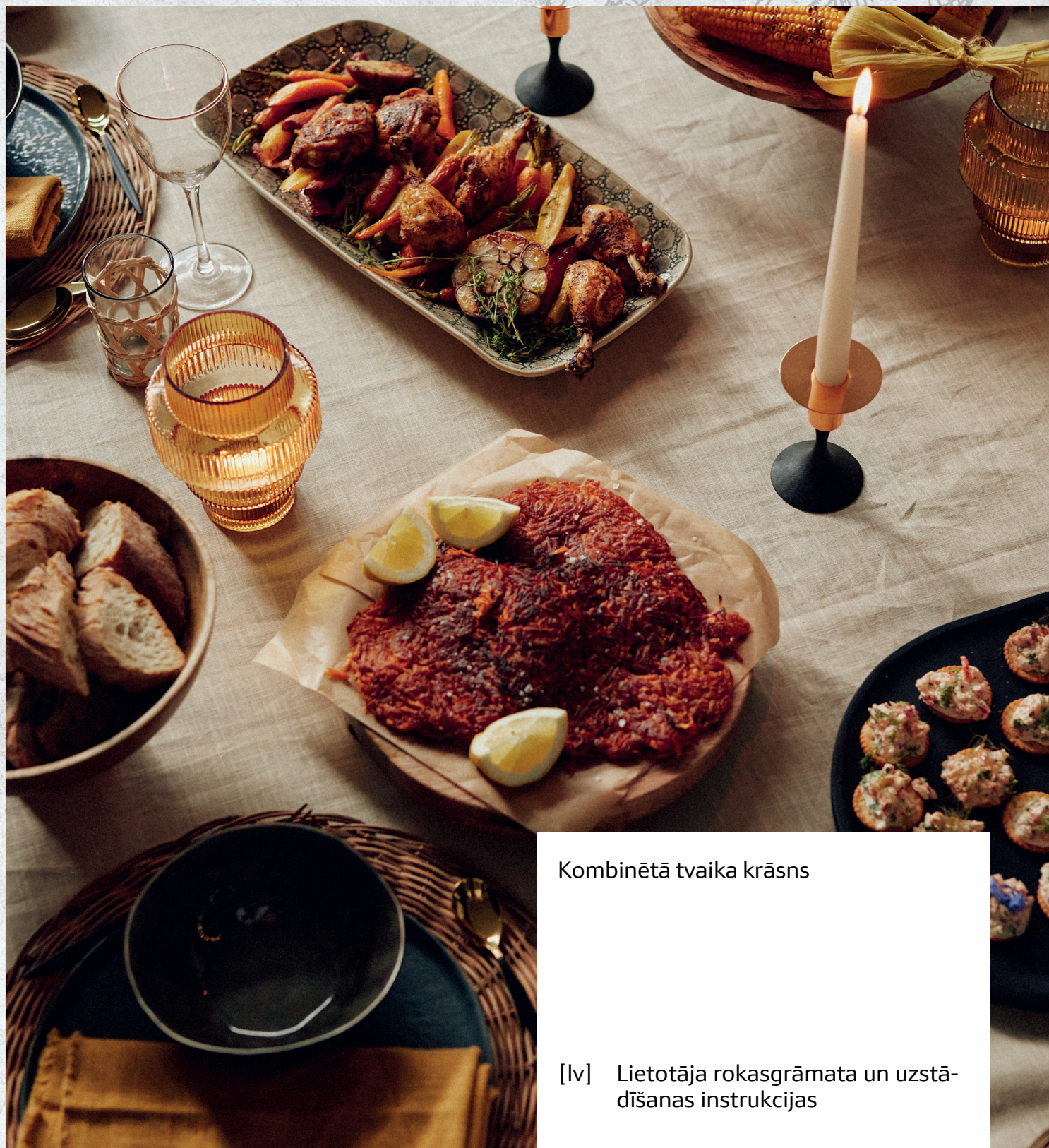




Kombinētā tvaika krāsns

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas



B69FY5CY0



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1 Drošība	2	17 Home Connect	29
2 Izvairšanās no bojājumiem	5	18 Tīrīšana un kopšana	30
3 Vides aizsardzība un taupīšana	6	19 Tīrīšanas funkcija "Clean Coating"	33
4 Iepazīšana	7	20 Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean"	34
5 Funkcijas	9	21 Atkaļķošana	35
6 Piederumi	12	22 Žāvēšana	36
7 Pirms pirmās lietošanas reizes	14	23 Statīvi	36
8 Galvenā vadība	16	24 Iekārtas durvis	38
9 Tvaiks	17	25 Traucējumu novēršana	42
10 Laika funkcijas	21	26 Likvidācija	44
11 Cepeša termometrs	22	27 Tehniskā servisa dienests	44
12 Ēdieni	24	28 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru	45
13 Izlase	26	29 Atbilstības deklarācija	45
14 Bērnu drošības funkcija	26	30 Šādi izdosies	45
15 Ātrā uzkarsēšana	27	31 MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	57
16 Pamatiestatījumi	27	31.2 Vispārīgi montāžas norādījumi	57

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegts šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

BRĪDINĀJUMS

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

UZMANĪBU

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

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 Vispārīgi norādījumi

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

1.3 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 mājtsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

1.4 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir ap-

mācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.5 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 12

⚠ **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 liekākus netīrumus.

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

- ▶ Ne iepriekšējas uzkarsēšanas 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.



Nokrītot vadības elementam Twist Pad Flex, bērni un pieaugušie var savainoties.

- ▶ Pirms tīrīšanas noņemiet vadības elementu Twist Pad Flex.
- ▶ Vadības elementu Twist Pad Flex uz vadības paneļa uzlieciet tikai vienā no norādītajām pozīcijām.

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, nesaspiediet un neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

- 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 44

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

- Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiosimulatoru ievēro

Vadības panelī un vadības elementos ir pastāvīgie magnēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

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

⚠ **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.

1.6 Tvaiks

Ievērojiet šos norādījumus tvaika funkcijas lietošanas laikā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst.

- Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad ierīce lietota tvaika režīmā.

Karstais tvaiks rodas gatavošanas nodalījumā.

- Nesniedzieties gatavošanas nodalījumā, ja ierīce darbojas tvaika režīmā.

Piederuma izņemšanas laikā var izšļakstīties karsts šķidrums.

- Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un tikai izmantojot virtuves cimdu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Degtspējīgu šķidrumu tvaikā gatavošanas nodalījumā var aizdegties (uzliesmot) saskarē ar sakarsušām virsmām. Var atsprāgt ierīces dur-

vis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- ▶ Neiepildiet ūdens tvertnē degtspējīgus šķidrumus (piemēram, spirtu saturošus dzērienus).
- ▶ Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkalķošanas šķīdumu.

1.7 Cepeša termometrs

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu 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.

1.8 Tīrīšanas funkcija

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties 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 vakuumu var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

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

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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.

Ja temperatūra pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, 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 uzkaršēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. 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 nepiekariet un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

Vadības elementu Twist Pad Flex var sabojāt.

- ▶ Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus, piemēram, citronskābi, etiķi, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
- ▶ Nekad nemazgājiet trauku mašīnā.
- ▶ Nekad negremdējiet ūdenī.
- ▶ Notīriet vadības elementu Twist Pad Flex ar mīkstu, mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.

Noņemamais vadības elements Twist Pad Flex ir magnētisks. Dzelzs daļiņas, kas pielīp pie apakšas, var saskrāpēt vadības paneli.

- ▶ Uzturiet vadības elementu Twist Pad Flex tīru.
- ▶ Pilnībā notīriet apakšpusē pielipušās metāla daļiņas.

Magnēts noņemamajā vadības elementā Twist Pad Flex var ietekmēt citas ierīces un sabojāt magnētiskus datu nesējus.

- ▶ Nenovietojiet vadības elementu Twist Pad Flex magnētisku datu nesēju, piem., videokasešu, diskešu, kredītkaršu un karšu ar magnētisku joslu, tuvumā
- ▶ Sargiet vadības elementu Twist Pad Flex no televizoriem un monitoriem.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

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

2.2 Tvaiks

Ievērojiet šos norādījumus tvaika funkcijas lietošanas laikā.

UZMANĪBU

Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.

- ▶ Traukiem jābūt karstumizturīgiem un noturīgiem pret tvaiku.

Trauki ar rūsējuma vietām var radīt koroziju gatavošanas nodalījumā. Pat mazākie plankumi var izraisīt koroziju.

- ▶ Neizmantojiet traukus ar rūsējuma vietām.

Piloši šķidrumi padara netīru gatavošanas nodalījuma grīdu.

- ▶ Tvaicējot caurumotā gatavošanas traukā, vienmēr zem tā ievietojiet cepamo plāti, universālo pannu vai

necaurumoto gatavošanas trauku. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums.

Tvertnē iepildīts karsts ūdens var izraisīt tvaika sistēmas bojājumu.

- ▶ Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.

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.

Ja atkalķotāja šķidrums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.

- ▶ Nekavējoties noskalojiet atkalķošanas šķidrumu ar ūdeni.

Ūdens tvertnes mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mašīnā.
- ▶ Mazgājiet ūdens tvertni, lietojot mikstu drānu un tirdzniecībā iegādājamu mazgāšanas līdzekli.

Ja vairākas reizes pēc kārtas notiek gatavošana ar tvaiku un pēc katras reizes netiek izslaucīta gatavošanas nodalījuma grīda, uzkrātais ūdens var pārplūst un sabojāt mēbeļu priekšējos paneļus vai pamatnes.

- ▶ Izslaukiet gatavošanas nodalījuma grīdu un kondensāta paliktņi ikreiz pēc tvaika režīma izmantošanas.

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, samazināsies iekārtas strāvas patēriņš.

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

→ "Šādi izdosies", Lappuse 45

- ✓ 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 jākaršē papildus.

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 jāuzkaršē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 27

- ✓ 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 sensortautiņu 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 balstieties 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.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardio stimulatoru ievērojamai

Vadības panelī un vadības elementos ir pastāvīgie magnēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardio stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

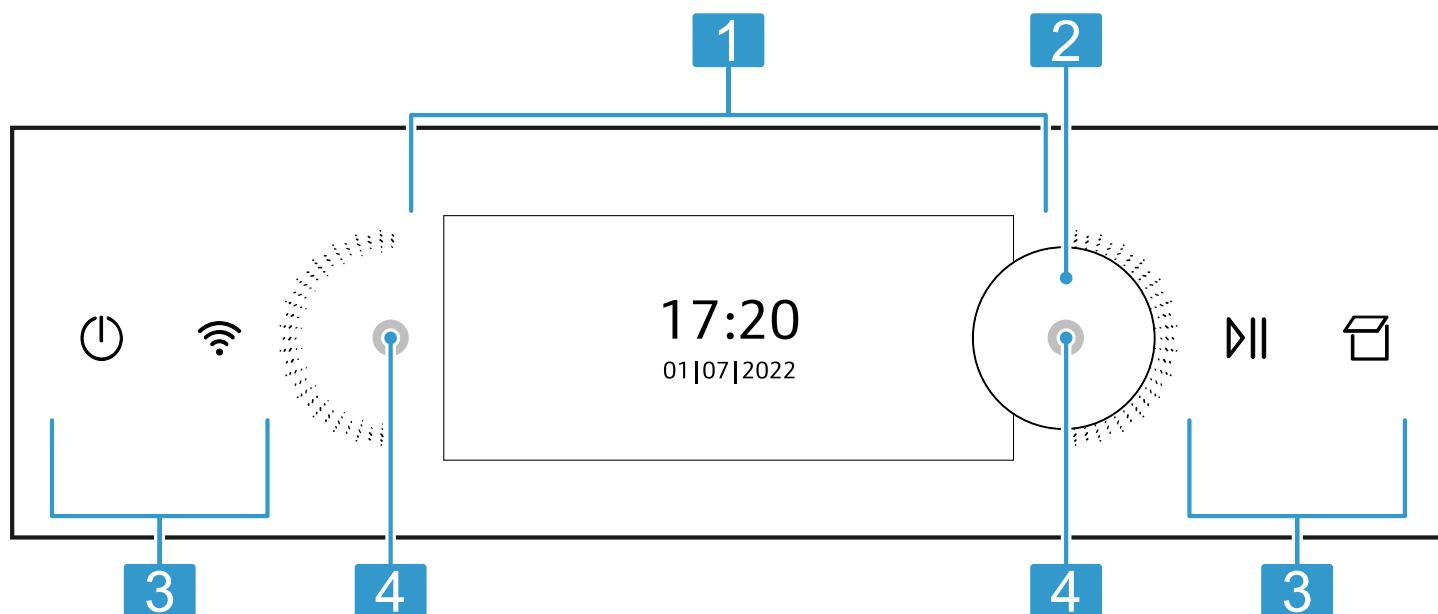
- ▶ Personām, kam ir elektroniskie implanti, ir jāievēro vismaz 10 cm attālums no vadības paneļa un no magnētiskajiem vadības elementiem.
- ▶ Vadības elementu nedrīkst nēsāt apģērba kabatā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**



Nokrītot vadības elementam Twist Pad Flex, bērni un pieaugušie var savainoties.

- ▶ Pirms tīrīšanas noņemiet vadības elementu Twist Pad Flex.
- ▶ Vadības elementu Twist Pad Flex uz vadības paneļa uzlieciet tikai vienā no norādītajām pozīcijām.



1 Displejs
→ "Displejs", Lappuse 7

2 Twist Pad Flex¹
→ "Vadības elements Twist Pad Flex", Lappuse 8

3 Taustiņi
→ "Tautiņi", Lappuse 8

4 Magnēti vadības elementa Twist Pad Flex piestiprināšanai atrodas aiz vadības paneļa

4.2 Displejs

Displejā var iestatīt visas iekārtas funkcijas. Galvenajā izvēlnē pieejams iekārtas funkciju pārskats.
→ "Funkcijas", Lappuse 9

¹ Neietilpst piegādes komplektā → "Papildu piederumi", Lappuse 14

Navigācija

Virziens	Lietošana
Pārvietošanās pa kreisi	Velciet displejā ar pirkstu pa labi
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

Lai iestatītu precīzas vērtības, turiet pirkstu vēlamās vērtības tuvumā uz skalas tik ilgi, līdz parādās precīzāka skala.

4.3 Vadības elements Twist Pad Flex¹

Griežot vadības elementu Twist Pad Flex, var izmainīt iestatījumu vērtības.

Vadības elements Twist Pad Flex ir magnētisks un noņemams. To var pielikt displeja labajā vai kreisajā pusē, un tas automātiski nocentrējas.

BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiostimulatoru ievērojamai Vadības panelī un vadības elementos ir pastāvīgie mag-

nēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

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

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!



Nokrītot vadības elementam Twist Pad Flex, bērni un pieaugušie var savainoties.

- ▶ Pirms tīrīšanas noņemiet vadības elementu Twist Pad Flex.
- ▶ Vadības elementu Twist Pad Flex uz vadības paneļa uzlieciet tikai vienā no norādītajām pozīcijām.

UZMANĪBU

Noņemamais vadības elements Twist Pad Flex ir magnētisks. Dzelzs daļiņas, kas pielīp pie apakšas, var sašķrāpēt vadības paneli.

- ▶ Uzturiet vadības elementu Twist Pad Flex tīru.
- ▶ Pilnībā notīriet apakšpusē pielipušās metāla daļiņas. Magnēts noņemamajā vadības elementā Twist Pad Flex var ietekmēt citas ierīces un sabojāt magnētiskus datu nesējus.
- ▶ Nenovietojiet vadības elementu Twist Pad Flex magnētisku datu nesēju, piem., videokasešu, diskešu, kredītkaršu un karšu ar magnētisku joslu, tuvumā
- ▶ Sargiet vadības elementu Twist Pad Flex no televizoriem un monitoriem.

4.4 Standarta režīms

Iekārtu varat vadīt arī standarta režīmā ar diviem Twist Pad Flex vadības elementiem.

Papildu informāciju par standarta režīmu skatiet mūsu tīmekļa vietnes interaktīvajā lietošanas instrukcijā. → Lietošana - Vadība - Standarta režīms

4.5 Taustiņi

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

Simbols	Nosaukums	Lietošana
	Iesl./izsl.	Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana
	Home Connect	Home Connect rādījums. Laukam citu funkciju nav. Ja deg simbols, iekārta ir pievienota.
	Palaišana/apturēšana	Darbības sākšana vai apturēšana
	Paneļa atvēršana	Ūdens tvertnes uzpildīšana vai iztukšošana

4.6 Gatavošanas nodaļums

Dažādas funkcijas gatavošanas nodaļumā palīdz, lietojot iekārtu.

Statīvs

Gatavošanas nodaļuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

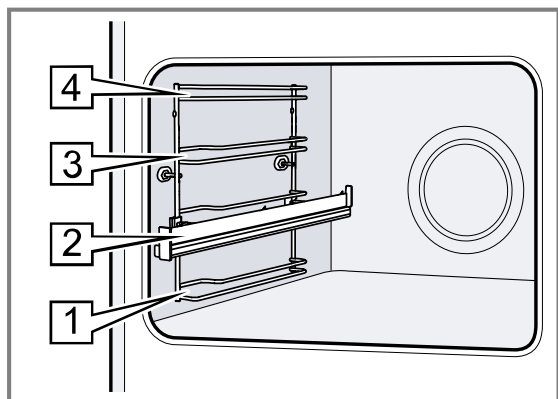
→ "Piederumi", Lappuse 12

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

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

¹ Neietilpst piegādes komplektā → "Papildu piederumi", Lappuse 14

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ "Statīvi", Lappuse 36



Pašattīrošās virsmas

Pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad iekārta darbojas, pašattīrošās virsmas uz tver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un tās noārda.

Pašattīrošas ir šādas virsmas:

- Aizmugurējā siena
- Griesti
- Sānu sienas

Regulāri izmantojiet tīrīšanas funkciju, lai saglabātu pašattīrošo virsmu tīrīšanas īpašības un nerastos bojājumi.
→ "Tīrīšanas funkcija Clean Coating", Lappuse 33

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 27

Iekārtas durvis

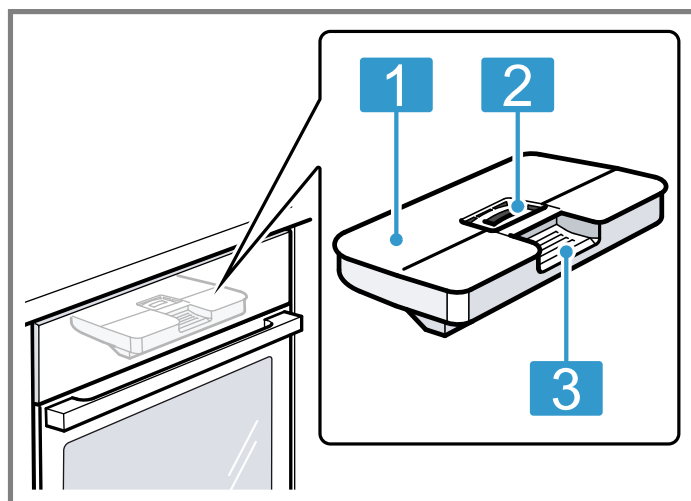
Ja iekārtas darbības laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, darbība tiek apturēta. Pēc durvju aizvēršanas darbība automātiski turpinās.

Ūdens tvertne

Ūdens tvertne ir nepieciešama tvaika karsēšanas režīmiem.

Ūdens tvertne atrodas aiz vadības paneļa.

→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17



- 1 Tvertnes vāciņš
- 2 Atvere uzpildīšanai un iztukšošanai
- 3 Rokturis izņemšanai un ievietošanai

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
	Tvaiks	Ēdienu pagatavošana, izmantojot tvaika karsēšanas režīmus → "Tvaiks", Lappuse 17
	Izlase	Izlasē saglabāto funkciju izvēle → "Izlase", Lappuse 26

Funkcija	Nosaukums	Lietošana
	Ēdieni	Programmu vai ieteicamo iestatījumu izmantošana dažādiem ēdieniem → "Ēdieni", Lappuse 24
	Tīrīšana	- Clean Coating  reģenerē pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā → "Tīrīšanas funkcija Clean Coating", Lappuse 33 - Easy Clean  tīra nelielus netīrumus uz gatavošanas nodalījuma pamatnes → "Tīrīšanas palīgprogramma Easy Clean", Lappuse 34 - Atkaļķošana  uztur iekārtas funkcionētspēju → "Atkaļķošana", Lappuse 35 - Žāvēšanas funkcija  žāvē gatavošanas nodalījumā → "Žāvēšana", Lappuse 36
	Pamatiestatījumi	Individuāla iekārtas iestatījumu pielāgošana → "Pamatiestatījumi", Lappuse 27

5.1 Karsēšanas režīmi

Šeit ir sniegts pārskats par karsēšanas režīmiem. Tiek doti ieteikumi karsēšanas režīmu izmantošanai.

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	30–250 °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.
	Air Fry	30–250 °C	Kraukšķīga ēdiena pagatavošana vienā līmenī nelielā taukvielu daudzumā. Īpaši piemērots parasti eļļā fritētiem ēdieniem, piem., fritētiem kartupeļiem. Ventilators lielā ātrumā savirpuļo no grila sildelementa nākošo karstumu ap ēdienu. Izplūstošais gaiss pastiprināti tiek izvilkts no gatavošanas nodalījuma.
	Grilēšana ar ventilatoru	30–250 °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	30–250 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugurējā sienā.
	Maizes cepšanas līmenis	180–250 °C	Maizes, maiziņu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
	Grilēšana, lielā virsma	50–275 °C	Plakanas formas produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaiziņu apcepšanai un grauздēšanai. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietošana
	Grilēšana, mazā virsma	50–275 °C	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai karstmaizišu 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.
	Trauku uzsildīšana	30 - 90 C	Trauku uzsildīšanai.
	Siltuma uzturēšana	50–100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma uzturēšanai.

5.2 Tvaika karsēšanas režīmi

Šeit ir sniegts pārskats par tvaika karsēšanas režīmiem. Tiek doti ieteikumi tvaika karsēšanas režīmu izmantošanai.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietošana
	Tvaicēšana	30-120°C	Produktu gatavošana tvaikā. Lai saīsinātu gatavošanas laiku, lielākus pārtikas produktus var tvaicēt virs 100 °C temperatūrā.
	Atkārtota uzsildīšana	80–180 °C	Saudzīgai ēdienu atkārtotai uzsildīšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.
	Raudzēšana	30–50 °C	Mīklas raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virskārta nesakalst.
	Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.
	Sous-Vide	50–95 °C	Gaļas, zivju, dārzeņu un deserta gatavošanai vakuumā zemā temperatūrā. Pirms gatavošanas ar vakuuma iepakotāju ievietojiet ēdienu īpašos karstumizturīgos, hermētiski noslēgtos maisiņos. Sargājošais apvalks ļauj saglabāt uzturvielas un aromātvielas.

5.3 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
	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana
	Attālā palaide	Attālās palaides aktivizēšana → "Home Connect", Lappuse 29

5.4 Simboli

Šeit ir sniegts pārskats par citiem simboliem displejā.

Simbols	Nosaukums	Lietojums
	Saglabāt	Iestatījuma saglabāšana
	Atpakaļ	Pāriešana atpakaļ
	Aizvērt	Ziņojuma aizvēršana
	Atiestatīt	Laika atiestatīšana
	Atiestatīt	Vērtību atiestatīšana
	Mainīt	Izvēles maiņa
	Informācija	Informācijas parādīšana
	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas aktivizēšana vai deaktivizēšana

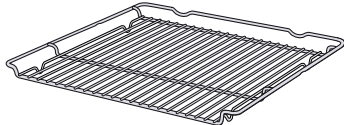
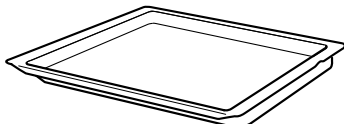
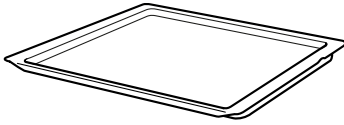
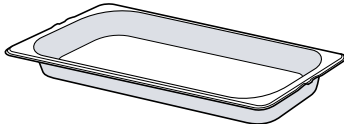
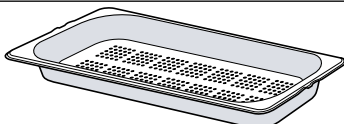
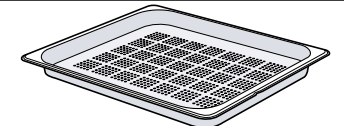
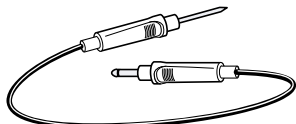
Simbols	Nosaukums	Lietojums
	Home Connect	- Izveidots savienojums starp mājas tīklu un Home Connect serveri - Līniju skaits norāda uz mājas tīkla signāla stiprumu → "Home Connect", Lappuse 29
	Mājas tīkls	Nav savienojuma ar mājas tīklu → "Home Connect", Lappuse 29
	Home Connect serveris	Nav savienojuma ar Home Connect serveri → "Home Connect", Lappuse 29
	Attālā diagnostika	Aktivizēta attālā diagnostika → "Home Connect", Lappuse 29
③, ④, ③, ②, ①	Atgādinājums par atkalķošanu	Darbības reižu skaits līdz nākamajai atkalķošanas reizei → "Atkalķošana", Lappuse 35
	Atgādinājums "Clean Coating"	Tīrīšanas funkcijas izpilde → "Tīrīšanas funkcija Clean Coating", Lappuse 33

6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

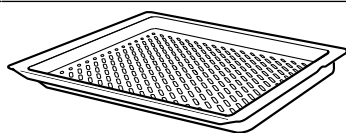
Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

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

Piederumi		Lietojums
Režģis		- Kūku veidnes - Sacepumu veidnes - Trauki - Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali - Sasaldēti produkti
Universālā panna		- Sulīgas kūkas - Mīklas izstrādājumi - Maize - Liels cepetis - Sasaldēti produkti - Pilošu šķidrumu, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz restēm, vai ūdens savākšana tvaika režīmā.
Cepamā plāts		- Plātsmaize - Mazi konditorejas izstrādājumi
Tvaicēšanas trauks, neperforēts, M izmērs		Gatavojamais produkts - Rīsi - Pākšaugi - Graudaugi Nelieciet tvaicēšanas trauku uz restēm.
Tvaicēšanas trauks, perforēts, M izmērs		- Dārzeņu tvaicēšana. - Ogu sulas spiešana. - Atkausēšana. Nelieciet tvaicēšanas trauku uz restēm.
Caurumots tvaicēšanas trauks, izmērs XL		Liela ēdiena daudzuma tvaicēšana.
Cepeša termometrs		Precīza cepšana vai gatavošana. → "Cepeša termometrs", Lappuse 22

Piederumi

Air Fry un grila plāts, emaljēta, caurumota

**Lietojums**

- Kraukšķīgu, parasti eļļā fritētu ēdienu, piem., fritētu kartupeļu, pagatavošana.
 - Ēdienu grilēšana.
- Neizmantojiet emaljēto Air Fry un grila plāti kā tvaicēšanas trauku.

6.1 Norādījumi par piederumiem

Daži piederumi ir piemēroti tikai noteiktām funkcijām.

Tvaicēšanas trauki

Tvaicēšanas trauki ir piemēroti lietojumam tikai tvaika karsēšanas režīmā temperatūrā līdz 120 °C. Tvaicēšanas trauki nav piemēroti lietojumam augstākā temperatūrā vai citos karsēšanas režīmos. Trauki neatgriezeniski maina krāsu un deformējas.

6.2 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.

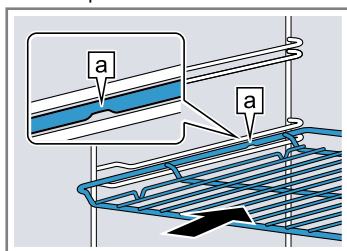
6.3 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

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.

Restes

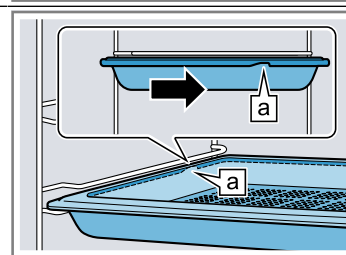
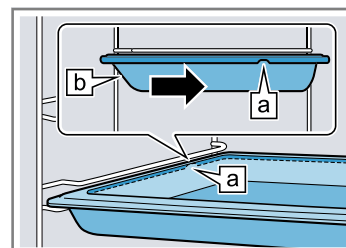
Ielieciet restes tā, lai vaļējā puse būtu vērsta pret iekārtas durvīm.



Plāts
Piemēram,
universālā
panna vai
cepamā
plāts

Ielieciet plāti ar slīpo malu **b** pret iekārtas durvīm.

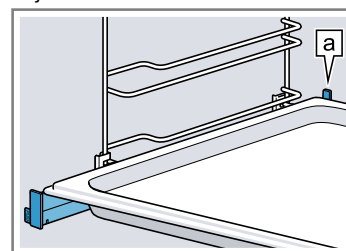
Tvaicēšanas trauks,
perforēts,
XL izmērs



Novietojiet piederumus uz izvelkamo sliežu vadotnēm.

Restes vai
plāts

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



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.

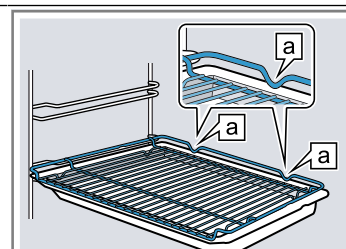
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuri gatavošanā ir lieki.

Piederumu kombinēšana

Lai savāktu pīlošo 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



6.4 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 pirku, 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

Pirmo reizi pirms lietošanas veiciet iestatījumus. Kalibrējiet ierīci. Notīriet ierīci un piederumus.

7.1 Ūdens cietības noteikšana pirms lietošanas sākšanas

Pirms lietošanas sākšanas savā ūdens apgādes uzņēmumā noskaidrojiet jūsu ūdensvada ūdens cietību. Lai iekārta varētu atgādināt par nepieciešamību to atkalķot, jāiestata pareizā ūdens cietības pakāpe.

UZMANĪBU

Ja ir iestatīta neatbilstoša ūdens cietība, tiek ietekmēta tvaika funkcija un iekārta nevar laikus sniegt brīdinājumu par atkalķošanu.

▶ Iestatiet atbilstošu ūdens cietību.

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti iekārtas bojājumi.

▶ Neizmantojiet destilētu ūdeni vai citu šķidrumu.

▶ Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.

Izmantojot filtrētu vai demineralizētu ūdeni, iespējami darbības traucējumi. Ierīce pieprasa uzpildīt ūdens tvertni, lai gan tā ir pilna, vai arī tvaika režīmā darbība pēc aptuveni 2 minūtēm tiek pārtraukta.

▶ Nepieciešamības gadījumā filtrētu vai demineralizētu ūdeni samaisiet ar minerālūdeni bez ogļskābās gāzes no pudeles attiecībā 1 pret 1.

Piezīmes

- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības pakāpi "ļoti ciets". Ja izmantojat minerālūdeni, izmantojiet tikai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.
- Ja ūdensvada ūdenī ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni. Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, iestatiet ūdens cietības pakāpi "mīkstināts".

Iestatījums	Ūdens cietība, mmol/l	Vācijā noteiktā cietība, °dH	Francijā noteiktā cietība, °fH
0 (mīkstināts) ¹	-	-	-
1 (mīksts)	līdz 1,5	līdz 8,4	līdz 15
2 (vidējs)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
3 (ciets)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
4 (ļoti ciets) ²	vairāk nekā 3,8	vairāk nekā 21,3	vairāk nekā 38

7.2 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 27
- Iestatījumus var veikt arī ar Home Connect. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.
→ "Home Connect", Lappuse 29

Valodas iestatīšana

Prasība: Iekārta ir pieslēgta elektrotīklam.

- Ieslēdziet iekārtu ar .
- Lai iestatītu valodu, velciet pa kreisi vai pa labi.

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.

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

Pareiza laika iestatīšana

- Lai iestatītu stundas, velciet pa kreisi vai pa labi.
- Nospiediet uz minūšu rādījuma.
- Lai iestatītu minūtes, velciet pa kreisi vai pa labi.
- Apstipriniet pulksteņa laiku ar .

¹ Iestatiet tikai tad, ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni.

² Iestatiet arī minerālūdenim. Izmantojiet tikai negāzētu minerālūdeni.

Datuma iestatīšana

1. Lai iestatītu gadu, velciet pa kreisi vai pa labi.
2. Nospiediet uz mēneša rādījuma.
3. Lai iestatītu mēnesi, velciet pa kreisi vai pa labi.
4. Nospiediet uz dienas rādījuma.
5. Lai iestatītu dienu, velciet pa kreisi vai pa labi.
6. Apstipriniet datumu ar ✓.

Ūdens cietības iestatīšana

1. Lai iestatītu ūdens cietības līmeni, velciet pa kreisi vai pa labi.
→ *"Ūdens cietības noteikšana pirms lietošanas sākšanas", Lappuse 14*
2. Apstipriniet ūdens cietības līmeni ar ✓.
3. Beidziet darbības ekspluatācijas sākšanai ar "Labi".
4. Vienreiz atveriet un aizveriet iekārtas durvis.
- ✓ Iekārta veic pārbaudi un pēc tam ir gatava darbam.
- ✓ Iekārta ir sagatavota ekspluatācijai.

7.3 Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stipropora lodītes, un noplēsiet iekārtā vai uz tās pielīmētās līmītes.
2. Noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu vai mīkstu suku.

7.4 Iekārtas kalibrēšana pirmo reizi pirms lietošanas

Ūdens vārīšanās temperatūru ietekmē gaisa spiediens. Veicot kalibrēšanu, iekārta tiek noregulēta atbilstoši spiedienam uzstādīšanas vietā, pamatojoties uz augstumu virs jūras līmeņa.

Aicinājums displejā veikt kalibrēšanu

Kad ieslēdz iekārtu, displejā parādās norādījums kalibrēt iekārtu. Varat aizvērt norādījumu un lietot iekārtu kā parasti. Taču aicinājums parādās pēc katras ieslēgšanas, līdz kalibrēšana ir veikta.

Nepareiza kalibrēšana negatīvi ietekmē tvaika funkciju.

Piezīme: Atkarībā no iekārtas programmatūras versijas šī funkcija var būt vispirms jālejupielādē iekārtā. Informāciju skatiet lietotnē Home Connect.

Vai kalibrējiet savu iekārtu manuāli, ļaujot tai 30 minūtes tvaicēties ar tukšu gatavošanas nodaļumu.

→ *"Tvaiks", Lappuse 17*

Automātiska iekārtas kalibrēšana

Automātiskā kalibrēšana ir precīzāka kā manuālā. Iekārta aptuveni 30 minūtes darbojas tvaika režīmā.

Piezīme: Kalibrēšanas laikā neatveriet iekārtas durvis. Kalibrēšana tiks pārtraukta.

Prasības

- Iekārta ir iztīrīta.
→ *"Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas", Lappuse 15*
- Gatavošanas nodaļums ir auksts.
- Piederumi ir izņemti.
- 1. Ieslēdziet ierīci.
- 2. Aicinājumā, kas parādās displejā, izvēlieties automātisko ceļu.
- 3. Piepildiet ūdens tvertni.
→ *"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17*
- 4. Palaidiet darbību.
- ✓ Tiek sākta kalibrēšana. Tās laikā rodas liels tvaika daudzums.
- ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
- 5. Ļaujiet iekārtai atdzist un pēc tam rūpīgi noslaukiet gatavošanas nodaļuma grīdu.
- 6. Iekārtas izslēgšana.
- 7. Izžāvējiet iekārtu.
→ *"Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21*

Manuāla iekārtas kalibrēšana

Pamatīestatījumu augstumam virs jūras līmeņa arī varat iestatīt tieši.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Aicinājumā, kas parādās displejā, izvēlieties manuālo ceļu.
- ✓ Displejā parādās pamatīestatījums augstumam virs jūras līmeņa.
3. Iestatiet augstumu virs jūras līmeņa.
→ *"Pamatīestatījumi", Lappuse 27*

7.5 Iekārtas uzkarsēšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavot ēdienu, uzkarsējiet to.

Prasības

- Iekārta ir iztīrīta.
→ *"Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas", Lappuse 15*
- Piederumi ir izņemti.
- 1. Ieslēdziet ierīci.
- 2. Veiciet šādus iestatījumus:

Karsēšanas režīms	Karstais gaiss
Temperatūra	maksimāli
Darbības laiks	1 stunda

→ *"Galvenā vadība", Lappuse 16*

3. Palaidiet darbību.
 - Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
4. Pēc 1 stundas izslēdziet iekārtu.
5. Kad iekārta ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.

8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

UZMANĪBU

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

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

Piezīmes

- Pamatiestatījumos varat noteikt, vai displejā pēc ieslēgšanas tiek attēlota galvenā izvēlne vai cita funkcija.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 27
- Ja iekārta ilgāku laiku nav lietota, tā automātiski izslēdzas.

8.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Izslēdziet ierīci ar .

Piezīmes

- Atkarībā no temperatūras gatavošanas nodalījumā displejā redzams atlikušā siltuma rādījums.
→ "Atlikušā siltuma indikators", Lappuse 16
- Atkarībā no temperatūras gatavošanas nodalījumā līdz tā atdzesēšanai darbojas dzesēšanas ventilators.
→ "Dzesēšanas ventilators", Lappuse 9

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 režīms".
3. Grieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi, līdz parādās vajadzīgais karsēšanas režīms.
4. Nospiediet uz karsēšanas režīma rādījuma.
5. Nospiediet taustiņu "Temperatūra".
6. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
7. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
 Citas izvēles iespējas:
 - Ātrā uzkarsēšana → Lappuse 27
 - Darbības laiks → Lappuse 21
 - Gatavs plkst. → Lappuse 22
 - Tvaika padeve → Lappuse 20
 - → "Cepeša termometrs", Lappuse 22
 - Informācija → Lappuse 16

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

Temperatūru varat mainīt pat tad, kad darbību jau esat palaidis.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Temperatūra".
3. Grieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi, līdz parādās izmainītā temperatūra.
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
- ✓ 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. Grieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi, līdz parādās izmainītais karsēšanas režīms.
4. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
5. Vajadzības gadījumā pielāgojiet temperatūru vai pakāpi.
6. Sāciet darbību ar .

8.7 Darbības pagarināšana

Ja darbība ir pabeigta, jūs varat to pagarināt vai veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.

1. Nospiediet "Pagarināt".
 - ▶ Atkarībā no darba režīma jūs varat nepieciešamības gadījumā mainīt iestatījumus.
2. Sāciet darbību ar .

8.8 Darbības režīma pārtraukšana

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

8.9 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 .

8.10 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 27
 - Pamatiestatījumu "Apgaismojums" nomainiet uz "Vienmēr izslēgts".
 - Atlasiet pulksteņa laika 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 10

3. Atkarībā no darba režīma iestatiet vēlamo darbības laiku.
→ "Ilguma iestatīšana", Lappuse 21
→ "Laika funkcijas", Lappuse 21
 4. Ar "Beigas" iestatiet laiku, kad darbībai ir jābeidzas.
→ "Atliktā darbības režīma "Gatavs plkst." iestatīšana", Lappuse 22
→ "Laika funkcijas", Lappuse 21
 5. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodaļējumā, pirms iekārta sāk karsēt.
 6. Sāciet darbību ar ►.
 - ✓ Displejā redzams ilgums līdz startam.
 - ✓ 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 Tvaiks

Ar tvaiku ēdieni tiek pagatavoti īpaši saudzīgi. Iespējams izmantot tvaika karsēšanas režīmus vai atsevišķos karsēšanas režīmos ieslēgt tvaika padevi.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!**

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

9.1 Ikreiz pirms tvaika režīma lietošanas

Ikreiz pirms tvaika režīma lietošanas pārliedzinieties, ka iekārtai ir nodrošināta pietiekama ūdens padeve.

Ūdens tvertnes uzpildīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Degstspējīgu šķidrumu tvaiki gatavošanas nodaļējumā var aizdegties (uzliesmot) saskarē ar sakarsušām virsmām. Var atsprāgt ierīces durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- Neiepildiet ūdens tvertnē degstspējīgus šķidrumus (piemēram, spirtu saturošus dzērienus).
- Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķidrumu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

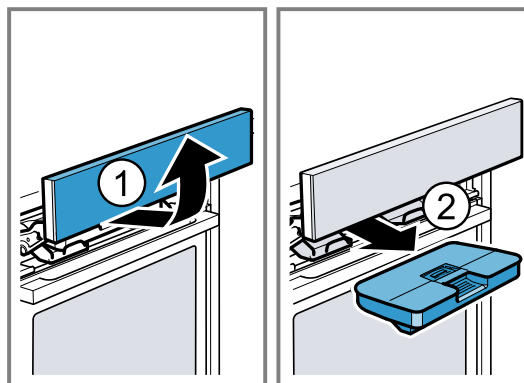
Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst.

- Kad ierīce ir pabeigusi darbu, uzgaidiet, līdz ūdens tvertne ir atdzisusi.
- Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

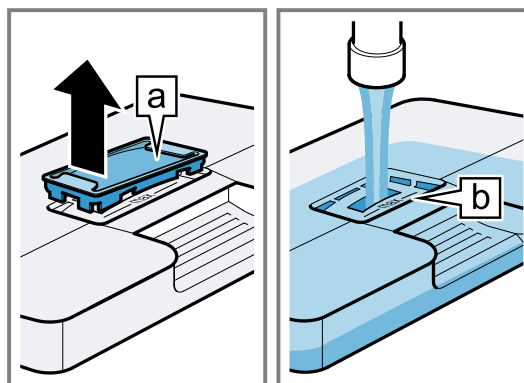
Prasība: Pareizi iestatīta ūdens cietība.

1. Nospiediet .
- ✓ Vadības panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
2. Ar abām rokām pavelciet vadības paneli uz priekšu un pēc tam bīdiet to augšup, līdz tas nofiksējas .

3. Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes nodaļējuma .

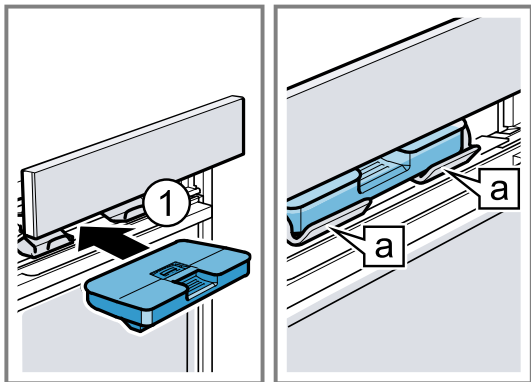


4. Piespiediet ūdens tvertnes vāciņu visa blīvējuma garumā, lai no ūdens tvertnes nevarētu izplūst ūdens.
5. Noņemiet ūdens tvertnes vāku .
6. Iepildiet tvertnē ūdeni līdz atzīmei "max" .



7. Ielieciet vāku atpakaļ ūdens tvertnes atverē.

8. Ievietojiet uzpildīto ūdens tvertni ①. To darot, raugiet, lai ūdens tvertne nofiksētos turētājos a.



9. Lēnām bīdiet vadības paneli leļup, pēc tam spiediet to atpakaļ, līdz tas ir pilnībā aizvērts.

Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē

Kad displejā parādās "Uzpildīt ūdens tvertni", uzpildiet ūdens tvertni.

Piezīmes

- Tvaicēšana, raudzēšana, atkausēšana un atkārtota uzsildīšana: ja tvertnē nepapildināsiēt ūdeni, ierīce pārtrauks darbību. Papildiniet ūdens daudzumu tvertnē.
- Tvaika padeve un tvaika strūkļa: ja ūdens tvertne netiek uzpildīta, iekārta turpina darboties bez tvaika padeves vai tvaika strūkļa.

1. Atveriet vadības paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
3. Ievietojiet uzpildīto ūdens tvertni un aizveriet vadības paneli.

9.2 Tvaika karsēšanas režīmi

Jūsu iekārtai ir pieejami vairāki tvaika karsēšanas režīmi.
→ "Tvaika karsēšanas režīmi", Lappuse 11

Tvaicēšana

"Tvaicēšana" laikā ēdienus apņem karsts ūdens tvaiks, tādējādi novēršot uzturvielu zudumu pārtikas produktos. Gatavojot ar šo metodi, saglabājas ēdiena forma, krāsa un tiem raksturīgais aromāts.

Ja ir iestatīta temperatūra no 105 °C līdz 120 °C, gatavošanas laiks saīsina. Tādējādi tvaicējot saglabājas vairāk uzturvielu un vitamīnu.

Tvaicēšanas iestatīšana

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir pietiekami atdzisis.

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
2. Ieslēdziet ierīci ar ①.
3. Nospiediet "Tvaiks".
4. Lai iestatītu tvaicēšanu, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
5. Nospiediet "Tvaicēšana".
6. Nospiediet "Temperatūra".
7. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
8. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ▶ Ja ɔ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
9. Nospiediet "Darbības laiks".

10. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.

11. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.

▶ Ja ɔ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

12. Ar ɔ sāciēt tvaicēšanu.

→ "Darbības režīma pārtraukšana", Lappuse 16

- ✓ Ja tvaicēšanas laikā ūdens tvertne iztukšojas, darbība tiek pārtraukta.

→ "Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē", Lappuse 18

- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un iekārta pārtrauc karsēt.

→ "Ierīces izslēgšana", Lappuse 16

13. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

14. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21

Atkārtota uzsildīšana

Ar "Atkārtota uzsildīšana" var saudzīgi uzsildīt jau pagatavotu ēdienu vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus.

Atkārtotas uzsildīšanas iestatīšana

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir pietiekami atdzisis.

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
2. Ieslēdziet ierīci ar ①.
3. Nospiediet "Tvaiks".
4. Lai iestatītu atkārtotu uzsildīšanu, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
5. Nospiediet "Atkārtota uzsildīšana".
6. Nospiediet "Temperatūra".
7. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
8. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ▶ Ja ɔ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
9. Nospiediet "Darbības laiks".
10. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
11. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ▶ Ja ɔ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
12. Ar ɔ sāciēt atkārtotu uzsildīšanu.
→ "Darbības režīma pārtraukšana", Lappuse 16
- ✓ Ja atkārtotas uzsildīšanas laikā ūdens tvertne iztukšojas, darbība tiek pārtraukta.
→ "Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē", Lappuse 18
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un iekārta pārtrauc karsēt.
→ "Ierīces izslēgšana", Lappuse 16
13. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
14. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21

Raudzēšana

Ar "Raudzēšana" rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst.

Raudzēšanas iestatīšana

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir pilnībā atdzisis (istabas temperatūrā).

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ *"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17*
2. Ieslēdziet ierīci ar ☐.
3. Nospiediet "Tvaiks".
4. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
5. Nospiediet "Raudzēšana".
6. Nospiediet "Temperatūra".
7. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
8. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
► Ja ▢ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
9. Nospiediet "Darbības laiks".
10. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
11. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
► Ja ▢ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
12. Ar ▢ sāciet raudzēšanu.
→ *"Darbības režīma pārtraukšana", Lappuse 16*
- ✓ Ja ūdens tvertne raudzēšanas laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta.
→ *"Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē", Lappuse 18*
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un iekārta pārtrauc karsēt.
→ *"Ierīces izslēgšana", Lappuse 16*
13. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
14. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.
→ *"Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21*

Atkausēšana

Ar "Atkausēšana" var atkausēt saldētus produktus.

Atkausēšanas iestatīšana

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir pilnībā atdzisis (istabas temperatūrā).

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ *"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17*
2. Ieslēdziet ierīci ar ☐.
3. Nospiediet "Tvaiks".
4. Lai iestatītu atkausēšanu, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
5. Nospiediet "Atkausēšana".
6. Nospiediet "Temperatūra".
7. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
8. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
► Ja ▢ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
9. Nospiediet "Darbības laiks".
10. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
11. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
► Ja ▢ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

12. Ar ▢ sāciet atkausēšanu.

- *"Darbības režīma pārtraukšana", Lappuse 16*
- ✓ Ja ūdens tvertne atkausēšanas laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta.
→ *"Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē", Lappuse 18*
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un iekārta pārtrauc karsēt.
→ *"Ierīces izslēgšana", Lappuse 16*
- 13. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
- 14. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.
→ *"Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21*

Sous-Vide

"Sous-Vide" ir paņēmiens gatavošanai zemā temperatūrā, kurā vakuuma maisiņos ievietoti pārtikas produkti tiek gatavoti 50–95 °C temperatūrā un 100 % tvaikā. Sous-Vide metode ir piemērota gaļas, zivs, dārzeņu un desertu pagatavošanai.

Ēdienus ievieto īpašos karstumizturīgos vakuuma maisiņos, kurus hermētiski noslēdz ar vakuuma iepakotāju. Sargājošais vakuuma maisiņš ļauj saglabāt ēdienā uzturvielas un aromātvienas.

Sous-vide iestatīšana

Piezīmes

- Gatavojot pēc Sous-Vide tehnikas, uz gatavošanas nodaļuma grīdas veidojas vairāk kondensāta nekā citos karsēšanas režīmos.
- Ja, gatavojot ēdienu vakuuma maisiņos, ūdens tvertne iztukšojas, darbība tiek pārtraukta.

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir pietiekami atdzisis.

1. **UZMANĪBU** – Mēbeļu bojājumu risks
► Kad gatavo vakuuma maisiņā, ūdens tvertni nedrīkst uzpildīt atkārtoti.
Pilnībā uzpildiet ūdens tvertni.
→ *"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17*
2. Ieslēdziet ierīci ar ☐.
3. Nospiediet "Tvaiks".
4. Lai iestatītu Sous-Vide, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
5. Nospiediet "Sous-Vide".
6. Nospiediet "Temperatūra".
7. Lai iestatītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
8. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
► Ja ▢ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
9. Nospiediet "Darbības laiks".
10. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
11. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
► Ja ▢ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
12. Sāciet Sous-vide režīmu ar ▢.
→ *"Darbības režīma pārtraukšana", Lappuse 16*
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un iekārta pārtrauc karsēt.
→ *"Ierīces izslēgšana", Lappuse 16*
13. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

14. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Gatavošanas laikā uz vakuuma maisiņiem sakrājas karsts ūdens.

- ▶ Uzmanīgi paceliet vakuuma maisiņu ar virtuves cimdu, lai karstais ūdens ietecētu universālajā pannā vai gatavošanas traukā.
- ▶ Piesardzīgi ar virtuves cimdu izņemiet vakuuma maisiņu.

Piesardzīgi ar virtuves cimdu izņemiet vakuuma maisiņu.

15. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.

→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21

9.3 Tvaika padeve

Gatavojot ar tvaika padevi, gatavošanas nodaļumā dažādos laika intervālos ieplūst tvaiks. Šādi gatavojamais ēdiens iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Gaļa iekšpusē kļūst sulīga, mīksta un tikai nedaudz zaudē apjomu.

Karsēšanas režīmi un funkcijas tvaika padeves izmantošanai

Tvaika padevi var ieslēgt šādos karsēšanas režīmos un šādām funkcijām:

- "Circo Therm karstais gaiss" ☹
- "Karsēšana no augšas/apakšas" ≡
- "Grilēšana ar ventilatoru" ☼
- "Maizes cepšanas līmenis" ☹
- "Siltuma uzturēšana" ☹
- → "Cepeša termometrs", Lappuse 22
- → "Ēdieni", Lappuse 24

Tvaika padeves ieslēgšana

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
2. Ieslēdziet ierīci ar ☹.
3. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas tvaika padeves izmantošanai", Lappuse 20
4. Iestatiet temperatūru.
5. Nospiediet "Tvaika padeve".
6. Nospiediet uz vajadzīgās tvaika intensitātes rādījuma:

Simbols	Tvaika padeve
☹/☹	"zema" (1. pakāpe)
☹/☹☹	"vidēja" (2. pakāpe)
☹/☹☹☹	"augsta" (3. pakāpe)

7. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ▶ Ja ▽ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
8. Sāciet darbību ar tvaika padevi, nospiežot ▽.
- ✓ Ja ūdens tvertne tvaika padeves laikā iztukšojas, displejā parādās "Uzpildīt ūdens tvertni". Darbība turpinās bez tvaika padeves.
→ "Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē", Lappuse 18
9. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar ☹.
10. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21

Tvaika padeves mainīšana

1. Nospiediet ☹.
2. Nospiediet "Tvaika padeve".
3. Nospiediet uz vajadzīgās tvaika intensitātes rādījuma.
4. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ▶ Ja ▽ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

Tvaika padeves atcelšana

1. Nospiediet ☹.
2. Nospiediet "Tvaika padeve".
3. Nospiediet ☼ "Izslēgt".
4. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ▶ Ja ▽ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
- ✓ Darbība turpinās bez tvaika padeves.

9.4 Tvaika strūkļa

Ar "Tvaika strūkļa" ik pa laikam iespējama mērķtiecīga, intensīva tvaika padeve. Tā rezultātā īpaši labi uzbriest maize un smalkmaizītes, vienlaikus iegūstot kraukšķīgu garoziņu un glītu krāsu. Iekārta aptuveni 3 līdz 5 minūtes gatavošanas nodaļumā iesmidzina garaiņus. Atkarībā no darba režīma tvaika strūkļu var aktivizēt vairākas reizes.

Karsēšanas režīmi un funkcijas tvaika strūklas izmantošanai

Tvaika strūkļu var ieslēgt šādos karsēšanas režīmos un šādām funkcijām:

- "Circo Therm karstais gaiss" ☹
- "Karsēšana no augšas/apakšas" ≡
- "Grilēšana ar ventilatoru" ☼
- "Maizes cepšanas līmenis" ☹
- → "Cepeša termometrs", Lappuse 22

Tvaika strūklas ieslēgšana

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
2. Ieslēdziet iekārtu ar ☹.
3. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas tvaika strūklas izmantošanai", Lappuse 20
4. Iestatiet temperatūru virs 120 °C .
5. Nospiediet "Tvaika strūkļa".
6. Ar ▽ sāciet darbību ar tvaika strūkļu.
Ja deg ☼, tvaika strūklai nepieciešamais ūdens ir uzkaršis.
Tvaika strūkļu izmantojiet tikai tad, kad iekārta ir pilnībā uzkaršusi.
Piezīme: Ja ir aktivizēta ātrā uzkaršēšana ☼, tvaika strūkļu var ieslēgt tikai tad, kad ir pabeigta ātrā uzkaršēšana.
7. Vajadzīgajā brīdī nospiediet ☼.
- ✓ Tiek ieslēgta tvaika strūkļa, un iekārta aptuveni 3 līdz 5 minūtes gatavošanas nodaļumā iesmidzina garaiņus.
- ✓ Kad tvaika strūkļa ir pabeigta, darbība turpinās, kā ierasts. Atkarībā no darba režīma tvaika strūkļu pēc vajadzības var ieslēgt no jauna.
- ✓ Ja ūdens tvertne tvaika strūklas laikā iztukšojas, displejā parādās "Uzpildīt ūdens tvertni". Darbība turpinās bez tvaika strūklas.
→ "Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē", Lappuse 18

8. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
9. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 21

9.5 Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas

Ikreiz pēc darbības ar tvaiku izžāvējiet iekārtu.

Piezīme: Pēc darbības ar tvaiku gatavošanas nodaļumā var palikt kaļķa nosēdumi. Tas neietekmē iekārtas darbību. Kaļķa nosēdumus var notīrīt ar siltu ūdeni vai ar etiķi samitrinātu drānu. Ņemiet vērā norādes par tīrīšanu.

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 30

Ūdens tvertnes iztukšošana

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst.

- Kad ierīce ir pabeigusi darbu, uzgaidiet, līdz ūdens tvertne ir atdzisusi.
- Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

UZMANĪBU

Ūdens tvertnes žāvēšana karstā gatavošanas nodaļumā izraisa ūdens tvertnes bojājumus.

- Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodaļumā.

Ūdens tvertnes mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mašīnā.
- Mazgājiet ūdens tvertni, lietojot mīkstu drānu un tirdzniecībā iegādājamu mazgāšanas līdzekli.

1. Atveriet vadības paneli ar .
2. Izņemiet ūdens tvertni.
3. Uzmanīgi noņemiet ūdens tvertnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvi noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ūdens tvertni ar atvērtu vāciņu.
8. Uzlieciet ūdens tvertnei vāciņu un piespiediet to.
9. Ievietojiet ūdens tvertni un aizveriet vadības paneli.

Gatavošanas nodaļuma žāvēšana

Ikreiz pēc darbības ar tvaiku izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.

- Gatavošanas nodaļumu izžāvējiet manuāli vai izmantojiet žāvēšanas funkciju.
→ "Žāvēšana", Lappuse 36

10 Laika funkcijas

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

Laika funkcija	Lietošana
Taimeris 	Taimeris 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.

10.1 Taimeris

Taimeris var iestatīt gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē.

Taimera iestatīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Nospiediet uz stundu, minūšu vai sekunžu rādījuma.
4. Lai iestatītu taimera laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
5. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
- ✓ 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. Spiediet stundu, minūšu vai sekunžu rādījumu.
5. Lai mainītu taimera laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
6. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

Taimera darbības pārtraukšana

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

10.2 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. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
5. Ar  sāciet darbību ar iestatīto laiku.
- ✓ Displejā ir redzams darbības laiks. Redzama laika atskaite.
- ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls.
6. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Darbības ilguma mainīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Darbības laiks".
3. Lai mainītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

Ilguma pārtraukšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Darbības laiks".
3. Atiestatiet darbības laiku ar .
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

10.3 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.

Atlikta darbības režīma "Gatavs plkst." iestatīšana

Piezīmes

- Neatstājiet pārāk ilgi gatavošanas nodalījumā ātrbojīgu pārtiku.
 - Dažiem karsēšanas veidiem nevar iestatīt atliktais darbības funkciju.
1. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā un aizveriet iekārtas durvis.
 2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
 3. Nospiediet "Darbības laiks".
 4. Nospiediet uz stundu vai minūšu rādījuma.
 5. Lai iestatītu darbības laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
 6. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

7. Nospiediet "Gatavs plkst.".
- ✓ Displejā ir redzams darbības beigu laiks.
8. Lai iestatītu beigu laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
9. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
10. Ar  palaidiet atliktais darbības funkciju.
- ✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite. Dažiem karsēšanas veidiem, piemēram, tvaicēšanai, ilgums sākas tikai pēc uzsilšanas laika. Uzsilšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma un temperatūras. Beigu laiks pārceļas uz vēlāku laiku.
- ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls.
11. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Atlikta darbības režīma "Gatavs plkst." mainīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Gatavs plkst.".
3. Lai mainītu beigu laiku, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
5. Ar  sāciet atlikto darbības režīmu.

Atlikta darbības režīma "Gatavs plkst." pārtraukšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet "Gatavs plkst.".
3. Atiestatiet beigu laiku ar .
4. Apstipriniet iestatījumu ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
- ✓ Beigu laiks atbilst pašreizējam laikam, kam pieskaitīts iestatītais darbības laiks.
- ✓ Ar  sāciet darbību ar iestatīto laiku.

Piezīme: Ja darbību vēlaties turpināt bez iestatīta laika, pārtrauciet laika atskaiti.

→ "Ilguma pārtraukšana", Lappuse 22

11 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.

11.1 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" 
- "Atkārtota uzsildīšana" 
- "Tvaicēšana" 

11.2 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.

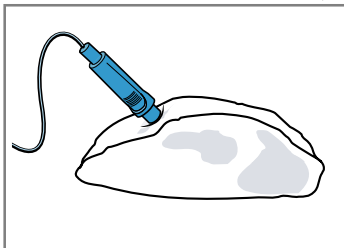
→ "Statīvi", Lappuse 36

1. Iespraudiet cepeša termometru gatavojamajā produktā.

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

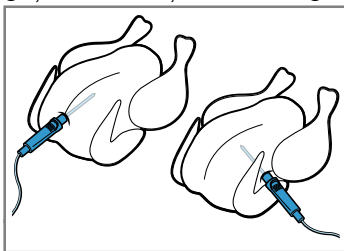
Plāni gaļas gabali ievietojiet cepeša termometru biezākajā gaļas daļā no sāniem.

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



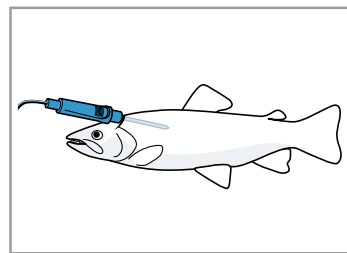
Piezīme: Ja vēlaties gatavojamo produktu apgriezt, iespraudiet cepeša termometru gatavojamā produkta sānos tā, lai, to griezot, termometrs nebūtu jāizņem.

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.

11.3 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
Pile	80 - 85
Piles 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
Ēdienu karsēšana, atkārtota uzsildīšana	65 - 75

11.4 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.
- Nospiediet "Karsēšanas režīmi".
 - 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.

- Nospiediet "Cepeša termometrs".
- Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
- Apstipriniet iestatījumus ar ✓.
 - Ja ▶ neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
- Ar ▶ sāciet darbību ar cepeša termometru.
- Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un iekārta pārtrauc karsēt. Karsēšanas režīmā "Lēna sautēšana" iekārta turpina karsēt.
- Izslēdziet iekārtu ar ⏻.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!** Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.
 - Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.
 Izvelciet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.

Padoms

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

- "Tvaiks", Lappuse 17
- "Ēdieni", Lappuse 24

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

11.5 Gatavošanas nodalījuma temperatūras vai ēdiena iekšējās temperatūras mainīšana

- Nospiediet ^.
- Nospiediet uz attiecīgās temperatūras.
- Lai mainītu temperatūru, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.

12 Ēdieni

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

12.1 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. Cepetīm jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

12.2 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 apmaisīšanas 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 svārs, 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 22*

Atlikušā darbības laika prognoze

Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, tā var prognozēt paredzamo gatavošanas procesa atlikušo laiku. Pirmais atlikušā laika rādītājs displejā parādās pēc aptuveni 1 minūtes. Atlikušais laiks tiek pastāvīgi aprēķināts un aktualizēts.

Piezīme: Atlikušā laika prognozēšana nav pieejama visu ēdienu pagatavošanai.

Ēdienu gatavošana ar tvaiku

Dažiem ēdieniem iespējams izvēlēties pagatavošanas veidu ar tvaiku . Ēdieni šādi tiek pagatavoti saudzīgāk. Nemiet vērā informāciju par darbību ar tvaiku.

→ *"Tvaiks", Lappuse 17*

12.3 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: Pamatīestatījumos attēlotos ēdienus iespējams pielāgot konkrētam reģionam.

→ *"Pamatīestatījumi", Lappuse 27*

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 saldaiss sacepums Augļu drumstalu kūka Suflē porciju veidnēs Jorkšīras pudiņš
Putnu gaļa	Vista

Kategorija	Ēdieni
	Pīle, zoss Tītars
Gaļa	Cūkgaļa Liellopa gaļa Teļa gaļa Jēra gaļa Medījuma gaļa Gaļas ēdieni
Zivis	Zivs, vesela Zivs filejas Zivs kotletes Zivju ēdieni Jūras veltes
Saldēti produkti	Pica Sacepumi Kartupeļu izstrādājumi Dārzeņi Putnu gaļa, zivis Smalkmaizītes
Piedevas, dārzeņi	Kartupeļi Rīsi Graudaugi Dārzeņi Pākšaugi Makaroni, klimpas Olas
Deserti, kompots	Rauga klimpas Karameles krēms Piena rīsi Augļu komposts Jogurts burciņās
Sous-Vide	Gaļa Putnu gaļa Zivis Dārzeņi Augļi, Deserts
Konservēšana, sulas spiešana, dezinficēšana	Konservēšana Sulas spiešana Pudelišu dezinficēšana
Uzsildīšana, apcepšana	Mīklas izstrādājumi Piedevas Dārzeņi Izvēlne
Ēdienu atkausēšana	Augļi, dārzeņi

12.4 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 24*
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi ēdiena pagatavošanai.
5. Ja nepieciešams, pielāgojiet iestatījumus.
Atkarībā no ēdiena iespējamie iestatījumi atšķiras.
→ *"Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 24*

6. Lai saņemtu informāciju, piem., par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet "Informācija".
7. Sāciet darbību ar .
- ✓ 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 25
- ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Iekārta pārstāj karsēt.
8. Izlemiet, ko vēlaties darīt tālāk:

Pabeigt	Ēdiens ir gatavs
Pagarināt	→ "Gatavošanas laika pagarināšana", Lappuse 26
Siltuma uzturēšana	→ "Ēdiena siltuma uzturēšana", Lappuse 26
Gatavošanas nodalījuma žāvēšana	→ "Žāvēšana", Lappuse 36

12.5 Gatavošanas laika pagarināšana

1. Lai turpinātu ēdiena gatavošanu, nospiediet "Pagarināt".
2. Lai pielāgotu iestatījumus, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
3. Apstipriniet iestatījumus ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.

12.6 Ēdiena siltuma uzturēšana

1. Lai ēdienu uzturētu siltu, nospiediet "Siltuma uzturēšana".
2. Lai mainītu iestatījumus, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.
3. Apstipriniet iestatījumus ar .
 - ▶ Ja  neparādās, iestatījums tiek lietots uzreiz.
4. Sāciet siltuma uzturēšanu ar .

13 Izlase

Izlasē iespējams saglabāt savus iestatījumus atkārtotai lietošanai.

Piezīme: Atkarībā no iekārtas tipa / programmatūras versijas šī funkcija var būt vispirms jālejupielādē iekārtā. Informāciju skatiet lietotnē Home Connect.

13.1 Favorītu saglabāšana izlasē

Izlasē iespējams saglabāt maksimāli 30 dažādas funkcijas.

1. Iestatot funkciju, nospiediet  "Izlase".
2. Ja nepieciešams, izmainiet favorīta nosaukumu ar displeja tastatūru.
3. Nospiediet "Saglabāt".

13.2 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 .

Piezīme

Nemiet vērā informāciju par dažādajām funkcijām:

- → "Tvaiks", Lappuse 17

- → "Cepeša termometrs", Lappuse 22

13.3 Favorīta mainīšana

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

1. Nospiediet "Izlase".
2. Nospiediet uz vēlamās izlases funkcijas.
3. Nospiediet .
4. Mainiet izlases funkcijas iestatījumus vai nosaukumu.
5. Apstipriniet izmaiņas ar "Lietot".

13.4 Favorīta dzēšana no izlases

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

13.5 Favorītu sakārtošana

1. Nospiediet "Izlase".
2. Nospiediet .
3. Turiet vēlamo izlases funkciju nospiestu un pārvelciet to citā pozīcijā.

14 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

14.1 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.

Piezīme: Tiklīdz tiek aktivizēta automātiskā bērnu drošības funkcija, iekārta bloķē vadības paneli. Darbojas tikai taustiņš .

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

14.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

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

15 Ātrā uzkarsēšana

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

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

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 27

Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

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

15.1 Ātrās uzkarsēšanas aktivizēšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

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

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

15.2 Ātrās uzkarsēšanas deaktivizēšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .

16 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

16.1 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	
Valoda	Skatīt izvēli 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	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹
Pulksteņa indikācija	■ Ieslēgts, ar laika ierobežojumu ■ Ieslēgts (šis iestatījums palielina enerģijas patēriņu) ■ Izslēgts¹

Displejs	Izvēle
Laika tips	■ Digitālais + datums¹ ■ Digitālais ■ Analogais + datums ■ Analogais
Regulēšana	Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli
Signāls	Izvēle
Taustiņu tonis	■ Ieslēgts¹ ■ Izsl.
Skaļums	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹
Skaņas signāls	■ Ļoti īss ■ Īss ■ Vidēji garš¹ ■ Garš
Iekārtas iestatījumi	Izvēle
Ventilatora pēcdarbības laiks	■ Minimālais ■ Ieteicamais¹ ■ Garš ■ Ļoti garš
Izvilšanas sistēma	■ Pieejama (2 un 3 līmeņu vadotnēm) ■ Nav pieejama (statīviem un 1 līmeņa vadotnēm)¹

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Iekārtas iestatījumi	Izvēle
Apgaismojums	■ Ieslēgts gatavojot un atverot durvis¹ ■ Ieslēgts tikai atverot durvis ■ Vienmēr izslēgts
Ūdens cietība	■ 4 (ļoti ciets)¹ ■ 3 (ciets) ■ 2 (vidējs) ■ 1 (mīksts) ■ 0 (mīkstināts)
Augstums virs jūras līmeņa	Ja kalibrēšana tiek veikta automātiski, šis pamatiestatījums pazūd. → "Iekārtas kalibrēšana pirmo reizi pirms lietošanas", Lappuse 15 ■ 0 m - 300 m ■ 300 m - 600 m ■ 600 m - 900 m ■ 900 m - 1200 m ■ 1200 m - 1500 m ■ 1500 m - 1800 m ■ 1800 m - 2100 m ■ Augstums virs jūras līmeņa nav zināms¹ (nepieciešama kalibrēšana)
Personalizācija	Izvēle
Zīmola logotips	■ Rādīt¹ ■ Nerādīt
Darba režīms pēc ieslēgšanas	■ Galvenā izvēlne¹ ■ Karsēšanas režīmi ■ Tvaiks ■ Ēdieni ■ Izlase
Pagājušais gatavošanas laiks	■ Rādīt¹ ■ Nerādīt
Reģionālie ēdieni	■ Visi¹ ■ Eiropas ēdieni ■ Ēdieni britu gaumē
Ēdieni	■ Visi¹ ■ Izņemot cūkgaļu ■ Tikai košers
Bērnu drošības funkcija	■ Pieejams¹ ■ Deaktivizēts
Automātiska ātrā uzkarsēšana	■ Iesl.¹ ■ Izsl.
Rūpnīcas iestatījumi	Izvēle
Rūpnīcas iestatījumi	■ Atcelt ■ Atjaunot
Informācija par iekārtu	Indikācija
Informācija par iekārtu	Iekārtas tehniskās informācijas parādīšana

2. Nospiediet "Pamatiestatījumi".

3. Grieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi, līdz parādās vajadzīgais pamatiestatījums vai kategorija.

4. Nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma vai kategorijas rādījuma.
► Kategorijā nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma.

5. **Piezīme:** Lai veiktu dažus pamatiestatījumus, jānoņem vadības elements Twist Pad Flex.
Lai atlasītu vajadzīgo iestatījumu, pagrieziet vadības elementu Twist Pad Flex vai displejā pavelciet pa kreisi vai pa labi.

6. Nospiediet uz vajadzīgā iestatījuma.

7. Apstipriniet izmaiņas ar ✓.

Ja ✓ neparādās, izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

8. Lai mainītu vēl citus pamatiestatījumus, pārejiet ar atpakaļ uz pamatiestatījumiem.

16.2 Pamatiestatījumu mainīšana

1. Ieslēdziet iekārtu ar .

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

17 Home Connect

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

Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Funkcijas Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Atbilstošo informāciju skatiet: www.home-connect.com. Lietotne Home Connect jums palīdzēs visā pieteikšanās procesā. Izpildiet instrukcijas un ievērojiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Piezīmes

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

17.1 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.
- Noskenējiet tālāk redzamo QR kodu.



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

- Sekoiet lietotnē Home Connect sniegtajām norādēm.

17.2 Home Connect iestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumos var pielāgot Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus.

Displejā redzamie 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. Piezīme: Kad Home Connect palīgu lieto pirmo reizi, ir pieejams tikai iestatījums "Palīga palaišana".
Bezvadu lokālais tīkls	Ieslēgts 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: Tīklīerosas gatavības režīmā iekārta patērē ne vairāk kā 2 vatus.
Attālās vadības stāvoklis	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.

17.3 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 kontaktdakša 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 attālnā palaišanas esat pārgājis uz manuālo attālo palaišanu. Ja ir iestatīta pastāvīgā attālnā palaišana, darbība nav jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu.
 2. Veiciet iestatījumus lietotnē Home Connect un nosūtiet tos iekārtai.

Piezīmes

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

17.4 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 lejupielādes instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect, ja ir izveidots savienojums ar mājas WLAN tīklu (Wi-Fi). Pēc sekmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums. Aktuālā programmatūras versija ir atrodama lietotnes Home Connect sadaļā ar informāciju par attiecīgu iekārtu.

Piezīmes

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

17.5 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.

17.6 Datu aizsardzība

Ievērojiet datu aizsardzības norādes.

Pēc ierīces pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- jūsu sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumu statusu.

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

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

18 Tīrīšana un kopšana

18.1 Tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu iekārtas dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Iekārtā iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodaļumā bojā emalju.
- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodaļumā.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodaļuma un ierīces durvīm.

Sajaucot atšķirīgus tīršanas līdzekļus, tiem savstarpēji var būt ķīmiska reakcija.

- ▶ Nejauciet kopā tīršanas līdzekļus.
- ▶ Kārtīgi notīriet tīršanas līdzekļu paliekas.

Jaunās sūkļdrānās esošais sāls var sabojāt virsmas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Piemēroti tīršanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīršanas līdzekļus.

Ievērojiet iekārtas tīršanas instrukciju.

→ *"Ierīces tīršana", Lappuse 32*

Iekārtas priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	■ Karsts, sārmains 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 līdzekli uzklājat plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Stikls	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla skrāpi.
Vadības elements Twist Pad Flex	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Ievērojiet vadības elementa Twist Pad Flex tīršanas instrukciju. → <i>"Vadības elementa Twist Pad Flex tīršana", Lappuse 32</i>

Iekārtas durvis

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ■ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis ■ Nerūsējošā tērauda spirāle	Neizmantojiet stikla skrāpi. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → <i>"Iekārtas durvis", Lappuse 38</i>
Durvju pārsegs	■ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, noņemiet durvju pārsegu. → <i>"Iekārtas durvis", Lappuse 38</i>
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	■ Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis	Ar nerūsējošā tērauda tīršanas līdzekli var notīrīt sakrāsojušās vietas. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
Durvju rokturis	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Durvju blīvējums	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodaļums

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ■ Etiķūdens ■ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis ■ Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīršanas izžāvētu gatavošanas nodaļumu, atstājat to atvērtu.

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
		Piezīmes - 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.
Pašattīrošās virsmas	-	Ievērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām. → "Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 33
Statīvs	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet statīvus. → "Statīvi", Lappuse 36
Izvilšanas sistēma	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Lai no izvelkamajām vadotnēm nenotīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītā stāvoklī. Nemazgājiet trauku mašīnā. Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet izvilšanas sistēmu. → "Statīvi", Lappuse 36
Piederumi	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā. Tirot nerūsējošā tērauda tvaika traukus, neizmantojiet nerūsējošā tērauda vati. Netīrumus uz nerūsējošā tērauda tvaika traukiem, kas radušies no cieti saturošiem pārtikas produktiem (piemēram, rīsiem), tīriet ar etiķūdeni.
Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Lai pēc tīršanas noņemtu mazgāšanas līdzekļa atliekas, rūpīgi skalojiet ar tīru ūdeni. Lai pēc tīršanas izžāvētu ūdens tvertni, atstājiet to izžūt ar atvērtu vāku. Nosusiniet vāka blīvējumu. Nemazgājiet trauku mašīnā.
Cepeša termometrs	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Nemazgājiet trauku mašīnā.

18.2 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 tuvojies ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīršanas līdzekļiem.

→ "Tīršanas līdzekļi", Lappuse 30

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

- ▶ Dažām virsmām var izmantot citus tīršanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 31

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Vadības elementa Twist Pad Flex tīršana

Lai kārtīgi notīrītu vadības elementu Twist Pad Flex, to var izjaukt 2 daļās.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiostimulatoru ievēriņai Vadības paneli un vadības elementos ir pastāvīgie magnēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nokrītot vadības elementam Twist Pad Flex, bērni un pieaugušie var savainoties.

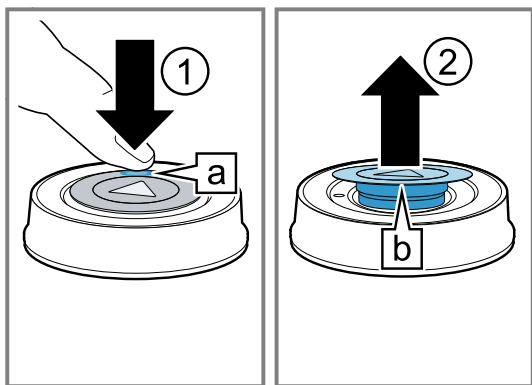
- Pirms tīršanas noņemiet vadības elementu Twist Pad Flex.
- Vadības elementu Twist Pad Flex uz vadības paneļa uzlieciet tikai vienā no norādītajām pozīcijām.

UZMANĪBU

Vadības elementu Twist Pad Flex var sabojāt.

- Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus, piemēram, citronskābi, etiķi, agresīvus tīršanas līdzekļus vai stikla keramikas tīršanas līdzekļus.
- Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
- Nekad nemazgājiet trauku mašīnā.
- Nekad negremdējiet ūdenī.
- Notīriet vadības elementu Twist Pad Flex ar mīkstu, mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.

1. Uzspiediet vadības elementa Twist Pad Flex otrā pusē uz statora  malas ① un noņemiet statoru  ②.



2. Notīriet visas daļas ar mīkstu, mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
3. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
4. Pirms salikšanas ļaujiet visām daļām pilnībā nožūt.
5. Salieciet vadības elementu Twist Pad Flex atkal kopā.

Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodaļījumā

Gatavošanas nodaļījuma aizmugurējai sienai, griestiem un sānu sienām ir raupja virsma.

UZMANĪBU

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīršanas funkciju.
- Kad displejā tiek parādīts aicinājums veikt tīršanu, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīršanas funkciju.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīršanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.
- Izmantojiet tīršanas funkciju.
→ "Tīršanas funkcija Clean Coating", Lappuse 33

19 Tīršanas funkcija "Clean Coating"

Regulāri izmantojiet tīršanas funkciju "Clean Coating" , lai saglabātu pašattīrošo virsmu tīršanas īpašības un nerastos bojājumi.

Pašattīrošās virsmas gatavošanas nodaļījumā ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad iekārta darbojas, pašattīrošās virsmas uz tver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un tās noārda.

Pašattīrošās ir šādas virsmas:

- Aizmugurējā siena
- Griesti
- Sānu sienas

UZMANĪBU

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīršanas funkciju.
- Kad displejā tiek parādīts aicinājums veikt tīršanu, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīršanas funkciju.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīršanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

dzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

19.1 Ieteikums veikt tīršanu

Iekārta nosaka darba režīmu un darbības laiku un nepieciešamības gadījumā iesaka izmantot tīršanas funkciju. Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts norādījums izmantot tīršanas funkciju. Palaidiet tīršanas funkciju, cik drīz vien iespējams.

Iekārtu varat lietot kā parasti. Tomēr ieteikums veikt tīršanu displejā ir redzams tik ilgi, līdz tīršanas funkcija ir pilnībā izpildīta.

Piezīme: Ja iekārta priekšlaikus ir kļuvusi netīra, piemēram, taukainas putna gaļas vai cepeša gatavošanas dēļ, vai uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, neatlieciet tīršanas funkciju līdz brīdim, kad tiks parādīta norāde. Jo biežāk tiks izmantota tīršanas funkcija, jo ilgāk saglabāsies pašattīrošo virsmu tīršanas spējas.

19.2 Iekārtas sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet iekārtu.

UZMANĪBU

Cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļi uz paštīrošajām virsmām bojā šīs virsmas.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus uz pašattīrošajām virsmām. Ja cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis tomēr ir nonācis uz šīm virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet un neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Statīvus izāķējiet un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
→ "Statīvi", Lappuse 36
3. Ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mikstu drānu notīriet lielos netīrumus:
 - no gatavošanas nodalījuma grīdas
 - no iekārtas durvju iekšpusēs
 - no cepeškrāsns lampas stikla pārsega
 Tā varat novērst nenotīrāmu traipu veidošanos.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam ir jābūt tukšam.

19.3 Tīrīšanas funkcijas "Clean Coating" iestatīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

- ▶ 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.

Prasības

→ "Iekārtas sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai", Lappuse 34

- Darbības laikā neatveriet iekārtas durvis. Pretējā gadījumā iekārta tīrīšanas funkcijas izpildi pārtrauks priekšlaikus.
- 1. Nospiediet "Tīrīšana".
- 2. Nospiediet "Clean Coating" .
- ✓ Displejā redzams tīrīšanas funkcijas darbības ilgums. Ilgumu mainīt nav iespējams.
- 3. **Piezīme:** Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.
Sāciet tīrīšanas funkciju ar .
- ✓ Displejā tiek parādīta informācija par tīrīšanas funkcijai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
- 4. Apstipriniet norādi ar "Labi".
- ✓ Sākas tīrīšanas funkcijas izpilde. Displejā redzama laika atskaite.
- ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls.
- 5. Pēc tīrīšanas funkcijas izpildes izslaukiet iekārtu.
→ "Iekārtas sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas", Lappuse 34
 - ▶ Atkārtojiet tīrīšanas funkciju, ja pēc tās veikšanas paliek tumši eļļaini traipi.

19.4 Iekārtas sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mitru drānu.
Piezīme: Uz pašattīrošajām virsmām var veidoties traipi. Ja pārtikā ir cukurs un olas baltums, to atliekas nevis sadalās, bet gan paliek uz virsmām. Sarkanīgie traipi ir sāli saturošu pārtikas produktu atliekas, tā nav rūsa. Traipi ir nekaitīgi veselībai. Tie neietekmē pašattīrošo virsmu attīrīšanos.
3. Ieāķējiet statīvus.
→ "Statīvi", Lappuse 36

20 Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean"

Lai iztīrītu gatavošanas nodalījuma pamatni, izmantojiet tīrīšanas palīgprogrammu "Easy Clean". Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean" atmieksē netīrumus, iztvaicējot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

20.1 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 35*

20.2 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 nodalījums būs atdzisis.
5. Lai izžāvētu gatavošanas nodalījumu, uz aptuveni 1 stundu atstājat iekārtas durvis atvērtas vai izmantojiet žāvēšanas programmu.
→ *"Žāvēšana", Lappuse 36*

21 Atkaļķošana

Lai saglabātu iekārtas funkcionētspēju, tā regulāri jāatkaļķo.

Atkaļķošanas biežums ir atkarīgs no izmantotajiem tvaika režīmiem un ūdens cietības. Kad atlikušais tvaika režīmu izmantošanas reižu skaits ir 5 vai mazāk, iekārta par to informē. Ja atkaļķošanu neveic, iestatīt darbību ar tvaiku vairs nav iespējams.

Atkaļķošana sastāv no vairākiem soļiem un ilgst aptuveni 70–95 minūtes:

- Atkaļķošana (aptuveni 55–70 minūtes)
- Pirmā skalošana (aptuveni 8–12 minūtes)
- Otrā skalošana (aptuveni 8–12 minūtes)

Veiciet atkaļķošanu pilnībā.

Ja atkaļķošana tiek pārtraukta, vairs nevar iestatīt nevienu darba režīmu. Lai iekārtu atkal sagatavotu darbam, izpildiet 2 skalošanas ciklus.

21.1 Sagatavošanās atkaļķošanai

UZMANĪBU

Atkaļķošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks atbilst mūsu ieteiktajam šķidrajam atkaļķošanas līdzeklim. Citi atkaļķošanas līdzekļi var izraisīt ierīces bojājumus.

- ▶ Atkaļķošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķidros atkaļķošanas līdzekļus.

Ja atkaļķotāja šķidrums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.

- ▶ Nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķidrumu ar ūdeni.

1. Sajauciet ūdeni un atkaļķošanas līdzekli, iegūstot atkaļķošanas šķidrumu.

Atkaļķošanas līdzekļa variants	Atkaļķošanas līdzeklis	Ūdens
Pudeles tilpums 500 ml	200 ml	400 ml
Pudeles tilpums 250 ml	500 ml	100 ml

Padoms: Mūsu ieteiktos šķidros atkaļķošanas līdzekļus varat iegādāties e-veikalā vai klientu apkalpošanas dienestā. Veicot pirkumu, norādiet precīzu savas iekārtas apzīmējumu (E-Nr.).

2. Atveriet vadības paneli.
3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkaļķošanas šķidrumu.
4. Ar atkaļķošanas šķidrumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ.
5. Aizveriet vadības paneli.

21.2 Atkaļķošanas iestatīšana

UZMANĪBU

Ja atkaļķotāja šķidrums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.

- ▶ Nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķidrumu ar ūdeni.

Prasība:

→ *"Sagatavošanās atkaļķošanai", Lappuse 35*

1. Nospiediet "Tīrīšana".
2. Nospiediet "Atkaļķošana" ☒.
- ✓ Displejā ir redzams darbības laiks. Atkaļķošanas ilgumu nevar mainīt.
3. Sāciet atkaļķošanu ar ►.
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde par atkaļķošanai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
4. Apstipriniet norādi ar "Labi".
- ✓ Sākas atkaļķošana. Displejā redzama laika atskaite.
- ✓ Tiklīdz atkaļķošana ir beigusies, atskan signāls.

21.3 Pirmā skalošanas cikla izpilde

1. Atveriet vadības paneli un izņemiet ūdens tvertni.
2. Rūpīgi izskalojiet ūdens tvertni un uzpildiet to ar ūdeni.
3. Ievietojiet ūdens tvertni un aizveriet vadības paneli.
- ✓ Sākas skalošana. Displejā redzama laika atskaite.
- ✓ Tiklīdz skalošana ir beigusies, atskan signāls.

21.4 Otrā skalošanas cikla izpilde

1. Atveriet vadības paneli un izņemiet ūdens tvertni.
2. Rūpīgi izskalojiet ūdens tvertni un uzpildiet to ar ūdeni.
3. Ievietojiet ūdens tvertni un aizveriet vadības paneli.
- ✓ Sākas skalošana. Displejā redzama laika atskaite.
- ✓ Tiklīdz skalošana ir beigusies, atskan signāls.

22 Žāvēšana

Lai likvidētu atlikušo mitrumu, pēc tvaika režīma izmantošanas izžāvējiet gatavošanas nodaļījumu.

22.1 Gatavošanas nodaļījuma 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 nodaļījuma grīdas izraisīs emaljas bojājumus.

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

Prasība: Gatavošanas nodaļījumam ir jābūt atdzisušam.

1. Attīriet gatavošanas nodaļījumu no netīrumiem.
2. Izslaukiet gatavošanas nodaļījumu 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 nodaļījumu ar atvērtām durvīm vai izmantojiet "Žāvēšanas funkcija".
→ "Žāvēšanas funkcija iestatīšana", Lappuse 36

22.2 "Žāvēšanas funkcija" iestatīšana

Prasība:

→ "Gatavošanas nodaļījuma žāvēšana", Lappuse 36

1. Nospiediet "Tīrīšana".
2. Nospiediet "Žāvēšanas funkcija".
- ✓ Displejā ir redzams darbības laiks. Žāvēšanas funkcijas ilgumu nevar mainīt.
3. Palaidiet žāvēšanas funkciju ar ►.
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde par žāvēšanas funkcijai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
4. Apstipriniet norādi ar "Lab".
- ✓ 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 nodaļījums pilnībā izžūtu.

23 Statīvi

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

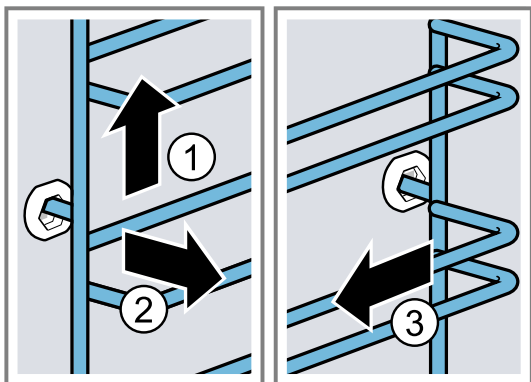
23.1 Statīvu izņemšana

⚠ 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.

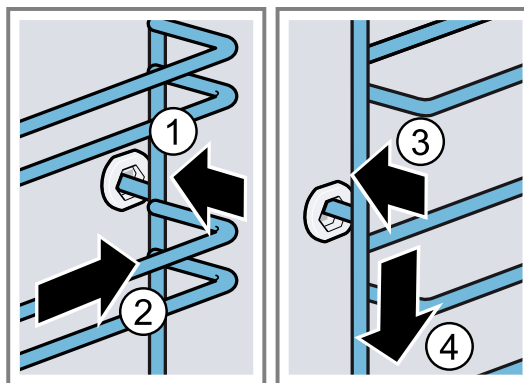


3. Notīriet statīvu.
→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 30

23.2 Statīvu ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
 - Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.
1. Statīvu ielieciet aizmugurējā ieliktnī tā ①, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodaļījuma sienas, un paspiediet uz aizmuguri ②.
 2. Pēc tam statīvu ielieciet priekšējā ieliktnī tā ③, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodaļījuma sienas, un paspiediet uz leju ④.



23.3 Izvelkamās sliedes izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

- Nepieskarieties karstiem statīviem.
- Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.

- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

UZMANĪBU

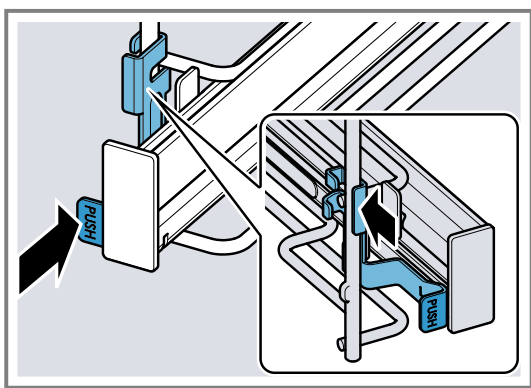
Gatavošanas nodalījuma pašattīrošās virsmas izvelkamo sliežu izņemšanas un ievietošanas laikā var tikt sabojātas.

- Pirms izvelkamo sliežu izņemšanas vai ievietošanas vispirms izņemiet statīvu.

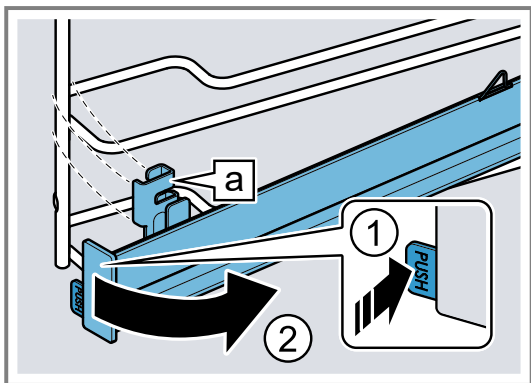
Piezīmes

- Atkarībā no ierīces tipa ierīcēm ar statīviem un izvelkšanas vadotnēm jāpielāgo teleskopisko izvelkšanas mehānismu pamatiestatījums.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 27
- Izvelkamās sliedes pēc vajadzības var uzstādīt jebkurā līmenī.
- Ja nepieciešams, izvelkamās sliedes var uzstādīt visos līmeņos.

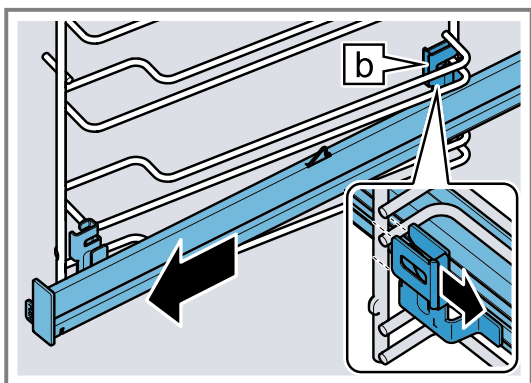
1. Vadotnes aizmugurē uzspiediet uz **PUSH** un bīdīet vadotni uz aizmuguri.



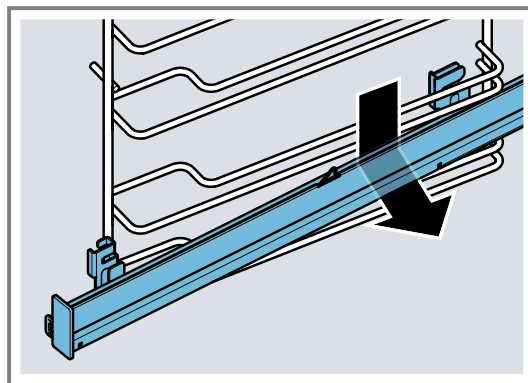
2. Turiet **PUSH** nospiestu ① un izvelciet vadotni tā ②, ka priekšējais stiprinājums ir atbrīvots [a].



3. Izvelciet vadotni uz priekšu.



4. Noņemiet izvelkšanas vadotni.



5. Notīriet izvelkšanas vadotni.
→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 30

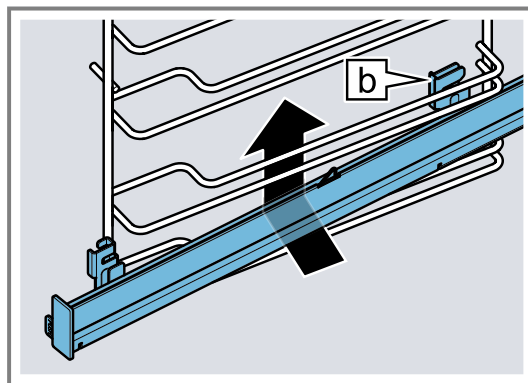
Piezīme: Papildu informācija:



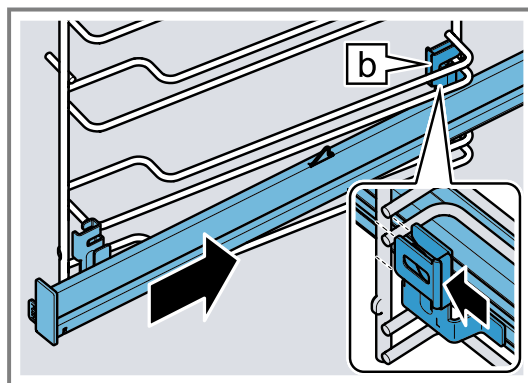
23.4 Izvelkamās sliedes ievietošana

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

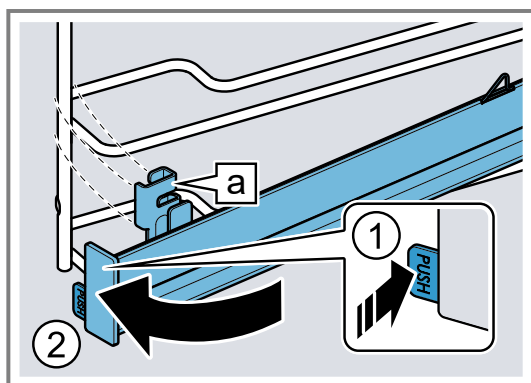
1. Izvelkšanas vadotni kopā ar aizmugurējo stiprinājumu [b] no apakšas aizmugurē iebīdīet vajadzīgā ievietošanas augstuma abās vadotnēs un turiet vertikāli.



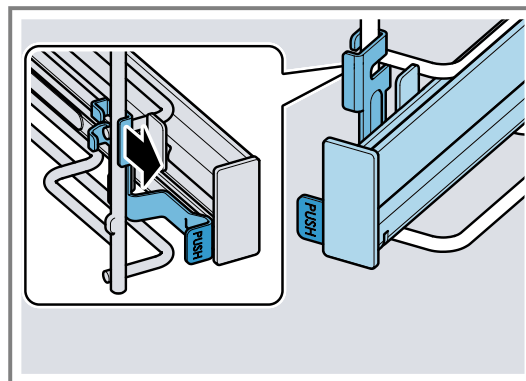
2. Virziet izvelkšanas vadotni pa līmeņa vadotnēm uz aizmuguri un uzbīdīet abus stiprinājumus uz apakšējās līmeņa vadotnes. Aizmugurējam stiprinājumam [b] ir jāaptver vertikālā līmeņa vadotne.



3. Turiet **PUSH** nospiestu 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:



24 Iekārtas durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

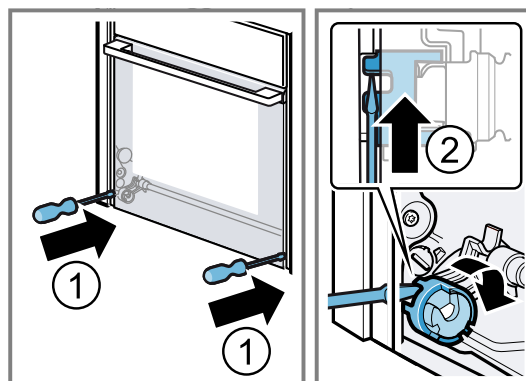
Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās pilnībā fiksējot, tās var aizcirsties ar lielu spēku.

- ▶ 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.

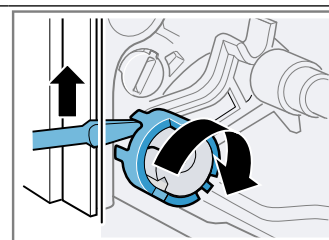
Piezīme: Papildu informācija:



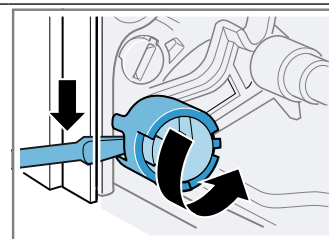
2. Turiet skrūvgriezi horizontāli ① un bīdiet durvju fiksatoru (melno detaļu) abās pusēs uz augšu līdz atdurei ②.



Durvju fiksators atvērts



Durvju fiksators aizvērts

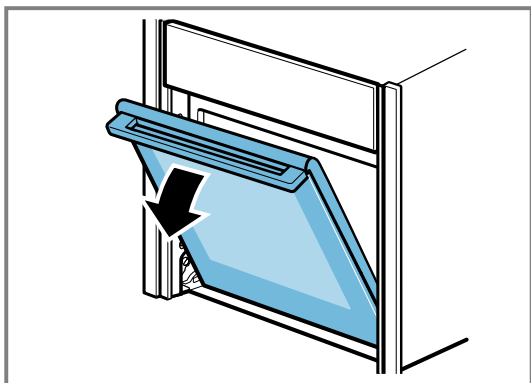


24.1 Ierīces durvju izņemšana

Prasības

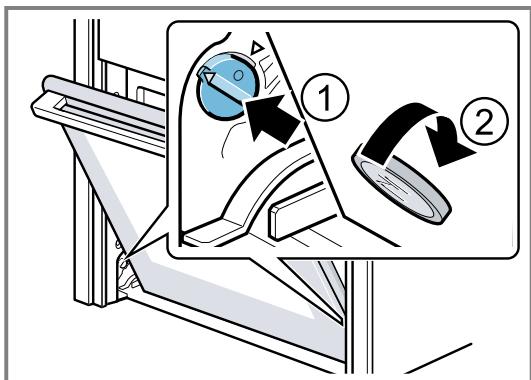
- Sagatavojiet kabatas lukturīti.
 - Sagatavojiet skrūvgriezi.
 - Sagatavojiet monētu.
1. Lai labāk saskatītu durvju fiksatoru, ar kabatas lukturīti izgaismojiet spraugu blakus iekārtas durvīm.

3. Atveriet iekārtas durvis aptuveni 45° leņķī.

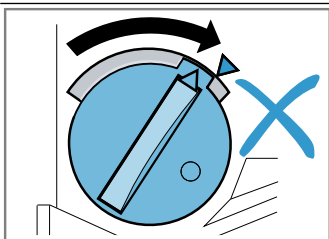


4. Ievietojiet monētu fiksatora spraugā ① un pagrieziet līdz atdurei ②.

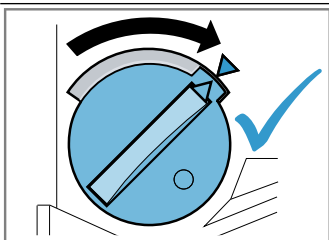
- Grieziet kreisās puses fiksatoru pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Grieziet labās puses fiksatoru pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.



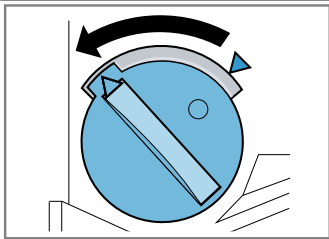
Fiksators kreisajā pusē nav nofiksēts
Bultiņas nav vērstas viena pret otru



Fiksators kreisajā pusē nofiksēts
Bultiņas ir vērstas viena pret otru



Fiksators kreisajā pusē atbrīvots



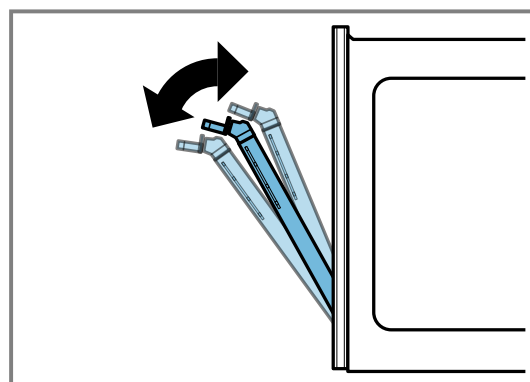
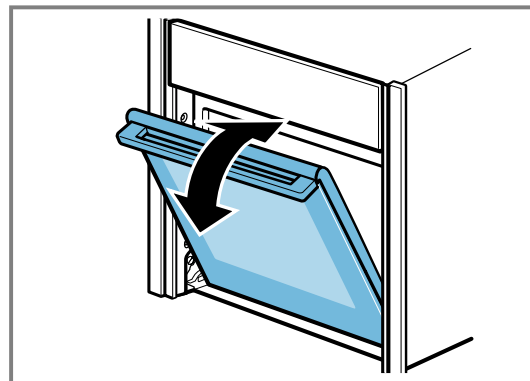
- ✓ Fiksators jūtami nofiksējas.

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.



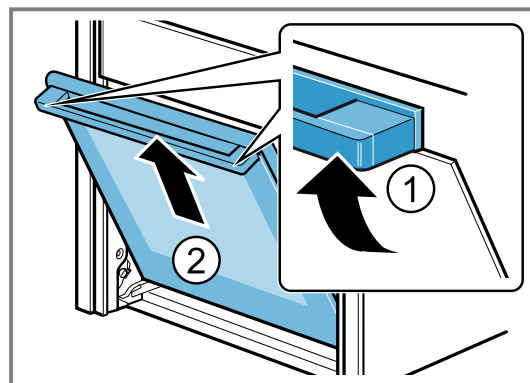
- ✓ Iekārtas durvis ir fiksētā pozīcijā.

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 grieziet durvju rokturi augšup ①, līdz iekārtas durvis var izcelt augšup ②.

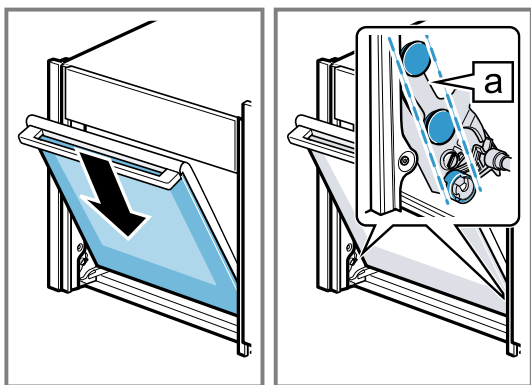


7. Novietojiet iekārtas durvis uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.

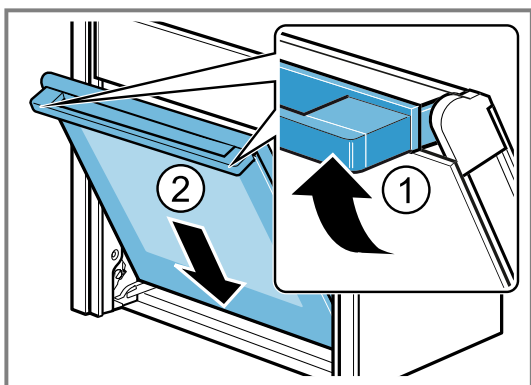
24.2 Ierīces durvju ievietošana

1. **Padoms:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis nebūtu sašķiebtas un būtu pilnībā iekabinātas.

Iekabiniet ierīces durvis uz virzošajiem veltnīšiem **a** vienlaikus kreisajā un labajā pusē.

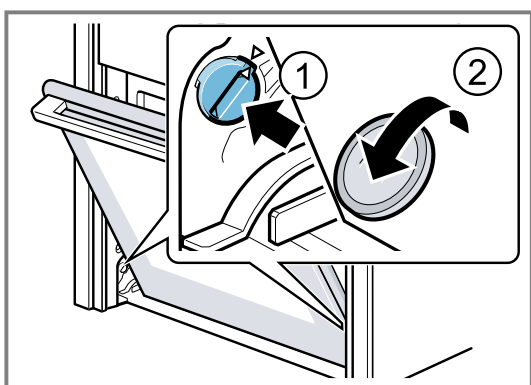


2. Nedaudz pagriežiet durvju rokturi uz augšu ①.



✓ Ierīces durvis noslīd atlikušo nelielo attālumu pilnībā uz leju ②.

3. Ar monētu atbrīvojiet abus ierīces durvju fiksatorus. Ievietojiet monētu fiksatora spraugā ① un pagriežiet līdz atdurei ②.
- ▶ Grieziet kreisās puses fiksatoru pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.
 - ▶ Grieziet labās puses fiksatoru pulksteņa rādītāju kustības virzienā.



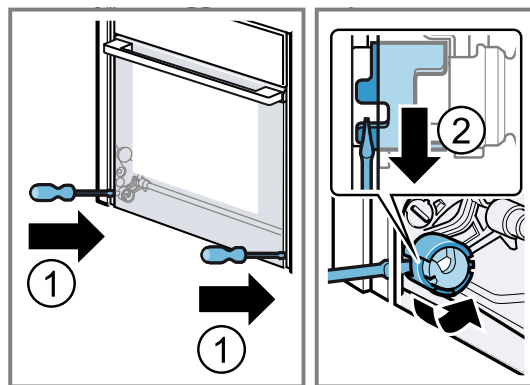
4. Paveriet ierīces durvis nedaudz plašāk, līdz atskan kluss klikšķis, un aizveriet tās.

5. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja durvju fiksatori nav nostiprināti, ierīces durvis var atkābināties.

- ▶ Pēc ierīces durvju iekabināšanas vienmēr aizveriet kreiso un labo durvju fiksatoru.

Turiet skrūvgriezi horizontāli ① un bīdi durvju fiksatorus (melno detaļu) abās pusēs uz leju līdz atdurei ②.



✓ Durvju fiksators ir aizvērts.

24.3 Durvju stikla plāksņu izņemšana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

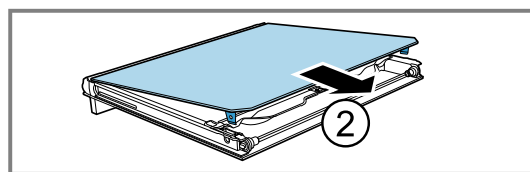
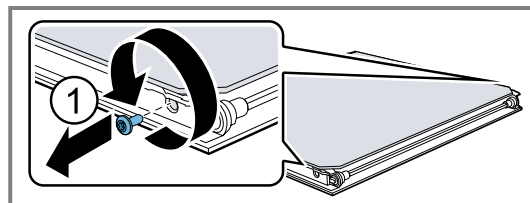
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

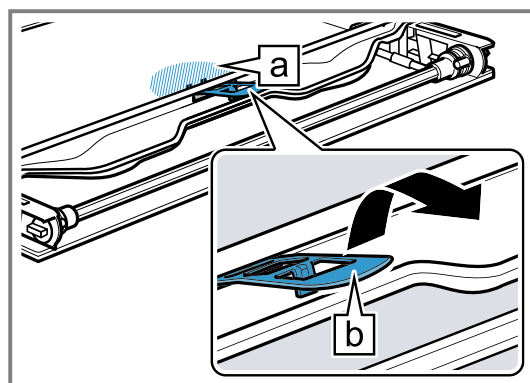
Prasības

- Sagatavojiet skrūvgriezi.
- Ierīces durvis ir atkābinātas.
→ "Ierīces durvju izņemšana", Lappuse 38

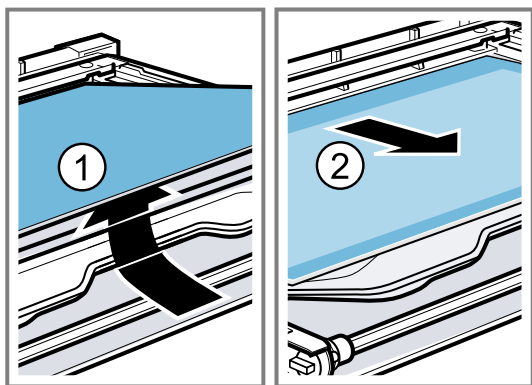
1. Novietojiet ierīces durvis ar priekšpusi uz leju uz līdzenas, mīksta un tīras pamatnes.
2. Atskrūvējiet kreisās un labās puses skrūves ierīces durvīs ① un izņemiet tās.
3. Piesardzīgi paceliet iekšējo plāksni slīpi augšup un izņemiet to bultiņas norādītajā virzienā ②.



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



5. Paceliet starpplāksni no apakšas ① un izņemiet to bultiņas norādītajā virzienā ②.



6. **⚠ 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.

7. Nožāvējiet durvju stiklus un ievietojiet atpakaļ.
→ "Durvju stikla rūšu uzstādīšana", Lappuse 41

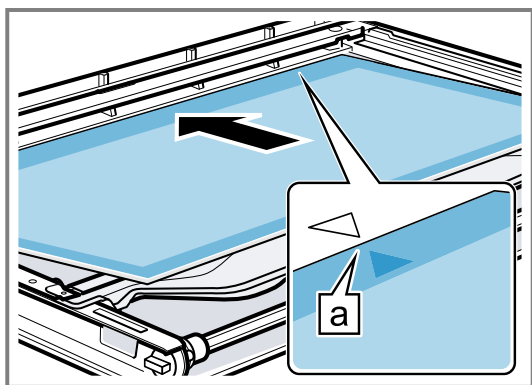
24.4 Durvju stikla rūšu uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepareizi uzstādīta durvju stikla rūts vai ierīces durvis ir bīstamas.

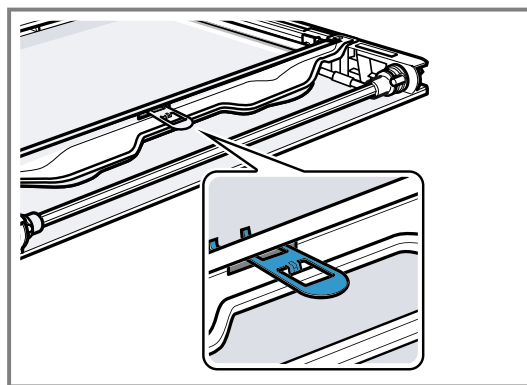
- Atsāciet ierīces ekspluatāciju tikai tad, ja ir pareizi uzstādītas visas durvju stikla rūtis un ierīces durvis.

1. **Padoms:** Uzstādot durvju stikla rūtis, raugiet, lai tās atrastos sākotnējā secībā.
Ievietojiet starprūti bultiņas norādītajā virzienā un bīdīet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz tā ir iebīdīta rāmī.

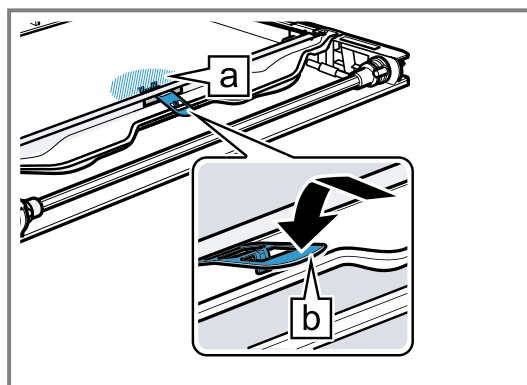


Bultiņai uz starprūts jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja **a**.

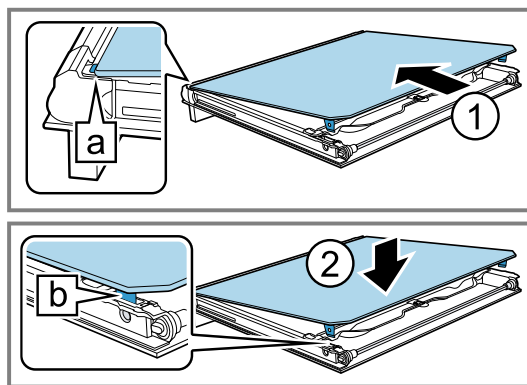
2. Spiediet starprūti zonā **a** uz leju, slīpi iebīdīet turētāju **b** un piespiediet, līdz tas tiek nofiksēts.



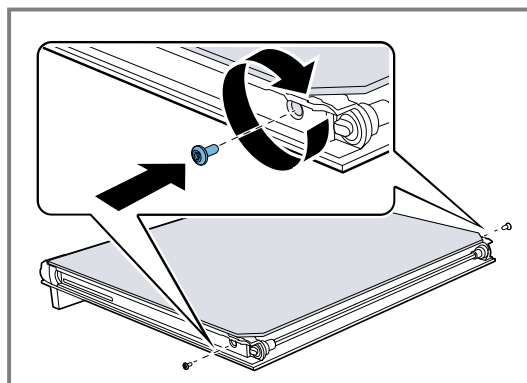
- ✓ Turētājs ir ievietots.



3. Novietojiet iekšējo plāksni ierīces durvju vidū.
4. Ievietojiet iekšējo stikla plāksni durvju pārsegā **a** slīpi uz aizmuguri ①.
5. Ievietojiet atverē iekšējās plāksnes **b** leņķa stiprinājumu ②.



6. Ieskrūvējiet abas skrūves iekārtas durvju abās pusēs.



25 Traucējumu novēršana

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 44

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu 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.

25.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. Elektronikas kļūme 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 27
Displejā nerādās funkcija.	Standarta režīms ir aktivizēts, tāpēc funkcija ir paslēpta. ▶ Noņemiet vismaz vienu Twist Pad Flex vadības elementu.
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Veiciet iestatījumus pirmajai lietošanas reizei. → "Pirmā lietošanas reize", Lappuse 14
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▶ Pārbaudiet displejā redzamos norādījumus. → "Informācijas skatīšana", Lappuse 16 Darbības traucējums ▶ Sazinieties ar . → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 44
Ierīce nekarsē.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms. 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Apm. 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumu mainīšana", Lappuse 28 Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	Displejs pēc īsa brīža izslēdzas. Īpaša rīcība nav nepieciešama.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▶ Atveriet www.home-connect.com.
Nevar atvērt vadības paneli.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nevar atvērt vadības paneli.	Darbības traucējums 1. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 44</i> 2. Ja ūdens tvertnē ir ūdens, iztukšojiet to: ▶ Atveriet ierīces durvis. ▶ Satveriet labajā un kreisajā pusē zem paneļa. ▶ Lēni izvelciet paneli un pabīdiet to uz augšu.
Tvaicēšanas režīmā rodas ļoti daudz tvaika.	Ierīce tiek kalibrēta automātiski. Īpaša rīcība nav nepieciešama. Ja gatavošanas laiks ir pārāk īss, ierīce neveic automātisku kalibrēšanu. Ja joprojām rodas ļoti daudz tvaika, vēlreiz kalibrējiet ierīci. 1. Atiestatiet ierīci uz rūpnīcas iestatījumiem. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 27</i> 2. Atkārtojiet kalibrēšanu. → <i>"Pirms pirmās lietošanas reizes", Lappuse 14</i>
Ierīce aicina veikt atkalķošanu, iepriekš neparādot skaitītāju.	Iestatītais ūdens cietības diapazons ir pārāk zems. 1. Atkalķojiet ierīci. → <i>"Atkalķošana", Lappuse 35</i> 2. Pārbaudiet ūdens cietību un iestatiet to pamatiestatījumos. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 27</i>
Ierīce aicina veikt skalošanu.	Atkalķošanas laikā tikusi pārtraukta strāvas padeve vai izslēgta ierīce. ▶ Izskalojiet iekārtu. → <i>"Atkalķošana", Lappuse 35</i>
Displejā parādās "Uzpildīt ūdens tvertni", kaut arī ūdens tvertne ir uzpildīta.	Ūdens tvertne nav nofiksējusies. ▶ Ievietojiet ūdens tvertni pareizi, lai tā nofiksētos turētājā. → <i>"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17</i> Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes daļas ir palikušas vaļīgas. Ūdens tvertne nav hermētiska. ▶ Pasūtiet jaunu ūdens tvertni. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 44</i> Darbības traucējums ▶ Neizmantojiet demineralizētu vai filtrētu ūdeni. → <i>"Ūdens cietības noteikšana pirms lietošanas sākšanas", Lappuse 14</i> Bojāts sensors. ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu → <i>Lappuse 44.</i>
Taustiņi mirgo.	Aiz vadības paneļa ir izveidojies kondensāta ūdens. Īpaša rīcība nav nepieciešama. Tiklīdz kondensāts iztvaiko, taustiņi vairs nemirgo.
Gatavojot ar tvaiku, atskan plunkšķoši trokšņi.	Ūdens tvaiks nosaka aukstuma/karstuma efektu, kas rodas saldētu ēdienu gatavošanas laikā. Īpaša rīcība nav nepieciešama.
Ierīce rūc darbības laikā un pēc izslēgšanas.	Sūkņa darbības pārbaude rada darbības troksni. Īpaša rīcība nav nepieciešama.
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	Ir mainīts pamatiestatījums. ▶ Izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 27</i> Bojāta LED spuldze. ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu → <i>Lappuse 44.</i>
Displejā parādās norāde, ka ir sasniegts maksimālais darbības laiks.	Sasniegts maksimālais darbības laiks. Iekārta pārstāj karsēt. 1. Apstipriniet norādi par maksimālo darbības laiku ar "Labi". 2. Pārliedzinieties, vai iekārta vēl būs nepieciešama. ▶ Lai darbība netiktu pārtraukta, iestatiet darbības laiku. → <i>"Laika funkcijas", Lappuse 21</i>
Darbība tiek pārtraukta.	Sasniegts maksimālais darbības laiks. Iekārta pārstāj karsēt. 1. Izslēdziet iekārtu ar . 2. Ja nepieciešams, ieslēdziet iekārtu ar  un sāciet darbību no jauna. ▶ Lai darbība netiktu pārtraukta, iestatiet darbības laiku. → <i>"Laika funkcijas", Lappuse 21</i>

Traulējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā parādās kļūdas kods no burtiem un cipariem, piem., E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traulējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 44
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 .



26 Likvidācija

26.1 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.

27 Tehniskā servisa dienests

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

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

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

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

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.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 var atrast arī zem izdrukātas energoefektivitātes klases uzlīmes.

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

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

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiēt, atverot iekārtas durvis. Dažām iekārtām, kas ir aprīkotas ar tvaiku, datu plāksnīte atrodas aiz vāka.



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

Informāciju par iekārtu var skatīt arī pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 27

28 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru

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

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

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

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

Temats: „OSSREQUEST“

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

29 Atbilstības deklarācija

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

Izmeļoša RED atbilstības deklarācija ir pieejama tīmekļa vietnē www.neff-home.com attiecīgās iekārtas izstrādājumu lapas 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.

30 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.

30.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ievērojiet 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.

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

→ "Papildu piederumi", Lappuse 14

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

30.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

- Kūku, konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanai vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, sekļus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.
- 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 nodaļumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodaļuma grīdas.

Ievietošanas līmeņi

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

30.3 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 nodaļums paliks tīrāks.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodaļums 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 grilējamos gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamos 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.

30.4 Gatavošanas norādījumi par tvaicēšanu

Gatavojiet ēdienus saudzīgi. Produkti saglabājas īpaši sulīgi.

Pretstatā gatavošanai ar tvaika padevi gaļai neveidojas kraukšķīga garoziņa.

- Izmantojiet vaļējus, karstumizturīgus un tvaicēšanai piemērotus traukus.

- Vislabāk piemērots ir XL izmēra caurumotais tvaicēšanas trauks. Lai savāktu pilošo šķidrumu, vienu līmeni zemāk gatavošanas nodalījumā ielieciet universālo pannu. Varat izmantot arī stikla cepeštrauku, ko varat likt uz restēm.
- Pārtikas produktus, ko parasti gatavo ūdens peldē, apsedziet, piemēram, ar pārtikas plēvi.
- Produkti nav jāgroza.
- Lai dažādotu garšu, gaļu vai zivis pirms tvaicēšanas varat apcept. Tādējādi saīsinās gatavošanas laiks.
- Ja gabali ir lielāki, uzkaršēšanas laiks un gatavošanas laiks ir ilgāki.
- Ja gatavojat vairākus vienāda svara gabalus, iekārta pagarina uzkaršēšanas laiku. Gatavošanas laiks nemainās.
- Tvaicēšanas laikā durvis viriniet iespējami retāk. Pēc gatavošanas izslaukiet pilienu savākšanas paplāti. Ja pilienu savākšanas paplāte pārplūst, tas var bojāt mēbeles.
- Lietošanas instrukcijas galvenajā daļā ir informācija par tvaicēšanas iestatījumiem.
→ "Tvaiks", Lappuse 17

Dārzeni vairākos līmeņos

Vairākus ēdienus vai to komplektus var vienlaikus gatavot 2 līmeņos, piemēram, brokoļus un kartupeļus.

→ Lappuse 50

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	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	⌘	150–160	-	50–60
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	⌘	1. 150–160 2. 150–160	Zema izsl.	1. 10 2. 25–35
Smilšu mīklas kūka ar sūlīgu pildījumu	Universālā panna	3	≡	160–180	-	55–75
Rauga mīklas kūka ar sūlīgu pildījumu	Universālā panna	3	≡	180–190	-	30–40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	⌘	180–200 ¹	Zema	10–15
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3	≡	170–190	-	15–20
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3	⌘	160–180	Vidēja	25–35
Apāļie cepumi	Cepamā plāts	3	⌘	140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	⌘	140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts	4+3+1	⌘	140–160	-	15–30

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Rīsi vai graudaugi

- Pievienojiet ūdeni vai šķidrumu norādītajās attiecībās. Piemēram, 1 : 1,5 nozīmē 100 g rīsu un 150 ml šķidruma.

30.5 Norādījumi gatavo ēdienu gatavošanai

- Cepšanas rezultāts lielā mērā ir atkarīgs no pārtikas produkta. Pārtikas produkts var būt jau iepriekš apbrūnināts vai nevienmērīgi pagatavots.
- 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 izklājiņiet pa visu piederuma virsmu. Starp atsevišķajiem gabaliņiem jābūt nelielai atstarpei.
- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.

30.6 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēša- nas re- žīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
	+ Universālā panna					
Maize, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 2. 180–190	Spēcīga izsl.	1. 10–15 2. 25–35
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 2. 180–190	Spēcīga izsl.	1. 10–15 2. 45–55
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		200–210	-	35–45
Pitas maize	Universālā panna	3		220–230	Spēcīga	20–30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		200–220	Vidēja	20–30
Pica, svaiga – uz cepa- mās plāts	Cepamā plāts	3		180–200	-	20–30
Pica, svaiga – uz cepa- mās plāts, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–190	-	35–45
Pica, svaiga, ar plānu pa- matni, picas veidnē	Picas plāts	2		220–230	-	20–30
Jufkas mīklas izstrādāju- mi	Universālā panna	1		200–220 ¹	-	20–30
Sāļais pīrāgs	Pīrāgu veidne ar tumšu pārklājumu	3		180–200	-	25–40
Sacepums, pikants, gata- vas piedevas	Sacepumu veidne	2		150–170	Vidēja	40–50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160–190	-	50–70
Vista, 1,3 kg, bez pildīju- ma	Restes	2		200–220	-	60–70
Vista, 1,3 kg, bez pildīju- ma	Restes	2		190–210	Vidēja	50–60
Cāļa krūtiņas fileja, tvaicē- ta	Perforēts tvaicēša- nas trauks	3		100	-	15–25
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	3		200–220	Vidēja	30–45
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2		160–180	-	120–150
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2	1.  2.  3. 	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	Vidēja Vidēja izsl.	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbo- nāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		180–190	-	110–130
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbo- nāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	-	120–140
Cūkas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Vaļējs trauks	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	izsl. Zema izsl.	1. 25–30 2. 60–80 3. 20–30
Liellopa fileja, vidēji cep- ta, 1 kg	Restes	2		210–220	-	40–50

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Liellopa fileja, vidēji cep-ta, 1 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	Zema	50–60
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
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	Zema	65–80
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	4		290	-	25–30 ¹
Jēra gurns bez kaula, vi-dēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–190	-	50–80
Jēra gurns bez kaula, vi-dēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–180	Zema	80–90
Zivs, cepta, vesela, 300 g, piemēram, forele	Universālā panna	2		1. 170–180 2. 160–170	Zema izsl.	1. 15–20 2. 5–10
Zivs, tvaicēta, vesela, 300 g, piemēram, forele	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		80–90	-	15–25
Zivs fileja bez panējuma, tvaicēta	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		80–100	-	10–16
Vesela ziedkāposta tvaicēšana	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		120	-	20–30
Burkānu šķēlišu tvaicēša-na	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		120	-	5–7
Spinātu tvaicēšana	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		100	-	2–3
Kartupeļi ar mizu, veseli	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		120	-	30–35
Gargraudu rīsi, 1:1,5	Sekls trauks	3		110	-	12–17
Cieti vārītas olas	Perforēts tvaicēša-nas trauks	3		100	-	9–12

Deserts

Karamelu krēma vai brilē krēma gatavošana

1. Sagatavojiet masu saskaņā ar izvēlēto recepti.
2. Iepildiet masu veidnītēs 2–3 cm biezumā.
3. Ievietojiet veidnītes caurumotajā XL izmēra tvaicēša-nas traukā.
4. Pārtikas produktus, kurus parasti gatavo ūdens peldē, pārklāji ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
6. Ja veidnītes ir izgatavotas no ļoti bieza materiāla, ga-tavošanas laiks var būt ilgāks.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas no-dalījuma.

2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku satura) uzkarsējiet uz sil-dvirsmas 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 temperatū-rā.
4. Masu pildiet traučīņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
5. Apklāji traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstāji leduskapī vis-maz uz 12 stundām.

¹ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziat ēdienu.

Ieteicamie iestatījumi desertu, kompotu gatavošanai

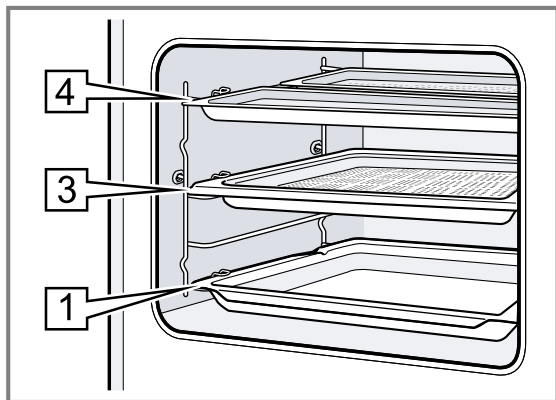
Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Brilē krēms	Porciju veidnes	3	☼	85	-	20–30
Karameles krēms	Porciju veidnes	3	☼	85	-	30–40
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodaļuma pamatne	☼	35–40	-	300–360

Vairāku ēdienu gatavošana ar tvaiku

Iestatīšanas ieteikumi un cita informācija par pilnas ēdienkartes gatavošanu.

Norādījumi ēdienkartes gatavošanai

- Izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus cepeškrāsnī. → *Lappuse 12*



- Ievietošanas līmeņi:
 - Tvaicēšanas trauks, M izmērs, 4. līmenis
 - Tvaicēšanas trauks, XL izmērs, 3. līmenis
 - Universālā panna: 1. līmenis
- Ēdienu ar visilgāko gatavošanas laiku ievietojiet gatavošanas nodaļumā vispirms. Pārējos ēdienus ievietojiet vēlāk atbilstošajā brīdī. Tā visi ēdieni būs gatavi vienlaikus.
- Ievērojiet norādījumus par atsevišķu ēdienu gatavošanu.
 - Uzkarsēšanas laiks mainās atkarībā no ēdienu lieluma un svara.
 - Gatavošanas laiks nav atkarīgs no daudzuma.
 - Izmantojiet traukus, kas ir izturīgi pret tvaiku.
 - Aplājiet suflē ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
 - Universālo pannu vienmēr ievietojiet 1. līmenī.
- Gatavojot ar tvaiku vairākus ēdienus, kopējais gatavošanas laiks pagarinās, jo ikreiz, kad atverat iekārtas durvis, izplūst neliels daudzums tvaika, un iekārta jā-sakarsē no jauna.
- Pēc ēdienu gatavošanas izslaukiet gatavošanas nodaļumu un pilienu uztvērēju.

Ieteicamie iestatījumi vairāku ēdienu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Vārīti kartupeļi ceturtdaļās	Caurumots tvaicēšanas trauks, M izmērs	4+4+3	☼	100	-	1. 30 2. 20 3. 10
Saldēta laša fileja	+ Necaurumots tvaicēšanas trauks, M izmērs					
Brokoļi	+ Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs					

30.7 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 pārcelt beigu laiku.

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir auksts.

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

4. Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
5. 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.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Cepšanas ilgums, min	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	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 medaļoni, 4 cm bieži	Vaļējs trauks	2	4		80 ¹	-	30–50
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Vaļējs trauks	2	4		80 ¹	-	30–45

Sous vide

Tvaicēšana vakuuma maisiņos jeb “sous vide” nozīmē tvaicēšanu zemā 50–95 °C temperatūrā un 100% tvaikā.

Gatavojot vakuuma maisiņos, var saudzīgi pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un desertus.

Ēdienus ievieto īpašā karstumizturīgā vakuuma maisiņā, kuru hermētiski noslēdz, izmantojot vakuuma iepakotāju. Vakuuma maisiņa aizsargiepakojums ļauj saglabāt aromātu un uzturvielas. Zemā temperatūra un tieša siltuma pārnese ļauj sasniegt jebkādu gatavības punktu. Ēdienu pārgatavošana ir gandrīz neiespējama.

Norādījumi gatavošanai “sous vide” režīmā vakuuma maisiņā

- Porcijas
 - Nemiet vērā iestatīšanas ieteikumos norādīto daudzumu un gabalu lielumu. Pielāgojiet gatavošanas ilgumu lielākajiem gabaliem un daudzumam.
 - Iekārtā vakuuma maisiņos var gatavot ne vairāk kā 2 kg ēdiena.
 - Dārzeņu un desertu gadījumā norādītais daudzums atbilst 4 porcijām.
- Iespējams gatavot 2 līmeņos. Universālo pannu, kurā tiek savākts kondensāts, vienmēr ievietojiet 1. līmenī. Virs tās ievietojiet restes.
- Gatavošanas rezultāta kvalitāte 100% apmērā ir atkarīga no gatavojamā produkta īpašībām. Izmantojiet tikai svaigus vislabākās kvalitātes pārtikas produktus. Tikai tā iespējams pagatavot lieliskus un garšīgus ēdienus.

Mērķis

Vēlaties lēni sautēt pīles krūtiņu.

Padoms

- 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.

- Uzsildiet servēšanas šķīvi.
- Paredzētās mērces pasniedziet ļoti karstas.

Ēdiena iepakojšana vakuumā

Lai panāktu vienmērīgu siltuma pārnesei un sasniegtu ideālu gatavošanas rezultātu, izmantojiet vakuuma iepakotāju, kurš ļauj izveidot 99% vakuumu.

Padoms: Lai nepieļautu gāzu izdalīšanos no pārtikas produktiem, piemēram, dārzeņiem, pārtikas produktus iepakojiet vakuumā ne agrāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Gāzes kavē siltuma pārnesei, turklāt to ietekmē ēdiens vakuuma spiedienā maina savu struktūru un gatavošanas īpašības.

Piezīme: Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.

1. Ēdienam izmantojiet pusi no parastā garšvielu daudzuma.
Tā kā gatavošanas procesā produkti ir iesaiņoti vakuumā, neizdalās aromātvienas. Tāpēc pierastais aromātu daudzums, piemēram, garšvielas, garšaugi un ķiploki, daudz vairāk ietekmē garšu un padara to intensīvāku.
Padoms: Gatavojot vakuuma maisiņos, dabiskos aromātus var padarīt intensīvākus jau ar nelielu daudzumu sviesta un sāls.
Dažādas vielas ietekmē ēdiena gatavošanu:
 - Sāls un cukurs saīsina gatavošanas laiku.
 - Pārtikas produkti, kas satur skābi, piemēram, citrons vai etiķis, padara ēdienu cietāku.
 - Alkohols vai ķiploki piešķir ēdienam nepatīkamu piegaršu.
2. Lai piepildītu vakuuma maisiņu, atlokiet tā malu ap tuveni 3–4 cm platumā un ielieciet maisiņu kādā traukā, piemēram, mērglāzē.
Piepildot vakuuma maisiņu, pievērsiet uzmanību tam, lai maisiņa šuves vietā nebūtu pārtikas produktu atlikumu.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

3. Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņā saglabājas vakuums.
Ievērojiet tālāk minēto:
 - Vakuuma maisiņā nav gaisa.
 - Līmējuma šuve ir pilnībā noslēgta.
 - Vakuuma maisiņā nav caurumu.
 - Vakuumā kopā iepakoti zivs vai gaļas gabali nedrīkst saskarties.
4. Ja vakuuma maisiņš nav piepildīts nevainojami, iesaiņojiet un vakuumējiet gatavojamos produktus jaunā maisiņā.

Ēdienu sagatavošana gatavošanai “sous vide” režīmā

Uz gandrīz jebkura pārtikas produkta virsmas atrodas mikrobi.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

Gatavošana pēc “sous-vide” metodes tiek veikta zemā temperatūrā, tādēļ lietošanas norādījumu un higiēnas prasību neievērošana var nodarīt kaitējumu veselībai.

- ▶ Izmantojiet tikai svaigus, absolūti nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus.
- ▶ Mazgājiet un dezinficējiet rokas.
- ▶ Izmantojiet vienreizlietojamus cimds vai cepšanas vai grilēšanas stangas.
- ▶ Gatavojot riska produktus, piemēram, putna gaļu, olas un zivis, rīkojieties īpaši piesardzīgi.
- ▶ Augļus un dārzeņus rūpīgi nomazgājiet un nomizojiet.
- ▶ Virsmas un griešanas dēļšus vienmēr uzturiet tīrus.
- ▶ Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļšus.
- ▶ Pārtrauciet pārtikas produktu dzesēšanu tikai īsu brīdi pirms pagatavošanas.
- ▶ Līdz gatavošanas procesa sākšanai vakuumā iepakotos ēdienus glabājat ledusskapī ne ilgāk kā 24 stundas.
- ▶ Pēc ēdiena pagatavošanas patērējiet to uzreiz un nēglabājat ilgāk, piemēram, ledusskapī. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.
- ▶ Mikroorganismus var likvidēt, paturot vakuumā iesaiņotos, bet vēl nepagatavotos ēdienus verdošā ūdenī ne ilgāk kā 3 sekundes.
- ✓ Tādējādi sastāvdaļas “sous vide” režīmam tiek sagatavotas higiēniski un bez mikrobiem.

Ēdienu gatavošana “sous vide” režīmā

Prasības

- Ēdiens ir iepakots vakuumā. → *Lappuse 51*
- Ēdiens ir sagatavots. → *Lappuse 52*
- 1. Novietojiet ēdienu uz restēm.
Lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadali ēdienā, nēlieciet ēdienu uz restēm vienu uz otra vai cieši blakus.
- 2. Lai savāktu pilošo kondensātu, ievietojiet universālo pannu 1. līmenī.
- 3. **UZMANĪBU – Mēbeļu bojājumu risks**
 - ▶ Kad gatavo vakuuma maisiņā, ūdens tvertnei nedrīkst uzpildīt atkārtoti.

Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Iestatīšanas ieteikumi noteikti tā, lai pietiktu ar vienu ūdens tvertnes uzpildi. Tālāk atkarībā no temperatūras norādīts maksimālais gatavošanas laiks, kas atbilst pilnai ūdens tvertnei.

Temperatūra, °C	Maksimālais ilgums minūtēs
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!**

Gatavošanas laikā uz vakuuma maisiņiem sakrājas karsts ūdens.

- ▶ Uzmanīgi paceliet vakuuma maisiņu ar virtuves cimdu, lai karstais ūdens ietecētu universālajā pannā vai gatavošanas traukā.
- ▶ Piesardzīgi ar virtuves cimdu izņemiet vakuuma maisiņu.

Kad gatavošanas process ir pabeigts, uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis, un pēc tam ar sūkli saslauciet ūdeni.

5. Noslaukiet vakuuma maisiņu un ielieciet maisiņu tīrā traukā.
6. Atgrieziet maisiņu ar šķērēm. Ielieciet pagatavoto produktu ar visu šķidrumu traukā.
Varat pagatavot mērci no novārījuma vai marinādes.
7. Sagatavojiet ēdienu servēšanai.

Ēdiens	Gatavošanas norādījumi
Gaļa	– Lai izvairītos no tauku sprakšķēšanas, pirms gaļas ievietošanas karstā eļļā nosusiniet to ar virtuves dvieli. – Gaļu dažas sekundes apcepjiet no visām pusēm ļoti augstā temperatūrā. Tā gaļai izveidojas skaista garoziņa un ierastais cepeša aromāts, gaļu nēpārgatavinot.
Zivis	– Pievienojiet zivij garšvielas un pārlejiet ar karstu sviestu. – Lai izveidotu garoziņu un ceptas zivs aromātu, dažas sekundes apcepjiet katru zivs pusi. – Pagariniet cepšanas laiku, ja pēc vakuumēšanas nav sasniegts vajadzīgais gatavības līmenis. – Pasniedziet zivi uz iepriekš sasildītiem šķīvjiem ar karstu mērci vai sviestu, jo vakuumēšana notiek zemā temperatūrā.
Dārzeņi	– Nedaudz apcepjiet dārzeņus uz pannas, lai iegūtu cepšanas aromātu. – Nogaršojiet dārzeņus vai pievienojiet citas piedevas.

Ieteicamie iestatījumi gatavošanai "Sous-Vide" tehnikā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min	Norādījumi par "sous vide" režīmu
Liellopa fileja, viens gabals, asiņains, 3–4 cm biezs	Restes + Universālā pannā		58	-	90	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un rozmarīnu.
Liellopa fileja, viens gabals, vidēji gatavs, 3–4 cm biezs	Restes + Universālā pannā		65	-	80	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un rozmarīnu.
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Restes + Universālā pannā		62	-	70	Iegrieziet tauku slāni, nedaudz apkaisiet gaļas pusi ar pipariem un sāli un iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar nelielu apelsīna mizas gabaliņu.
Zivs fileja, 2–3 cm bieza, piemēram, lasis, menca	Restes + Universālā pannā		65	-	25	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un nedaudz sāls.
Šampinjoni, sadalīti četrās daļās, 500 g	Restes + Universālā pannā		85	-	20–25	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, rozmarīnu, nedaudz ķiploka un sāls.
Burkāni, 0,5 cm ripiņās, 600 g	Restes + Universālā pannā		90	-	70–80	Ieteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar apelsīnu sulu, kariju un sviestu.
Kartupeļi, mizoti un sagriezti četrās daļās, 800 g	Restes + Universālā pannā		95	-	35–45	Ieteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar sviestu un sāli. Piemēroti tālākai izmantošanai, piemēram, salātos.
Ananass, 1,5 cm šķēlēs, 400 g	Restes + Universālā pannā		85	-	70–80	Ieteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar sviestu, medu un vaniļu.
Āboli, mizoti, 0,5 cm šķēlēs, 2–4 gab.	Restes + Universālā pannā		85	-	15–25	Ieteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar karamelu mērci. Vislabāk piemērotas ir cieto ābolu šķirnes, piemēram, Jonagold vai Boskop.
Vaniļas mērce, 0,5 l	Restes + Universālā pannā		82	-	15–25	Ieteikums receptei: samaisiet 0,5 l piena, 1 olu, 3 olas dzeltenu, 80 g cukura, vienas vaniļas pāksts saturu un iesaiņojiet vakuuma maisiņā.

Air Fry

Ar Air Fry pagatavojiet kraukšķīgus ēdienus ar nelielu daudzumu taukvielu. Air Fry ir īpaši piemērots ēdieniem, kurus parasti fritē eļļā.

Air Fry gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus ar Air Fry.

- Gatavošana ar Air Fry iespējama tikai vienā līmenī.

- Kraukšķīgu rezultātu nodrošinās emaljētā Air-Fry paplāte. Perforētā virsma nodrošina īpaši labu gaisa cirkulāciju ap gatavojamo produktu. Ja Air Fry paplāte neietilpst iekārtas standarta komplektācijā, tā ir pieejama kā speciālais piederums.
- Neuzkarsējiet cepeškrāsni iepriekš.
- Neizmantojiet cepamo papīru. Gaisam gatavošanas nodalījumā jācirkulē.
- Saldētus ēdienus neatkausējiet.
- Vienmērīgi izkārtējiet produktus uz Air Fry plātnes vai universālās pannas. Ja iespējams, produktus uz piederuma izklājiet tikai vienā kārtā.

- Iebīdiet piederumu gatavošanas nodalījuma 3. līmenī. Izmantojot Air Fry paplāti, zem tā 1. līmenī var ievietot tukšu universālo pannu, lai gatavošanas nodalījumu pasargātu no notraipīšanas.
- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgroziet gatavojamo produktu. Ja gatavojamo produktu daudzums ir lielāks, apgroziet tos 2 reizes.

Padoms: Gatavojamos produktus sāliet tikai pēc pagatavošanas. Gatavojamie produkti šādi kļūs kraukšķīgāki. Gatavošanai ar Air fry ir piemēroti arī panēti dārzeņi. Lai ietaupītu taukvielas, apsmidziniet panējumu ar eļļu, izmantojot aerosolu. Šādi kraukšķīgu garoziņu var iegūt ar nelielu daudzumu taukvielu.

Ieteicamie iestatījumi gatavošanai "Air Fry" tehnikā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Fritēti kartupeļi	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Pildīti kartupeļu plāceņi	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Saldētas kartupeļu pankūkas	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	8-12
Zivju pirkstiņi	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	10-20
Brokoļi, panēti	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	10-20

Dezinficēšana un higiēna

Nebojātu un karstumizturīgu trauku un zīdaiņu pudelišu dezinficēšana. Process atbilst tradicionālajai novārīšanai.

Burciņu dezinficēšana

1. Iztīriet pudelītes ar pudeļu suku uzreiz pēc to iztukšošanas.
2. Mazgājiet pudelītes trauku mašīnā.
3. Izvietojiet pudelītes XL izmēra tvaicēšanas traukā tā, lai tās nesaskartos.
4. Palaidiet programmu "Dezinficēšana".
5. Noslaukiet pudelītes ar tīru drānu.
6. Pēc dezinficēšanas izslaukiet ierīci.

Lietošanas norādījumi dezinficēšanai

Nemiet vērā šo informāciju, dezinficējot traukus.

- Ar šo ierīci var sagatavot ievārījuma un konservēšanas burkas, un to vākus.
- Varat veikt ievārījuma burku papildapstrādi, lai paildzinātu ievārījuma glabāšanas laiku.
- Dezinficējiet tikai karstumizturīgus un tvaikam piemērotus traukus.
- Izmantojiet tikai nevainojamas un tīras stikla burkas un vāciņus.
- Pirms dezinficēšanas traukus vislabāk izmazgāt trauku mašīnā.

Ieteicamie iestatījumi higiēnas nodrošināšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Tīru trauku sterilizēšana	Perforēts tvaicēšanas trauks	2		100	-	15-20

Mīklas raudzēšana

Iekārtā rauga mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā, turklāt tā neizkalst.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir auksts.

1. Iebīdiet restes.
2. Novietojiet bļodu ar mīklu uz restēm. Nepārklājiet bļodu.

3. Iestatiet iekārtu atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Norādītās vērtības ir orientējošas. Temperatūra un raudzēšanas laiks ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma.

4. Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt iekārtas durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums.
5. Gatavošanas nodalījumu pirms cepšanas izslaukiet sausu.

Ieteicamie iestatījumi mīklas raudzēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Taukvielām bagāta mīkla, piemēram, "Panettone"	Bļoda uz režģa	2		40–45	-	40–90
Baltmaize	Bļoda uz režģa	2		35–40	-	30–40

Atkārtota uzsildīšana

Uzsildiet ēdienus saudzīgi, izmantojot tvaika padevi. Ēdieni garšo un izskatās kā tikko pagatavoti. Šādi var atsvaidzināt arī iepriekšējās dienas konditorejas izstrādājumus.

Sagatavošanas norādījumi atkārtotai uzsildīšanai

- Izmantojiet vaļējus, karstumizturīgus un tvaikam piemērotus traukus.

- Izmantojiet sekļus un platus traukus. Aukstu trauku dēļ paildzinās uzsildīšana.
- Uzlieciet trauku uz restēm.
- Produktus, ko gatavo bez traukiem, piemēram, maizītes, novietojiet tieši uz restītēm 2. līmenī.
- Nenosedziet ēdienu.
- Uzsildīšanas laikā neatveriet gatavošanas nodalījuma durvis, jo tad izplūst daudz tvaika.
- Pēc uzsildīšanas izsusiniet gatavošanas nodalījumu un pilieni savākšanas paplāti.

Ieteicamie iestatījumi sildīšanai un uzsildīšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	Vaļējs trauks	2		120–130	-	15–25
Pica, izcepta, atdzesēta	Restes	2		170–180 ¹	-	5–15
Maizītes, bagete, izceptas	Restes	2		150–160 ¹	-	10–20
Pica, izcepta, saldēta	Restes	2		170–180 ¹	-	5–15
Maizītes, bagete, izceptas, saldētas	Restes	2		160–170 ¹	-	10–20

Siltuma uzturēšana

Norādījumi siltuma uzturēšanai

- Izmantojot režīmu "Siltuma uzturēšana", var izvairīties no kondensāta veidošanās. Gatavošanas nodalījums nav jāizslauka.
- Ēdienu nepārsedziet.
- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.
- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

Dažādie tvaika padeves līmeņi piemēroti tālāk minēto produktu siltuma saglabāšanai:

- 1. līmenis: cepeša gabali un viegli apcepti produkti
- 2. līmenis: sacepumi un piedevas
- 3. līmenis: sautējumi un zupas

30.8 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumos 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
- Biskvīts
 - Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

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

Ieteicamie iestatījumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	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	-	25–40
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, 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 ²	-	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	⌚	160–170 ²	-	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	⌚	1. 150–160 2. 150–160	Zema izsl.	1. 10 2. 20–25
Biskvīts, 2 līmeņos	2x Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1	⌚	150–170 ²	-	30–50

Tvaicēšana

Ievietojiet universālo pannu zem caurumotā XL izmēra tvaicēšanas trauka, ja tas ir norādīts iestatīšanas ieteikumos.

Ievietošanas līmeņi

Ievietošanas līmeņi tvaicēšanai vienā līmenī

- Neizmantojiet vairāk kā 2,5 kg.

Ieteicamie iestatījumi tvaicēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Zirņi, saldēti, divi trauki	2x Tvaicēšanas trauks, XL izmērs + Universālā panna	4+3+1	⌚	100	-	- ³

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

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

³ Pārbaude ir pabeigta, ja vēsākajā vietā ir sasniegti 85 °C (skatīt IEC 60350-1).

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Brokoļi, svaigi, 300 g	Tvaicēšanas trauks, 3 XL izmērs	3	☞	100 ¹	-	9-10 ²
Brokoļi, svaigi, viens trauks	Tvaicēšanas trauks, 3 XL izmērs	3	☞	100 ¹	-	12-13 ²

Grilēšana

Ieteicamie iestatījumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	4	☞	275 ³	-	4-6

31 Montāžas pamācība

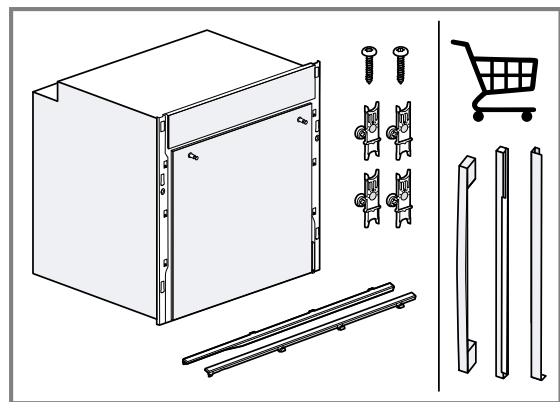
Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



mm

31.1 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.

31.2 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

nas pamācībai. Par bojājumiem nepareizas iebūves dēļ atbild uzstādītājs.

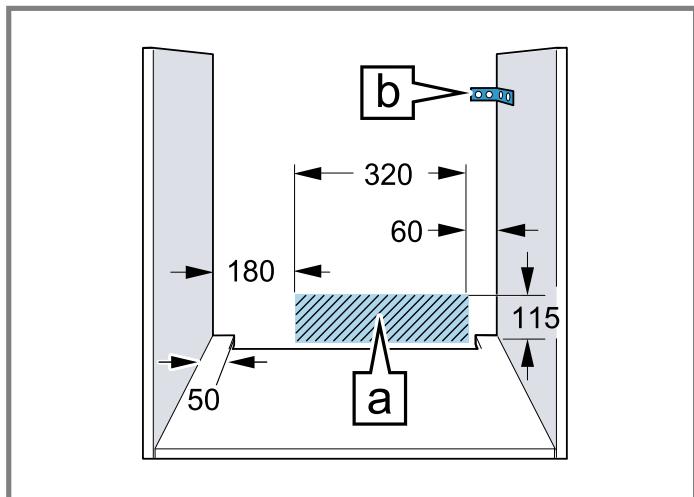
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet iekārtu. Ja iekārta ir bojāta transportēšanas laikā, nepieslēdziet to.
- Pirms sākat ekspluatāciju, izņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot 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 izzāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ir pieļaujams uzstādīt iekārtu ne augstāk par 850 mm virs grīdas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsauces paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsauces paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1).

³ Iepriekš neuzkaršējiet iekārtu.

Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



- Ja ierīcei ir atvāžams slēdžu panelis, jāraugās, lai izvīrītā pozīcijā tas nesaskartos ar blakus esošajām mēbelēm.
- 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 – Bīstami: magnētisms!**



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiosimulatoru ievērošanai

Vadības panelī un vadības elementos ir pastāvīgie magnēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

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

⚠ **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.

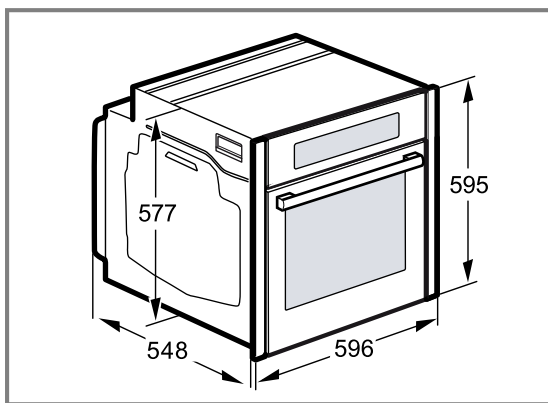
UZMANĪBU

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

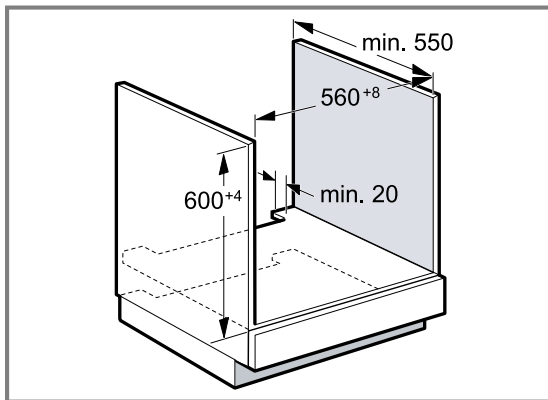
31.3 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



31.4 Iebūvēšana zem darbvirsmas

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



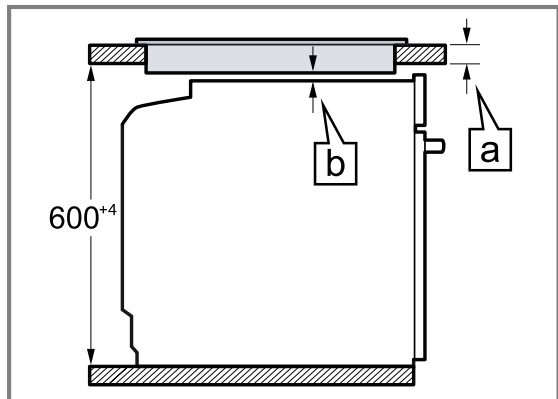
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.
- Nemiet vērā min. 600 mm darba virsmas dziļumu.

- Uzstādot ierīci zem gāzes plīts, pārļiecinieties, ka iekārta nesaskaras ar plīts gāzes pieslēgumu.
- Nepieciešamības gadījumā pieaiciniet licencētu gāzes speciālistu.

31.5 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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

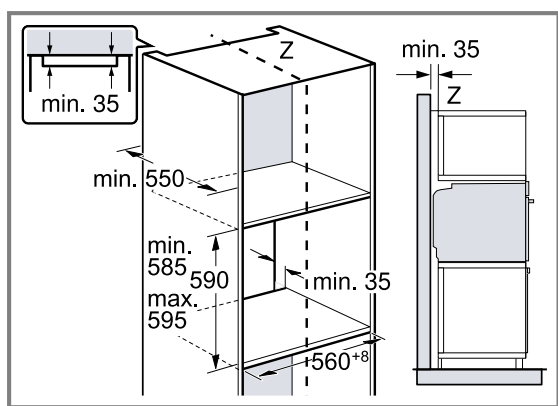


Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [a], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

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

31.6 Iebūvēšana augstajā skapī

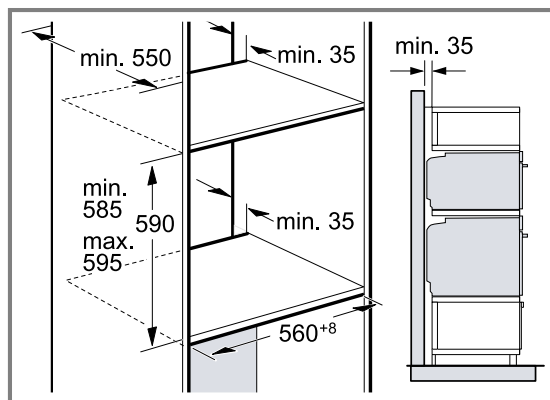
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



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

31.7 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

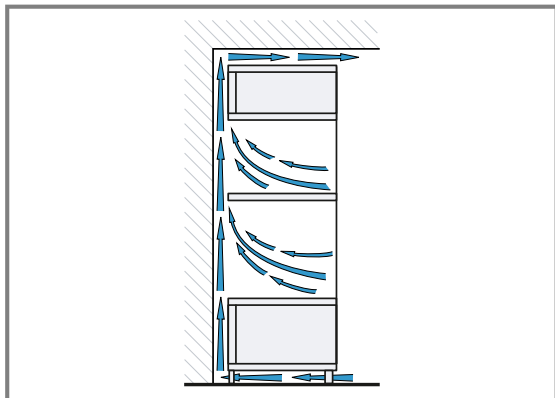
Jūsu ierīci var iebūvēt arī virs vai zem citas ierīces. Veicot iebūvēšanu, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- 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.

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

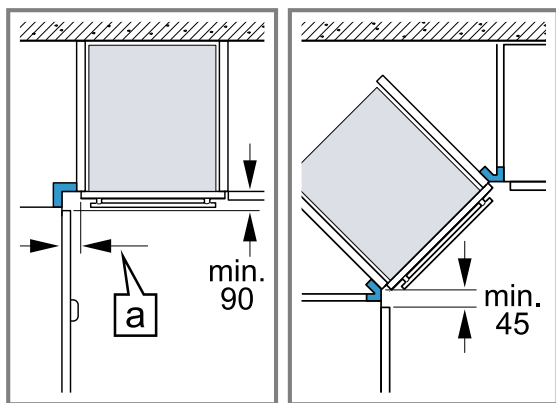
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



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

31.8 Iebūvēšana stūrī

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



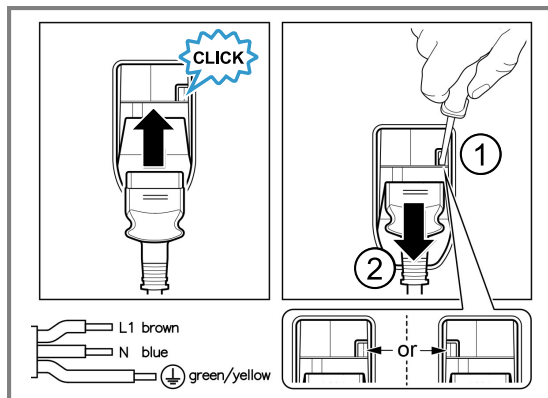
- Lai varētu atvērt iekārtas durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs a ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

31.9 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, 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.
- Uztādīšanas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- 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 kontaktligzdai.

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā.

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 kontaktligzdā 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)

31.10 Ierīces iebūvēšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

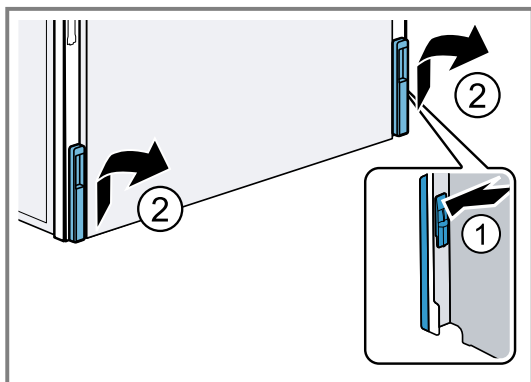
- ▶ Lietojiet iekārtu tikai ar piemontētu durvju rokturi un piemontētām noseglīstēm.

Piezīmes

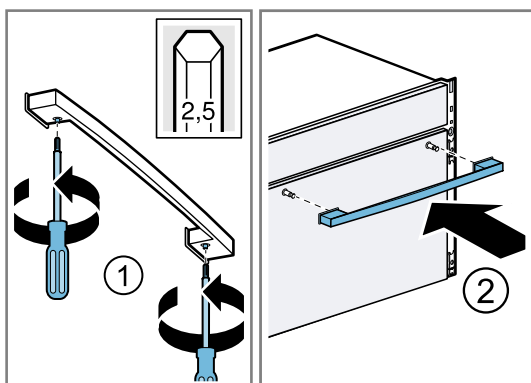
- Neskrūvējiet durvju rokturi ar akumulatora skrūvgriezi. Tā to var bojāt.
- Vairāk informācijas
Saglabājiēt transportēšanas stiprinājumus vēlākai transportēšanai.
Video instrukcijas durvju roktura un noseglīstu uzstādīšanai:



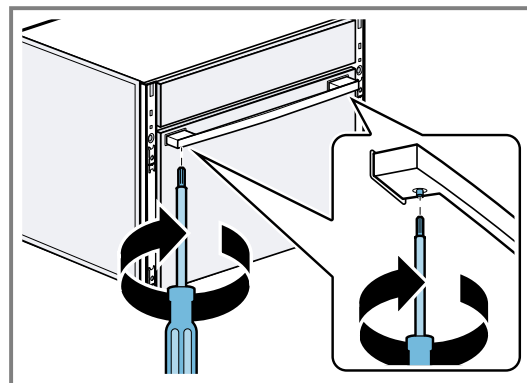
1. Paveriet iekārtas durvis un izvelciet sarkanos trijstūrveida transportēšanas stiprinājumus.
2. Noņemiet abus transportēšanas stiprinājumus.
 - ▶ Uzspiediet uz slīpās virsmas transportēšanas stiprinājuma aizmugurē ①.
 - ▶ Turiet slīpo virsmu nospiestu un izbīdīet transportēšanas stiprinājumu augšup. ②.



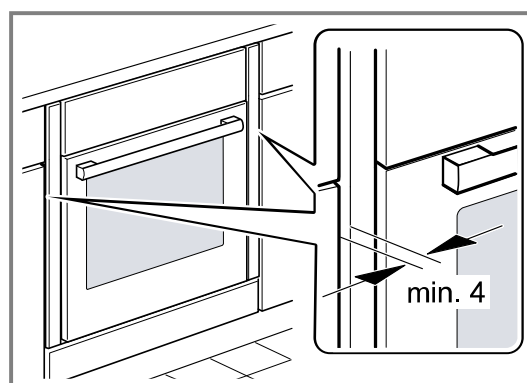
3. Nedaudz izskrūvējiet durvju roktura skrūves ①.
4. Pielieciet durvju rokturi ②.
 - ▶ Lielākajam caurumam ir jābūt vērstam iekšup.
 - ▶ Pārbaudiet, ka starp stikla plāksni un durvju rokturi ir silikona starplika.



5. Pievelciet skrūves, līdz durvju rokturis ir nostiprināts.

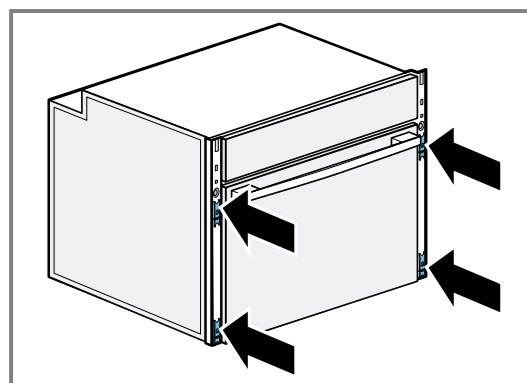


6. Pilnībā iebīdīet iekārtu.
Pieslēguma vadu nedrīkst locīt, iespiest vai likt uz asām malām.
7. Centrējiet iekārtu.

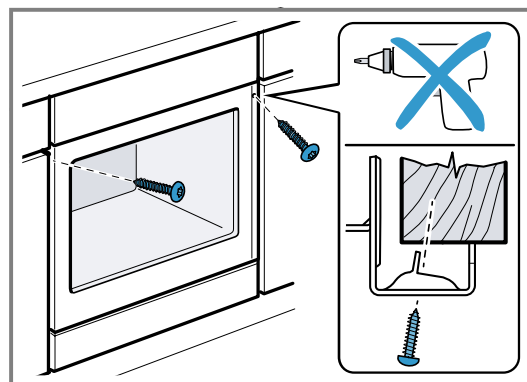


Starps iekārtu un blakus mēbeļu virsmu ir jābūt vismaz 4 mm platai gaisa cirkulācijas spraugai.

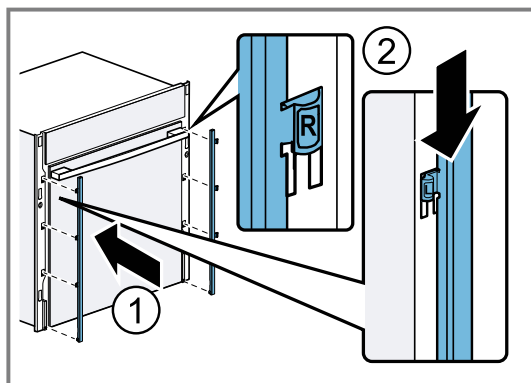
8. Uzstādiēt visus četrus stiprinājuma elementus.
→ Lappuse 62



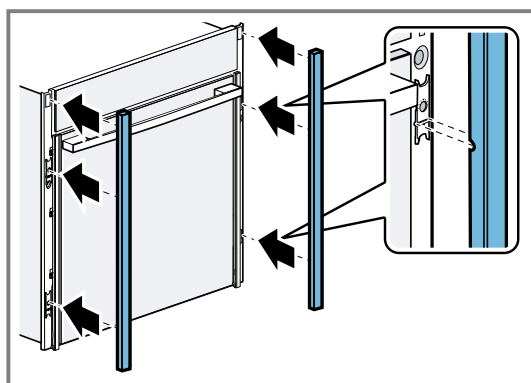
9. Pieskrūvējiet iekārtu.



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.

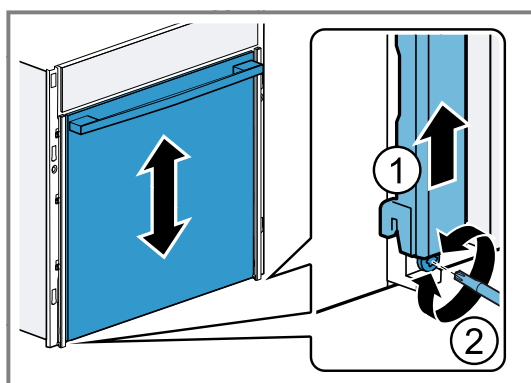


✓ Noseglīstes ir nostiprinātas.

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

13. Varat noseglīstes centrēt papildus. → *Lappuse 63*

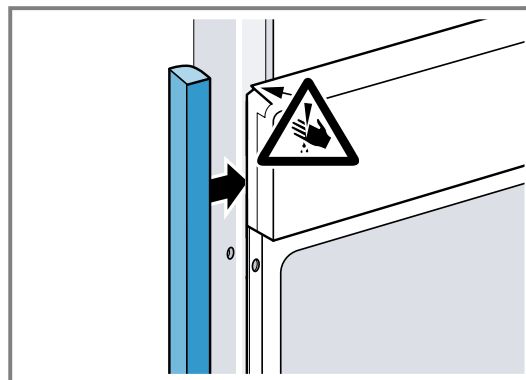
14. Varat ar regulēšanas skrūvēm pa kreisi un pa labi regulēt iekārtas durvju augstumu ②. Iepriekš uzbūdi starplīstes augšup ①.



Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un iekārtu nedrīkst nosēgt ar papildu līstēm. Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

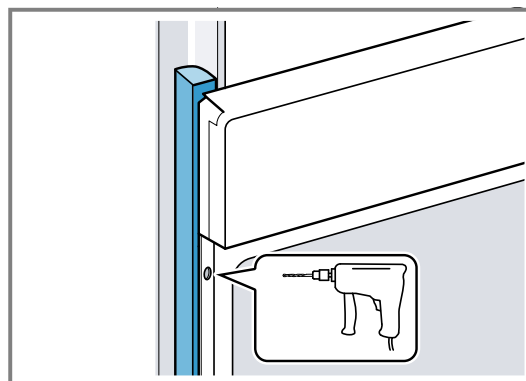
31.11 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

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

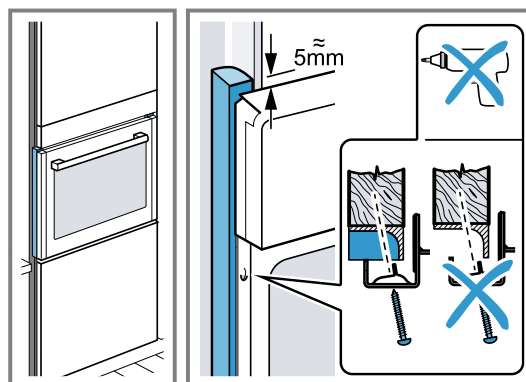


2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.

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



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



31.12 Stiprinājuma elementu uzstādīšana

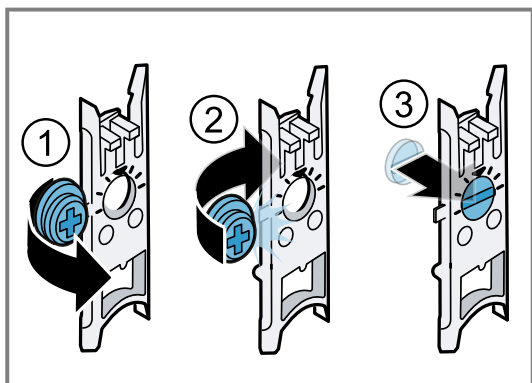
Lai varētu piestiprināt noseglīstes, vispirms ir jāuzstāda visi +četri stiprinājuma elementi.

1. Paspiediet stiprinājuma elementa ekscentrisko ieliktni priekšup ①.

2. Paspiediet stiprinājuma elementa ekscentrisko ieliktni uz aizmuguri ②.

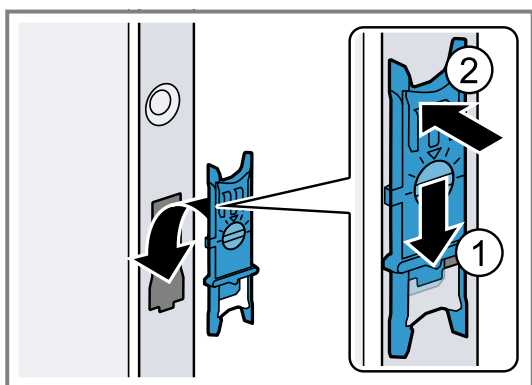
✓ Ekscentriskais ieliktnis nolūst.

3. Iespiediet ekscentrisko ieliktni stiprinājuma elementā no aizmugures ③.



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

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



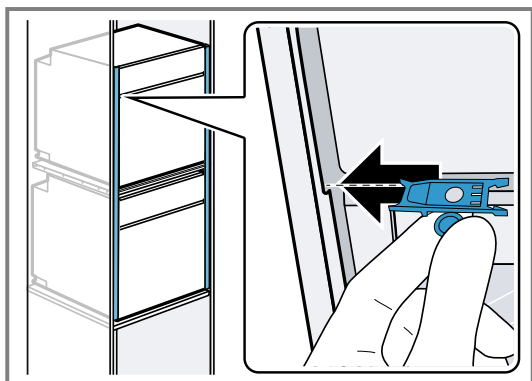
31.13 Noseglīstu pozīcijas pielāgošana

UZMANĪBU

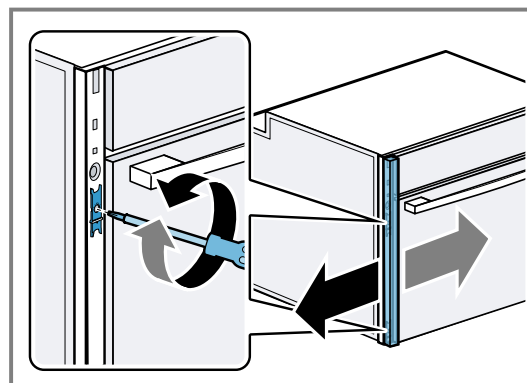
Nepiemēroti palīgrīki var sabojāt iekārtas virsmu.

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

1. Spraugā starp iekārtu un noseglīsti iebīdiet 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.

31.14 Durvju roktura un sānu noseglīstu demontāža

UZMANĪBU

Nepiemēroti palīgrīki var sabojāt iekārtas virsmu.

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

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

31.15 Iekārtas demontāža

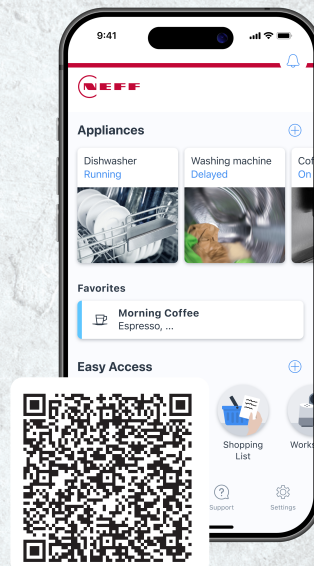
1. Atvienojiet iekārtu no strāvas avota.
2. Noņemiet noseglīstes kreisajā un labajā pusē.
3. Izskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
4. Nedaudz paceliet un izvelciet iekārtu līdz galam ārā.



Neff Home Connect App

Pieslēdziet savu mājas iekārtu jau šodien un izmantojiet šādas priekšrocības:

- **No jebkuras vietas:** piekļuve iekārtas informācijai, piem., par gatavošanas gaitu, kā arī viedā vadība, izmantojot balss komandas.
- **Uzlabotu iekārtas veiktspēju nodrošina programmatūras atjauninājumi, gatavošanas palīgprogramma un funkciju skaidrojumi.**
- **Vienkārša apkope:** atgādinājumi par apkopi/tīrīšanu, kā arī pārskats par iekārtas stāvokli.



Register your product online
neff-home.com



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

9002024566 (060629) REG25
lv