiet durvju rokturi ar akumulatora skrūvgriezi. Tā to var bojāt.
- Vairāk informācijas
Saglabājiet transportēšanas stiprinājumus vēlākai transportēšanai.
Video instrukcijas durvju roktura un noseglīstu uzstādīšanai:

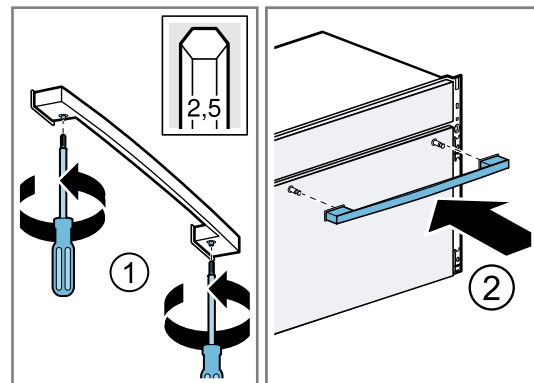


1. Paveriet iekārtas durvis un izvelciet sarkanos trijstūrveida transportēšanas stiprinājumus.
2. Noņemiet abus transportēšanas stiprinājumus.
 - ▶ Uzspiediet uz slīpās virsmas transportēšanas stiprinājuma aizmugurē ①.

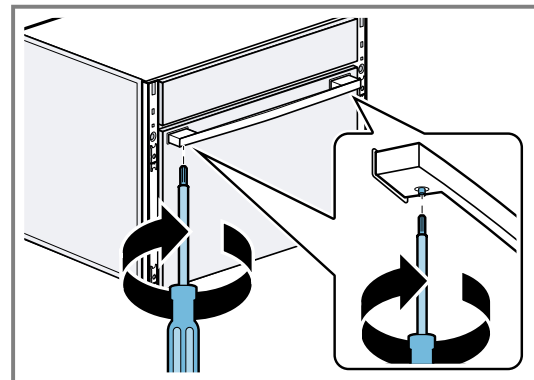
- ▶ Turiet slīpo virsmu nospiestu un izbīdiet transportēšanas stiprinājumu augšup. ②.



3. Nedaudz izskrūvējiet durvju roktura skrūves ①.
4. Pielieciet durvju rokturi ②.
 - ▶ Lielākajam caurumam ir jābūt vērstam iekšup.
 - ▶ Pārbaudiet, ka starp stikla plāksni un durvju rokturi ir silikona starplika.

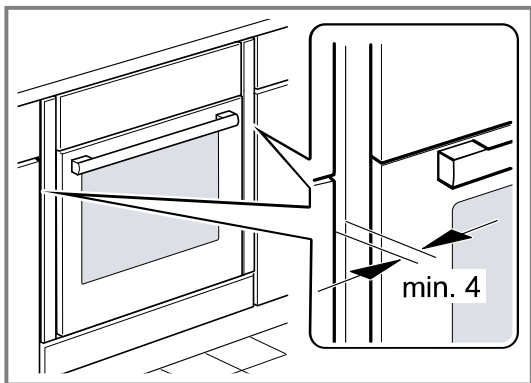


5. Pievelciet skrūves, līdz durvju rokturis ir nostiprināts.



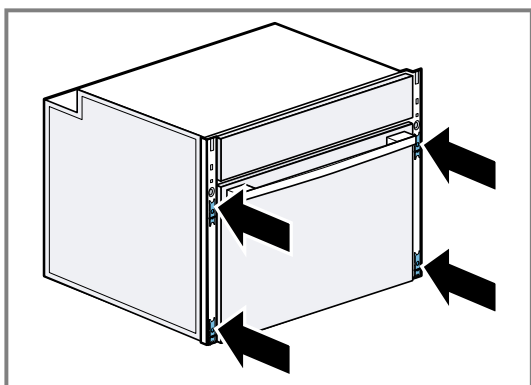
6. Pilnībā iebīdiet iekārtu.
Pieslēguma vadu nedrīkst locīt, iespiest vai likt uz asām malām.

7. Centrējiet iekārtu.

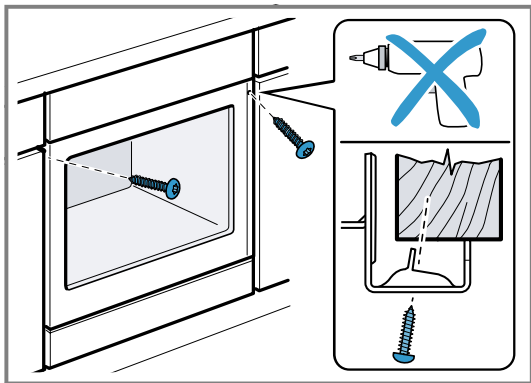


Starp iekārtu un blakus mēbeļu virsmu ir jābūt vismaz 4 mm platai gaisa cirkulācijas spraugai.

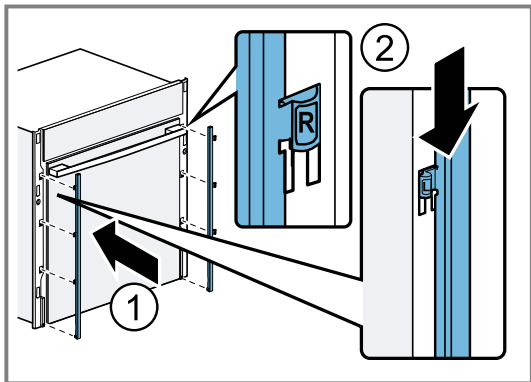
8. Uzstādiet visus četrus stiprinājuma elementus.
→ *Lappuse 45*



9. Pieskrūvējiet iekārtu.

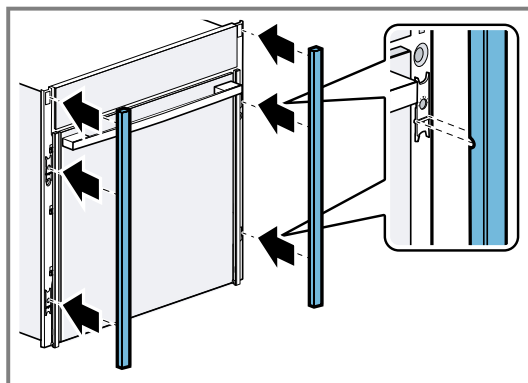


10. Ielieciet starplīstes pa kreisi un pa labi tām paredzētajos ierobos ① un nobīdiet lejup ②.



11. Uzspiediet noseglīstes pa kreisi un pa labi stiprinājuma elementu augstumā tā, ka atskan klikšķis.

► Noseglīstei ar uzlīmi ir jābūt iekšpusē pa kreisi.

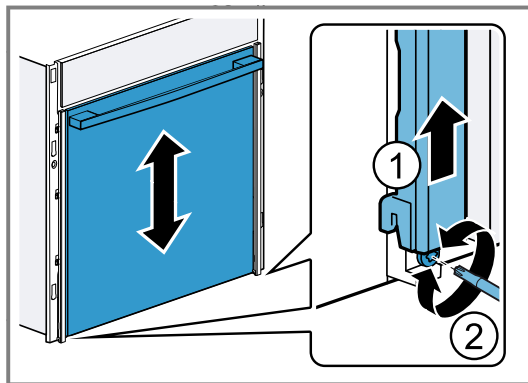


✓ Noseglīstes ir nostiprinātas.

12. Pārbaudiet, vai noseglīstes pa kreisi un pa labi ir novietotas vertikāli.

13. Varat noseglīstes centrēt papildus. → *Lappuse 45*

14. Varat ar regulēšanas skrūvēm pa kreisi un pa labi regulēt iekārtas durvju augstumu ②. Iepriekš uzbīdīdiet starplīstes augšup ①.

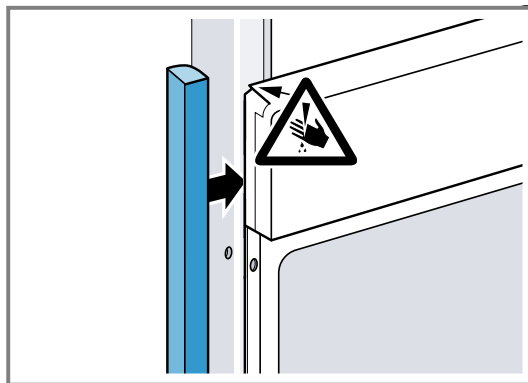


Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un iekārtu nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt silumizolācijas līstes.

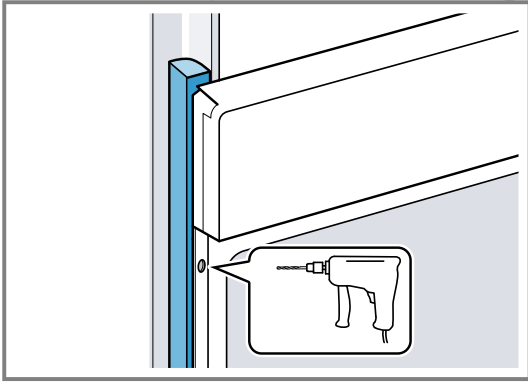
29.11 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

1. Abās pusēs piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asas malas un garantētu drošu montāžu.

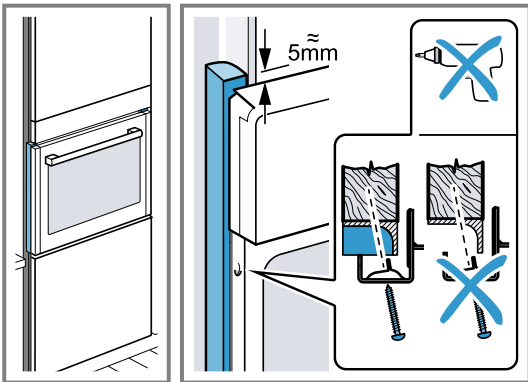


2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.

3. Iepriekš izveidojiet ieliktnī un mēbelē urbumus, lai varētu izveidot skrūvsavienojumu.



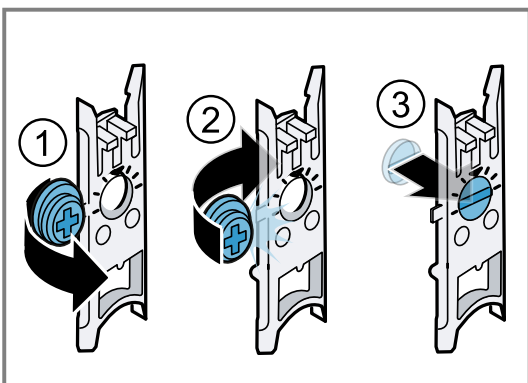
4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



29.12 Stiprinājuma elementu uzstādīšana

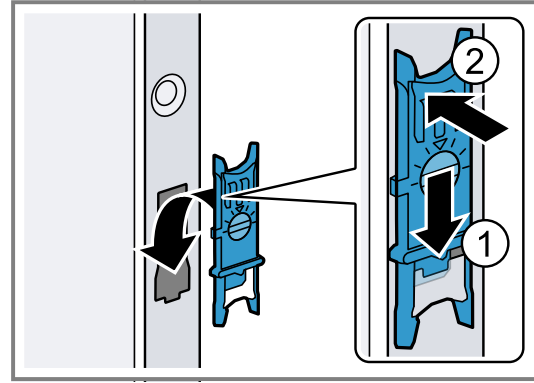
Lai varētu piestiprināt noseglīstes, vispirms ir jāuzstāda visi četri stiprinājuma elementi.

1. Paspiediet stiprinājuma elementa ekscentrisko ieliktni priekšup ①.
2. Paspiediet stiprinājuma elementa ekscentrisko ieliktni uz aizmuguri ②.
- ✓ Ekscentriskais ieliktnis nolūst.
3. Iespiediet ekscentrisko ieliktni stiprinājuma elementā no aizmugures ③.



Uzstādiet sarkanos stiprinājuma elementus augšpusē.
Uzstādiet zaļos stiprinājuma elementus apakšpusē.

4. Iebīdīiet stiprinājuma elementa lejasdaļu ①, tad uzspiediet uz augšdaļas tā ②, ka elements nostiprinās.

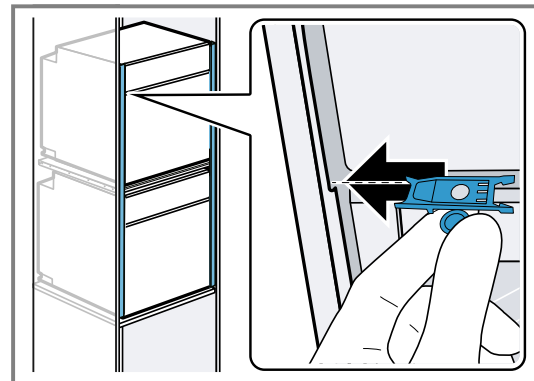


29.13 Noseglīstu pozīcijas pielāgošana

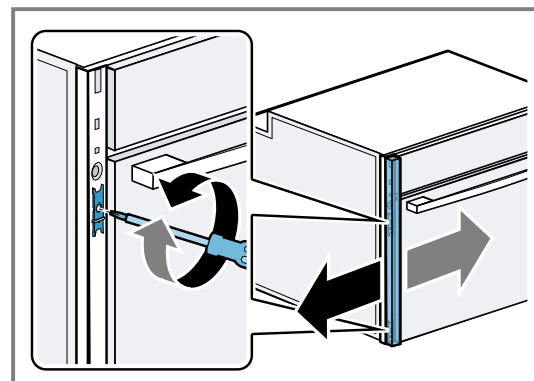
UZMANĪBU

Nepiemēroti palīgrīki var sabojāt iekārtas virsmu.

- ▶ Izmantojiet tikai plastmasas palīgrīkus.
 - ▶ Neizmantojiet smailus vai asus palīgrīkus.
1. Spraugā starp iekārtu un noseglīsti iebīdīiet kādu plastmasas palīgrīku, piemēram, citu stiprinājuma elementu.
 2. Ar palīgrīku velciet noseglīsti no iekārtas uz savu pusi, līdz atskan atbrīvošanas klikšķis.



3. Lai pielāgotu noseglīstu pozīciju, grieziet stiprinājuma elementu pa kreisi vai pa labi.



4. Uzlieciet noseglīstes.

29.14 Durvju roktura un sānu noseglīstu demontāža

UZMANĪBU

Nepiemēroti palīgrīki var sabojāt iekārtas virsmu.

- ▶ Izmantojiet tikai plastmasas palīgrīkus.
- ▶ Neizmantojiet smailus vai asus palīgrīkus.

lv Montāžas pamācība

1. Izskrūvējiet durvju roktura skrūves un noņemiet durvju rokturi.
2. Izmantojot kādu plastmasas palīgrīku, kreisajā un labajā pusē noņemiet noseglīstes.

29.15 Iekārtas demontāža

1. Atvienojiet iekārtu no strāvas avota.
2. Noņemiet noseglīstes kreisajā un labajā pusē.
3. Izskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
4. Nedaudz paceliet un izvelciet iekārtu līdz galam ārā.



Register your product online
neff-home.com

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



9001696077 (050411) REG25
lv

