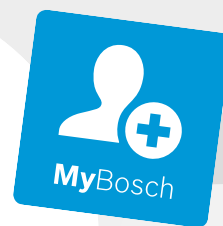




**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Iebūvējama cepeškrāsns

**HB..78B..**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

# Satura rādītājs

## LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

|      |                                      |    |
|------|--------------------------------------|----|
| 1    | Drošība .....                        | 2  |
| 2    | Izvairšanās no bojājumiem.....       | 5  |
| 3    | Vides aizsardzība un taupīšana ..... | 5  |
| 4    | Iepazīšana.....                      | 6  |
| 5    | Piederumi .....                      | 8  |
| 6    | Pirms pirmās lietošanas reizes ..... | 10 |
| 7    | Galvenā vadība.....                  | 10 |
| 8    | Ātrā uzkarsēšana .....               | 10 |
| 9    | Laika funkcijas .....                | 11 |
| 10   | Programmas .....                     | 12 |
| 11   | Bērnu drošības funkcija .....        | 16 |
| 12   | Sabata iestatījums.....              | 16 |
| 13   | Pamatierstatījumi .....              | 17 |
| 14   | Tīrīšana un kopšana .....            | 18 |
| 15   | Pirolīze .....                       | 19 |
| 16   | Tīrīšanas atbalsta programma .....   | 21 |
| 17   | Statīvs .....                        | 21 |
| 18   | Ierīces durvis.....                  | 22 |
| 19   | Traucējumu novēršana.....            | 25 |
| 20   | Likvidācija .....                    | 26 |
| 21   | Tehniskā servisa dienests.....       | 27 |
| 22   | Šādi izdosies .....                  | 27 |
| 23   | MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....               | 31 |
| 23.1 | Vispārīgi montāžas norādījumi .....  | 31 |

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

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

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvei. Ievērojiet īpašo montāžas instrukciju.

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

Izmantojiet šo ierīci tikai šādiem nolūkiem:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

### 1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 8

#### BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis 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 lielākus netīrumus.

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

- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršēšanas 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 – Apagegumu 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.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

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.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā 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 bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ 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 apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 27*

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**

Vadības panelī vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Tie var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, elektrokardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību.

- ▶ Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

## **1.5 Halogēnspuldze**

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Gatavošanas nodalījuma spuldzes ļoti sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas vēl pastāv risks gūt apdegumus.

- ▶ Nepieskarieties stikla pārsegam.
- ▶ Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedcinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

## **1.6 Tīrīšanas funkcija**

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.

- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.
- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

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

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

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

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

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- ⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

## 2 Izvairīšanās no bojājumiem

### 2.1 Vispārīga informācija

#### UZMANĪBU!

Ja temperatūra pārsniedz 50 °C, uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par 50 °C.

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

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

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc ierīces izmantošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
  - ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
  - ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.
- Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.
- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
  - ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.

- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj ne-nofirāmus traipus.

- ▶ Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- ▶ Ja iespējams, izmantojiet visdziļāko universālo pannu.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

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

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

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

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

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet tām nekādus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Ierīci iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai iestatījumu ieteikumos.

- Neveicot ierīces iepriekšēju uzkaršēšanu, tiek ietaupīti 20% enerģijas.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Ierīces darbības laikā ierīces durvis atveriet iespējami retāk.

- Temperatūra gatavošanas nodalījumā tiek uzturēta, un ierīcei nav papildus jākaršē.

Vairākus ēdienus cepiet secīgi vai vienlaikus.

- Gatavošanas nodalījums ir uzkaršis jau pirmajā cepšanas reizē. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku.

Ja gatavojat ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- Atlikušais siltums būs pietiekams, lai ēdienu pagatavotu līdz galam.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Neizmantotas piederumu daļas nav jākaršē.

Sasaldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

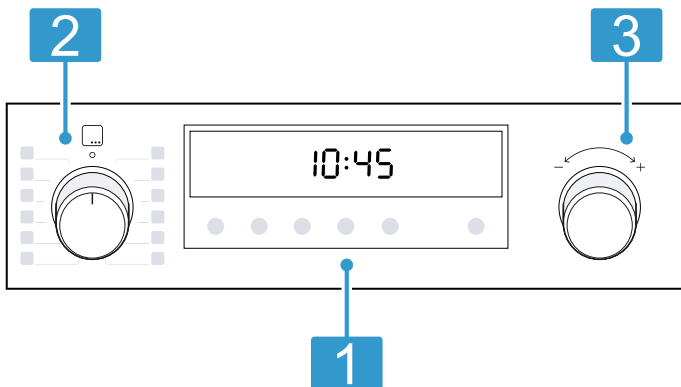
- Tiks ietaupīta atkausēšanai nepieciešamā enerģija.

## 4 Iepazīšana

### 4.1 Vadības elementi

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

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



#### 1 Taustiņi un displejs

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

→ "Tastiņi un displejs", Lappuse 6

#### 2 Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas 0 gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospriest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā 0.

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6

#### 3 Temperatūras izvēles slēdzis

Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un izvēlēties citu funkciju iestatījumus.

Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt gan pa labi, gan pa kreisi, tam nav nulles pozīcijas. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospriest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to.

→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 7

### 4.2 Taustiņi un displejs

Lietojot taustiņus, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Displejā ir redzami iestatījumi.











Kad funkcija ir aktīva, displejā deg atbilstošais simbols. Pulksteņa laika simbols ⌚ deg tikai tad, kad tiek mainīts pulksteņa laiks.

| Simbols | Funkcija                | Lietojums   |
|---------|-------------------------|---|
| ⌚       | Laika funkcijas         | Laika ⌚, taimera ⌚, gatavošanas ilguma ⌚ un gatavošanas beigu ⌚ izvēle.<br>Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu ⌚.<br>Uz funkciju, uz kuru attiecas displejā redzamais iestatījums, norāda sarkanā josla virs vai zem attiecīgā simbola. |
| –       | Mīnus                   | Iestatāmo vērtību samazināšana.   |
| +       | Plus                    | Iestatāmo vērtību palielināšana.  |
| ☹       | Cepeškrāsns lampa       | Apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas nodaļījumā.   |
| ⏏       | Ātrā uzkarsēšana        | Gatavošanas nodaļījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem.  |
| 🛡       | Bērnu drošības funkcija | Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.   |

### 4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas



Lai vienmēr varētu atrast ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šeit atrodams skaidrojums par atšķirībām un lietojumu.

Izvēloties karsēšanas režīmu, ierīce piedāvā piemērotu temperatūru vai līmeni. Šīs vērtības var lietot vai mainīt dotajā diapazonā.

| Simbols   | Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons  | Lietojums un darbības veids   |
|---|--|---|
|    | 3D karstais gaiss<br>30 - 275 °C   | Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.   |
|    | Saudzējošs karstais gaiss<br>125 - 275 °C  | Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai. |
|    | Picas gatavošanas līmenis<br>30 - 275 °C   | Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.   |
|    | Karsēšana no apakšas<br>30 - 250 °C  | Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.   |
|    | Siltuma uzturēšana<br>60 - 100 °C  | Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.   |
|    | Atkausēšana<br>30 - 60 °C  | Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.  |
|    | Lēna sautēšana<br>70 - 120 °C  | Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.  |
|  | Grilēšana, lielā platībā<br>Grilēšanas līmeņi:<br>1 = viegls<br>2 = vidējs<br>3 = stiprs | Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.  |
|  | Grilēšana ar cirkulējošu gaisu<br>30 - 275 °C  | Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.   |
|  | Karsēš. no augšas/apakšas<br>30 - 275 °C   | Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.  |

## Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

| Simbols   | Funkcija   | Lietojums  |
|---|------------|--|
|  | Programmas | Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai.<br>→ "Programmas", Lappuse 12                          |
|  | Pirolīze   | Tādas tīrīšanas funkcijas iestatīšana, kas gatavošanas nodalījuma tīrīšanu veic gandrīz automātiski.<br>→ "Pirolīze", Lappuse 19 |

## 4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam – ar 5 grādu soli.

**Piezīme:** Ja ir iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc aptuveni 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

## Karsēšanas rādījums

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodalījums, jo tālāk no kreisās uz labo pusi aizpildās sarkanā līnija displeja apakšdaļā.

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad līnija ir pilnībā sarkana.

### Atlikušā siltuma rādījums

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzamā līnija parāda gatavošanas nodalījumā atlikušo siltumu. Jo vairāk gatavošanas nodalījumā pazeminās temperatūra, jo mazāk ir aizpildīta līnija.

### Piezīmes

- Karsēšanas rādījums aizpildās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, grilēšanas laikā neatkarīgi no līmeņa uzreiz ir aizpildīts viss karsēšanas rādījums.
- Ja, startējot kādu darbības režīmu, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams *h*. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam vēlreiz startējiet darbības režīmu.
- Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

## 4.5 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

### Statīvs

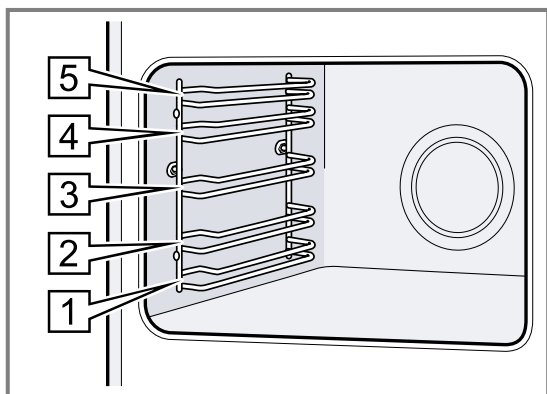
Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", *Lappuse 8*

Ierīcei ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvs", *Lappuse 21*



### Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbības režīms tiek pabeigts, apgaismojums izslēdzas.

Nospiežot taustiņu **Cepeškrāsns lampa**, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

### Dzesēšanas ventilators

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

### UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

Lai pēc darbības beigām ierīce ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesēšanas ventilators.

### Ierīces durvis

Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

---

## 5 Piederumi

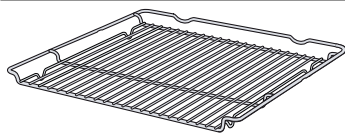
Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

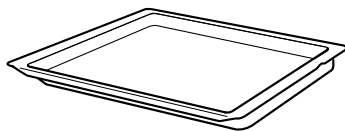
Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

**Piederumi**

Režģis



Universālā panna

**Lietojums**

- Kūku veidnes
  - Sacepumu veidnes
  - Trauki
  - Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali
  - Sasaldēti produkti
- 
- Mitra kūka
  - Mīklas izstrādājumi
  - Maize
  - Liels cepetis
  - Sasaldēti produkti
  - Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.

**5.1 Fiksēšanas funkcija**

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

**5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā**

Vienmēr pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu varēs izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai iegriezums **a** atrastos aiz mugurē un būtu vērsts uz leju.
2. Piederumu ievietojiet starp viena līmeņa abiem vadītājstieņiem.

3. Iebīdiet piederumu līdz galam, lai tas nepieskartos ierīces durvīm.

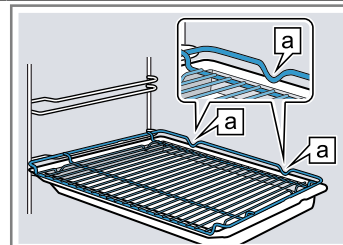
**Piezīme:** Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

**Piederumu kombinēšana**

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

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

Režģis uz universālās pannas

**5.3 Papildu piederumi**

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

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

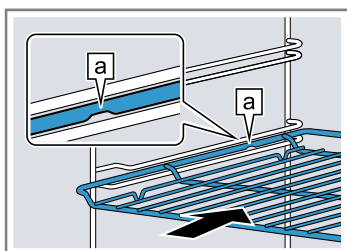
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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.

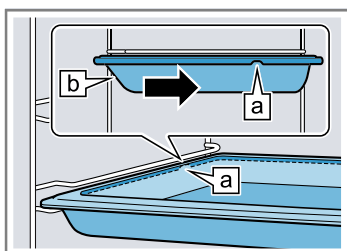
Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums ~ – uz leju.



Plāts piemēram, universālā panna vai cepamā plāts

Ievietojiet plāti ar slīpo malu **b** pret ierīces durvīm.



## 6 Pirms pirmās lietošanas reizes


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


### 6.1 Pirmā lietošanas reize

Lai varētu lietot ierīci, sākot ekspluatāciju, ir jāveic iestatījumi.

#### Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12.00. Iestatiet pareizu laiku.

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā .


1. Iestatiet pulksteņa laiku, lietojot taustiņu — vai +.
  2. Nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

**Padoms:** Pamatiestatījumos → *Lappuse 17* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

### 6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojat ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkaršēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.  
→ *"Galvenā vadība", Lappuse 10*

|                   |   |
|-------------------|---|
| Karsēšanas režīms | 3D karstais gaiss  |
|-------------------|---|


|             |           |
|-------------|-----------|
| Temperatūra | maksimāli |
|-------------|-----------|

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Gatavošanas ilgums | 1 stunda |
|--------------------|----------|


5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
7. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
8. Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu vai mīkstu suku.

## 7 Galvenā vadība

### 7.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas .
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

### 7.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā .
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

### 7.3 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.
  2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

#### Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.  
→ *"Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6*
- Ierīcē var iestatīt arī darbības ilgumu un beigu laiku.  
→ *"Laika funkcijas", Lappuse 11*

#### Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.

#### Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

## 8 Ātrā uzkaršēšana


Lai taupītu laiku, uzkaršēšanas laiku var saīsināt, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C. Ātro uzkaršēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- **3D karstais gaiss** 
- **Karsēš. no augšas/apakšas** 

### 8.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana

Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

**Piezīme:** Gatavošanas ilgumu iestatiet tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, sākot ar 100 °C.
2. Nospiediet taustiņu .

- ✓ Displejā ir redzams ☹.
- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkaršēšana.

- ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan signāls, un displejā nodziest simbols ☹.
3. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

## 9 Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas, kuras var izmantot ierīces darbības vadīšanai.

### 9.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu ☹, var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

| Laika funkcija    | Lietojums  |
|-------------------|--|
| Taimeris ☹        | Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma. Tas neietekmē ierīces darbību.   |
| Ilgums ☹          | Ja darbības režīmam ir iestatīts ilgums, tā beigās ierīce automātiski pārtrauc karsēt.   |
| Beigu laiks ☹     | Ilgumam var iestatīt pulksteņa laiku, kurā jāpabeidz darbības režīms. Ierīce tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā. |
| Pulksteņa laiks ☹ | Var iestatīt pulksteņa laiku.  |

### 9.2 Taimera iestatīšana

Taimers darbojas neatkarīgi no darbības režīma. Taimeri gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm. Taimerim ir atšķirīgs signāls, lai varētu atšķirt, vai ir beigusies taimera laika atskaite vai iestatītais ilgums.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ☹, līdz displejā ir iezīmēts ☹.
2. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet taimera laiku.

| Taustiņš | Ieteicamā vērtība |
|----------|-------------------|
| —        | 5 minūtes         |
| +        | 10 minūtes        |

Taimera laiku līdz 10 minūtēm var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos laika intervāli kļūst garāki.

- ✓ Pēc dažām sekundēm taimeris sāk darboties, un sākas taimera laika atskaite.
  - ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais taimera laiks ir nulle.
3. Kad taimera laika atskaite ir beigusies:
- Lai izslēgtu taimeri, nospiediet jebkuru taustiņu.

### Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

- ▶ Mainiet taimera laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

### Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

- ▶ Nospiežot taustiņu —, atiestatiet taimera laiku uz nulli.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas, un ☹ nodziest.

### 9.3 Ilguma iestatīšana

Darbības ilgumu var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

**Prasība:** Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ☹, līdz displejā ir iezīmēts ☹.
2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.

| Taustiņš | Ieteicamā vērtība |
|----------|-------------------|
| —        | 10 minūtes        |
| +        | 30 minūtes        |

Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku — ar 5 minūšu soli.

- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
  - ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
3. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
  - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

### Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

- ▶ Mainiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

### Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

- ▶ Atiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu —.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

### 9.4 Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā jābeidz gatavošana, var pārcelt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.








**Piezīmes**

- Karsēšanas režīmos ar grilēšanas funkciju nevar iestatīt beigu laiku.
- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet beigu laiku, kad darbība jau ir sākusies.

## lv Programmas


- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.



### Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
  - Ir iestatīts ilgums.
1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts .
  2. Nospiediet taustiņu  vai .
  - ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
  3. Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu  vai .
  - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatījumu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
  - ✓ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
  - ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
  4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
    - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
    - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu .
    - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

### Beigu laika mainīšana

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, iestatīto beigu laiku var mainīt tikai tad, ja nav sākusies darbība un ilguma laika atskaite.


**Prasība:** Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu  vai .
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

### Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā laikā var izdzēst.




**Prasība:** Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Nospiežot taustiņu , iestatiet beigu laiku uz pašreizējo laiku un atiestatiet iestatīto ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un sāk karsēt. Sākas ilguma laika atskaite.

### 9.5 Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12.00. Iestatiet pareizu laiku.


**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā .





1. Iestatiet pulksteņa laiku, lietojot taustiņu  vai .
2. Nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

**Padoms:** Pamatiestatījumos → *Lappuse 17* var noņemt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

### Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā .

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts .
2. Mainiet pulksteņa laika rādījumu, nospiežot taustiņu  vai .
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

## 10 Programmas

Programmas palīdz ierīcē gatavot dažādus ēdienus un automātiski atlasa optimālos iestatījumus.

### 10.1 Trauki programmām

Izmantojiet karstumizturīgus traukus, kas piemēroti izmantošanai temperatūrā virs 300 °C.

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Ceptim jānosēdza trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

### 10.2 Programmu tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem.

| Nr. | Ēdiens   | Trauki                             | Svara diapazons<br>Iestatāmais svars | Šķidrums<br>Pievienošana | Gatavošanas<br>līmenis | Norādījumi  |
|-----|--|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|------------------------|---|
| 01  | <b>Pica ar plānu pamatni</b><br>sasaldēts, iepriekš apcepts produkts | Universālā panna<br>ar cepampapīru | 0,28–0,4 kg<br>Kopējais svars        | nē                       | 3                      | ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus |
| 02  | <b>Pica ar biezu pamatni</b><br>sasaldēts, iepriekš apcepts produkts | Universālā panna<br>ar cepampapīru | 0,28–0,6 kg<br>Kopējais svars        | nē                       | 3                      | ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus |

| Nr. | Ēdiens  | Trauki                          | Svara diapazons<br>lestatāmais svars  | Šķidruma<br>pievienošana  | Gatavošanas<br>līme-<br>nis | Norādījumi   |
|-----|---|---------------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|--|
| 03  | <b>Lazanja</b><br>sasaldēts produkts  | Originālajā iepakojumā          | 0,3–1,2 kg<br>Kopējais svars          | nē  | 3                           | -  |
| 04  | <b>Fritēti kartupeļi</b><br>sasaldēts produkts  | Universālā panna                | 0,2–0,75 kg<br>Kopējais svars         | nē  | 3                           | novietojiet blakus vienu otram uz universālās pannas   |
| 05  | <b>Saldētas maizītes</b><br>sasaldēts, iepriekš apcepsts produkts                     | Universālā panna ar cepampapīru | 0,1–0,8 kg<br>Kopējais svars          | nē  | 3                           | -  |
| 06  | <b>Kartupeļu gratēns</b>  | Sacepumu veidne bez vāka        | 0,5–3,0 kg<br>Kopējais svars          | nē  | 2                           | -  |
| 07  | <b>Nūdeļu sacepums</b><br>ar iepriekš pagatavotām nūdelēm                             | Sacepumu veidne bez vāka        | 0,4–3,0 kg<br>Kopējais svars          | nē  | 2                           | -  |
| 08  | <b>Krāsni cepti kartupeļi, veseli</b><br>nemizoti, miltaini kartupeļi                 | Universālā panna                | 0,3–1,5 kg<br>Kopējais svars          | nē  | 3                           | -  |
| 09  | <b>Sautējums, ar dārzeņiem</b><br>veģetārs ēdiens                                     | augsts cepeša trauks ar vāku    | 0,5–2,5 kg<br>Kopējais svars          | pēc receptes  | 2                           | Ilgi gatavojamus dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamus dārzeņus (piemēram, tomātus) |
| 10  | <b>Sautējums, ar gaļu</b>   | augsts cepeša trauks ar vāku    | 0,5–3,0 kg<br>Kopējais svars          | pēc receptes  | 2                           | Gaļa nav iepriekš jāapcep  |
| 11  | <b>Gulašs</b><br>Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubīšos ar dārzeņiem            | augsts cepeša trauks ar vāku    | 0,5–2,5 kg<br>Kopējais svars          | pēc receptes  | 2                           | levietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem<br>Gaļa nav iepriekš jāapcep   |
| 12  | <b>Zivs, nesadalīta</b><br>termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām     | Cepeša trauks ar vāku           | 0,3–1,5 kg<br>Zivs svars              | Nosedziet cepeša trauka pamatni   | 2                           | -  |
| 13  | <b>Vista, bez pildījuma</b><br>termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām | Cepeša trauks ar stikla vāku    | 0,6–2,5 kg<br>Vistas svars            | nē  | 2                           | ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu   |
| 14  | <b>Vistas gabali</b><br>termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām        | Cepeša trauks ar vāku           | 0,1–0,8 kg<br>Vissmagākās daļas svars | Nosedziet cepeša trauka pamatni   | 2                           | -  |
| 15  | <b>Tītara krūtiņa</b><br>nesadalīta, ar garšvielām                                    | Cepeša trauks ar stikla vāku    | 0,5–2,5 kg<br>Tītara krūtiņas svars   | levietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu | 2                           | -  |
| 16  | <b>Pile, bez pildījuma</b><br>termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām  | Cepeša trauks bez vāka          | 1,0–2,7 kg<br>Piles svars             | nē  | 2                           | -  |

| Nr. | Ēdiens  | Trauki                    | Svara diapazons<br>lestatāmais svars       | Šķidruma<br>pievienošana  | Gatavošanas<br>līme-<br>nis | Norādījumi   |
|-----|---|---------------------------|--|---|-----------------------------|--|
| 17  | <b>Zoss, bez pildījuma</b><br>termiskai apstrādei sa-<br>gatavots produkts, ar<br>garšvielām                                  | Cepeša trauks bez<br>vāka | 2,5–3,5 kg<br>Zoss svars                   | nē  | 2                           | -  |
| 18  | <b>Sautēts liellopa cepe-<br/>tis</b><br>piemēram, muguras<br>gabals, priekšplecis,<br>gurna gabals vai ma-<br>rinēts cepetis | Cepeša trauks ar<br>vāku  | 0,5–2,5 kg<br>Gaļas svars                  | Gaļu traukā<br>ievietojiet tā,<br>lai to gandrīz<br>pārklātu šķid-<br>rums  | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep   |
| 19  | <b>Rostbīfs, vidēji cepts</b><br>termiskai apstrādei sa-<br>gatavots produkts, ar<br>garšvielām                               | Cepeša trauks bez<br>vāka | 0,5–2,5 kg<br>Gaļas svars                  | nē  | 2                           | ievietojiet traukā ar<br>tauku pusi uz augšu<br>Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep |
| 20  | <b>Liellopa gaļas ruletēs</b><br>pildītas ar dārzeņiem<br>vai gaļu  | Cepeša trauks ar<br>vāku  | 0,5–2,5 kg<br>Visu pildīto rulešu<br>svars | Gandrīz<br>pilnībā<br>pārklājiet ru-<br>letes,<br>piemēram, ar<br>buljonu vai<br>ūdeni  | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep   |
| 21  | <b>Maltās gaļas cepetis,<br/>svaigs</b><br>Cūkgaļas, liellopa vai<br>jēra maltās gaļas ma-<br>sa                              | Cepeša trauks ar<br>vāku  | 0,5–2,5 kg<br>Cepeša svars                 | nē  | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep   |
| 22  | <b>Jēra stilbs, vidēji iz-<br/>cepts</b><br>bez kaula, ar<br>garšvielām   | Cepeša trauks ar<br>vāku  | 0,5–2,5 kg<br>Gaļas svars                  | ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep   |
| 23  | <b>Jēra stilbs, sautēts</b><br>bez kaula, ar<br>garšvielām  | Cepeša trauks ar<br>vāku  | 0,5–2,5 kg<br>Gaļas svars                  | ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep   |
| 24  | <b>Teļa cepetis, caurau-<br/>dzis</b><br>piemēram, muguras<br>vai gurna gabals  | Cepeša trauks ar<br>vāku  | 0,5–3,0 kg<br>Gaļas svars                  | ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep   |

| Nr. Ēdiens  | Trauki                          | Svara diapazons<br>lestatāmais svars | Šķidruma<br>pievienošana  | Gatavošanas<br>līme-<br>nis | Norādījumi  |
|---|---------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------|---|
| <b>25</b> <b>Teļa cepetis, liess</b><br>piemēram, gurna vai<br>ciskas gabals  | Cepeša trauks ar<br>vāku        | 0,5–2,5 kg<br>Gaļas svars            | Ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep  |
| <b>26</b> <b>Stirnas stilbs</b><br>bez kaula, sālīts  | Cepeša trauks ar<br>vāku        | 0,5–2,0 kg<br>Gaļas svars            | Ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | -   |
| <b>27</b> <b>Trusis, nesadalīts</b><br>termiskai apstrādei sa-<br>gatavots produkts, ar<br>garšvielām                   | Cepeša trauks ar<br>stikla vāku | 1,0–2,5 kg<br>Gaļas svars            | Ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | -   |
| <b>28</b> <b>Cūkas kakla gabala<br/>cepetis</b><br>bez kaula, ar<br>garšvielām  | Cepeša trauks ar<br>stikla vāku | 0,5–3,0 kg<br>Gaļas svars            | Ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep  |
| <b>29</b> <b>Cūkas cepetis, ar<br/>kraukšķīgu ādu</b><br>piemēram, pleca ga-<br>bals, ar garšvielām un<br>iegrieztu ādu | Cepeša trauks ar<br>stikla vāku | 0,5–3,0 kg<br>Gaļas svars            | Ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Ievietojiet traukā ar<br>tauku pusi uz augšu,<br>apberiet ādu ar lielu<br>daudzumu sāls |
| <b>30</b> <b>Cūkas gurna gabala<br/>cepetis</b><br>ar garšvielām  | Cepeša trauks ar<br>stikla vāku | 0,5–2,5 kg<br>Gaļas svars            | Ievietojiet<br>traukā, nose-<br>dzot visu pa-<br>matni, ja ne-<br>pieciešams,<br>pievienojiet<br>ne vairāk kā<br>250 g<br>dārzeņu | 2                           | Gaļa nav iepriekš<br>jāapcep  |

### 10.3 Ēdiena sagatavošana atbilstoši programmai

Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Sasaldētus produktus ņemiet tieši no saldēšanas nodalījuma.




1. Nosveriet ēdienu.  
Ēdiena svars ir nepieciešams, lai pareizi iestatītu programmu.
2. Ievietojiet ēdienu traukā.
3. Novietojiet trauku uz režģa.  
Ēdienu vienmēr ievietojiet aukstā gatavošanas nodalījumā.

### 10.4 Programmas iestatīšana

Ierīce izvēlas optimālo karsēšanas režīmu, temperatūru un ilgumu. Jums jāiestata tikai svars.

#### Piezīmes

- Svāru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
- Pēc programmas startēšanas programmu un svāru vairs nevar mainīt.


1. Iestatiet **Programmas** , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet vajadzīgo programmu, nospiežot taustiņu — vai +.
3. Iestatiet ēdiena svāru, lietojot temperatūras izvēles slēdzi. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svāru.
  - Lai apskatītu programmas ilgumu, nospiediet taustiņu . Ilgumu mainīt nav iespējams.
  - Dažu programmu beigu laiku var pārcelt, nospiežot taustiņu .  
→ "Beigu laika iestatīšana", *Lappuse 11*
- ✓ Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta un sākas tās ilguma laika atskaite.
- ✓ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
4. Kad programma ir pabeigta:
  - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
  - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet taustiņu +. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumu.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.





## 11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

**Piezīme:** Sadaļā Pamatiestatījumi → *Lappuse 17* var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.

### 11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā .

- ▶ Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiegtu taustiņu , līdz displejā ir redzams .
- Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiegtu taustiņu , līdz displejā nodziest .

## 12 Sabata iestatījums




Lietojoš sabata iestatījumu, ilgumu var iestatīt uz laiku, kurš pārsniedz 70 stundas. Lietojot **Karsēš. no augšas/apakšas**, ēdienus var uzturēt siltus 85–140 °C temperatūrā bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.

### 12.1 Sabata iestatījuma startēšana

#### Piezīmes

- Atverot ierīces durvis darbības laikā, ierīce nepārtrauc darbību.
- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.
- Sabata iestatījuma beigu laiku nevar pārcelt.

**Prasība:** Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos.  
→ "Pamatiestatījumi", *Lappuse 17*

1. Iestatiet programmas , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Displejā ir redzams **SAB**.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru.
3. Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts .
4. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
5. Kad iestatītais ilgums ir pagājis, redzamais ilgums ir nulle. Ierīce pārtrauc karsēšanu un turpina darboties, kā ierasts, kad nav ieslēgts sabata režīms.
  - Izslēdziet ierīci.Pēc aptuveni 10 līdz 20 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

## 13 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

### 13.1 Pamatiestatījumu pārskats

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


| Rādījums | Pamatiestatījums  | Izvēle  |
|----------|---|---|
| c 0 1    | Signāla ilgums pēc iestatītā ilguma vai taime-<br>ra laika beigām | 1 = 10 sekundes<br>2 = 30 sekundes <sup>1</sup><br>3 = 2 minūtes                              |
| c 0 2    | Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanas<br>sākšanai          | 1 = 3 sekundes <sup>1</sup><br>2 = 6 sekundes<br>3 = 10 sekundes                              |
| c 0 3    | Taustiņa nospiešanas signāla tonis                                | 0 = izslēgts<br>1 = ieslēgts <sup>1</sup>   |
| c 0 4    | Displeja apgaismojuma spilgtums                                   | 1 = tumšs<br>2 = vidējs <sup>1</sup><br>3 = gaišs   |
| c 0 5    | Pulksteņa laika rādījums  | 0 = nerādīt pulksteņa laiku<br>1 = rādīt pulksteņa laiku <sup>1</sup>                         |
| c 0 6    | Bērnu drošības funkciju var iestatīt                              | 0 = nē<br>1 = jā <sup>1</sup><br>2 = jā, ar durvju bloķēšanu                                  |
| c 0 7    | Gatavošanas nodalījuma apgaismojums<br>darbības laikā             | 0 = nē<br>1 = jā <sup>1</sup>   |
| c 0 8    | Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības<br>laiks             | 1 = īss<br>2 = vidējs <sup>1</sup><br>3 = garš<br>4 = īpaši garš                              |
| c 0 9    | Teleskopiskās vadotnes ir uzstādītas <sup>2</sup>                 | 0 = nē <sup>1</sup> (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm)<br>1 = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm) |
| c 1 0    | Pieejams sabata iestatījums                                       | 0 = nē <sup>1</sup><br>1 = jā   |
| c 1 2    | Visu vērtību atiestatīšana uz rūpnīcas ie-<br>statījumiem         | 0 = nē <sup>1</sup><br>1 = jā   |


<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

<sup>2</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

### 13.2 Pamatiestatījuma mainīšana

**Prasība:** Ierīce ir izslēgta.

- Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu .
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, c 0 1 2.
- Mainiet iestatījumu, lietojot temperatūras izvēles slēdzi.
- Nospiežot taustiņu — vai +, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.

- Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu .

**Piezīme:** Pēc strāvas padeves pārtraukuma jūsu veiktās izmaiņas pamatiestatījumos tiks saglabātas.

### 13.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Tiek atņemtas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

## 14 Tīrīšana un kopšana

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

### 14.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

#### **UZMANĪBU!**

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.
- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

### Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 19

### Ierīces priekšpuse

| Virsmas   | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi   | Norādījumi   |
|---|--|--|
| Nerūsējošais tērauds                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> <li>▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām</li> </ul> | Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā. |
| Plastmasas vai krāsotas virsmas piemēram, vadības panelis | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.  |

### Ierīces durvis

| Zona                | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi   | Norādījumi   |
|---------------------|--|--|
| Durvju stikla rūtis | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli.<br><b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus.<br>→ "Ierīces durvis", Lappuse 22   |
| Durvju pārsegs      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis</li> <li>▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul> | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.<br><b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu.<br>→ "Ierīces durvis", Lappuse 22 |
| Durvju rokturis     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.  |
| Durvju blīvējums    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | Nenoņemiet un neberziet.   |

**Gatavošanas nodaļums**

| Zona                               | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi   | Norādījumi  |
|------------------------------------|--|---|
| Emaljētas virsmas                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> <li>▪ Etiķūdens</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis</li> </ul> | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrīšanas izžvētu gatavošanas nodaļumu, atstāiet to atvērtu.</p> <p><b>Padoms:</b> Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju.<br/>→ "Pirolīze", Lappuse 19</p> <p><b>Piezīmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti.</li> <li>▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.</li> <li>▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.</li> </ul> |
| Cepeškrāsns lam-pas stikla pārsegs | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.</p>  |
| Statīvs                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | <p>Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p><b>Padoms:</b> Lai tīrītu statīvu, izņemiet to.<br/>→ "Statīvs", Lappuse 21</p>   |
| Piederumi                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>                      | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>   |

**14.2 Ierīces tīrīšana**

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

**Prasība:** Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 18

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.  
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 18
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

**15 Pirolīze**

Izmantojot tīrīšanas funkciju **Pirolīze**, gatavošanas nodaļuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski.

Tīriet gatavošanas nodaļumu ik pēc 2 vai 3 mēnešiem, izmantojot tīrīšanas funkciju. Nepieciešamības gadījumā tīrīšanas funkciju var izmantot biežāk. Tīrīšanas funkcija patērē aptuveni 2,5–4,8 kilovatstundas.

**15.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai**

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošanas nodaļumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodaļumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodaļumā.

- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.
  - Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
  - ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
  - ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.

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

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.  
→ "Statīvs", *Lappuse 21*
3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.
4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to. Apjomīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
5. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

## 15.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.


### **BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

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

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

### **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**


Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
  - ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
-  Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.

- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.



**Piezīme:** Tīrīšanas funkcijas laikā cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

**Prasība:** Sagatavojiet ierīci tīrīšanas funkcijai.  
→ *Lappuse 19*

1. Iestatiet **Pīrolīze** , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet tīrīšanas līmeni ar temperatūras izvēles slēdzi.

| Tīrīšanas līmenis | Attīrīšanas pakāpe | Ilgums stundās |
|-------------------|--------------------|----------------|
| 1                 | Viegla             | Aptuveni 1:15  |
| 2                 | Vidēja             | Aptuveni 1:30  |
| 3                 | Augsta             | Aptuveni 2:00  |

Apjomīgāku vai senāku netīrumu gadījumā izvēlieties augstāku tīrīšanas līmeni. Ilgumu mainīt nav iespējams.

- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta tīrīšanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite.
  - ✓ Jūsu drošībai ierīces durvis tiek bloķētas, kad gatavošanas nodalījumā ir sasniegta noteikta temperatūra. Displejā ir redzams .
  - ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
3. Izslēdziet ierīci.  
Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodziest.
  4. Sagatavojiet ierīci darbam. → *Lappuse 20*

## 15.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.
3. Baltos nogulsņņējumus noņemiet, izmantojot citronskābi.

**Piezīme:** Balti nogulsņņējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produktu atlikumi nav kaitīgi. Nogulsņņējumi neierobežo ierīces darbību.

4. Ievietojiet statīvus.  
→ "Statīvs", *Lappuse 21*

## 16 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir ātra gatavošanas nodaļuma tīrīšanas alternatīva gatavošanas starplaikos. Tīrīšanas atbalsta programma atmieš netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.






### 16.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Karstā gatavošanas nodaļumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļiejiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.

**Prasība:** Gatavošanas nodaļums ir pilnībā atdzisis.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.
  2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilnu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļuma grīdas vidū. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
  3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** .
  4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C.
  5. Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts .
  6. Lietojot taustiņu  vai , iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.

- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
7. Izslēdziet ierīci un ļaujiet gatavošanas nodaļumam atdzist aptuveni 20 minūtes.


### 16.2 Gatavošanas nodaļuma papildu tīrīšana

#### **UZMANĪBU!**

Mitrums, kas gatavošanas nodaļumā saglabājas ilgāku laiku, izraisa koroziju.

- ▶ Pēc tīrīšanas atbalsta programmas 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. Kad gatavošanas nodaļums ir pietiekami iztīrīts:
  - Lai ļautu gatavošanas nodaļumam izžūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).
  - Lai ātri izžvētu gatavošanas nodaļumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm, lietojot **3D karstais gaiss**  un 50 °C.

## 17 Statīvs




Lai tīrītu statīvu un gatavošanas nodaļumu vai no-mainītu statīvu, to var izņemt.

### 17.1 Statīva izņemšana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Statīvi ļoti sakarst

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



1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu  un atkabiet to .
2. Velciet statīvu uz priekšu  un izņemiet to.

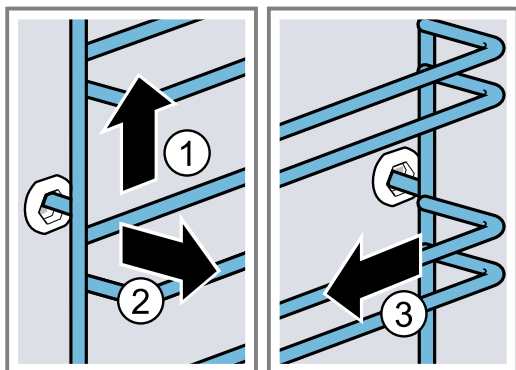
3. Notīriet statīvu.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 18

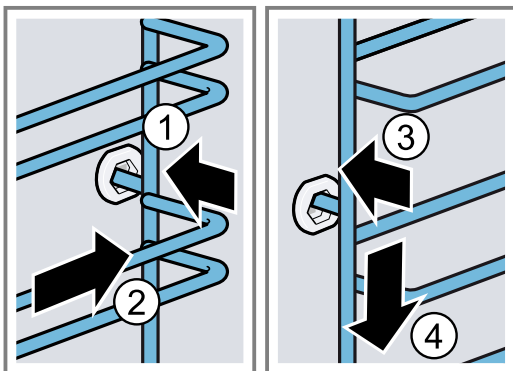
### 17.2 Statīva ievietošana

#### **Piezīmes**

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
  - Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.
1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktna centrā , līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodaļuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri .



2. Pēc tam ievietojiet statīvu priekšējā ieliktnī ③, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz leju ④.



## 18 Ierīces durvis

Lai jūsu ierīce ilgi paliktu skaista un darbaspējīga, ierīces durvis var noņemt un tīrīt.

### 18.1 Ierīces durvju izņemšana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ 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.

1. Atveriet ierīces durvis līdz galam un spiediet ierīces virzienā.

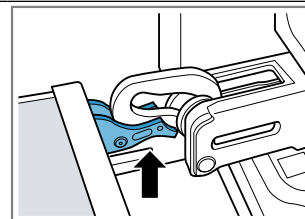
2. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

- ▶ Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, – pilnībā atvērtas.

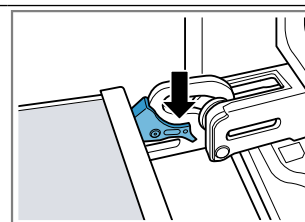
Atveriet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atvērta



Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

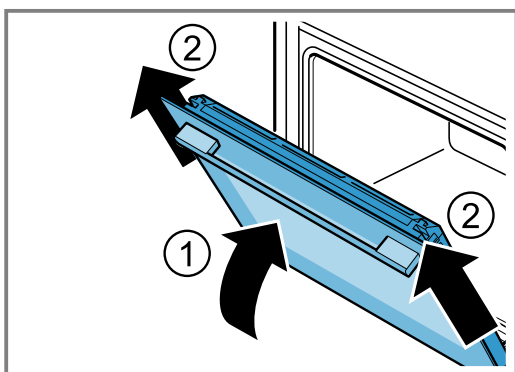
Bloķēšanas svira aizvērta



Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

- ✓ Bloķēšanas sviras ir atvērtas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.

3. Aizveriet ierīces durvis līdz atdurei ①. Satveriet ierīces durvis ar abām rokām no kreisās un no labās puses un izvelciet uz augšu ②.



4. Uzmanīgi novietojiet ierīces durvis uz līdzenas virsmas.

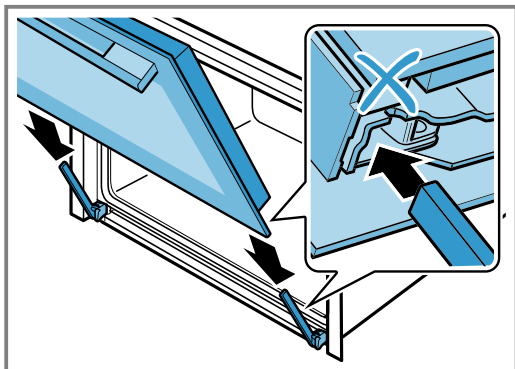
## 18.2 Ierīces durvju ievietošana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

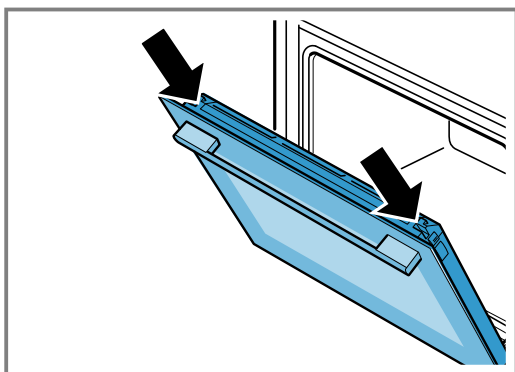
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.
- ▶ Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, – pilnībā atvērtas.

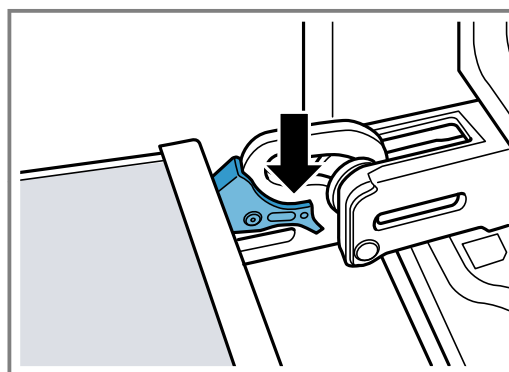
1. **Piezīme:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis uz virām uzbīdītu bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārbaudiet, vai tās tiek iebīdītas pareizajā atverē. Bīdiat ierīces durvis taisni uz abām durvju virām. Bīdiat ierīces durvis līdz galam.



2. Uzspiediet ar abām rokām labajā un kreisajā pusē uz durvju pārseguma, lai pārbaudītu, vai ierīces durvis ir iebīdītas līdz galam.



3. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
4. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir aizvērtas. Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.
5. Aizveriet ierīces durvis.

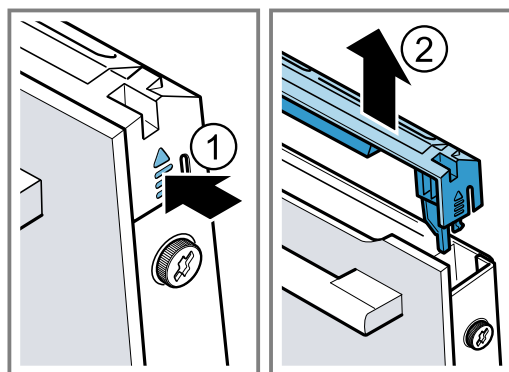
## 18.3 Durvju stikla plāksņu izņemšana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

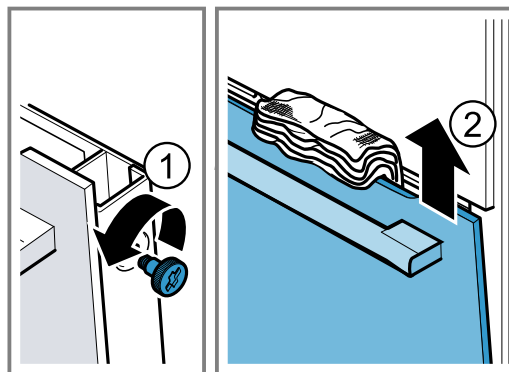
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

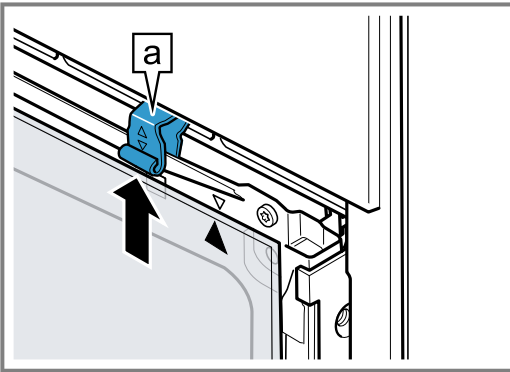
1. Nedaudz atveriet ierīces durvis.
2. No ārpuses spiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.
3. Noņemiet durvju pārsegu ②.



4. Tiriet durvju pārsegu.  
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 18
5. Atskrūvējiet kreisās un labās puses skrūves ierīces durvis ① un izņemiet tās
6. Ierīces durvis iespīlējiet vairākkārt salocītu virtuves dvieli. Izvelciet priekšējo rūti virzienā uz augšu ②.



7. Novietojiet priekšējo rūti uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.
8. Spiediet starprūti ar roku pret ierīci, vienlaikus spiežot uz augšu kreisās un labās puses turētājus [a]. Nenoņemiet turētājus [a].



9. Izņemiet starprūti.

**10. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja ierīces durvju stikls ir saskrāpēts, tas var saplaisāt.

- ▶ Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Demontētās durvju stikla rūtis tīriet no abām pusēm, lietojot stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

11. Noīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 18

12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.

→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 24

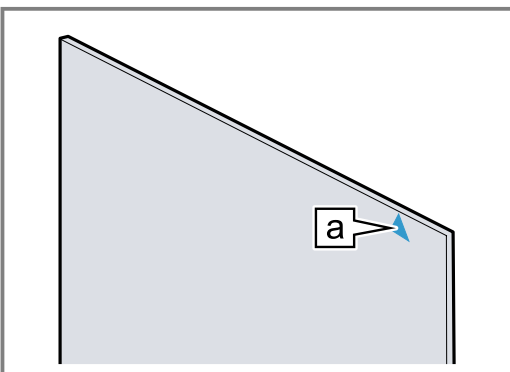
### 18.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

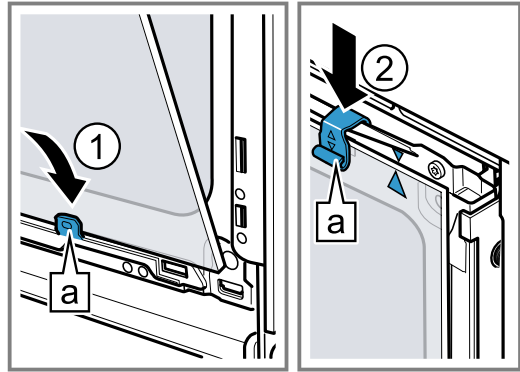
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

1. Pagrieziet starprūti, līdz bultiņa [a] atrodas augšā labajā pusē.



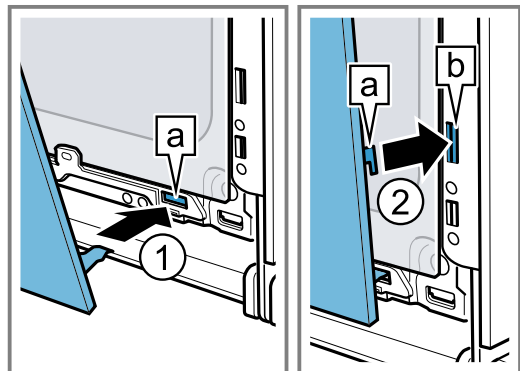
2. Starprūts apakšdaļu ievietojiet turētājā [a] ①, piespiediet augšdaļā un pieturiet.

3. Paspiediet kreisās un labās puses turētāju [a] uz leju, līdz starprūts ir iespīlēts ②.

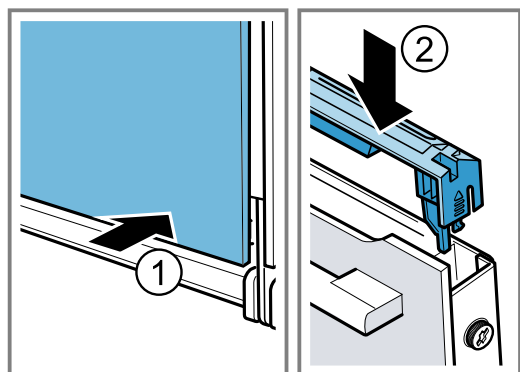


4. Ievietojiet priekšējās rūts apakšdaļu kreisās un labās puses turētājos [a] ①.

5. Paspiediet priekšējo rūti pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āķi [a] atrodas pretī padziļinājumam [b] ②.



6. Piespiediet priekšējo rūti apakšdaļā ①, līdz tā dzirdami nofiksējas.
7. Nedaudz atveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.
8. Ieskrūvējiet abas skrūves ierīces durvju kreisajā un labajā pusē.
9. Uzstādiet durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdami nofiksējas.



10. Aizveriet ierīces durvis.

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

## 19 Traucējumu novēršana

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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


### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

### 19.1 Darbības traucējumi

| Traucējums  | Cēlonis un problēmu novēršana   |
|---|---|
| Iekārta nedarbojas.   | Drošinātājs ir bojāts.<br>▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.<br>Elektroapgādes traucējumi.<br>▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.  |
| Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols, un tiek parādīts $d$ .   | Ir aktivizēts demonstrācijas režīms.<br>1. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju.<br>2. Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatījumu $c$ / $3$ uz vērtību $0$ .<br>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 17   |
| Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg $\infty$ .          | Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija.<br>▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu $\infty$ .<br>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 16   |
| Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg $\text{⏏}$ .        | Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija.<br>▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest $\text{⏏}$ .<br>→ "Pīrolīze", Lappuse 19  |
| Displejā mirgo pulksteņa laiks.                               | Elektroapgādes traucējumi.<br>▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.<br>→ "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 12   |
| Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks. | Ir mainīti pamatiestatījumi.<br>▶ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu.<br>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 17   |
| Displejā deg $\infty$ , un ierīci nevar iestatīt.             | Aktivizēta bērnu drošības funkcija.<br>▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu $\infty$ .<br>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 16   |
| Displejā mirgo $h$ , un ierīce nesāk darboties.               | Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts.<br>1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.<br>2. Vēlreiz startējiet darba režīmu.  |
| Displejā ir redzams $F$ $B$ .                                 | Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi.<br>▶ Izslēdziet ierīci.<br>Ja nepieciešams, varat veikt iestatīšanu no jauna.<br><b>Padoms:</b> Lai ierīce neparedzēti neizslēgtos pēc ļoti ilgas gatavošanas, iestatiet gatavošanas ilgumu.<br>→ "Laika funkcijas", Lappuse 11 |

| Traucējums  | Cēlonis un problēmu novēršana   |
|---|---|
| Displejā redzams ziņojums ar <i>E</i> , piemēram, <i>E05-32</i> . | Elektronikas darbības traucējums<br><ol style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet taustiņu . <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.</li> </ul> </li> <li>Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest.</li> <li>Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Norādiet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru.<br/>→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 27</li> </ol> |

## 19.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

**Piezīme:** Karstumizturīgas 230 V 40 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

### BRĪDINĀJUMS – Apgedumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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



### BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

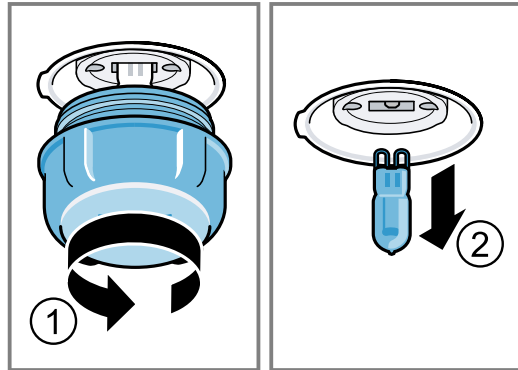
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

### Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
- Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

- Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā ieklājiet trauku dvieli.
- Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi .
- Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to .



- Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
- Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiet blīvgredzenu.
- Izskrūvējiet stikla pārsegu.
- Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodalījuma.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

## 20 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

### 20.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
- 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.

## 21 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārta ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

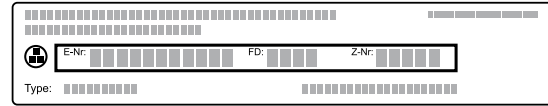
Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

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

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

### 21.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

## 22 Šādi izdosies

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

### 22.1 Gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- 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 nodaļījumā. Piederumus gatavošanas nodaļījumā iebīdīet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma piederumus, kurus nelietosiet.

### 22.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

| Cepšana vienā līmenī                               | Augstums |
|--|----------|
| Biezi cepumi vai veidne uz režģa                   | 2        |
| Plāni cepumi vai uz cepamās plāts novietots ēdiens | 3        |
| Cepšana divos līmeņos                              | Augstums |
| Universālā panna                                   | 3        |
| Cepamā plāts                                       | 1        |
| Veidnes uz režģa:                                  | Augstums |
| pirmais režģis                                     | 3        |
| otrais režģis                                      | 1        |
| Cepšana trīs līmeņos                               | Augstums |
| Cepamā plāts                                       | 5        |
| Universālā panna                                   | 3        |
| Cepamā plāts                                       | 1        |

### Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojiet karstā gaisa režīmu. Vienlaikus cepeškrāsnī ievietotiem cepumiem nav jābūt gataviem vienlaikus.
- Veidnes gatavošanas nodaļījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

### 22.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu ledusskapja temperatūrā esošu gaļas, putnu gaļas produktu un zivs ievietošanu aukstā gatavošanas nodaļījumā.

- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.

### Cepšana un grilēšana uz režģa

Cepšana uz režģa ir piemērota, gatavojot liela izmēra putnu vai vienlaikus vairākus gabalus

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodaļījums paliks tīrāks.
- Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.

- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz režģa. Papildus ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret ierīces durvīm vismaz par vienu līmeni zemāk. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

### Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes. Vispiemērotākie ir stikla trauki.

### Trauks bez vāka

- Izmantojiet dziļu cepeštrauku.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

### Trauks ar vāku

- Novietojiet trauku uz režģa.
- Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku. Iestatiet augstāku temperatūru.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.

- Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa.

### ⚠ 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.

## 22.4 Ēdienu izvēle

| Ēdiens  | Piederumi/trauki                      | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min               |
|---|---------------------------------------|---------------------|-------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Biskvīta kūka, maiga                                      | Taisnstūra veidne                     | 2                   | ☐                 | 150-170                            | 60-80                                |
| Biskvīta kūka, 2 līmeņos                                  | Taisnstūra veidne                     | 3+1                 | ☑                 | 140-150                            | 70-85                                |
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni         | Saliekamā veidne, Ø 26 cm             | 2                   | ☐                 | 170-190                            | 55-80                                |
| Biskvīta torte, 6 olas                                    | Saliekamā veidne, Ø 28 cm             | 2                   | ☐                 | 150-160 <sup>1</sup>               | 30-40                                |
| Biskvīta rulete   | Cepamā plāts                          | 3                   | ☑                 | 180-200 <sup>1</sup>               | 10-15                                |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu                    | Universālā panna                      | 2                   | ☐                 | 160-180                            | 55-95                                |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu                     | Universālā panna                      | 3                   | ☐                 | 180-200                            | 30-55                                |
| Kēksiņi   | Kēksiņu paplāte uz režģa              | 2                   | ☐                 | 170-190                            | 20-40                                |
| Rauga mīklas cepumi                                       | Cepamā plāts                          | 3                   | ☑                 | 150-170                            | 20-30                                |
| Plācenīši   | Cepamā plāts                          | 3                   | ☐                 | 140-160                            | 15-25                                |
| Plācenīši, 2 vai 3 līmeņos                                | Universālā panna<br>Cepamā plāts      | 3+1<br>5+3+1        | ☑                 | 140-160                            | 15-25                                |
| Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē, uz klona)               | Universālā panna<br>Taisnstūra veidne | 2                   | ☑                 | 200-220                            | 35-50                                |
| Pica, svaiga  | Cepamā plāts                          | 3                   | ☑                 | 190-210                            | 20-30                                |
| Pica, svaiga, ar plānu pamatni                            | Apaļa picas paplāte                   | 2                   | ☑                 | 250-270 <sup>1</sup>               | 8-13                                 |
| Pīrāgi  | Tartes veidne                         | 2                   | ☑                 | 190-210                            | 25-35                                |
| Sacepums, pikants, gatavas piedevas                       | Sacepumu veidne                       | 2                   | ☐                 | 200-220                            | 30-60                                |
| Vista, 1,3 kg, bez pildījuma                              | Trauks bez vāka                       | 2                   | ☑                 | 200-220                            | 60-70                                |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g                                 | Trauks bez vāka                       | 3                   | ☑                 | 220-230                            | 30-35                                |
| Zoss bez pildījuma, 3 kg                                  | Trauks bez vāka                       | 2                   | ☑                 | <b>1.</b> 140<br><b>2.</b> 160     | <b>1.</b> 130-140<br><b>2.</b> 50-60 |
| Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg | Trauks bez vāka                       | 2                   | ☑                 | 160-170                            | 150-160                              |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

<sup>2</sup> Kad ir pagājušas 1/2–2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.

<sup>3</sup> Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

<sup>4</sup> Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

<sup>5</sup> Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

<sup>6</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

| Ēdiens   | Piederumi/trauki           | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min |
|--|----------------------------|---------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|
| Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg                | Režģis<br>Universālā panna | 3                   |                   | 210-220                            | 40-50 <sup>2</sup>     |
| Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg                  | Trauks ar vāku             | 2                   |                   | 200-220                            | 130-150 <sup>3</sup>   |
| Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg                     | Režģis<br>Universālā panna | 3                   |                   | 200-220                            | 60-70 <sup>2</sup>     |
| Burgers, 3-4 cm biezs                              | Režģis                     | 4                   |                   | 3                                  | 25-30 <sup>4</sup>     |
| Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg       | Trauks bez vāka            | 2                   |                   | 170-190                            | 70-80 <sup>5</sup>     |
| Zivs, grilēta, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele | Režģis                     | 2                   |                   | 160-180                            | 20-30 <sup>6</sup>     |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

<sup>2</sup> Kad ir pagājušas 1/2-2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.

<sup>3</sup> Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

<sup>4</sup> Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

<sup>5</sup> Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

<sup>6</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

## 22.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

### Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.

- Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
- Aplājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

### Ieteicamie iestatījumi jogurta gatavošanai

| Ēdiens  | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis          | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C | Gatavošanas laiks, min |
|---------|------------------|------------------------------|-------------------|-----------------|------------------------|
| Jogurts | Porciju veidnes  | Gatavošanas nodalījuma grīda |                   | 40-45           | 8-9 stundas            |

## 22.6 Lēnā sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tādēļ to sauc arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

### Ēdiena lēnā sautēšana

#### Prasības

- Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
- Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.

- Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.
- Apcepjiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
- Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā.
- Ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

### Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

| Ēdiens  | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Cepšanas ilgums, min | Temperatūra, °C  | Gatavošanas laiks, min |
|---|------------------|---------------------|-------------------|----------------------|------------------|------------------------|
| Pīles krūtiņa, pa 300 g                                   | Trauks bez vāka  | 2                   |                   | 6-8                  | 95 <sup>1</sup>  | 60-70                  |
| Cūkas fileja, nesadalīta                                  | Trauks bez vāka  | 2                   |                   | 4-6                  | 85 <sup>1</sup>  | 75-100                 |
| Liellopa gurna gabals, 6-7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts | Trauks bez vāka  | 2                   |                   | 6-8                  | 100 <sup>1</sup> | 160-220                |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

| Ēdiens                              | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Cepšanas ilgums, min | Temperatūra, °C | Gatavošanas laiks, min |
|-------------------------------------|------------------|---------------------|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Liellopa fileja, 4–6 cm bieza, 1 kg | Trauks bez vāka  | 2                   | ☐                 | 6-8                  | 85 <sup>1</sup> | 90-150                 |
| Teļa gaļas medaljoni, 4 cm bieži    | Trauks bez vāka  | 2                   | ☐                 | 4                    | 80 <sup>1</sup> | 50-70                  |
| Jēra muguras cepetis, pa 200 g      | Trauks bez vāka  | 2                   | ☐                 | 4                    | 85 <sup>1</sup> | 30-70                  |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

## 22.7 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN 60350-1.

### Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

#### Vispārīgas norādes

- lestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- ievērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkarsēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

#### Gatavošanas līmeņi

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos;

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

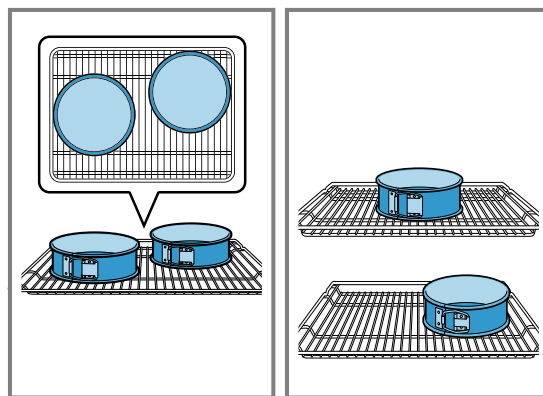
- Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis

- Veidnes uz režģa  
Pirmais režģis: 3. līmenis  
Otrais režģis: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

- Cepamā plāts: 5. līmenis  
Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes: Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamišus vienu virs otras.



## Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

| Ēdiens                      | Piederumi/trauki                      | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C      | Gatavošanas laiks, min |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| Smilšu cepumi               | Cepamā plāts                          | 3                   | ☐                 | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35                  |
| Smilšu cepumi               | Cepamā plāts                          | 3                   | ☉                 | 140-150 <sup>1</sup> | 20-30                  |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos    | Universālā panna<br>+<br>Cepamā plāts | 3 + 1               | ☉                 | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35                  |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos    | Universālā panna<br>+<br>Cepamā plāts | 5 + 3 + 1           | ☉                 | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55                  |
| Nelielas kūciņas            | Cepamā plāts                          | 3                   | ☐                 | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                  |
| Nelielas kūciņas            | Cepamā plāts                          | 3                   | ☉                 | 150 <sup>1</sup>     | 20-30                  |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos | Universālā panna<br>+<br>Cepamā plāts | 3 + 1               | ☉                 | 140 <sup>1</sup>     | 25-35                  |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos | Universālā panna<br>+<br>Cepamā plāts | 5 + 3 + 1           | ☉                 | 140 <sup>1</sup>     | 25-35                  |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

| Ēdiens              | Piederumi/trauki          | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C      | Gatavošanas laiks, min |
|---------------------|---------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| Biskvīts            | Saliekamā veidne, Ø 26 cm | 2                   |                   | 160-170 <sup>2</sup> | 25-35                  |
| Biskvīts            | Saliekamā veidne, Ø 26 cm | 2                   |                   | 160-170              | 30-35                  |
| Biskvīts, 2 līmeņos | Saliekamā veidne, Ø 26 cm | 3 + 1               |                   | 150-160 <sup>2</sup> | 35-50                  |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.  
<sup>2</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

### Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

| Ēdiens                | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min |
|-----------------------|------------------|---------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|
| Grauzdiņu brūninašana | Režģis           | 5                   |                   | 3                                  | 5-6                    |

## 23 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.

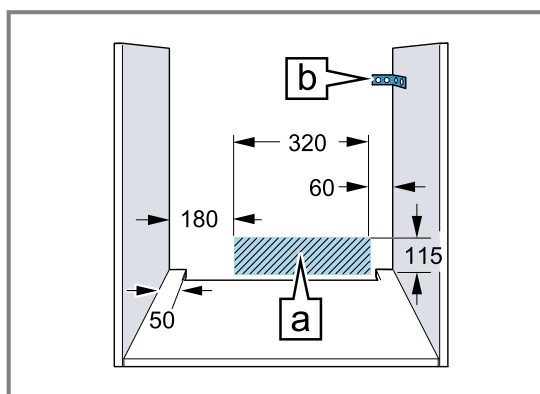


### 23.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu ierīces lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizi veiktas iebūvēšanas dēļ, atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.

- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā **a** vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni **b**.



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

### BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

- Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.
- ▶ Neizmantojiet kontaktligzdu paneļus.
  - ▶ Izmantojiet tikai sertificētus, attiecināmajām valsts drošības prasībām atbilstošus pagarinātājus ar vismaz 1,5 mm<sup>2</sup> šķērsriezumu.
  - ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss, sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
  - ▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus.

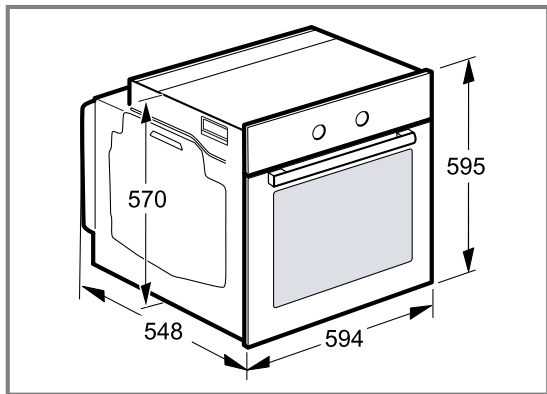
## UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

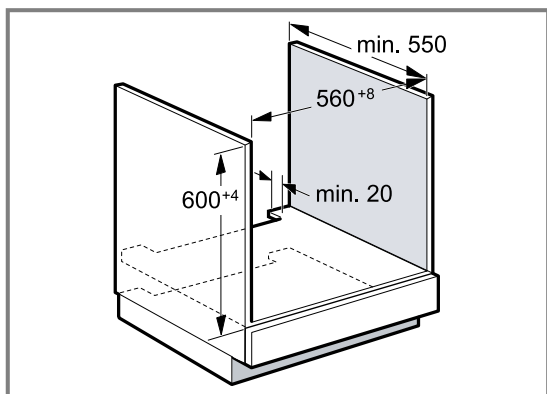
### 23.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



### 23.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

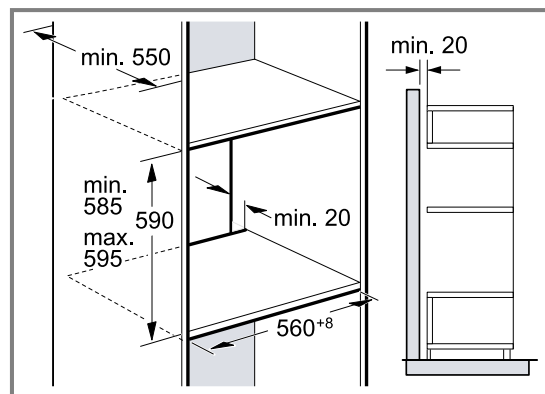
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

### 23.4 Iebūvēšana augstajā skapī

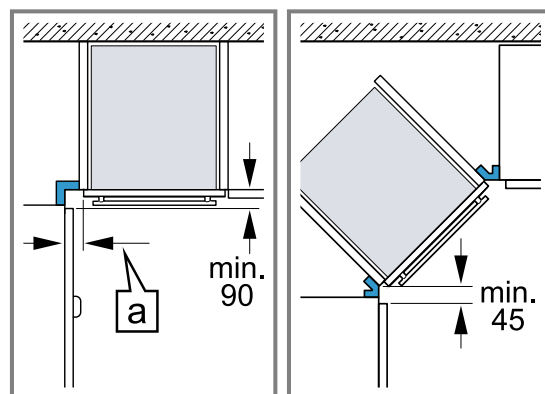
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugures sienas ir arī papildu aizmugures siena, tā ir jānoņem.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

### 23.5 Iebūvēšana stūrī

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



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

### 23.6 Elektropieslēgums

Lai ierīci varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Ierīce atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātāji jāuzstāda atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Ierīci atļauts pieslēgt, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vadu jāiesprauž ierīces aizmugurē, līdz atskan klikšķis. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.
- Pieslēguma vadu drīkst nomainīt tikai pret oriģinālo vadu. To varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

- Iebūvēšana jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.

### Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

**Piezīme:** Ierīci drīkst pievienot tikai saskaņā ar noteikumiem uzstādītai kontaktlīdzdai ar aizsargkontaktu.

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktlīdzdā.

Ierīci var savienot ar aizsargkontakta sistēmu, izmantojot piegādes komplektā iekļauto kontaktdakšu.

Ja ierīce ir iebūvēta, elektrotīkla savienojuma vada kontaktspraudnim jābūt brīvi pieejamam. Ja brīva pieeja tīkla kontaktspraudnim nav iespējama, elektroinstalācijā ar pastāvīgu savienojumu saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem jāuzstāda visu polu atvienotājierīce.

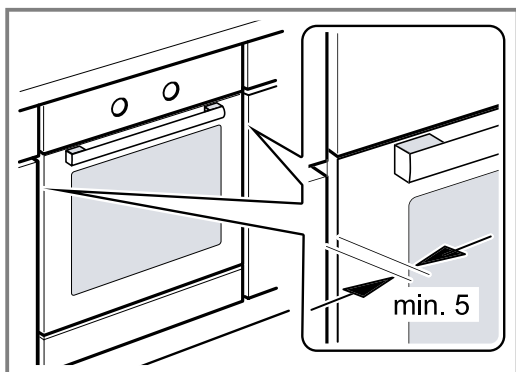
### Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

**Piezīme:** Ierīci pie elektrotīkla drīkst pieslēgt tikai sertificēts speciālists. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ. Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē visu polu atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

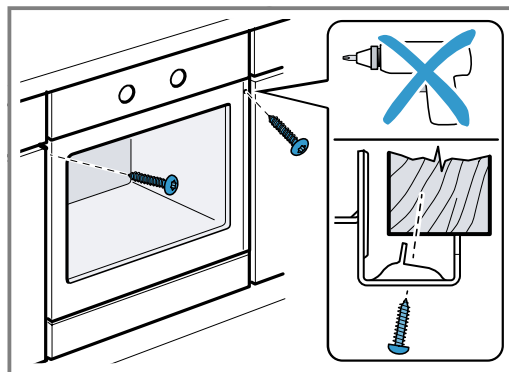
1. Savienojuma kontaktlīdzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.  
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.  
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas,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

## 23.7 Ierīces iebūvēšana

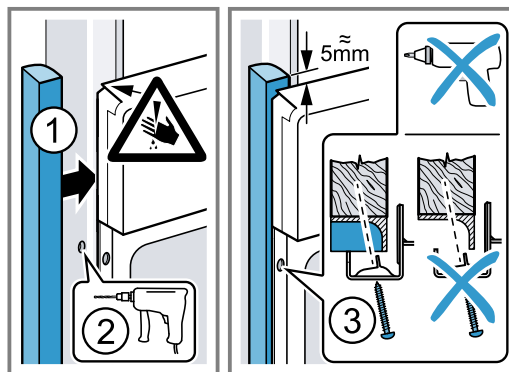
1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.



3. Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu savienības līsti:
  - Piestipriniet piemērotu ieliktni ①, lai nosegtu asās malas un garantētu drošu montāžu.
  - Iepriekš izurbiet alumīnija profilus, lai izveidotu skrūvsavienojumu ②.
  - Piestipriniet ierīci ar piemērotu skrūvi ③.



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

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

## 23.8 Iekārtas demontāža

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**9001571386** (010701)