



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



Iebūvējama cepeškrāsns

HB..79...S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



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	11
9	Laika funkcijas	11
10	Cepeša termometrs.....	12
11	Programmas	13
12	Bērnu drošības funkcija	18
13	Sabata iestatījums.....	19
14	Pamatiestatījumi	19
15	Tīrīšana un kopšana	20
16	Pirolīze	21
17	Tīrīšanas atbalsta programma	23
18	Statīvs	23
19	Ierīces durvis.....	25
20	Traucējumu novēršana.....	28
21	Likvidācija	29
22	Tehniskā servisa dienests.....	29
23	Šādi izdosies	30
24	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	33
24.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	34

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:

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

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

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 iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

- ▶ Neglabāiet 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 – Aizdeģumu 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.

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.
- ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus. Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

⚠ 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 neizmainiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ 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 29*

⚠ 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 Cepeša termometrs

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

1.7 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 ārpuse 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 neatbildīs 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 nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitruma 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 nopilējusi augļu sula atstāj ne-
notīrāmus 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, neuzstādiat uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet un neatbalsti pret 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.

Iekārtu iepriekš karsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai iestatīšanas ieteikumos.

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarst.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

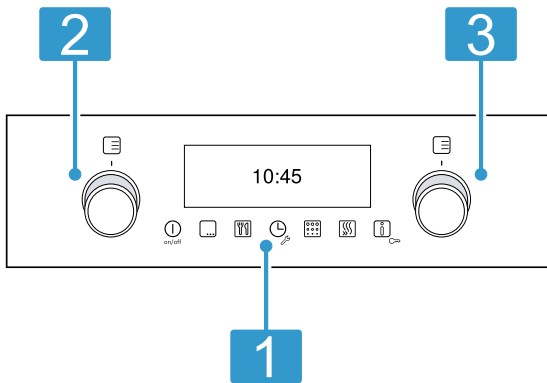
- darba režīmā ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

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.

2 Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var brīvi griezt pa labi un pa kreisi; tam nav nulles pozīcijas. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospriest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to.

3 Temperatūras izvēles slēdzis

Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un izvēlēties citu funkciju iestatījumus. Temperatūras izvēles slēdzi var brīvi griezt pa labi un 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.

4.2 Taustiņi un displejs

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

Displejā tiek rādīts atlasītais karsēšanas vai darbības režīms kopā ar iestatīto gatavošanas nodalījuma temperatūru vai līmeni.

Nolasīt aktīvo laika funkciju iestatījumus var kreisajā un labajā pusē līdzās pareiza laika rādījumam.














Simbols	Funkcija	Lietojums
	iesl./izsl.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
	Izvēlne	Karsēšanas un darbības režīmu izvēlnes atvēršana.
	Programmas	Programmu ar noteiktām iestatīšanas vērtībām atvēršana.
	Laika funkcijas	Taimera, gatavošanas ilguma un beigu laika iestatīšana.
	Pamatiestatījumi	Individuāla ierīces iestatījumu pielāgošana.
	Tīrīšana	Pirolīzes tīrīšanas funkcijas atvēršana.
	Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodalījuma ātrās uzkaršēšanas startēšana vai priekšlaikus pārtraukšana.
	Informācija	Norādījumu attēlošana.
	Bērnu drošības funkcija	Cepeškrāsns funkciju bloķēšana un atbloķēšana vadības panelī.

4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas

Lai jūs vienmēr varētu izvēlēties ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šajā nodaļā ir sniegts skaidrojums par to 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 30 - 275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aiz mugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	Karsēš. no augšas/ apakšas 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.
	Saudzējošs karstais gaiss 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.
	Intensīva karsēšana 30 - 275 °C	Ēdienu ar kraukšķīgu pamatni pagatavošana. Karstums plūst no augšas un īpaši spēcīgi no apakšas.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 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.
	Grilēšana, lielā platībā Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana, mazā platībā Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Nelielu porciju, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšana. Nelielu porciju apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst zem grila sildelementa esošās virsmas vidusdaļa.
	Picas gatavošanas līmenis 30 - 275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Lēna sautēšana 70 - 120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Karsēšana no apakšas 30 - 250 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Atkausēšana 30 - 60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
	Siltuma uzturēšana 60 - 100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Trauku uzsildīšana 30 - 70 °C	Trauku uzsildīšana.
	Cepeškrāsns lampa	Ieslēdziet apgaismojumu gatavošanas nodalījumā.

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Piezīmes

- Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam – ar 5 grādu soli.
- Ja ir iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc ap- tuveni 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

Uzkaršēšanas rādījums

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodalījums, jo garāka no kreisās puses uz labo kļūst zilā līnija displejā.

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

Atlikušā siltuma rādījums

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzamā līnija parāda gatavošanas nodalījumā atlikušo siltumu. Jo gaišāka līnija, jo vairāk atlikušā siltuma.

Piezīmes

- Uzkarsēšanas rādījums aizpildās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, grilēšanas laikā neatkarīgi no līmeņa uzreiz ir aizpildīts viss uzkarsēšanas rādījums.
- 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.

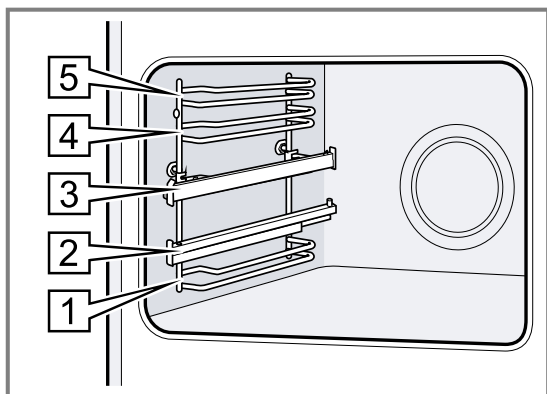
→ "Piederumi", Lappuse 8

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

Atkarībā no ierīces tipa statīvs ir aprīkots ar vienu vai vairākām izvilšanas vadotnēm vai klipšu vadotnēm. Izvilšanas vadotnes ir stingri uzstādītas un nav noņemamas. Klipšu vadotnes var pēc vajadzības ievietot jebkurā ievietošanas līmenī.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvs", Lappuse 23



Apgaismojums

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

Lietojot opciju "Cepeškrāsns lampa", izvēlnē var ieslēgt apgaismojumu bez sildīšanas. Pēc aptuveni 15 minūtēm apgaismojums automātiski atkal tiek ieslēgts.

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 apstādināta. Pēc durvju aizvēršanas darbības režīms automātiski turpinās.

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	Lietojums
Režģis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kūku veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mitra kūka ■ Mīklas izstrādājumi ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.
Cepamā plāts	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plātsmaize ■ Mazi konditorejas izstrādājumi
Cepeša termometrs	<p>Precīza cepšana vai gatavošana. → "Cepeša termometrs", Lappuse 12</p>

5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

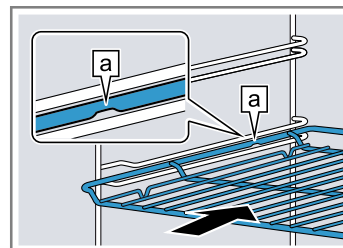
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

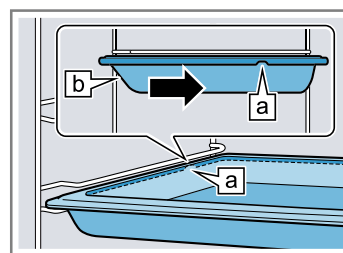
Vienmēr pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu varēs izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai iegriezums [a] atrastos aizmugurē un būtu vērsts uz leju.
2. Piederumu ievietojiet starp viena līmeņa abiem vadītājstieņiem.

Režģis levietojiet režģi tā, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums — uz leju.

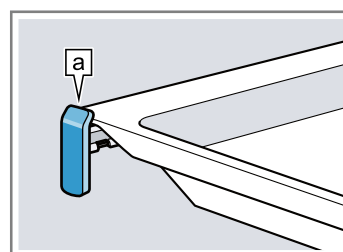


Plāts piemēram, universālā panna vai cepamā plāts levietojiet plāti ar slīpo malu [b] pret ierīces durvīm.



3. Ja ievietošanas līmeņi ir aprīkoti ar izvelkamajām sliedēm, lai novietotu piederumus, izvelciet izvelkamās sliedes.

Režģis vai plāts Novietojiet piederumu tā, lai piederuma mala atrastos uz izvelkamās sliedes aiz mēlītes [a].



iv Pirms pirmās lietošanas reizes

Piezīme: Kad izvelkamās sliedes tiek izvilktas līdz galam, tās nofiksējas. Nedaudz piespiežot, iebīdīet izvelkamās sliedes atpakaļ gatavošanas nodalījumā.

4. Iebīdīet piederumu līdz galam, lai tas nepieskartos ierīces durvīm.

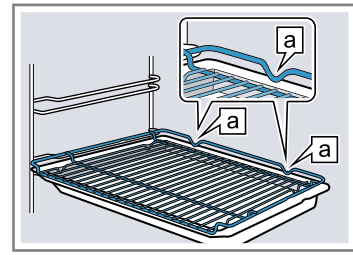
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

Piederumu kombinēšana

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

1. Novietojiet režģi uz universālās pannas tā, lai abi distanceri [a] aizmugurē atrastos uz universālās pannas malas.
2. Iebīdīet 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

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

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

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.

Valodas iestatīšana

Noklusētais valodas iestatījums ir vācu valoda.

1. Iestatiet vajadzīgo valodu, lietojot temperatūras izvēles slēdzi
2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, pārejiet uz nākamo iestatījumu.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12:00.

1. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet pareizo laiku
2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, pārejiet uz nākamo iestatījumu.

Datuma iestatīšana

Lai iestatītu datumu, pēc kārtas ievadiet gadu, mēnesi un dienu.

1. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet gadu.
2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, pārejiet uz iestatījumu "Mēnesis".
3. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet mēnesi.

4. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, pārejiet uz iestatījumu "Diena".
5. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet dienu.
6. Turiet taustiņu nospiestu 3 sekundes.
 - ✓ Ierīce ir sagatavota ekspluatācijai.

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


- ▶ Pieskarities taustiņam .
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

7.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pieskarities taustiņam .
- ✓ 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.

Piezīme: Ierīce tiek startēta izvēlnē "Karsēšanas režīmi". Ja esat atvēris citu izvēlni, pieskarieties taustiņam .

Ierīcē var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku.

Padoms: Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6

Piezīme: Ierīcē var iestatīt 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 uzkarsēšana

Lai taupītu laiku, uzkarsēšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju.

Izmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.




Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

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

8.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

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


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




1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, sākot ar 100 °C.
2. Nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā tiek parādīts .
- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana 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 	Taimeris 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.

9.2 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darbības režīma. Taimeris gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē var iestatīt uz laiku līdz 24 stundām. Taimerim ir atšķirīgs signāls, lai varētu atšķirt, vai ir beigusies taimera laika atskaite vai darbības ilgums.

1. Pieskarieties taustiņam .
- ✓ Displejā tiek parādīts .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet taimera laiku.

Taimera laiku līdz 10 minūtēm var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos šie soļi kļūst garāki.
3. Apstipriniet, nospiežot taustiņu .
 - ✓ 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.
4. Kad taimera laika atskaite ir beigusies:
 - Lai izslēgtu taimeris, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.


Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, nomainiet taimera laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.




Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, 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. Pieskarieties taustiņam .
2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, atlasiet opciju Ilgums .
3. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet ilgumu. Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku — ar 5 minūšu soli.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls un ierīce pārtrauc karsēšanu. Displejā redzams uzraksts "Darbība pabeigta".
4. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, nomainiet ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, atiestatiet ilgumu uz nulli.
- ✓ 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

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

Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra
 - Ir iestatīts ilgums.
1. Pieskarieties taustiņam .
 2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, atlasiet opciju Beigas .
 3. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet beigu laiku.
 - ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
 4. Apstipriniet, nospiežot taustiņu .
 5. 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.
 6. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Atskan signāls, un displejā redzams uzraksts "Darbība pabeigta".
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Beigu laika mainīšana

Beigu laiku var mainīt arī darbības laikā. Šādā gadījumā darbība tiek apturēta un pēc tam atsākta atbilstoši iestatītajam ilgumam un beigu laikam.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .





- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, pārceļiet beigas uz citu laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var izdzēst jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet beigu laiku uz pašreizējo laiku, kam pieskaitīts iestatītais ilgums.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un sāk karsēt. Notiek laika atskaite.

- **Saudzējošs karstais gaiss** 
- **Picas gatavošanas līmenis** 
- **Grilēšana ar cirkulējošu gaisu** 
- **Karsēš. no augšas/apakšas** 

Piezīme: Ja tad, kad cepeša termometrs ir iedurts, tiek veikta nepiemērota karsēšanas režīma izvēle, atskan signāls.

10 Cepeša termometrs

Lai gatavotu precīzi, gatavojamajā produktā ievietojiet cepeša termometru un iestatiet ierīcē produkta iekšējo temperatūru. Kad iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, ierīce automātiski pārtrauc karsēt.

10.1 Cepeša termometram piemēroti karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Piemēroti karsēšanas režīmi ir:

- **3D karstais gaiss** 

10.2 Cepeša termometra ieduršana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

UZMANĪBU!

Cepeša termometru var sabojāt.

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

1. Ievietojiet cepeša termometru slīpi biezākajā gaļas daļā.
Pievērsiet uzmanību tam, lai cepeša termometra gals gaļā būtu novietots pareizi:
 - Galam ir jāatrodas apmēram cepeša vidū.
 - Gals nedrīkst atrasties speķī.
 - Gals nedrīkst pieskarties traukam vai kaulam.
2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodalījumā.
Gatavojamo produktu, vēlams ievietotu traukā, novietojiet režģa vidū.
3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.



Piezīmes

- Ja darbības laikā cepšanas termometrs tiks atvienots, tiks atiestatīti visi iestatījumi.
- Apgrozot gatavojamo produktu, neatvienojiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepeša termometrs gatavojamā produktā ir ievietots pareizi.

10.3 Cepeša termometra iestatīšana

Cepeša termometrs gatavojamā produkta iekšējo temperatūru mēra 30–99 °C diapazonā.

Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
 - Cepeša termometrs ir pievienots gatavošanas nodalījumā.
1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
 - ✓ Displejā tiek parādīts  un iekšējās temperatūras rādījums.
 2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet iekšējo temperatūru.
 3. Pieskarieties .
 4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru gatavošanas nodalījumā.
Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
 - ✓ Kreisajā pusē tiek parādīta gatavojamā produkta faktiskā iekšējā temperatūra, bet labajā pusē – iestatītā temperatūra, piemēram, 15 °C | 75 °C. Faktiskā iekšējā temperatūra tiek rādīta, tikai sākot ar 10 °C.
 - ✓ Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un ierīce pārtrauc karsēšanu.
 5. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**
Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.
 - ▶ Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
 Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta:
 - Izslēdziet ierīci.
 - Atvienojiet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.
 - Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
 6. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru gatavošanas nodalījumā.

11 Programmas

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

11.1 Trauki programmām

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

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepešim jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

11.2 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.





11.3 Programmas iestatīšana

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

Piezīmes

- Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
- Pēc programmas startēšanas programmu un svaru vairs nevar mainīt.

1. Pieskarieties taustiņam .
2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo programmu.
3. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet ēdiena svaru. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svaru.

- Pieskarieties taustiņam .
- Tiek parādīts norādes teksts.
- 4. Pieskarieties taustiņam . Tiek parādīts norādes teksts.
- ✓ Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta, un sākas tās ilguma laika atskaite.
- 5. Kad programma ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus pārtrauktu signālu, pieskarieties taustiņam .
 - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanu, pieskarieties taustiņam .
 - Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt gatavošanas turpināšanas ilgumu.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

11.4 Programmu tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons iestatāmais svars	Šķidrums pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
01	Pica ar plānu pamatni sasaldēts, iepriekš ap- cepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,4 kg Kopējais svars	nē	3	ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
02	Pica ar biezu pamatni sasaldēts, iepriekš ap- cepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,6 kg Kopējais svars	nē	3	ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
03	Lazanja sasaldēts produkts	Originālajā iepako- jumā	0,3–1,2 kg Kopējais svars	nē	3	-
04	Fritēti kartupeļi sasaldēts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,2–0,75 kg Kopējais svars	nē	3	novietojiet blakus vienu otram uz uni- versālās pannas
05	Saldētas maizītes sasaldēts, iepriekš ap- cepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,1–0,8 kg Kopējais svars	nē	3	-
06	Kartupeļu sacepums	Sacepumu veidne bez vāka	0,5–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
07	Nūdeļu sacepums ar iepriekš pagata- votām nūdelēm	Sacepumu veidne bez vāka	0,4–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
08	Drupaču kūka svaigi vai saldēti augļi ar drupačām	Veidne uz režģa	0,5–2,5 kg Kopējais svars	nē	3	Drupačas ar auzu pārslām vai riekstiem kļūs īpaši kraukšķīgas
09	Krāsni cepti kartupeļi, veseli nemizoti, miltaini kartu- peļi	Universālā panna	0,3–1,5 kg Kopējais svars	nē	3	-
10	Sautējums, ar dārzeņiem veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ilgā gatavojamus dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojam- us dārzeņus (piemēram, tomātus)
11	Sautējums, ar gaļu	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons lestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
12	Gulašs Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta ku- biņos ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem Gaļa nav iepriekš jāapcep
13	Zivs, nesadalīta termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,3–1,5 kg Zivs svars	Nosedziet ce- peša trauka pamatni	2	-
14	Vista, bez pildījuma termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,6–2,5 kg Vistas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
15	Vistas gabali termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,1–0,8 kg Vissmagākās daļas svars	Nosedziet ce- peša trauka pamatni	2	-
16	Pīle, bez pildījuma termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	1,0–2,7 kg Pīles svars	nē	2	-
17	Zoss, bez pildījuma termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	2,5–3,5 kg Zoss svars	nē	2	-
18	Zoss stilbiņi termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,3–0,8 kg Vistas svars	Nosedziet ce- peša trauka pamatni	2	-
19	Titara cālis bez pildījuma termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	2,0–3,5 kg Gaļas svars	nē	2	-
20	Titara krūtiņa nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Titara krūtiņas svars	ievietojiet traukā, nose- dzojot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
21	Sautēts liellopa cepe- tis piemēram, muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai ma- rinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķid- rums	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
22	Angļu rostbifs termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,5–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu Gaļa nav iepriekš jāapcep
23	Rostbifs, vidēji cepts termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,5–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu Gaļa nav iepriekš jāapcep

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons lestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
24	Liellopa gaļas ruletēs pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārklājiet ru- letes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
25	Maltās gaļas cepetis, svaigs Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas ma- sa	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Cepeša svars	nē	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
26	Vidēji lieli jēra stilbi bez kaula termiskai apstrādei sa- gatavots produkts ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
27	Izcepti jēra stilbi bez kauliem termiskai apstrādei sa- gatavots produkts ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
28	Izcepts jēra stilbs ar kaulu termiskai apstrādei sa- gatavots produkts ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
29	Teļa cepetis, caurau- dzis piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
30	Teļa cepetis, liess piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

Nr. Ēdiens	Trauki	Svara diapazons lestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
31 Teļa stilbi	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
32 Teļa stilba šķēle ar kaulu	Cepeša trauks ar vāku	0,5–3,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
33 Stirnas stilbs bez kaula	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
34 Brieža stilbs bez kaula sālīts	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
35 Trusis, nesadalīts termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	1,0–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
36 Mežacūkas cepetis termiskai apstrādei sagatavots produkts ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons lestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
37	Cūkas kakla daļas cepetis bez kaula termiskai apstrādei sagatavots produkts ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
38	Cūkas cepetis, ar kraukšķīgu ādu piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar lielu daudzumu sāls
39	Cūkas gurna gabala cepetis ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
40	Cūkgaļas tītais cepetis termiskai apstrādei sagatavots produkts ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep





12 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

Piezīmes

- Sadaļā Pamatiestatījumi → *Lappuse 19* var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.
- Ja cepeškrāsns ir savienota ar plīti, plīts nav bloķēta.

12.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana


1. Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieztu taustiņu , līdz displejā ir redzams .
2. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieztu taustiņu , līdz displejā nodziest .

13 Sabata iestatījums


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



13.1 Sabata iestatījuma startēšana

Piezīmes

- Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce pārtrauc karsēt. Pēc ierīces durvju aizvēršanas ierīce turpina karsēt.
- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.
- Sabata režīma beigu laiku nevar pārcelt.
- Ja vēlaties pārtraukt sabata režīmu, nospiediet taustiņu .

Prasība: Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 19

1. Pieskarities taustiņam .

2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, atlasiet sabata režīmu .
3. Pieskarities taustiņam .
4. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, atlasiet opciju "Ilgums".
5. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo ilgumu.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo ilguma iestatījumu, un tiek parādīts sabata iestatījums.
6. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
7. 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.

14 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

14.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Pamatiestatīju- Atlase mi

Valoda	Valodas atlase
Pulksteņa laiks	Pareiza laika iestatīšana
Skaņas signāls	Īss Vidējs ¹ Garš
Taustiņu tonis	Izslēgts ¹ Ieslēgts
Displeja spilgtums	Displeja spilgtumu var iestatīt 5 pakāpēs
Pulkstenis	Rādīt ¹ nerādīt
Apgaismojums darbības laikā	Izslēgts Ieslēgts ¹
Bērnudrošības funkcija	Tikai taustiņu bloķēšana ¹ Durvju un taustiņu bloķēšana Deaktivizēts
Aizvadītais gatavošanas laiks	Nerādīt Kopš startēšanas ¹ Pēc uzkarsēšanas
Displeja aptumšošanas naktī	Izslēgta ¹ Ieslēgts (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 05:59)

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)



Pamatiestatīju- Atlase mi

Ieslēgšanas animācija	Nerādīt Rādīt ¹
Ventilatora paildzinātas darbības ilgums	Minimālais Vidēja Ieteicamais ¹ Garš
Izvilšanas sistēma	Nav pieejama (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) ¹ Pieejama (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
Sabata iestatījums	Nerādīt ¹ Rādīt
Ēdieni	Visi ¹ Tikai košers Izņemot cūkgaļu
Rūpnīcas iestatījumi	Jā (atiestatīt) Nē

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

14.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

1. Aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu .
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
2. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, pārejiet uz nākamo vai iepriekšējo pamatiestatījumu.
3. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu .

14.3 Pamatiestatījumu maiņas pārtraukšana

- ▶ Pieskarities taustiņam .
- ✓ Tiek atņemtas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

15 Tīrīšana un kopšana

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

15.1 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 uzkaršēšanas 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 21

Ierīces priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām 	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"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla rūtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 25
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 25
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu.</p> <p>Padoms: Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Pīrolīze ", Lappuse 21</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lam-pas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.</p>
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 23</p>
Izvilšanas sistēma	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Lai notīrītu izvelkamo sliežu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mašīnā.</p> <p>Padoms: Lai tīrītu izvelkamo sistēmu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 23</p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>
Cepeša termo-metrs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p>

15.2 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 nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 20

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 20
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

16 Pīrolīze

Izmantojot tīrīšanas funkciju **Pīrolīze**, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski.

Tīriet gatavošanas nodalījumu 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.

16.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodaļījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodaļījumā 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 nodaļījumā.
- ▶ 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 nodaļījuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodaļījuma.
→ "Statīvs", Lappuse 23
3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodaļījumā.
4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodaļījuma 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 nodaļījuma. Gatavošanas nodaļījumam jābūt tukšam.

16.2 Tīrīšanas funkcijas iestatišana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodaļījumu līdz ļoti augstai temperatūrai, tādējādi izraisot gaļas, 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 nodaļījums ļoti sakarst.

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


⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: Sagatavojiet ierīci tīrīšanas funkcijai.






→ Lappuse 22

1. Pieskarieties taustiņam .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet tīrīšanas līmeni.

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

Apjomīgāku vai senāku netīrumu gadījumā atlasiet augstāku tīrīšanas līmeni.

Ilgumu mainīt nav iespējams.

3. Pieskarieties taustiņam . Ievērojiet norādes displejā.
4. Nospiežot taustiņu , startējiet tīrīšanas funkciju.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta tīrīšanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite.
 - ✓ Jūsu drošības labad īsi pēc startēšanas ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā tiek parādīts .
 - ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, displejā redzama ilgums ir nulle.
5. Izslēdziet ierīci ar . Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodzīst.

16.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

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

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

4. Ievietojiet statīvus.
→ "Statīvs", Lappuse 23

17 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļījumu. Tīrīšanas atbalsta programma atmiešņķē netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.




17.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodaļījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļījumā.

Prasība: Gatavošanas nodaļījums ir pilnībā atdzisis.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļījuma.
2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilnienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļījuma 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. Pieskarities taustiņam  un, lietojot funkciju izvēles slēdzi, atlasiet opciju Ilgums .
6. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, 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 nodaļījumam atdzist aptuveni 20 minūtes.

17.2 Gatavošanas nodaļījuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU!

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

- ▶ Pēc tīrīšanas atbalsta programmas izslaukiet gatavošanas nodaļījumu un ļaujiet pilnībā izžūt.

Prasība: Gatavošanas nodaļījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļījuma 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 nodaļījums ir pietiekami iztīrīts:
 - Lai ļautu gatavošanas nodaļījumam izžūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).

18 Statīvs

Lai tīrītu statīvu un gatavošanas nodaļījumu vai nomainītu statīvu, to var izņemt.

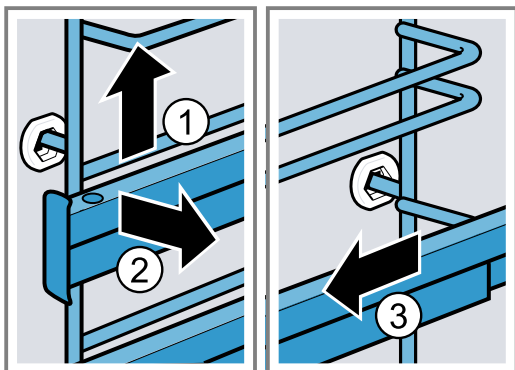
18.1 Statīva izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledzumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabiniet to ②.
2. Velciet statīvu uz priekšu ③ un izņemiet to.

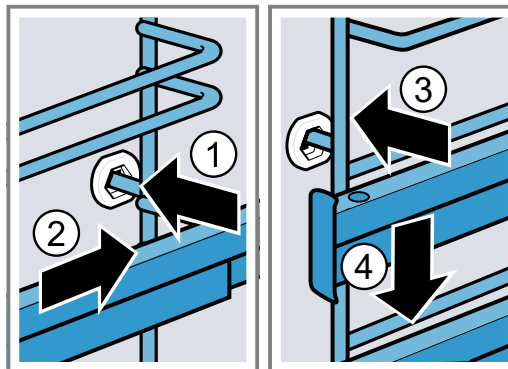


18.2 Statīva ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
- Abām izvelkamajām sliedēm jābūt izvelkamām uz priekšu.

1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktna centrā ①, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodaļījuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri ②.
2. Pēc tam ievietojiet statīvu priekšējā ieliktnī ③, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodaļījuma sienai, un paspiediet to uz leju ④.



18.3 Izvelkamās sliedes izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

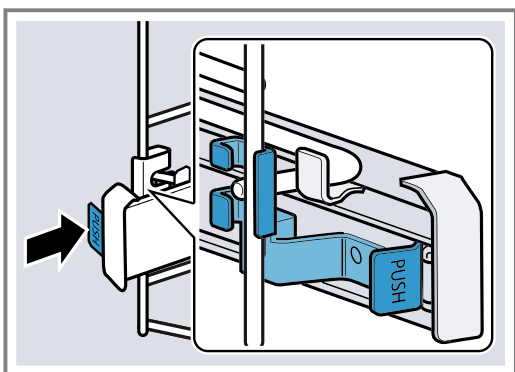
UZMANĪBU!

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

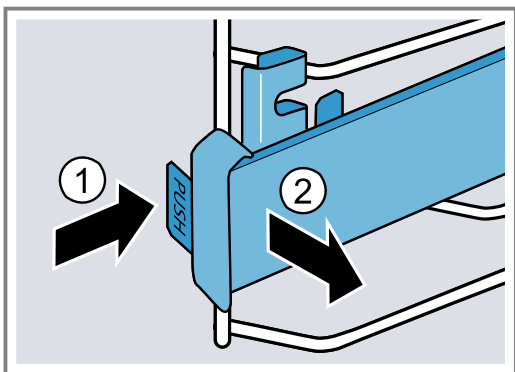
- ▶ Pirms izvelkamo sliežu izņemšanas vai ievietošanas vispirms izņemiet statīvu.

Piezīme: Izvilšanas vadotnes var uzstādīt jebkurā līmenī pēc vajadzības.

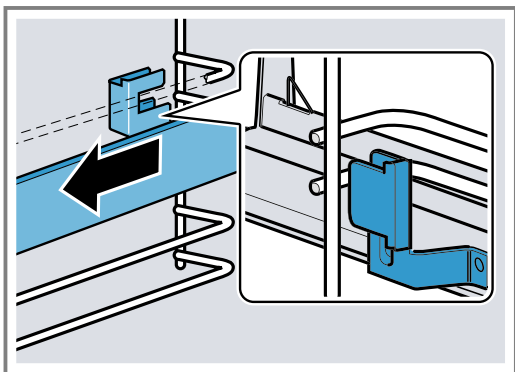
1. Vadotnes aizmugurē nospiediet **PUSH** un bīdīet vadotni uz aizmuguri.



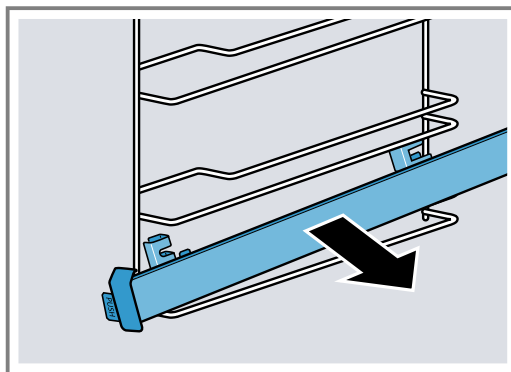
2. Turiet nospiestu **PUSH** ① un pagrieziet vadotni uz āru ②.



3. Pavelciet vadotni uz priekšu, līdz stiprinājums aizmugurē ir atkabināts.



4. Noņemiet izvilšanas vadotni.

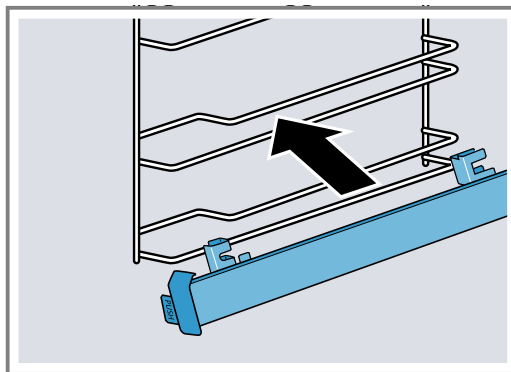


5. Notīriet izvilšanas vadotni.
→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 20

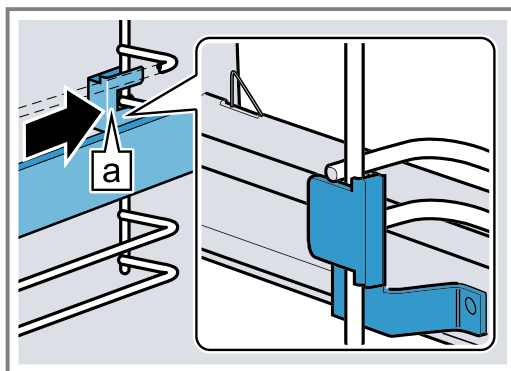
18.4 Izvelkamās sliedes ievietošana

Piezīme: Izvilšanas vadotnes der tikai labajā vai kreisajā pusē. Ievietojot tās, raugieties, lai tās varētu izvilkt uz priekšu.

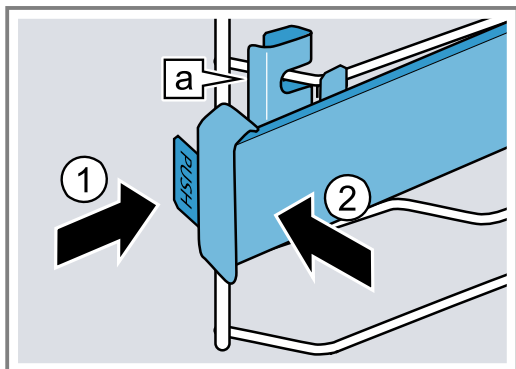
1. Ievietojiet izvilšanas vadotni starp abiem stieņiem.



2. Ievadiet stiprinājumu [a] starp apakšējo un augšējo stieni.

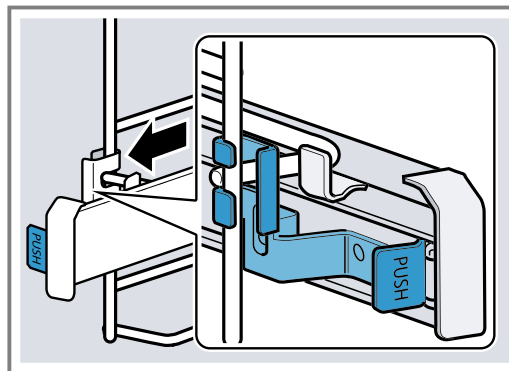


3. Turiet nospiestu **PUSH** ① un pagrieziet izvilkšanas vadotni uz iekšu tā, lai stiprinājums [a] priekšā atrastos starp abiem stieņiem ②.
– Atlaidiet **PUSH**.



✓ Stiprinājums [a] nofiksējas.

4. Izvelciet izvilkšanas vadotni līdz galam un atkal iebīdīet.



19 Ierīces durvis

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

19.1 Ierīces durvju izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Detaļām 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.

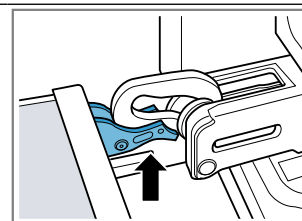
2. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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.

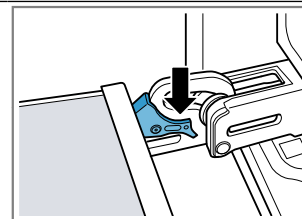
Atveriet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atvērta



Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

Bloķēšanas svira aizvērta

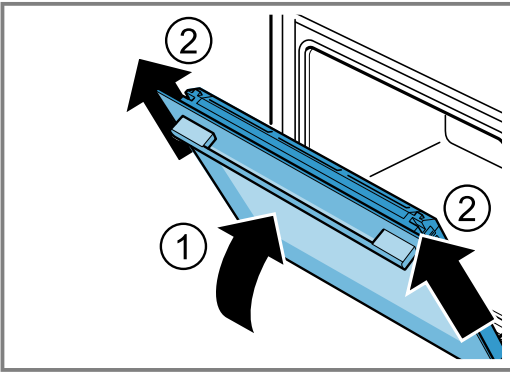


Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

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

iv Ierīces durvis

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.

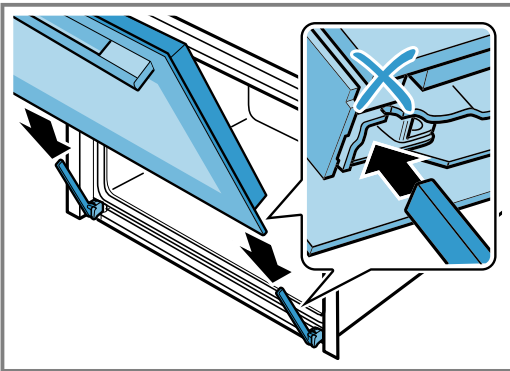
19.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

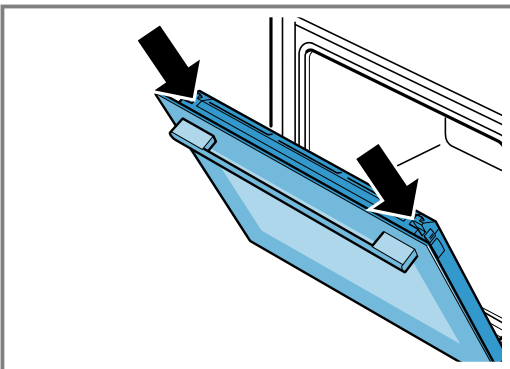
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ 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.

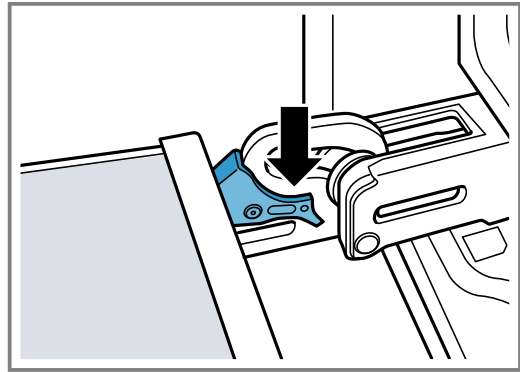
1. **Piezīme:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis uz virām uzbīdītu bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārbaudiet, vai tās tiek iebīdītas pareizajā atverē. Bīdiet ierīces durvis taisni uz abām durvju virām. Bīdiet ierīces durvis līdz galam.



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.

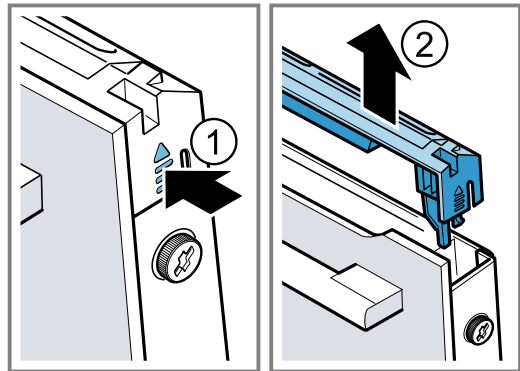
19.3 Durvju stikla plākšņu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

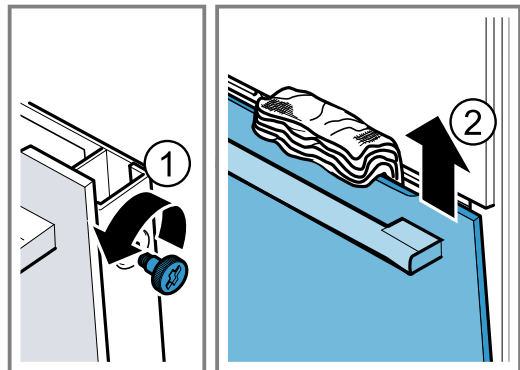
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

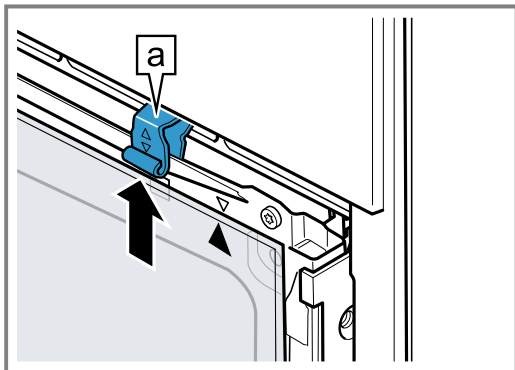
1. Nedaudz atveriet ierīces durvis.
2. No ārpuses spiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.
3. Noņemiet durvju pārsegu ②.



4. Tiriet durvju pārsegu.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 20
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!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

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

11. Noīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 20

12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.

→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 27

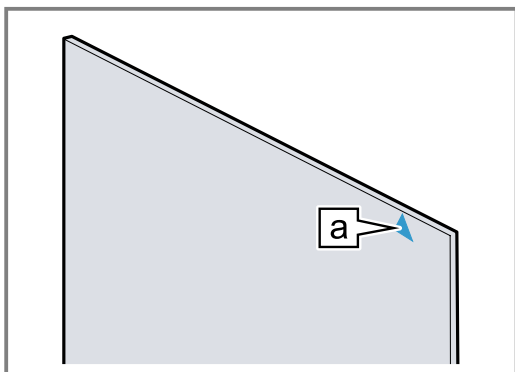
19.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

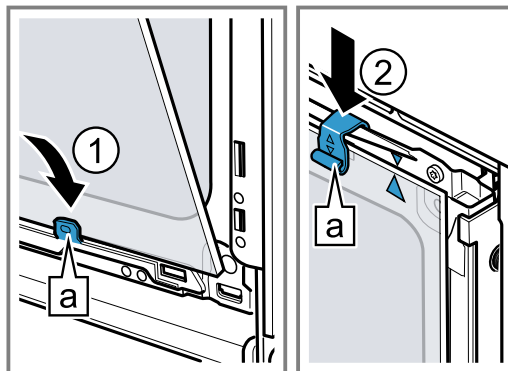
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

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



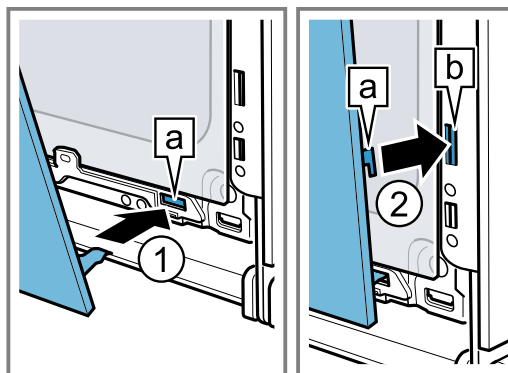
2. Starprūts apakšdaļu ievietojiet turētājā **a** ①, piespiediet augšdaļā un pieturiet.

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.

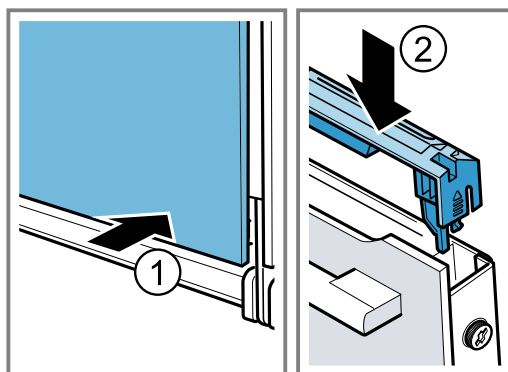


6. Piespiediet priekšējo rūti apakšdaļā ①, līdz tā dzirdami nofiksējas.

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.

20 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 – 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.

20.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Drošinātājs ir bojāts. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Ierīce aicina atkārtoti veikt ekspluatācijas sākšanu.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Atkārtota ekspluatācijas sākšana
Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg  .	Ir aktivizēta bērnu drošības sistēma. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu  .
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg  .	Ir aktivizēta bērnu drošības sistēma. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu  .
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg  .	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija. ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest  → "Pīrolīze", Lappuse 21
Ierīce nekarsē, displejā redzams simbols  .	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ▶ Atvienojiet ierīci no strāvas tīkla. Pēc tam 5 minūšu laikā pamatīestatījumos deaktivizējiet demonstrācijas režīmu.
Sasniegts maksimālais darbības ilgums	Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. ▶ Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, varat veikt iestatīšanu no jauna. Padoms: Lai ierīce neparedzēti neizslēgtos pēc ļoti ilgās gatavošanas, iestatiet gatavošanas ilgumu. → "Laika funkcijas", Lappuse 11
Displejā tiek parādīts ziņojums ar "E", piemēram, E0502	Elektronikas darbības traucējums 1. Nospiediet taustiņu  - Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. 2. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Norādiet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 29

20.2 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 – Apagešanas 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!**

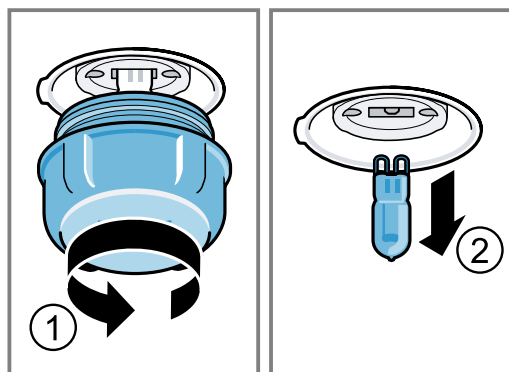
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ 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 nodaļums ir atdzisis.
 - Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspludze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā iekļājiēt trauku dvieli.
 2. Izskrūvējiēt stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.

3. Izvelciet halogēnspludzi, negriežot to ②.



4. Ievietojiēt jauno halogēnspludzi un stingri iespiediēt ietverē. Pievērsiēt uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiēt blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiēt stikla pārsegu.
7. Izņemiēt trauku dvieli no gatavošanas nodaļuma.
8. Pievienojiēt ierīci elektrotīklam.

21 Likvidācija

Šeit uzziniēt par nolietotu iekārtu likvidāciju.

21.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiēt 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.

22 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 tīvietnē.

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

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

22.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiēt, atverot iekārtas durvis.



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

23 Šādi izdosies

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

23.1 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 iebīdiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma piederumus, kurus nelietosiet.

23.2 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.

23.3 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 neredz šķidrums. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidrums.
- 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 nodaļījums 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.

23.4 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	☐	160-180	70-90
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	☐	150-160 ¹	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☑	180-200 ¹	10-15
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	☐	170-180	50-60
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 Cepamā plāts	3+1 5+3+1	☑	140-160	15-25
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē, uz klona)	Universālā panna 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 ¹	8-13
Pīrāgi	Tartes veidne	1	☐	190-210	40-50
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	☑	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	☑	160-170	150-160
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis Universālā panna	3	☐	210-220	40-50 ²
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2	☑	200-220	130-150 ³
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis Universālā panna	3	☑	200-220	60-70 ²
Burgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4	☐	3	25-30 ⁴
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg	Trauks bez vāka	2	☑	170-190	70-80 ⁵
Zivs, grilēta, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2	☑	160-180	20-30 ⁶

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

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

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

⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

⁵ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

⁶ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

23.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.

- 2.** Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
- 3.** Aplājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- 4.** Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- 5.** Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- 6.** 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	<input type="checkbox"/>	40–45	8–9 stundas

23.6 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.

1. Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.
2. Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
3. Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā.
4. 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	<input type="checkbox"/>	6-8	95 ¹	60-70
Cūkas fileja, nesadalīta	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	4-6	85 ¹	75-100
Liellopa gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	6-8	100 ¹	160-220
Liellopa fileja, 4–6 cm bieža, 1 kg	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	6-8	85 ¹	90-150
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm bieži	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	4	80 ¹	50-70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	4	85 ¹	30-70

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

23.7 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

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkaršēšanas.
- 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

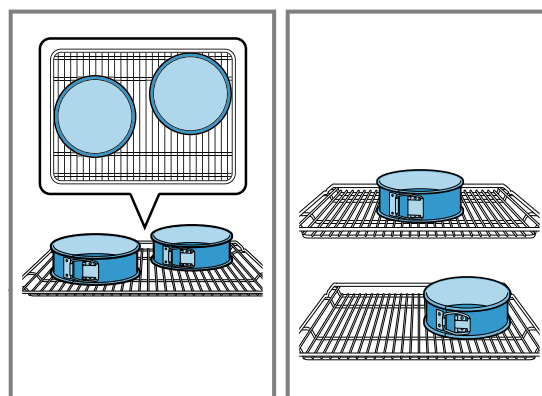
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis
Otrais režģis: 1. līmenis

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 pamīšus vienu virs otras.



Iestāšanās ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150 ¹	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150 ¹	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1		140-150 ¹	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1		130-140 ¹	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1		140 ¹	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1		140 ¹	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160-170 ²	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 ²	35-50

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

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Iestāšanās ieteikumi grilēšanai

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



24 Montāžas pamācība

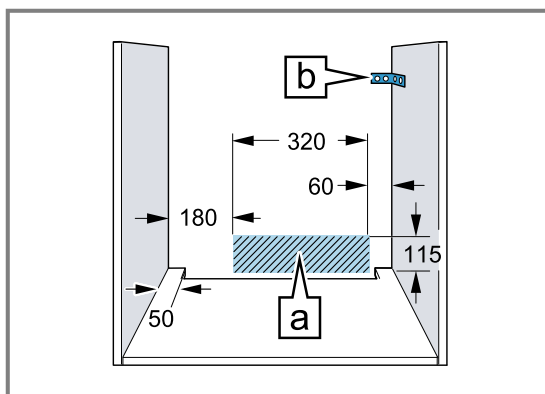
Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



⚠️ 24.1 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 izžāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet kontaktligzdu paneļus.
- ▶ Izmantojiet tikai setificētus, attiecināmajām valsts drošības prasībām atbilstošus pagarinātājus ar vismaz 1,5 mm² šķērsriezumu.
- ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss, sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- ▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus.

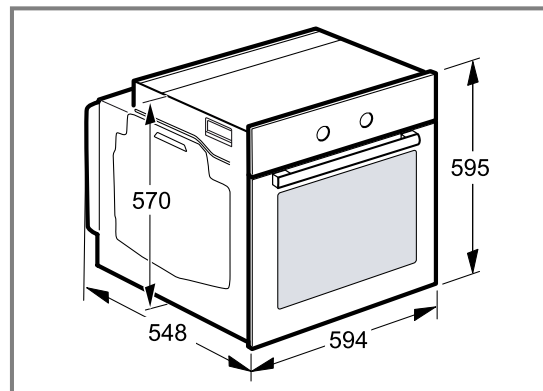
UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

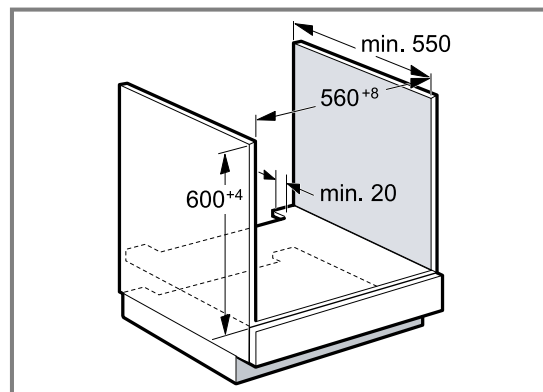
24.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



24.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

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

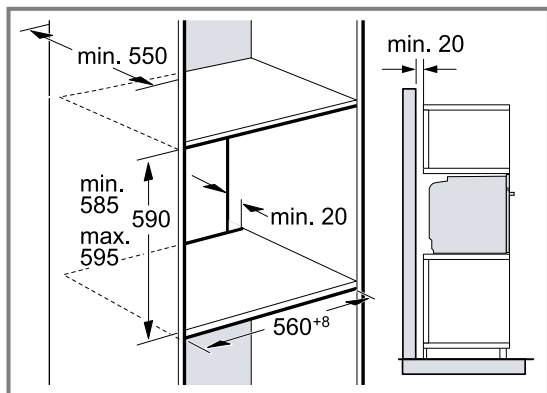


- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.

- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

24.4 Iebūvēšana augstajā skapī

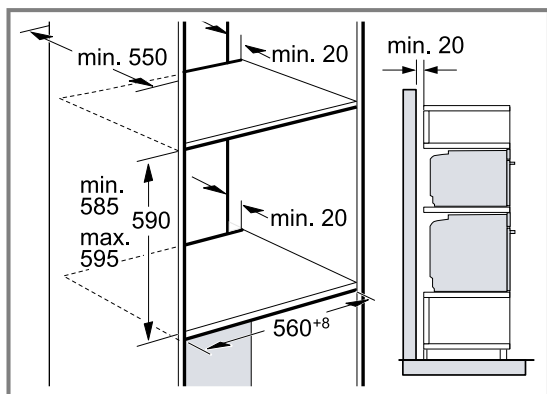
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- 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.

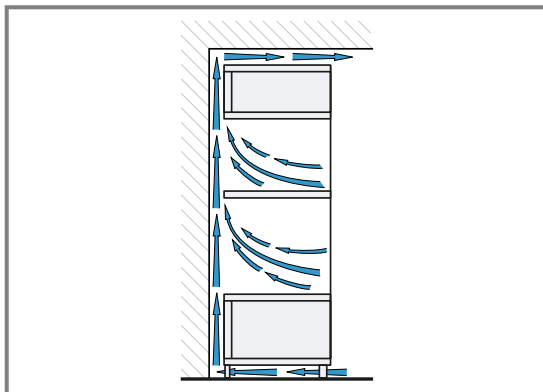
24.5 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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



- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.

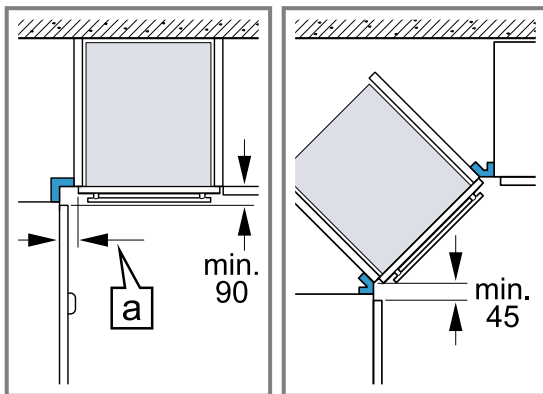
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



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

24.6 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.

24.7 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.
- Montāžas 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 aizsargkontakta

Piezīme: Ierīci drīkst pievienot tikai saskaņā ar noteikumiem uzstādītai kontaktligzdai ar aizsargkontakta.

iv Montāžas pamācība

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā.

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 atvienotāji.

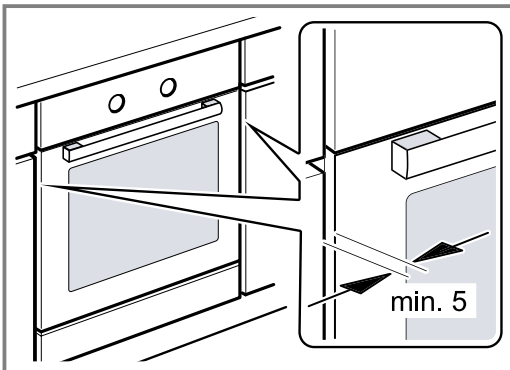
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

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 atvienotāji saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

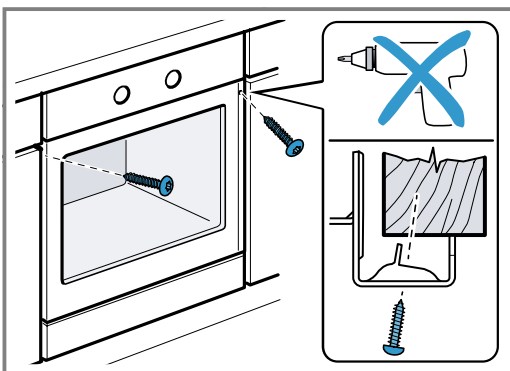
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

24.8 Ierīces iebūvēšana

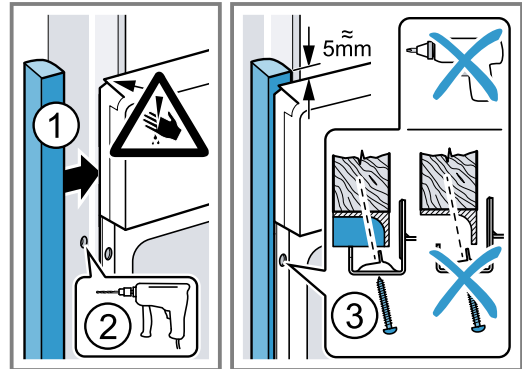
1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



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.

24.9 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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001571387 (020112)

lv