



lebūvējama cepeškrāsns

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas



C29MS3A.0



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairšanās no bojājumiem	6
3	Vides aizsardzība un taupīšana	7
4	Iepazīšana	7
5	Funkcijas	9
6	Piederumi	11
7	Pirms pirmās lietošanas reizes	13
8	Galvenā vadība	13
9	Mikroviļņu režīms	14
10	Ventilācijas funkcija "Crisp Finish"	16
11	Laika funkcijas	16
12	Ēdieni	17
13	Izlase	19
14	Bērnu drošības funkcija	19
15	Ātrā uzkarsēšana	19

16	Pamatiestatījumi	20
17	Home Connect	21
18	Tīrīšana un kopšana	23
19	Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean"	25
20	Žāvēšana	25
21	Statīvi	26
22	Iekārtas durvis	27
23	Traucējumu novēršana	28
24	Likvidācija	30
25	Tehniskā servisa dienests	30
26	Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru	30
27	Atbilstības deklarācija	31
28	Šādi izdosies	31
29	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	40
29.2	Vispārīgi montāžas norādījumi	40

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegta 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;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansijās ar brokastīm.
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Tas ir 2. grupas, B klases izstrādājums. 2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

1.4 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.5 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 11

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabāiet 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., ēdianu 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 nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu. Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.

- ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat

izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 6*

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

⚠ **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.

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 iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

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

→ *Lappuse 30*

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

- ▶ Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Noslaukšanas 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 Mikroviļņu krāsns

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ierīci izmantot neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, un tādējādi var radīt bojājumus. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai griķu spilvenu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbus, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

Pārtikas produkti, kā arī to iepakojumi un trauki var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā.
- ▶ Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos.
- ▶ Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai.
- ▶ Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus.
- ▶ Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

Mikroviļņu režīmā gatavošanas nodalījumā ievietoti priekšmeti vai piederumi var aizdegties.

- ▶ Pirms sākt iekārtas ekspluatāciju, pārliecinieties, ka gatavošanas nodalījumā neatrodas

priekšmeti vai piederumi, kuri nav piemēroti lietošanai ar mikroviļņu funkciju.

- Neizmantojiet gatavošanas nodalījumu degošu priekšmetu, gatavošanas piederumu, pārtikas produktu un citu priekšmetu glabāšanai, kad mikroviļņu funkcija netiek lietota.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!**

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var viegli sasprāgt.

- Nekad nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

- Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.
- Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

- Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos.
- Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.
- Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet.
- Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

- Traukus vai piederumus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- Nepieskarieties karstajām detaļām.
- Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni. Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcija automātiski ieslēdz sildelementu un uzkaršē gatavošanas nodalījumu.
- Neaiztieciet ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus.

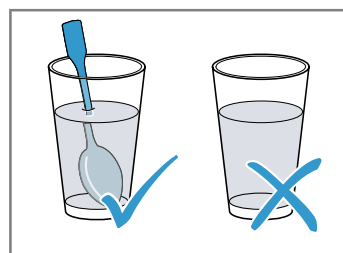
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

- Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbus, izmantojot šo ierīci.
- Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!**

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.



⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu.

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus.

Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tikai mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta.

- Izmantojot tikai mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- Lietojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus vai mikroviļņu režīmu izmantojiet kombinācijā ar kādu no karsēšanas režīmiem.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**

Nepietiekama tīrīšana var sabojāt iekārtas virsmu, saīsināt tās kalpošanas laiku un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no iekārtas.

- ▶ Regulāri tīriet iekārtu un nekavējoties notīriet ēdienu paliekas.
- ▶ Rūpējieties, lai durvju blīvējums, gatavošanas nodaļējums un durvju atdure vienmēr būtu tīri.

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 23

Nelietojiet ierīci, ja ir bojātas gatavošanas nodaļējuma durtiņas vai durtiņu blīvējums. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas nodaļējuma durtiņas, durtiņu blīvējums vai durtiņu plastmasas apmales ir bojātas.
- ▶ Remontu uzticiet tikai klientu apkalpošanas dienestam.

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu.
- ▶ Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsaučiet klientu servisu.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodaļējuma var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stiklu. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodaļējumu 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 nodaļējuma grīdas izraisa emaljas bojājumus.

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

Ja temperatūra pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodaļējuma 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 nodaļējuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodaļējuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

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

Mitrums gatavošanas nodaļējuma ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodaļējumam izžūt.
- ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodaļējuma.
- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodaļējuma 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 nodaļējuma bojā emalju.

- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodaļējuma.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodaļējuma un ierīces durvīm.

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

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

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

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī 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 nodaļējuma vienmēr ievietojiet līdz galam.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

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

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodaļējuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai durvju iekšējo stiklu.

- ▶ Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodaļējuma sienām un durvju iekšpuses.

Kopā sabīdīti priekšmeti rada dzirksteles.

- ▶ Neizmantojiet režģi kopā ar universālo pannu.
- ▶ Ievietojiet piederumu tikai vienā līmenī.

Tikai mikroviļņu funkcijai universālā panna vai cepamā plāts nav piemērotas. Var veidoties dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas nodalījumu.

- ▶ Izmantojiet komplektā iekļauto režģi kā novietošanas virsmu.

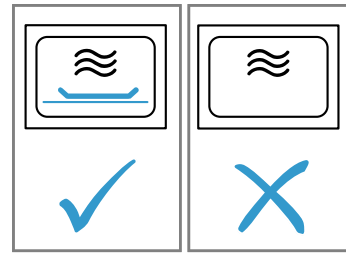
Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles. Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas

trauku pārbaudes gadījumus.



Mikroviļņu režīmā gatavojot popkornu ar pārāk lielu mikroviļņu jaudu, pārslodzes dēļ var pārsprāgt durvju stikls.

- ▶ Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- ▶ Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.
- ▶ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

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 31

- ✓ 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 jākarst 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 jāuzkarst.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 20

- ✓ Ja displejs ir izslēgts, var ietaupīt enerģiju.

Vienlaikus sildiet divas glāzes vai krūzes šķidruma.

- ✓ Ja vairākus ēdienus silda vienlaikus, nevis secīgi, tad patērē mazāk enerģijas.

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

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

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

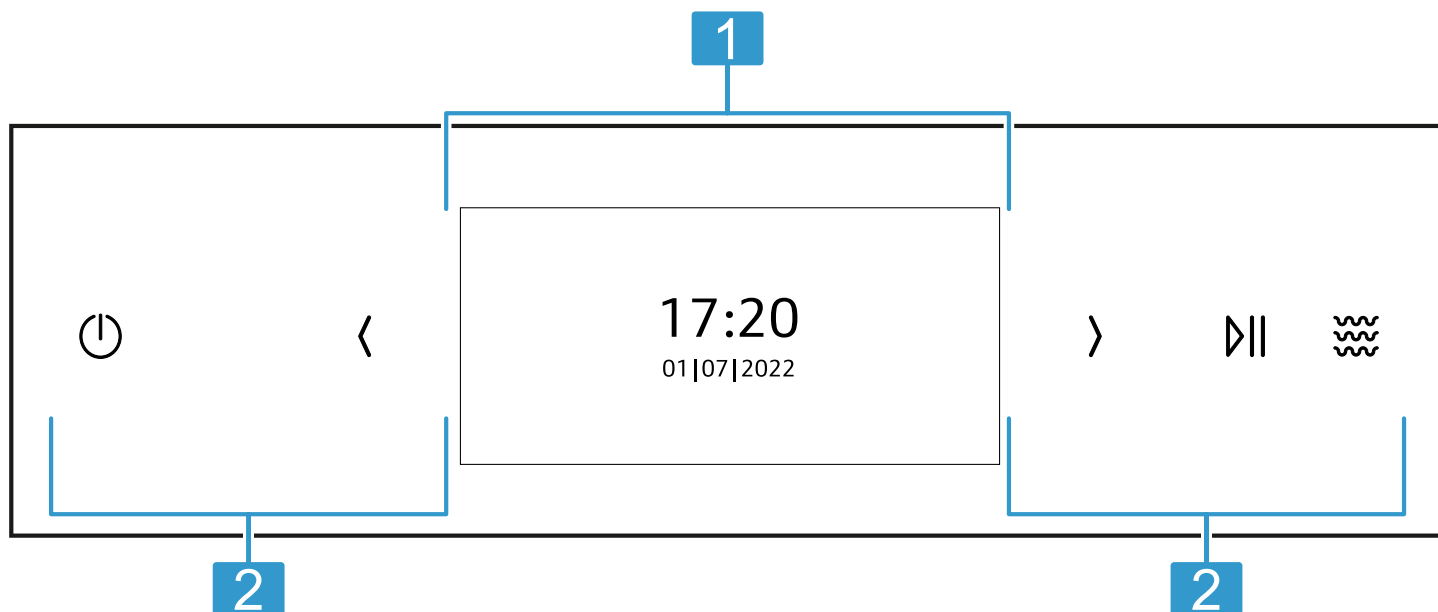
Saskaņā ar definīciju tas nav režīms „izslēgts”, nedz arī „gatavības režīms”, tādēļ izmantojam apzīmējumu mazjaudas režīms. Mazjaudas režīma izmērīšanai balstīties uz EN IEC 60350-1:2023.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

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



1 Displejs
→ "Displejs", Lappuse 8

2 Taustiņi
→ "Tautiņi", Lappuse 8

4.2 Displejs

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

Navigācija

Virziens	Lietošana
Pārvietošanās pa kreisi	Velciet displejā ar pirkstu pa labi

Virziens

Pārvietošanās pa labi

Lietošana

Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi

Vērtību iestatīšana

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

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

4.3 Taustiņi

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

Simbols	Nosaukums	Lietošana
⏻	Iesl./izsl.	Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana
<	Pa kreisi vērsta bultiņa	Iestatāmo vērtību samazināšana
>	Pa labi vērsta bultiņa	Iestatāmo vērtību palielināšana
⏮	Palaišana/apturēšana	Darbības sākšana vai apturēšana
〰	Mikroviļņu režīms	Mikroviļņu režīma iestatīšana

4.4 Gatavošanas nodaļums

Dažādas funkcijas gatavošanas nodaļumā palīdz, lietojot iekārtu.

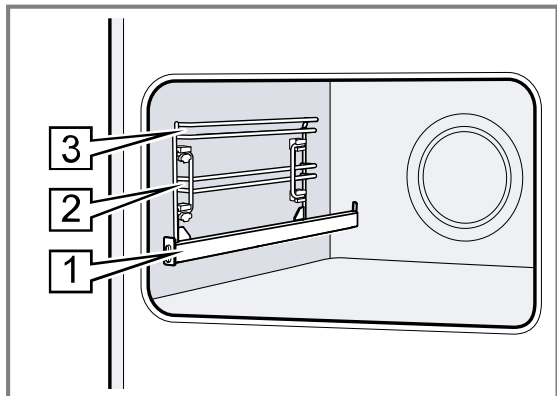
Statīvs

Gatavošanas nodaļuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", Lappuse 11

Jūsu iekārtai ir 3 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu. Atkarībā no iekārtas tipa statīvs vienā vai vairākos līmeņos ir aprīkots ar izvelkamām vadotnēm.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ "Statīvi", Lappuse 26



Pašattīrošās virsmas

Gatavošanas nodalījuma aizmugurējā siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad iekārta darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šķakatas un tās noārda.

Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, šim nolūkam uzskarsējiet gatavošanas nodalījumu.

→ "Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 24

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 20

Iekārtas durvis

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

Ja iekārtas durvis tiek atvērtas mikroviļņu režīmā, darbība jāturpina manuāli.

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
	Mikroviļņu režīms	Ātra ēdienu pagatavošana, uzsildīšana vai atkausēšana mikroviļņu režīmā → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 14
	Izlake	Izlasē saglabāto funkciju izvēle → "Izlake", Lappuse 19
	Ēdieni	Programmu vai ieteicamo iestatījumu izmantošana dažādiem ēdieniem → "Ēdieni", Lappuse 17
	Tīrīšana	- Easy Clean atmiešņķē nelielus netīrumus gatavošanas nodalījumā → "Tīrīšanas palīgprogramma Easy Clean", Lappuse 25 - Žāvēšanas funkcija žāvē gatavošanas nodalījumu → "Žāvēšana", Lappuse 25
	Pamatiestatījumi	Individuāla iekārtas iestatījumu pielāgošana → "Pamatiestatījumi", Lappuse 20

5.1 Karsēšanas režīmi

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

Ja temperatūra pārsniedz 275 °C, iekārta pēc aptuveni 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz aptuveni 275 °C.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietošana
	Circo Therm karstais gaiss	30–230 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	30–275 °C	Tradicionāla cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Circo Therm saudzējošais režīms	125 - 230 °C	Saudzīgai atlasītu ēdienu gatavošanai vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu izplata pa gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Ja pat uz īsu brīdi atvērsiet ierīces durvis, ierīce turpinās sildīties, neizmantojot atlikušo siltumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Saudzējoša karsēšana no augšas/apakšas	150 - 250 °C	Saudzīgai izvēlētu ēdienu gatavošanai vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	Air Fry	30–275 °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 izvilktis no gatavošanas nodalījuma.
	Grilēšana ar ventilatoru	30–275 °C	Putnu gaļas, veselas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Picas gatavošanas līmenis	30–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugurējā sienā.
	Maizes cepšanas līmenis	180–275 °C	Maizes, maizīšu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
	Grilēšana, lielā virsma	50–290 °C	Plakanas formas produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizīšu apcepšanai un grauздēšanai. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana, mazā virsma	50–290 °C	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai karstmaizīšu 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.
	Raudzēšana	30–50 °C	Mīklas raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virskārta nesakalst.
	Trauku uzsildīšana	30 - 90 C	Trauku uzsildīšanai.
	Siltuma uzturēšana	50–100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma uzturēšanai.

5.2 Mikroviļņu režīmi

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to pielietojumu.

Mikroviļņu jauda va- tos	Maksimālais darbi- bas laiks stundās	Lietošana
90 W	1:30	Ātri bojājošos ēdienu atkausēšana.
180 W	1:30	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1:30	Gaļas un zivs gatavošana. Ātri bojājošos ēdienu uzsildīšana.
600 W	1:30	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
900 W "Boost"	0:30	Šķidrumu uzkarsēšana.

Piezīmes

- Lai aizsargātu iekārtu, maksimālā mikroviļņu jauda "Boost" pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta

līdz 600 vatiem. Pilna jauda atkal ir pieejama pēc no-
teikta atdzišanas laika.

- Mikroviļņu jauda neatbilst faktiskajam iekārtas jaudas patēriņam.

5.3 Papildu opcijas

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

Simbols	Nosaukums	Lietošana
	Apgaismojums	Apgaismojuma ieslēgšana vai izslēgšana gatavošanas nodaļījumā
	Taimeris	Taimera iestatīšana
	Bērnu drošības fun- kcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana
	Attālā palaide	Attālās palaides aktivizēšana → "Home Connect ", Lappuse 21

5.4 Simboli

Šeit ir sniegts pārskats par citiem simboliem displejā.

Simbols	Nosaukums	Lietojums
	Saglabāt	Iestatījuma saglabāšana
	Atpakaļ	Pāriešana atpakaļ
	Aizvērt	Ziņojuma aizvēšana
	Atiestatīt	Laika atiestatīšana
	Atiestatīt	Vērtību atiestatīšana
	Informācija	Informācijas parādīšana
	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas aktivizēšana vai deaktivizēšana
	Home Connect	■ Izveidots savienojums starp mājas tīklu un Home Connect serveri ■ Līniju skaits norāda uz mājas tīkla signāla stiprumu → "Home Connect ", Lappuse 21
	Mājas tīkls	Nav savienojuma ar mājas tīklu → "Home Connect ", Lappuse 21
	Home Connect serve- ris	Nav savienojuma ar Home Connect serveri → "Home Connect ", Lappuse 21
	Attālā diagnostika	Aktivizēta attālā diagnostika → "Home Connect ", Lappuse 21

6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdziša-
nas 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.
Air Fry un grila plāts, emaljēta, caurumota	■ Kraukšķīgu, parasti eļļā fritētu ēdienu, piem., fritētu kartupeļu, pagatavošana. ■ Ēdienu grilēšana.

6.1 Norādījumi par piederumiem

Daži piederumi ir piemēroti tikai noteiktām funkcijām.

Mikroviļņu piederumi

Mikroviļņu režīmam ir piemērotas tikai komplektā iekļautās restes.

Plātis, piemēram, universālā panna vai cepamā plāts, var procesā radīt dzirksteles un nav piemērotas.

Nemiet vērā norādījumus par mikroviļņu režīmu.

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 14

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.

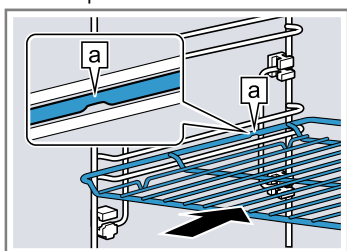
6.3 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

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

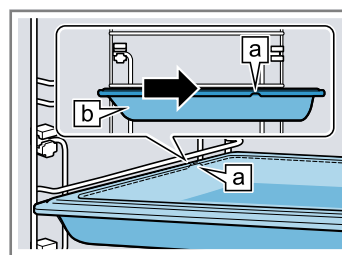
Ielieciet restes tā, lai vaļējā puse būtu vērsta pret iekārtas durvīm.



Plāts

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

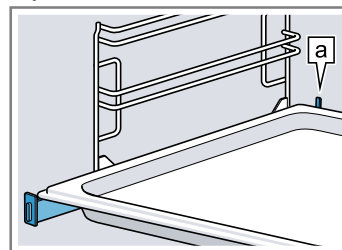
Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts



Novietojiet piederumus uz izvelkamo sliežu vadotnēm.

Restes vai plāts

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



Piezīme: Paspiežot iebīdiet izvilkšanas vadotnes gatavošanas nodalījumā.

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

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

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 pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

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

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

7.1 Pirmā lietošanas reize

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

Piezīmes

- Iestatījumus jebkurā laikā varat pielāgot pamatiestatījumu sadaļā.
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 20*
- Iestatījumus var veikt arī ar Home Connect. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.
→ *"Home Connect", Lappuse 21*

Valodas iestatīšana

Prasība: Iekārta ir pieslēgta elektrotīklam.

- Ieslēdziet iekārtu ar .
- Ar  vai  izvēlieties valodu.
- Nospiediet uz vajadzīgās valodas nosaukuma.
- 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

- Ar  vai  iestatiet stundas.
- Nospiediet uz minūšu rādījuma.
- Ar  vai  iestatiet minūtes.
- Apstipriniet pulksteņa laiku ar .

Datuma iestatīšana

- Ar  vai  atlasiet gadu.
- Nospiediet uz mēneša rādījuma.

- Ar  vai  atlasiet mēnesi.
- Nospiediet uz dienas rādījuma.
- Ar  vai  atlasiet dienu.
- Apstipriniet datumu ar .
- Beidziet darbības ekspluatācijas sākšanai ar "Labi".
- Vienreiz atveriet un aizveriet iekārtas durvis.
- Iekārta veic pārbaudi un pēc tam ir gatava darbam.
- Iekārta ir sagatavota ekspluatācijai.

7.2 Ierīces tīrīšana

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

- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma produkta informācijas dokumentus, piederumus un iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
- Noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
- Ieslēdziet iekārtu ar .
→ *"Ierīces ieslēgšana", Lappuse 13*
- Iestatiet karsēšanas režīmu un uzkaršēšanas temperatūru un sāciet darbību ar .
→ *"Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana", Lappuse 14*

Uzkarsēšana

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

- Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
- Pēc 1 stundas izslēdziet iekārtu ar .
→ *"Ierīces izslēgšana", Lappuse 13*
- Ļaujiet iekārtai atdzist.
- Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
- Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drāniņu.

8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

UZMANĪBU

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

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

Piezīmes

- Pamatiestatījumos varat noteikt, vai displejā pēc ieslēgšanas tiek attēlota galvenā izvēlne vai cita funkcija.
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 20*

- 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 13*
- Atkarībā no temperatūras gatavošanas nodalījumā līdz tā atdziest 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	virs 120 °C
Maz atlikušā siltuma	no 60 līdz 120 °C

8.4 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Ieslēdziet ierīci ar $\odot$.
2. Nospiediet taustiņu "Karsēšanas režīmi".
3. Pārskatiet karsēšanas režīmus ar $\langle$ vai $\rangle$.
4. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
5. Nospiediet taustiņu "Temperatūra".
6. Ar $\langle$ vai $\rangle$ iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet iestatījumu ar $\checkmark$.
Citas izvēles iespējas:
 - Ātrā uzkarsēšana $\rightarrow$ Lappuse 19
 - Darbības laiks $\rightarrow$ Lappuse 17
 - Gatavs plkst. $\rightarrow$ Lappuse 17
 - Mikroviļņu režīms $\rightarrow$ Lappuse 15
 - Informācija $\rightarrow$ Lappuse 14
8. Sāciet darbību ar $\triangleright$.
- ✓ 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 $\odot$.

8.5 Temperatūras mainīšana

Pēc darbības sākšanas joprojām var mainīt temperatūru vai pakāpi.

1. Nospiediet "Temperatūra".
2. Ar $\langle$ vai $\rangle$ mainiet temperatūru.
3. Apstipriniet iestatījumu ar $\checkmark$.
- ✓ Temperatūra tiek mainīta.

8.6 Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti visi iekārtas iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbību ar $\triangleright$.
2. Ar $\leftarrow$ pārejiet uz karsēšanas režīmiem.
3. Pārskatiet karsēšanas režīmus ar $\langle$ vai $\rangle$.
4. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
5. Vajadzības gadījumā pielāgojiet temperatūru vai pakāpi.
6. Sāciet darbību ar $\triangleright$.

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 $\triangleright$.

8.8 Darbības režīma pārtraukšana

1. Nospiediet $\triangleright$.
2. Lai turpinātu darbību, vēlreiz nospiediet $\triangleright$.

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 $\times$.

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 nomaina.
 $\rightarrow$ "Pamatiestatījumi", Lappuse 20
 - 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 nodalījuma apgaismojums vienmēr paliek izslēgts. Laika rādījums nemainās. Darbības beigu skaņas signāls ir saīsināts.
2. Iestatiet vēlamo darba režīmu.
 $\rightarrow$ "Karsēšanas režīmi", Lappuse 9
3. Atkarībā no darba režīma iestatiet vēlamo darbības laiku.
 $\rightarrow$ "Ilguma iestatīšana", Lappuse 17
 $\rightarrow$ "Laika funkcijas", Lappuse 16
4. Ar "Beigas" iestatiet laiku, kad darbībai ir jābeidzas.
 $\rightarrow$ "Atliktā darbības režīma "Gatavs plkst." iestatīšana", Lappuse 17
 $\rightarrow$ "Laika funkcijas", Lappuse 16
5. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā, pirms iekārta sāk karsēt.
6. Sāciet darbību ar $\triangleright$.
- ✓ 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 nodalījuma. Pēc apmēram 15–20 minūtēm iekārta pilnībā automātiski izslēdzas.

Piezīme: Dažādos pamatiestatījumus varat mainīt.

9 Mikroviļņu režīms

Ar mikroviļņu režīmu var īpaši ātri pagatavot, uzsildīt, izcept vai atkausēt ēdienu.

Mikroviļņu režīmu varat lietot atsevišķi vai kombinēt ar citu darba režīmu.

9.1 Mikroviļņu režīma trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu iekārtu, izmantojiet tikai piemērotus traukus un piederumus. Ievērojiet trauku ražotāja norādes.

Ja nav norādīts citādi, traukus un piederumus ievietojiet 1. līmenī.

Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota materiāla:

- Stikls
- Stiklkeramika
- Porcelāns
- Karstumizturīga plastmasa
- Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām
- Servēšanas trauki

Traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem izmantojiet tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.

- Komplektā iekļautās restes
Plātis, piemēram, universālā panna vai cepamā plāts, mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles un nav piemērotas.

Šie materiāli neaiztur mikroviļņus un procesā netiek bojāti.

Mikroviļņiem nepiemēroti trauki

Piezīme: Ievērojiet norādes, lai novērstu materiālos zaudējumus.

→ "Mikroviļņu krāsns", Lappuse 6

- Metāla cepšanas veidnes un trauki

Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens netiek uzsildīts vai tiek uzsildīts ļoti vāji. Metāls mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles.

Trauki, papildinot darba režīmu ar pievienoto mikroviļņu režīmu

Ja cita darba režīma laikā ieslēdz mikroviļņu režīmu, papildus mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem iespējams izmantot arī metāla traukus:

- Metāla cepšanas veidnes un trauki
Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpuses.
Metāla cepšanas veidnes un traukus vienmēr novietojiet uz komplektā iekļautās restes.
- Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi:
Restes
Universālā panna
Air Fry un grila plāts

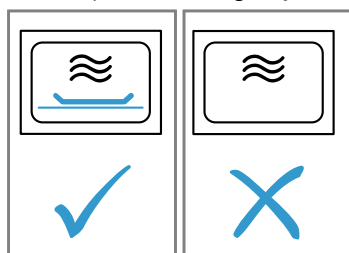
Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude

Ja par kādu trauku nezināt, vai tas ir piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā, veiciet trauka pārbaudi.

UZMANĪBU

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- Nepieskarieties karstajām detaļām.
- Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

1. Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
2. Uz ½-1 minūti iestatiet ierīci maksimālās jaudas režīmā.
3. Startējiet darbību.
4. Vairākas reizes pārbaudiet trauku:
 - Ja trauks paliek auksts vai ķermeņa siltuma temperatūrā, tas ir piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā.
 - Ja trauks sakarst vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņiem.

9.2 Tikai mikroviļņu režīms

Mikroviļņu krāsns elektromagnētiskie viļņi rada enerģiju, kura, piem., pārtikas produktos pārvēršas siltumā. Lai novērstu kondensāta veidošanos, pie "600 W" un "Boost" mikroviļņu jaudas iekārta automātiski ieslēdz sildelementu. Gatavošanas nodalījums un piederumi sakarst. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts. Šo automātisko žāvēšanas funkciju var izslēgt pamatietatījumos.

→ "Pamatietatījumi", Lappuse 20

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcija automātiski ieslēdz sildelementu un uzkarstē gatavošanas nodalījumu.

- Neaiztieciot ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

9.3 Pievienotais mikroviļņu režīms

Ieslēdzot pievienoto mikroviļņu režīmu papildus kādam citam karsēšanas režīmam vai funkcijai, saīsinās ēdienu gatavošanas laiks.

Karsēšanas režīmi un funkcijas papildu mikroviļņu režīma izmantošanai

Papildu mikroviļņu režīmu var pieslēgt šādos karsēšanas režīmos un šādām funkcijām:

- "Circo Therm karstais gaiss" ☼
- "Karsēšana no augšas/apakšas" ≡
- "Grilēšana ar ventilatoru" ⚡
- "Maizes cepšanas līmenis"
- "Grilēšana, lielā virsma" ⚡⚡
- "Grilēšana, mazā virsma" ⚡⚡⚡
- → "Ēdieni", Lappuse 17
- → "Ventilācijas funkcija Crisp Finish", Lappuse 16

Kombinācijā ar karsēšanas režīmu vai funkciju ir iespējama šāda mikroviļņu jauda:

- "90 W"
- "180 W"
- "360 W"

Pievienotā mikroviļņu režīma iestatīšana

Piezīme

Ievērojiet norādes par pareizu mikroviļņu režīma lietošanu:

- → "Drošība", Lappuse 2
- → "Izvērtēšana no bojājumiem", Lappuse 6
- → "Mikroviļņu režīmi", Lappuse 10
- → "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 14

Prasība: Ievērojiet norādes par attiecīgo karsēšanas režīmu vai funkciju.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu vai funkciju.
→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas papildu mikroviļņu režīma izmantošanai", Lappuse 15
2. Iestatiet temperatūru.
3. Nospiediet "Mikroviļņu režīms".
4. Nospiediet uz vajadzīgās mikroviļņu jaudas rādījuma:
– "90 W"

- "180 W"
- "360 W"

5. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
6. Nospiediet "Darbības laiks".
7. Ar < vai > iestatiet darbības laiku.
8. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
9. Ar || sāciet darbību papildu mikroviļņu režīmā.
✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
10. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Papildu mikroviļņu režīma pārtraukšana

1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet "Mikroviļņu režīms".
3. Nospiediet "Izslēgt".
4. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
- ✓ Darbība turpinās bez papildu mikroviļņu režīma.

10 Ventilācijas funkcija "Crisp Finish"

Ventilācijas funkcija "Crisp Finish" novada mitrumu no gatavošanas nodalījuma, tāpēc ēdiens kļūst kraukšķīgāks.

Tā samazinās karstā tvaika daudzums, kas var izplūst, atverot iekārtas durvis.

10.1 Karsēšanas režīmi ventilācijas funkcijas izmantošanai

Darbībai ar ventilācijas funkciju piemēroti ir tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Ventilācijas funkciju var ieslēgt šādos karsēšanas režīmos:

- "Circo Therm karstais gaiss" ☼
- "Karsēšana no augšas/apakšas" ≡
- "Grilēšana ar ventilatoru" ☼
- "Picas gatavošanas līmenis" ☼
- "Maizes cepšanas līmenis" ☼

10.2 Ventilācijas funkcijas ieslēgšana

Ventilācijas funkciju var ieslēgt jebkurā laikā, arī pēc darbības sākšanas.

1. Ieslēdziet iekārtu ar ☼.
2. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
→ "Karsēšanas režīmi ventilācijas funkcijas izmantošanai", Lappuse 16
3. Iestatiet temperatūru.
4. Nospiediet "Crisp Finish" ☼.
5. Ar || sāciet darbību ar ventilācijas funkciju.
6. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar ☼.
Piezīme: Darbības laikā var būt dzirdami skaļāki ventilatora darbības trokšņi.

10.3 Ventilācijas funkcijas pārtraukšana

1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet "Crisp Finish" ☼.
- ✓ Darbība turpinās bez ventilācijas funkcijas.

11 Laika funkcijas

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

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

11.1 Taimeris

Taimeri var iestatīt gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē.

Taimera iestatīšana

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

Taimera laika mainīšana

1. Nospiediet ⋮.
2. Nospiediet ☼.
3. Nospiediet ||.
4. Nospiediet uz stundu, minūšu vai sekunžu rādījuma.

5. Ar < vai > mainiet taimera laiku.
6. Apstipriniet iestatījumu ar ↵.

Taimera darbības pārtraukšana

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

11.2 Ilgums

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

Ilguma iestatīšana

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

Darbības ilguma mainīšana

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

Ilguma pārtraukšana

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

11.3 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. Ar < vai > iestatiet darbības laiku.
 6. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
 7. Nospiediet "Gatavs plkst.".
 - ✓ Displejā ir redzams darbības beigu laiks.
 8. Ar > atlasiet beigu laiku.
 9. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
 10. Ar ▶ palaidiet atliktais darbības funkciju.
 - ✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite.
 - ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls.
 11. Lai izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Atlikta darbības režīma "Gatavs plkst." mainīšana

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

Atlikta darbības režīma "Gatavs plkst." pārtraukšana

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

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

→ "Ilguma pārtraukšana", Lappuse 17

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 jānosēdza trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

- gaišs, spīdīgs alumīnijs

- neglazēts māls
- plastmasa vai plastmasas rokturi

Piezīme: Atsevišķu ēdienu gatavošanai iekārta ieslēdz papildu mikroviļņu režīmu. Displejā tiek parādīta norāde izmantot tikai mikroviļņiem piemērotus traukus.

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 14

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 atdzēsēti 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 apmaisišanas laiks
- Tiklīdz šis laiks ir sasniegts, atskan signāls.

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

Programmas

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

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada svars, produkta biezums vai gatavības pakāpe. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā. Ja nav norādīts citādi, iestatiet sava ēdiena kopējo svaru.

Ieteicamie iestatījumi

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

Ēdienu gatavošana mikroviļņu režīmā

Dažiem ēdieniem iespējams izvēlēties pagatavošanas veidu mikroviļņu režīmā . Gatavošanas laiks saīsinās. Nemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu.

→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 14

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: Pamatiestatījumos attēlotos ēdienus iespējams pielāgot konkrētam reģionam.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 20

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

Kategorija	Ēdieni
	Svaigs saldaiss sacepums Augļu drumstalu kūka Suflē porciju veidnēs Jorkšīras pudīņš
Putnu gaļa	Vista Pīle, zoss Titars
Gaļa	Cūkgaļa Liellopa gaļa Teļa gaļa Jēra gaļa Medījuma gaļa Gaļas ēdieni
Zivis	Zivs, vesela Zivs filejas
Saldēti produkti	Pica Sacepumi Kartupeļu izstrādājumi Putnu gaļa, zivis Smalkmaizītes
Piedevas, dārzeņi	Kartupeļi Rīsi Graudaugi Dārzeņi
Ēdienu atkausēšana	Kūkas Maize, smalkmaizītes Gaļa, putnu gaļa Zivis

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 17
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi ēdiena pagatavošanai.
5. Ja nepieciešams, pielāgojiet iestatījumus.
Atkarībā no ēdiena iespējamie iestatījumi atšķiras.
→ "Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 17
6. Lai saņemtu informāciju, piem., par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet "Informācija".
7. Sāciet darbību ar .
- ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Iekārta pārstāj karsēt.
8. Izlemiet, ko vēlaties darīt tālāk:

Pabeigt	Ēdiens ir gatavs
Pagarināt	→ "Gatavošanas laika pagarināšana", Lappuse 18
Siltuma uzturēšana	→ "Ēdiena siltuma uzturēšana", Lappuse 19
Gatavošanas nodalījuma žāvēšana	→ "Žāvēšana", Lappuse 25

12.5 Gatavošanas laika pagarināšana

1. Lai turpinātu ēdiena gatavošanu, nospiediet "Pagarināt".

2. Vajadzības gadījumā ar < vai > mainiet iestatījumus.
3. Apstipriniet iestatījumus ar ✓.

12.6 Ēdiena siltuma uzturēšana

1. Lai ēdienu uzturētu siltu, nospiediet "Siltuma uzturēšana".
2. Vajadzības gadījumā ar < vai > mainiet iestatījumus.
3. Apstipriniet iestatījumus ar ✓.
4. Sāciet siltuma uzturēšanu ar ▶.

13 Izlase

Izlāsē iespējams saglabāt savus iestatījumus atkārtotai lietošanai.

Piezīmes

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

13.1 Favorītu saglabāšana izlasē

Izlāsē iespējams saglabāt maksimāli 30 dažādas funkcijas.

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

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:

- → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 14
- → "Ventilācijas funkcija Crisp Finish", Lappuse 16

13.3 Favorīta mainīšana

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

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

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 20

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 noderīgs .
- 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		Izvēle
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	
Laika tips	■ Digitālais + datums¹ ■ Digitālais ■ Analogais + datums ■ Analogais	
Regulēšana	Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli	
Signāls	Izvēle	
Taustiņu tonis	■ Ieslēgts¹ ■ Izsl.	
Skaņas signāls	■ Ļoti īss ■ Īss ■ Vidēji garš¹ ■ Garš	

Iekārtas iestatījumi	Izvēle
Ventilatora pēcdarbības laiks	■ Minimālais ■ Ieteicamais¹ ■ Garš ■ Ļoti garš
Apgaismojums	■ Ieslēgts gatavojot un atverot durvis¹ ■ Ieslēgts tikai atverot durvis ■ Vienmēr izslēgts
Mikroviļņu jaudas noklusējuma iestatījums	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ Boost¹
Mikroviļņu režīma turpināšana	■ Iesl. ■ Izsl.¹
Mikroviļņu kr. žāvēšana	■ Iesl.¹ ■ Izsl.
Personalizācija	Izvēle
Zīmola logotips	■ Rādīt¹ ■ Nerādīt
Darba režīms pēc ieslēgšanas	■ Galvenā izvēlne¹ ■ Karsēšanas režīmi ■ Mikroviļņu režīms ■ Ēdieni ■ Izlase
Pagājušais gatavošanas laiks	■ Rādīt¹ ■ Nerādīt
Mikroviļņu cepamā plāts	■ Iesl.¹ ■ Izsl.
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.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Rūpnīcas iestatījumi	Izvēle
Rūpnīcas iestatījumi	- Atcelt - Atjaunot
Informācija par iekārtu	Indikācija
Informācija par iekārtu	Iekārtas tehniskās informācijas parādīšana

16.2 Pamatiestatījuma mainīšana

1. Ieslēdziet iekārtu ar .

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

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.
1. Noskenējiet tālāk redzamo QR kodu.



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

2. Sekojiet lietotnē Home Connect sniegtajām norādēm.

17.2 Home Connect iestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumos var pielāgot Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus.

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

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
Home Connect palīgs	Palīga palaišana Pārtraukt savienojumu	Ar Home Connect palīgu jūs savu iekārtu varat savienot ar lietotni Home Connect. 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 stāvēšana	Uzraudzība Manuāla attālā palaišana Pastāvīga attālā palaišana	Uzraudzības laikā lietotnē var redzēt tikai iekārtas darba stāvokli.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
		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 – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

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

Prasības

- Iekārta ir izslēgta.
 - Iekārta ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
 - Lai iekārtu varētu iestatīt, izmantojot lietotni, tālvadības statusa pamatiestatījumos jābūt izvēlētai manuālai vai pastāvīgi attālinātai palaišanai.
1. Lai aktivizētu manuālo attālo palaišanu, nospiediet . Darbība ir jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu tikai tad, kad no uzraudzības vai pastāvīgās attālās palaišanas esat pārgājis uz manuālo attālo palaišanu. Ja ir iestatīta pastāvīgā attālā palaišana, darbība nav jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu.
 2. Veiciet iestatījumus lietotnē Home Connect un nosūtiet tos iekārtai.

Piezīmes

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

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 Ho-

me 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 vēlmī vērsāties 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 Tīršana un kopšana

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

18.1 Tīršanas līdzekļi

Lai nesabojātu iekārtas dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciens risks!

Iekārtā iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

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

- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīršanas sūkļus.
 - ▶ Neizmantojiet speciālos siltās tīršanas līdzekļus. Cepeškrāsns tīršanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.
 - ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
 - ▶ Nākamo reizi pirms uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma 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 24

Iekārtas priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas	▪ Karsts, sārmais 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, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Iekārtas durvis

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle	Neizmantojiet stikla skrāpi. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → "Iekārtas durvis", Lappuse 27
Durvju pārsegs	▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Iekārtas durvis", Lappuse 27
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, sārmais 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, sārmais 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, atstājiet to atvērtu. 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 nodaļumā", Lappuse 24
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 26
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 26
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.

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 nodaļuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

Prasība: Ievērojiet norādes par tīršanas līdzekļiem.

→ "Tīršanas līdzekļi", Lappuse 23

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

- ▶ Dažām virsmām var izmantot citus tīršanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 23

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodaļumā

Gatavošanas nodaļuma aizmugurējā siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad iekārta darbojas, cepšanas un grilēšanas laikā radušās šļakatas uzkrīt uz pašattīrošajām virsmām, kur tās noārdās. Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, šim nolūkam uzskarsējiet gatavošanas nodaļumu.

UZMANĪBU

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- ▶ Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, uzskarsējiet gatavošanas nodaļumu.
- ▶ 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.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodaļuma.
2. Statīvus izāķējiet un izņemiet no gatavošanas nodaļuma.
3. Ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu notīriet lielos netīrumus:
 - no gludām emaljētajām virsmām

- no iekārtas durvju iekšpuses
 - no cepeškrāsns lampas stikla pārsega
- Tā varat novērst nenotīrāmu traipu veidošanos.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļuma. Gatavošanas nodaļumam ir jābūt tukšam.
 5. Iestatiet karsēšanas režīmu Karstais gaiss.
 6. Iestatiet maksimālo temperatūru.
 7. Palaidiet darbību.
 8. Pēc 1 stundas iekārtu izslēdziet.

9. Kad iekārta ir pietiekami atdzisusi, izslaukiet gatavošanas nodaļumu 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.
10. Ieāķējiet statīvus.
→ "Statīvi", Lappuse 26

19 Tīrīšanas palīgprogramma "Easy Clean"

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

19.1 Tīrīšanas palīgprogrammas "Easy Clean" iestatišana

BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodaļumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.

Piezīmes

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

Prasības

- Tīrīšanas palīgprogrammu var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodaļums 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 nodaļuma.
2. **UZMANĪBU** – Destilēts ūdens gatavošanas nodaļumā izraisa koroziju.
► Neizmantojiet destilētu ūdeni.

Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļuma 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 nodaļumu.
→ "Gatavošanas nodaļuma papildu tīrīšana", Lappuse 25

19.2 Gatavošanas nodaļuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU

Mitruma gatavošanas nodaļumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- Pēc tīrīšanas palīgprogrammas izslaukiet gatavošanas nodaļumu un ļaujiet pilnībā izžūt.

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļuma 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 nodaļums būs atdzisis.
5. Lai izžvētu gatavošanas nodaļumu, uz aptuveni 1 stundu atstājiet iekārtas durvis pavērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī) vai izmantojiet žāvēšanas funkciju.
→ "Žāvēšana", Lappuse 25

20 Žāvēšana

Lai likvidētu atlikušo mitrumu, pēc darbības mikroviļņu režīmā izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.

20.1 Gatavošanas nodaļuma žāvēšana

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

- Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

UZMANĪBU

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

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

Prasība: Gatavošanas nodaļumam ir jābūt atdzisušam.

1. Attīriet gatavošanas nodaļumu no netīrumiem.
2. Izslaukiet gatavošanas nodaļumu ar sūkli.
3. Notīriet kalķa traipus ar etiķi samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.
4. 1 stundu žāvējiet gatavošanas nodaļumu ar atvērtām durvīm vai izmantojiet "Žāvēšanas funkcija".
→ "Žāvēšanas funkcija iestatīšana", Lappuse 26

20.2 "Žāvēšanas funkcija" iestatīšana

Prasība:

→ "Gatavošanas nodaļuma žāvēšana", Lappuse 25

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

21 Statīvi

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

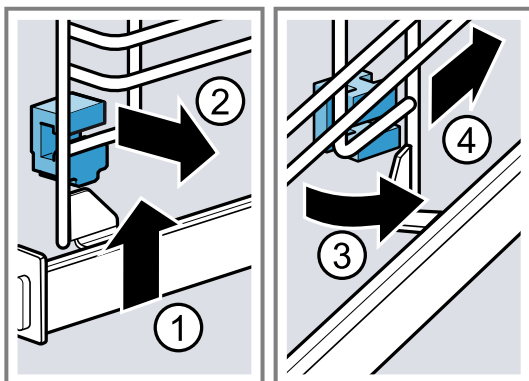
21.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

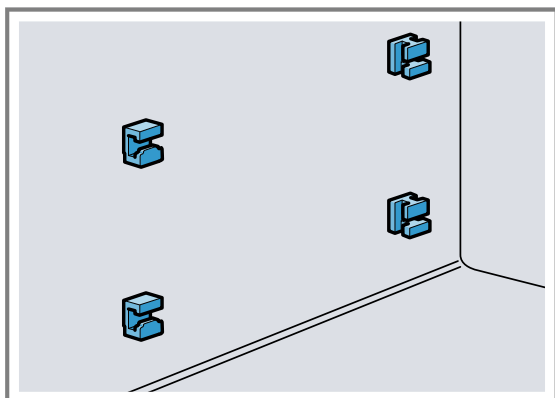
1. Statīva priekšdaļu paceliet ① un atbrīvojiet ②.
2. Visu statīvu pavelciet ③ un aizmugurē atbrīvojiet ④.



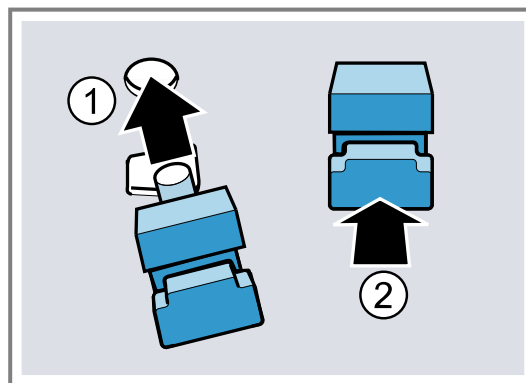
21.2 Stiprinājumu ievietošana

Atkabīnot statīvu, var izkrist stiprinājumi.

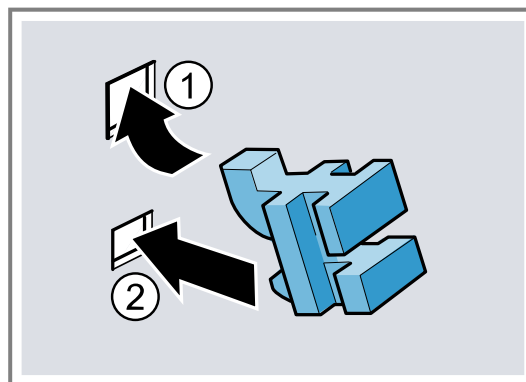
Piezīme: Priekšējie un aizmugurējie stiprinājumi atšķiras.



1. Priekšējos stiprinājumus ar āķi vērstu uz augšu ievietojiet apaļajā caurumā un novietojiet nedaudz slīpi ①.
2. Iekabiniet priekšējo stiprinājumu apakšpusi un novietojiet tos taisni ②.



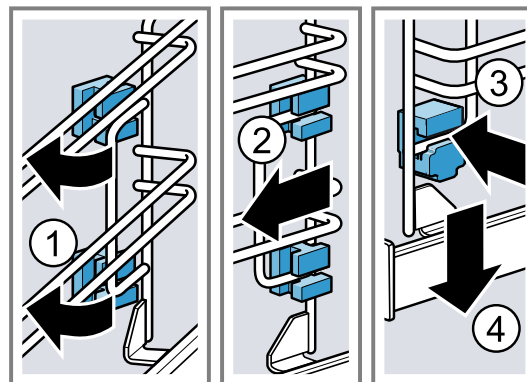
3. Aizmugurējos stiprinājumus ar āķi iekabiniet augšējā caurumā ① un iespiediet tos apakšējā caurumā ②.



21.3 Statīvu ievietošana

1. Statīva aizmuguri gan augšā, gan apakšā uzstādiet slīpi un ievietojiet stiprinājumus ①.

2. Pavelciet statīvu uz priekšu ②.
3. Iekabiniet statīva priekšdaļu ③ un paspiediet to uz leju ④.



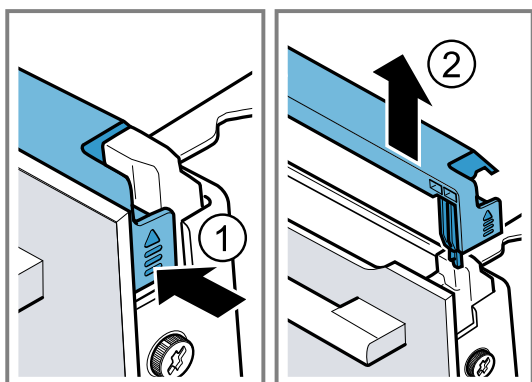
22 Iekārtas durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

22.1 Durvju pārsega noņemšana

Noņemiet durvju pārsegu, lai rūpīgi notīrītu to, kā arī nerūsējošā tērauda ieliktni, vai izņemtu durvju stiklus.

1. Paveriet iekārtas durvis.
2. Piespiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①.
3. Noņemiet durvju pārsegu ② un piesardzīgi aizveriet ierīces durvis.



22.2 Durvju stiklu izņemšana

⚠ **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.

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

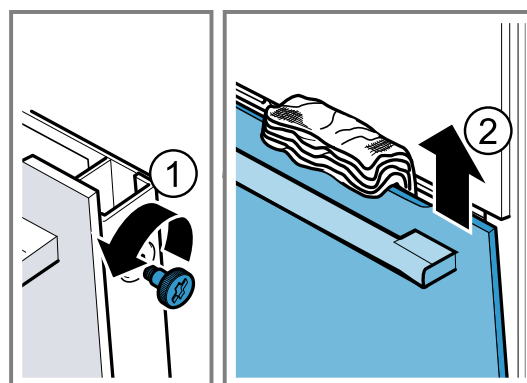
Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

Prasība: Durvju pārsegs ir noņemts.

1. Atskrūvējiet skrūves ierīces durvju labajā un kreisajā pusē un izņemiet tās ①.
2. Iespiediet ierīces durvis vairākkārt salocītu virtuves dvieli.
3. Aizveriet ierīces durvis.

4. Izvelciet priekšējo stiklu uz augšu ②.



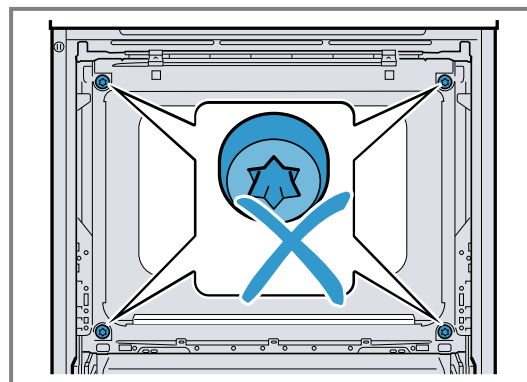
5. Novietojiet priekšējo stiklu uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.

6. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**

Atskrūvējot skrūves vaļīgāk, ierīces drošību vairs nevar garantēt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija.

- Nekad neatskrūvējiet skrūves.

Neatskrūvējiet 4 melnās skrūves pie rāmja.



22.3 Durvju stiklu ievietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

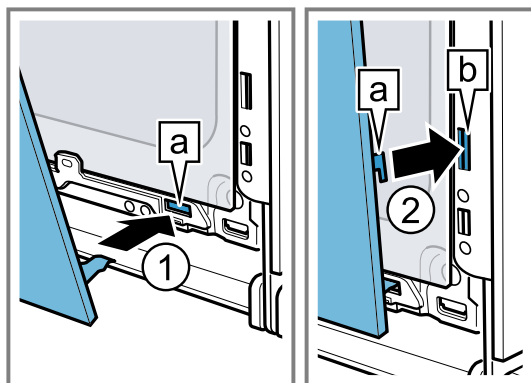
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

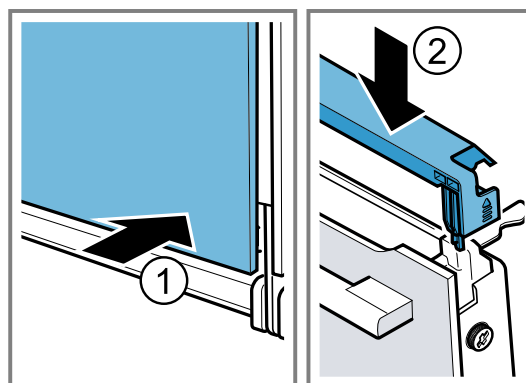
- Lietojiet aizsargcimdus.

1. Ielieciet priekšējā stikla apakšdaļu turētājos abās pusēs [a], ①.
2. Spiediet priekšējo stiklu pret iekārtu, līdz āķi abās pusēs [a] ir pretī padziļinājumam [b], ②.



3. Spiediet priekšējā stikla apakšdaļu ①, līdz tas dzirdami fiksējas.
4. Paveriet iekārtas durvis un izņemiet virtuves dvieļi.

5. Ieskrūvējiet abas skrūves iekārtas durvju abās pusēs.
6. Durvju pārsegu uzlieciet un piespiediet ②, līdz tas dzirdami fiksējas.



7. Aizveriet ierīces durvis.

Piezīme: Izmantojiet gatavošanas nodaļījumu tikai tad, ja durvju stikla rūtis ir pareizi uzstādīta.

23 Traucējumu novēršana

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

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 30

⚠ **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.

23.1 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 20
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Veiciet iestatījumus pirmajai lietošanas reizei. → "Pirmā lietošanas reize", Lappuse 13
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▶ Pārbaudiet displejā redzamos norādījumus. → "Informācijas skatīšana", Lappuse 14

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	Darbības traucējums ► Sazinieties ar . → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 30</i>
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. → <i>"Pamatiestatījuma mainīšana", Lappuse 21</i> 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.	Ir mainīts pamatiestatījums. ► Mainiet pulksteņa pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 20</i>
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ► Atveriet www.home-connect.com .
Lietojot tikai mikroviļņu režīmu, sakarst gatavošanas nodalījums.	Ir ieslēgta žāvēšanas funkcija. ► Žāvēšanas funkcijas pamatiestatījumu mikroviļņu režīmā var mainīt. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 20</i> ► Ņemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu. → <i>"Mikroviļņu režīms", Lappuse 14</i>
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	Ir mainīts pamatiestatījums. ► Izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 20</i> Bojāta LED spuldze. ► Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu → <i>Lappuse 30</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 16</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 16</i>
Displejā parādās kļūdas kods no burtiem un cipariem, piem., E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 30</i>
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 .



24 Likvidācija

24.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

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



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

25 Tehniskā servisa dienests

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

Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 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) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, www.neff-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

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

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 atradīsiat, atverot iekārtas durvis.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt. Informāciju par iekārtu var skatīt arī pamatiestatījumos.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 20

26 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru

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

Attiecīgā licences informācija ir saglabāta mājsaimniecības iekārtā. Piekļuve attiecīgajai licences informācijai ir iespējama, arī izmantojot Home Connect lietotni: "Profils -> Juridiskie norādījumi -> Licences informācija".¹ Informāciju par licenci var lejupielādēt arī no 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.

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

27 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecinā, 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 lapā papildu dokumentu sadaļā.



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

5 GHz diapazons (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

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

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

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

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

28 Šādi izdosies

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

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

28.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

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 nodaļā. Ja tomēr vēlaties iepriekš uzsildīt, piederumus gatavošanas nodaļā ievietojiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kurus nelietosiet.

UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

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

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

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

→ "Papildu piederumi", Lappuse 12

Padoms: Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot ventilēšanas funkciju "Crisp Finish". Ar ventilēšanas funkciju "Crisp Finish" no gatavošanas nodaļuma pastiprināti iz-

vada mitrumu. Šādi ir ieteicams gatavot īpaši mitru pārtiku, piemēram:

- kad gatavo vairākos līmeņos;
- kad gatavo mīklas izstrādājumus ar sulīgām sastāvdaļām;
- kad gatavo mīklas izstrādājumus ar bezē;
- kad vēlas kraukšķīgāku rezultātu.

Ja vēlas kraukšķīgākus ēdienus, ir ieteicams ieslēgt, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

→ "Ventilācijas funkcija Crisp Finish", Lappuse 16

28.2 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 apbrūnās.
- Gatavojot sacepumu universālajā pannā, ievietojiet to 1. līmenī.
- Maizes mīklai norādītās iestatījumu vērtības attiecas gan uz cepšanu uz cepamās plāts, gan uz cepšanu taisnstūra veidnē.
- Iestatījumu ieteikumi cepšanai kombinācijā ar mikroviļņiem attiecas uz metāla veidnēm.

UZMANĪBU

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

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļā.
- Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodaļuma grīdas.

Ievietošanas līmeņi

Labāko rezultātu sasniegsiet tālāk norādītajos ievietošanas augstumos.

Cepot vienā līmenī, izmantojiet 1. ievietošanas līmeni.

Cepšana 2 līmeņos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Divas restes ar veidnēm uz tām	3
	1

Izmantojiet karstā gaisa karsēšanas režīmu.

Piezīmes

- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
- Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

28.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrieziet putna gaļu pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.
- Apgrieziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ 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 režģi ievietojiet universālo pannu.
- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz $\frac{1}{2}$ litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

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

Cepšana vaļējā traukā

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

Cepšana slēgtā traukā

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

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

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

Piezīmes

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

28.4 Gatavošana ar mikroviļņiem

Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vispārīga informācija

- Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara. Ja ēdienu vēlaties gatavot daudzumā, kas nav norādīts, ir spēkā šāds pamatprincips: **divkārsam daudzumam vajadzīgs gandrīz divkārs laiks.**
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst.
- Lietošanas pamācības galvenajā daļā atrodama informācija par to, kā iestatīt mikroviļņus un pievienoto mikroviļņu režīmu.
→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 14

Padoms

Citus padomus par mikroviļņiem skatiet šeit:

- → "Atkausēšana", Lappuse 37
- → "Uzsildīšana mikroviļņu režīmā", Lappuse 37

Gatavošana vai sautēšana mikroviļņu režīmā

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu foliju.
- Graudaugu produktu, piemēram, rīsu, gatavošanai izmantojiet dziļu trauku ar vāku. Graudaugi gatavošanas laikā ļoti puto. Pievienojiet šķidrumu atbilstoši informācijai un iestatīšanas ieteikumiem.
- Nomazgājiet pārtikas produktus, bet nežāvējiet tos. Pievienojiet ēdieniem 1–3 ēdamkarotes ūdens vai citronu sulas.
- Lieciet ēdienus traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biezā.
- Pievienojiet tikai nedaudz sāls un garšvielu. Gatavojot ar mikroviļņiem, lielā mērā saglabājas ēdiena pamatgarša.

- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apgroziet vai samaisiet ēdienu.
- Ēdienu pēc gatavošanas atstādiet ierīcē vēl uz 2–3 minūtēm.

28.5 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 izklājiet pa visu piederuma virsmu. Starp atsevišķajiem gabaliņiem jābūt nelielai atstarpei.
- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.
- Lai panāktu optimālus rezultātus, pārtikas produktus vai gatavus ēdienus iesakām uzsildīt ar 600 vatu jaudu. Ja uz iepakojuma ir norādīta lielāka mikroviļņu jauda, pagariniet laiku.

28.6 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Biskvīta kūka, vienkārtīga	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	1		160–180	90	30–40
Biskvīta kūka, viegla	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	1		150–170	-	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		160–170	-	65–85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		1. 160–180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30–40 2. 20
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	1		150–170 ¹	-	30–50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	1		150–160	-	50–60
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160–180 ²	-	60–80
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		180–190 ²	-	30–45
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		180–190 ¹	-	10–20
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		170–190	-	15–30
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	1		160–170	-	30–40
Apāļie cepumi	Cepamā plāts	2		140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		130–150	-	20–35
Bezē	Cepamā plāts	2		80–90 ^{1,2}	-	120–150
Maize, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	1		1. 210–220 2. 180–190 ^{1,2}	-	1. 10–15 2. 25–35
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	1		1. 210–220 2. 180–190 ^{1,2}	-	1. 10–15 2. 40–50
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	1		200–210	-	35–45
Pitas maize	Universālā panna	1		250–270	-	20–30

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Crisp Finish ventilācijas funkcijas ieslēgšana.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1	≡	180–190	-	25–35
Pica, svaiga	Cepamā plāts	1	☞	180–200 ¹	-	20–30
Pica, svaiga, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☞	180–190 ¹	-	35–45
Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē	Picas plāts	1	☞	210–230	-	20–30
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1	≡	180–190	-	35–45
Sāļais pīrāgs	Pīrāgu veidne ar tumšu pārklājumu	1	☞	190–210	-	25–40
Pikantās kūkas	Universālā panna	1	≡	260–270 ²	-	10–20
Sacepums, pikants, gata-vas piedevas	Sacepumu veidne	1	≡	200–220	-	35–55
Sacepums, pikants, gata-vas piedevas	Sacepumu veidne	1	☞	140–160	360	20–30
Lazanja, saldēta, 350–450 g, 3 cm bieza	Vaļējs trauks	1	≡	200–210	180	20–25
Lazanja, saldēta, 600–1000 g, 4–5 cm bieza	Vaļējs trauks	1	≡	200–210	180	35–45
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezš	Sacepumu veidne	1	☞	170–180	-	50–65
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezš	Sacepumu veidne	1	☞	170–190	360	20–25
Vista, sadalīta uz pusēm	Vaļējs trauks	1	☞	180–200	360	25–35
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Restes	1	☞	200–220 ¹	-	60–70
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Slēgts trauks	1	☞	230–250	360	25–35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	2	☞	220–230	-	30–35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Vaļējs trauks	1	☞	190–210	360	20–30
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Vaļējs trauks	1	☞	160–170	-	120–150
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1	☞	180–200	-	120–130
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Slēgts trauks	1	☞	180–200	180	55–65
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1	≡	180–190	-	120–140
Liellopa fileja, vidēji cep- ta, 1 kg	Vaļējs trauks	1	☞	210–220	-	40–50
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Slēgts trauks	1	☞	200–220	-	130–140
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Slēgts trauks	1	≡	200–220	-	140–160
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1	☞	220–230	-	60–70

¹ Crisp Finish ventilācijas funkcijas ieslēgšana.

² Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1	☐	240–260	180	30–40
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	2	☐	290	-	20–30 ¹
Jēra gurns bez kaula, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1	☐	170–190	-	50–70
Jēra gurns bez kaula, vidēji cepts, 1,5 kg	Slēgts trauks	1	☐	240–260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35–40
Viltotais zaķis, 1 kg+ 50 ml ūdens	Vaļējs trauks	1	☐	170–190	360	30–40
Zivs, grilēta, vesela, 300 g, piemēram, forele	Vaļējs trauks	1	☐	170–190	-	20–30
Zivs, grilēta, vesela, 300 g, piemēram, forele	Restes	2	☐	250	90	15–20
Dārzeņi, svaigi, 250 g	Slēgts trauks	1	☐	-	600	8–12 ²
Dārzeņu maisījums, 250 g + 25 ml ūdens	Slēgts trauks	1	☐	-	600	10–14 ²
Ceptas kartupeļu pusītes, 1 kg	Universālā panna	2	☐	200–220	360	15–20
Vārīti kartupeļi ceturdaļās, 500 g	Slēgts trauks	1	☐	-	600	12–15 ²
Gargraudu rīsi, 250 g + 500 ml ūdens	Slēgts trauks	1	☐	-	1. 600 2. 180	1. 7–9 2. 13–16
Prosa, vesela, 250 g + 600 ml ūdens	Slēgts trauks	1	☐	-	1. 600 2. 180	1. 8–10 2. 10–15
Polenta vai kukurūzas putraimi, 125 g + 500 ml ūdens	Slēgts trauks	1	☐	-	600	6–8 ²

Deserts

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodaļuma.
2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku saturu) uzkaršējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Ja izmantojat lauku pienu, pietiek ar tā uzsildīšanu līdz 40 °C.
3. Iemaisiet pienā 150 g jogurta ledusskapja temperatūrā.
4. Masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodaļuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājat ledusskapī vismaz uz 12 stundām.

Pudiņa gatavošana no pulvera maisījuma

1. Izmantojiet dziļu, mikroviļņu krāsnij piemērotu trauku.
2. Traukā samaisiet pudiņa pulveri ar visu pienu un cukuru.
3. Novietojiet trauku uz restēm un iebīdiet gatavošanas nodaļumā.
4. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

5. Kad piens sāk kāpt, kārtīgi samaisiet.

6. Atkārtojiet, līdz ir sasniegta vēlamā konsistence.

Popkorna gatavošana mikroviļņu režīmā

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgedumu risks!

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- ▶ Ēdienus no gatavošanas nodaļuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

1. Izmantojiet mikroviļņu krāsnij piemērotu, lēzenu sacepumu veidni.
Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
2. Popkorna turzu novietojiet uz trauka atbilstoši norādēm uz iepakojuma.
3. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
4. Atkarībā no produkta un daudzuma var būt vajadzība pielāgot laiku.
5. Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1½ minūtes izņemiet un sakratiet iepakojumu.
6. Ielieciet popkorna turzu atpakaļ krāsnī, lai turpinātu gatavošanu.

¹ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

² Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

7. Kad graudu sprāgšana dzirdama vairs tikai ik pēc 2–3 sekundēm, izslēdziet iekārtu un izņemiet popkorna turzu no krāsns.

8. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas nodalījumu.

Ieteicamie iestatījumi desertu, kompotu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Pudiņš no pulvera maisījuma	Slēgts trauks	1		-	600	5–8 ¹
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		40–45	-	8–9 h
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojums, 100 g ²	Vaļējs trauks	1		-	600	4–6

28.7 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 nodalījums ir auksts.

- 1. Izmantojiet svaigu un uzturam piemērotu gaļu. Gabali, kuros nav kaulu un kuri nav cīpslaini, ir vislabāk piemēroti.
- 2. Novietojiet trauku uz režģa gatavošanas nodalījuma 1. līmenī.
- 3. Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkarsējiet aptuveni 15 minūtes.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Augstums	Cepšanas ilgums, min	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g, viegli apcepta	Vaļējs trauks	1	6–8		95 ³	-	45–60
Cūkas fileja, vesela	Vaļējs trauks	1	4–6		85 ³	-	45–70
Liellopa fileja, 1 kg	Vaļējs trauks	1	4–6		85 ³	-	90–120
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Vaļējs trauks	1	4		80 ³	-	40–60
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Vaļējs trauks	1	4		85 ³	-	30–45

- 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.

Mērķis	Padoms
Vēlaties lēni sautēt pīles krūtiņu.	■ 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.

¹ Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.
² Novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka.
³ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

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

Ņemiet 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 cepeškrānsni iepriekš.
- Neizmantojiet cepamo papīru. Gaisam gatavošanas nodalījumā jācirkulē.
- Saldētus ēdienus neatkausējiet.
- Vienmērīgi izkārtojiet produktus uz Air Fry plātnes vai universālās pannas. Ja iespējams, produktus uz piederuma izklājiet tikai vienā kārtā.
- Iebīdīet piederumu gatavošanas nodalījuma 2. 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.

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Maize, 500 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Smalkmaizītes	Restes	1		140–160	90	2–4
Kūka, sulīga, 500 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10–15
Kūka, sausa, 750 g	Vaļējs trauks	1		-	90	10–15
Vista, vesela, 1,3 kg	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10–20 ¹
Vesels gaļas gabals, piemēram, cepšanai, jēla gaļa, 1 kg	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20–30 ¹
Maltā gaļa, jaukta, 500 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15 ¹
Vesela zivs, 300 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15 ¹
Ogas, 300 g	Vaļējs trauks	1		-	180	5–10
Sviesta atkausēšana, 125 g	Vaļējs trauks	1		-	90	7–9

Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

Ar mikroviļņiem iespējams ēdienu uzsildīt vai vienā reizē atkausēt un uzsildīt.

Norādījumi uzsildīšanai ar mikroviļņiem

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku.

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.

Atkausēšana

Ierīcē var atkausēt sasaldētus ēdienus.

Sagatavošanas norādījumi atkausēšanai

- "Mikroviļņu" darbības režīmu var izmantot saldētu augļu, dārzeņu, putnu gaļas, gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu atkausēšanai.
- Atkausēšanai paredzēto saldēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.
- Izmantojiet mikroviļņu krāsnij piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz ēdienu saldētavas temperatūrā (-18 °C).
- Vislabāk atkausēšana izdodas vairākos posmos. Šie soļi ir secīgi norādīti iestatīšanas ieteikumos.
- 1–2 reizes samaisiet vai apgroziet ēdienu. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Sadaliet ēdienu. Jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
- Atkausētus produktus vēl uz 10–30 minūtēm atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

¹ Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

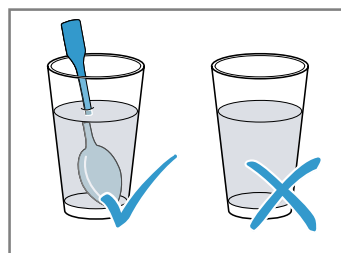
- Uz restēm novietojiet pudelītes bez knupīša vai vāciņa.
- Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet zīdaiņu pārtiku.
- Obligāti pārbaudiet zīdaiņu pārtikas temperatūru.
- Gatavošanas nodalījumu pēc sildīšanas izžāvējiet.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!**

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē,

ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.



UZMANĪBU

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpusēs.

Ieteicamie iestatījumi sildīšanai un uzsildīšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Dzērienu sildīšana, 200 ml	Vaļējs trauks	1	☞	-	maks.	1–3 ¹
Zīdaiņu pārtikas, piemēram, pudelīšu sildīšana, 150 ml	Vaļējs trauks	1	☞	-	360	1–3 ¹
Dārzeņi, atdzesēti, 250 g	Slēgts trauks	1	☞	-	600	3–8
Saldēti dārzeņi, vaļēji, 250 g	Slēgts trauks	1	☞	-	600	8–12
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	Slēgts trauks	1	☞	-	600	4–8
Zupa, sautējums, atdzesēts, 400 ml	Slēgts trauks	1	☞	-	600	5–7
Piedevas, piemēram, nūdeles, klīmpas, kartupeļi, rīsi, atdzesētas	Slēgts trauks	1	☞	-	600	5–10
Ēdiens uz šķīvja, saldēts, 1 porcija	Slēgts trauks	1	☞	-	600	11–15
Zupa, sautējums, saldēts, 200 ml	Slēgts trauks	1	☞	-	600	4–6 ¹
Piedevas, 500 g, piemēram, nūdeles, klīmpas, kartupeļi, rīsi, saldētas	Slēgts trauks	1	☞	-	600	7–10 ¹
Sacepumi, 400 g, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums, saldēti	Vaļējs trauks	1	☞	180–200	180	20–25

Siltuma uzturēšana

Norādījumi siltuma uzturēšanai

- Izmantojot režīmu "Siltuma uzturēšana", var izvairīties no kondensāta veidošanās. Gatavošanas nodalījums nav jāizslauka.
- Lai pasargātu ēdienu no izžūšanas, to var aplāt.

- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.
- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

¹ Ēdienu labi apmaisiet.

28.8 Pārbaudes ēdieni

Šajā sadaļā minētā informācija balstīta uz pārbaužu institūtu norādēm, lai atvieglotu ierīces pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1 vai IEC 60350-1 un standartu EN 60705, IEC 60705.

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumus sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatījumu vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātrās uzkarsēšanas.

Ieteicamie iestatījumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150–160 ¹	-	20–30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140–150 ¹	-	25–35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160 ¹	-	25–35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150 ¹	-	20–30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140 ¹	-	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		160–170 ²	-	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		160–170 ²	-	30–45

Grilēšana

Ieteicamie iestatījumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	3		290 ³	-	3–6

Gatavošana ar mikroviļņiem

- Lai pārbaudi veiktu tikai mikroviļņu režīmā, pamatīstījumos izslēdziet žāvēšanas funkciju. → *Lappuse 20*

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Gaļa	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

Ieteicamie iestatījumi gatavošanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Olas ar pienu	Vaļējs trauks	1		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25

¹ Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

² Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

³ Iepriekš neuzkarsējiet iekārtu.

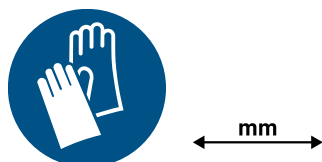
Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Biskvīts	Vaļējs trauks	1	☞	-	600	7–9
Maltas gaļas cepetis	Vaļējs trauks	1	☞	-	600	22–27

Ieteicamie iestatījumi gatavošanai kombinācijā ar mikroviļņiem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Kartupeļu sacepums	Vaļējs trauks	1	☞	150–170	360	25–30
Kūkas	Vaļējs trauks	1	☞	190–210	180	12–18
Vista, sadalīta uz pusēm	Vaļējs trauks	1	☞	180–200	360	25–35

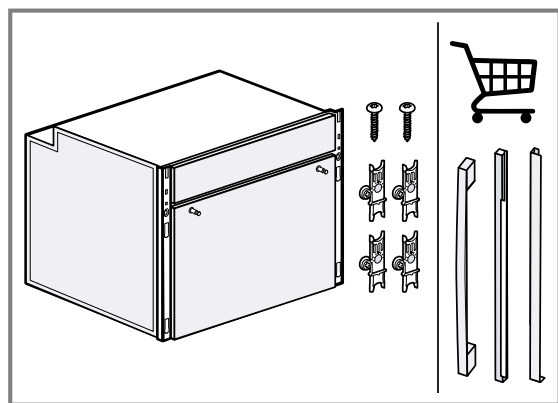
29 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



29.1 Piegādes komplekts

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



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

29.2 Vispārīgi montāžas norādījumi

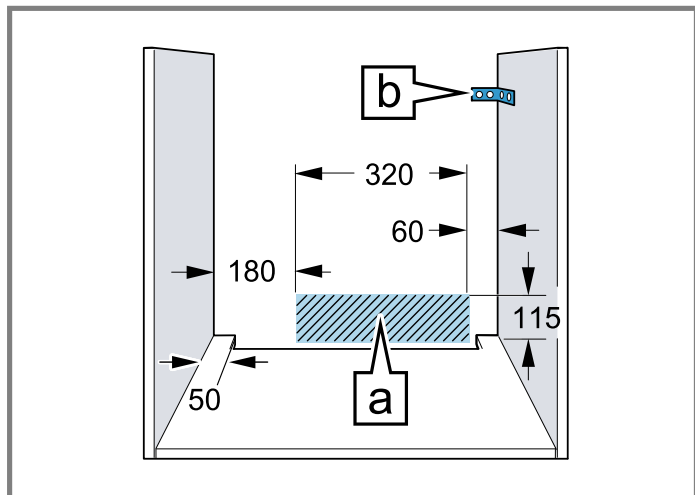
Pirms sākat iebūvēt iekārtu, iepazīstieties ar šiem norādījumiem.

- Starp sienu un skapja pamatni vai virs tā esošā skapja aizmugures sienu jābūt vismaz 35 mm attālumam.
- Ventilācijas spraugas un ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt.
- Iekārtu var droši lietot tikai tad, ja speciālists ir to pareizi iebūvējis atbilstīgi šai uzstādīša-

nas pamācībai. Par bojājumiem nepareizas iebūves dēļ atbild uzstādītājs.

- 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 izžāģēšanas 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.

Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

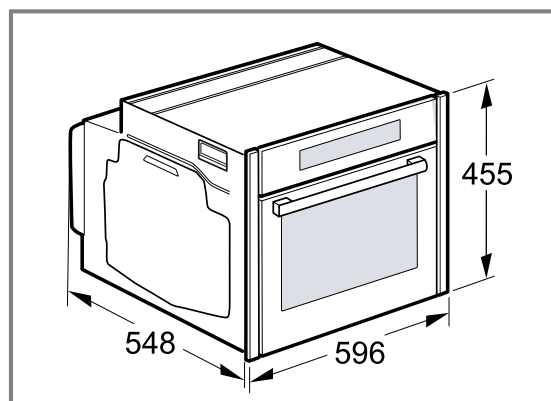
UZMANĪBU

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

- Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

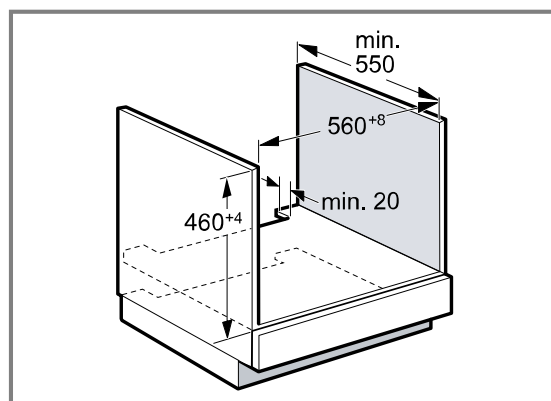
29.3 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



29.4 Iebūvēšana zem darbvirsmas

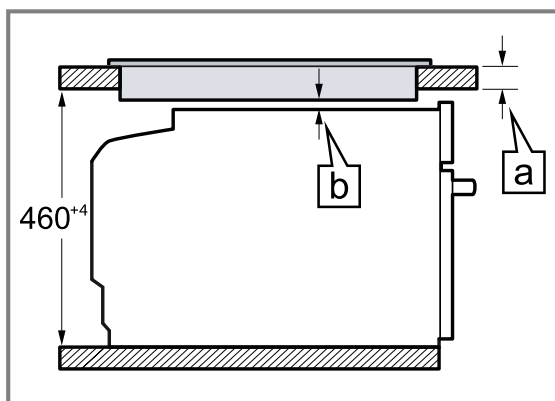
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbeļiem.
- 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, pārliecinieties, ka iekārta nesaskaras ar plīts gāzes pieslēgumu.
- Nepieciešamības gadījumā pieaiciniet licencētu gāzes speciālistu.

29.5 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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

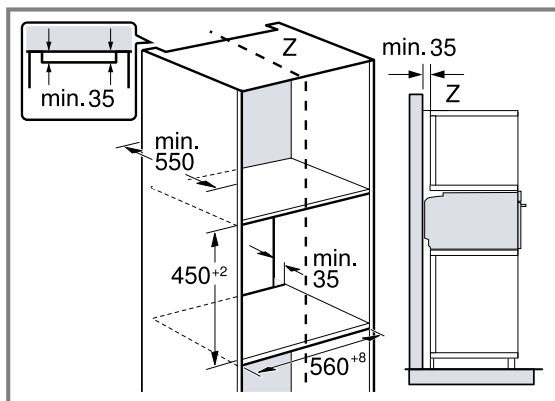


Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

Sildvirsmas tips	a no augšas, mm	a vienā līmenī ar virsmu, mm	b mm
Indukcijas plīts	42	43	5
Pilnas virsmas indukcijas plīts	52	53	5
Gāzes plīts	32	43	5 ¹
Elektriskā plīts	32	35	2

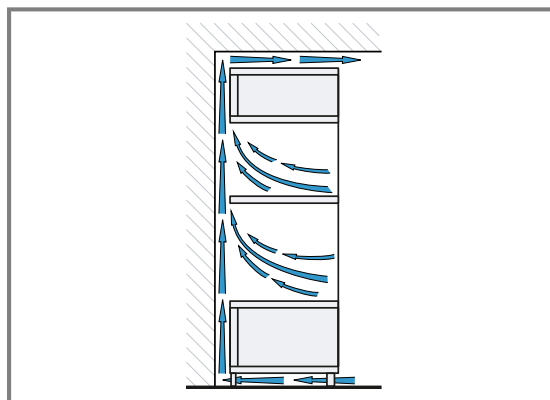
29.6 Iebūvēšana augstajā skapī

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



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu pietiekamu ierīces ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti. Pievērsiet

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

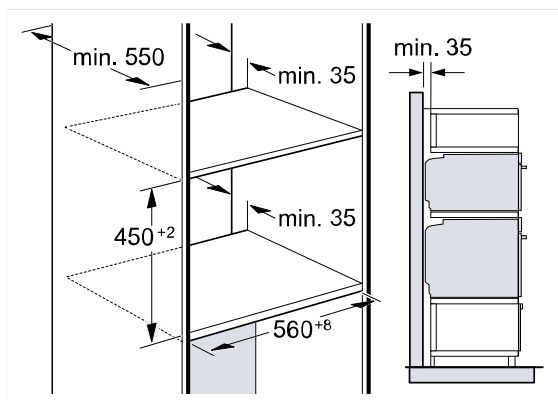


- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

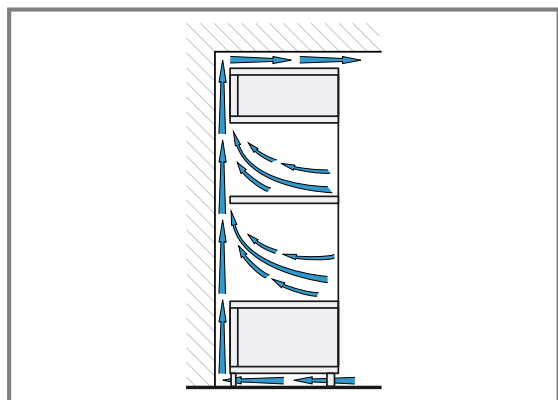
¹ Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

29.7 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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



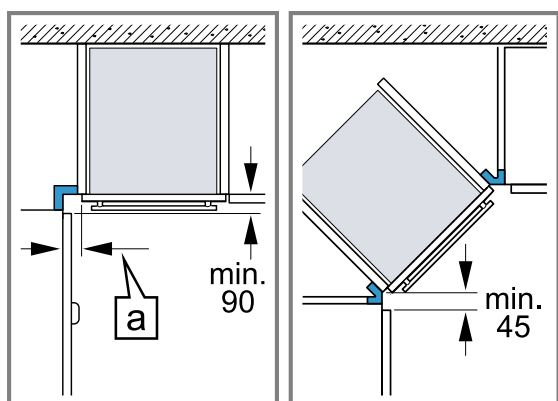
- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilācijas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.
- Pievērsiet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



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

29.8 Iebūvēšana stūrī

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

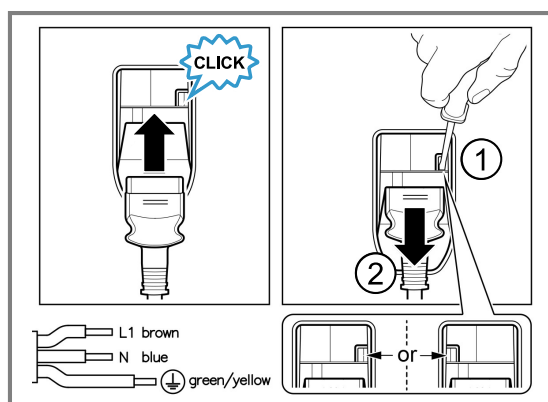


- Lai varētu atvērt iekārtas durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs a ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

29.9 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot 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.
- Uzstādīšanas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Iekārtu atļauts pieslēgt, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vada jāiesprauž ierīces aizmugurē, līdz atskan klikšķis. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.



- Pieslēguma vada 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)

29.10 Ierīces iebūvēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

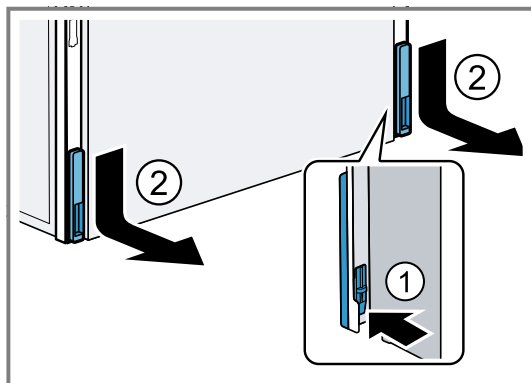
- ▶ Lietojiet iekārtu tikai ar piemontētu durvju rokturi un piemontētām noseglīstēm.

Piezīmes

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

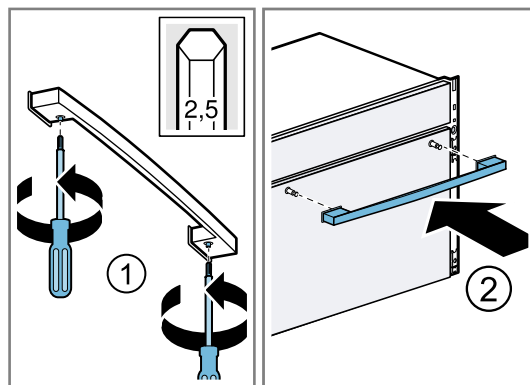


1. Paveriet iekārtas durvis un izvelciet sarkanos trijstūrveida transportēšanas stiprinājumus.
2. Noņemiet abus transportēšanas stiprinājumus.
 - ▶ Uzspiediet uz slīpās virsmas transportēšanas stiprinājuma aizmugurē ①.
 - ▶ Turiet slīpo virsmu nospiestu un izbīdiet transportēšanas stiprinājumu lejup.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

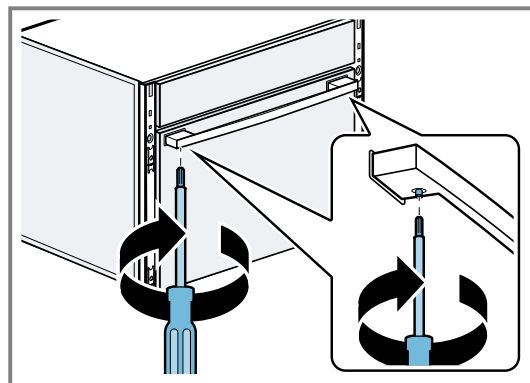


3. Nedaudz izskrūvējiet durvju roktura skrūves ①.
4. Pielieciet durvju rokturi ②.
 - ▶ Lielākajam caurumam ir jābūt vērstam iekšup.

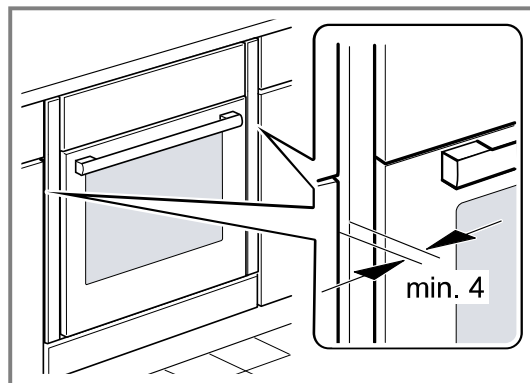
- ▶ Pārbaudiet, ka starp stikla plāksni un durvju rokturi ir silikona starpliņa.



5. Pievelciet skrūves, līdz durvju rokturis ir nostiprināts.

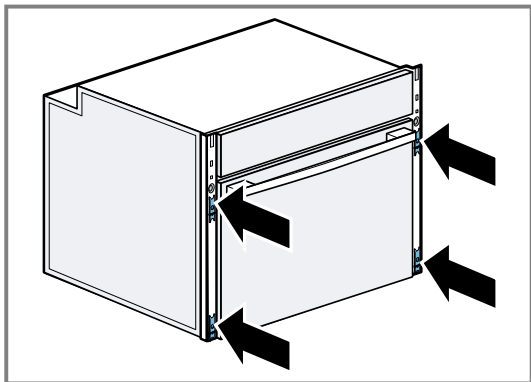


6. Pilnībā iebīdiet iekārtu.
Pieslēguma vadu nedrīkst locīt, iespiest vai likt uz asām malām.
7. Centrējiet iekārtu.

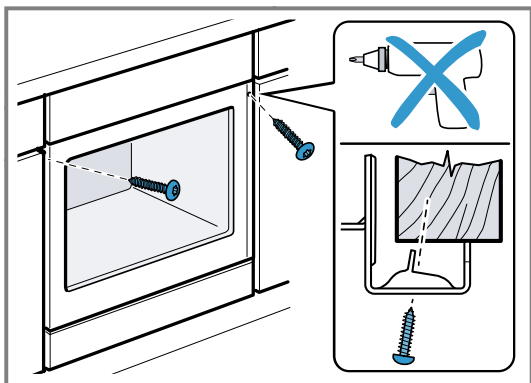


Starp iekārtu un blakus mēbeļu virsmu ir jābūt vismaz 4 mm platai gaisa cirkulācijas spraugai.

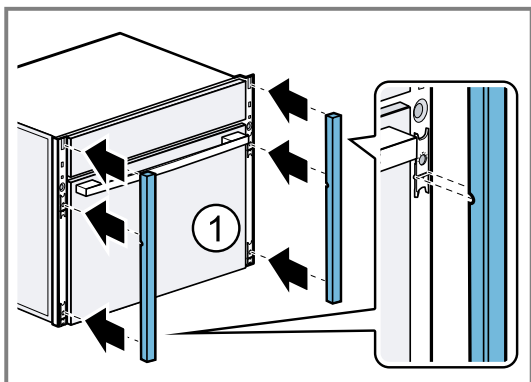
8. Uzstādiet visus četrus stiprinājuma elementus.
→ *Lappuse 45*



9. Pieskrūvējiet iekārtu.



10. 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.

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

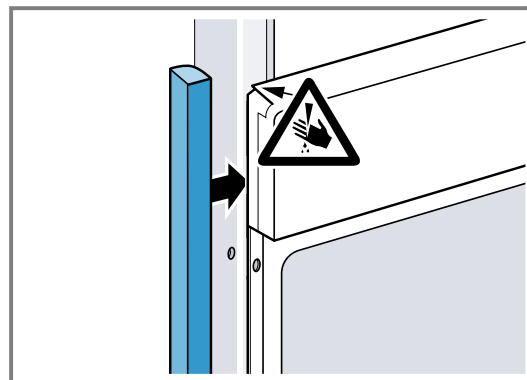
12. Varat noseglīstes centrēt papildus. → *Lappuse 46*

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

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

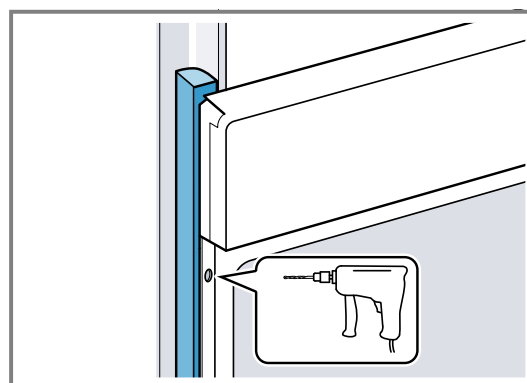
29.11 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

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

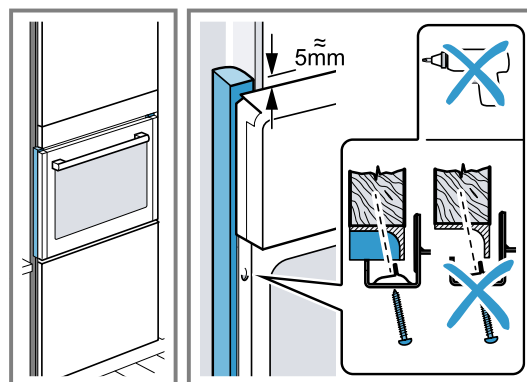


2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.

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



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.

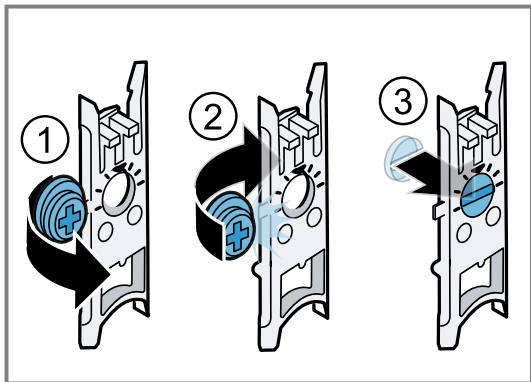


29.12 Stiprinājuma elementu uzstādīšana

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

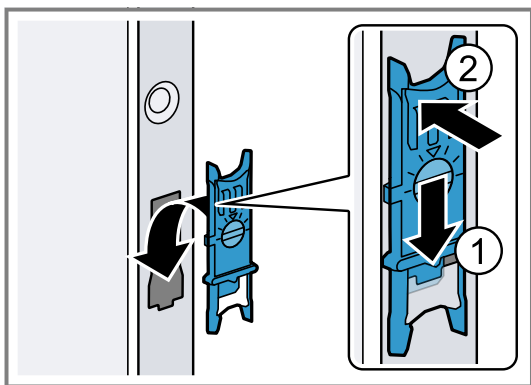
1. Paspiediet stiprinājuma elementa ekscentrisko ieliktni priekšup ①.
 2. Paspiediet stiprinājuma elementa ekscentrisko ieliktni uz aizmuguri ②.
- ✓ Ekscentriskais ieliktnis nolūst.

3. Iespiediet ekscentrisko ieliktni stiprinājuma elementā no aizmugures ③.



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

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



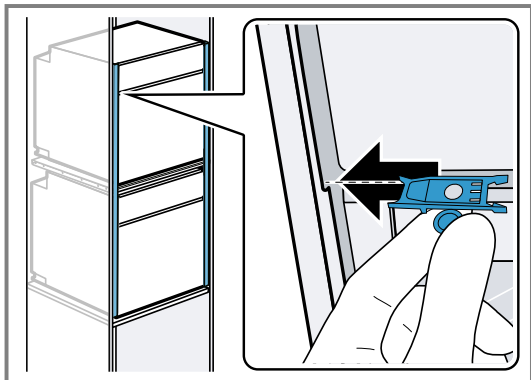
29.13 Noseglīstu pozīcijas pielāgošana

UZMANĪBU

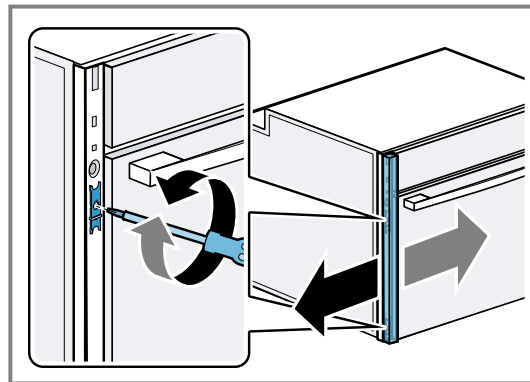
Nepiemēroti palīgrīki var sabojāt iekārtas virsmu.

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

1. Spraugā starp iekārtu un noseglīsti 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.

29.14 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.

29.15 Iekārtas demontāža

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



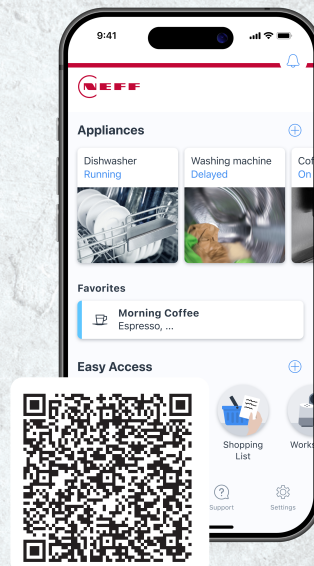
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Neff Home Connect App

Pieslēdziet savu mājas iekārtu jau šodien un izmantojiet šādas priekšrocības:

- **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

9002028178 (060119) REG25
lv