



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



lebūvējama cepeškrāsns

HBA573B.0S

- [lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5
4	Iepazīšana.....	7
5	Piederumi	9
6	Pirms pirmās lietošanas reizes	11
7	Galvenā vadība.....	11
8	Ātrā uzkarsēšana	11
9	Laika funkcijas	12
10	Programmas	13
11	Bērnu drošības funkcija	15
12	Pamatiestatījumi	16
13	Tirīšana un kopšana	17
14	Pirolīze	18
15	Statīvs	19
16	Ierīces durvis.....	20
17	Traucējumu novēršana	23
18	Likvidācija	24
19	Tehniskā servisa dienests.....	24
20	Šādi izdosies	25
21	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	28
21.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	28

1 Drošība

Ievērojiet informāciju par drošību, lai varētu droši lietot savu iekārtu.

1.1 Vispārīgi norādījumi

Šeit atradīsiet vispārīgu informāciju par šo instrukciju.

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju. Tikai tad varēsiet droši un efektīvi lietot šo ierīci.
- Šī instrukcija ir adresēta iekārtas montierim un lietotājam.
- Ievērojiet drošības norādījumus un brīdinājuma norādījumus.

- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportēšanas laikā ir radušies bojājumi, nepievienojiet ierīci.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Lai droši un pareizi lietotu ierīci, ievērojiet norādījumus par mērķim atbilstošu lietošanu. 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:

- saskaņā ar šo lietošanas un montāžas instrukciju;
- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas viedes telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Novērsiet riskus bērniem un apdraudētām personām.

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

Bērni nedrīkst rotātāties ar ierīci.

Tirīšanu 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

Kad lietojat iekārtu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusī uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 9

BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis, ja ierīcē ir radušies dūmi.
- ▶ Izslēdziet ierīci un izņemiet spraudni no elektrotīkla kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

Ēdienu 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.

- ▶ Lietojot iepriekšējas uzkarsēšanas režīmu, uz piederuma nekad nenovietojiet nenostiprinātu cepampapīru.
- ▶ Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.
- ▶ Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu.
- ▶ Cepampapīrs nedrīkst būt izvirzīts virs piederuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst.

- ▶ Nepieskarieties karsta gatavošanas nodalījuma iekšējām virsmām vai sildelementiem.
- ▶ Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties.

- ▶ Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir daudz stiprā alkohola.
- ▶ Izmantojiet 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.

- ▶ Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu tai.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja ierīces durvju stikls ir saskrāpēts, tas var saplaisāt.

- ▶ Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus.
- ▶ 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 pieslēguma vada saskari ar asiem galiem vai malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nesaspiediet un neizmaiņiet elektrotīkla pieslēguma vadu.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu iekārtu.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.

- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ "Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu." → *Lapse 24*
- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

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

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

1.5 Halogēnspuldze

Ievērojet šos norādījumus, ja lietojat ierīces ar halogēnpuldzēm.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma spuldzes nomaiņas laikā spuldzes ietveres kontakti var būt zem sprieguma.

- ▶ Pirms nomaiņas atvienojet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

1.6 Tīršanas funkcija

Ievērojet šos drošības norādījumus, izmantojot tīršanas funkciju.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

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

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

Tīršanas funkcijas laikā ierīces ārpuse 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!

Tīršanas funkcijas laikā ierīce ļoti sakarst. Tieka noārdīts plāšu un veidīgu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes.

- ▶ Nekad tīršanas funkciju nelietojiet, lai arī tīrītu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīko-tas pannas un veidnes.
- ▶ Neveiciet tīršanu vienlaikus arī piederu-miem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Tīršanas 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.

- ▶ Tīršanas funkcijas laikā rūpīgi vēdinet virtu-vi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.
- ▶ Ievērojet šīs instrukcijas arī tad, ja lietojat atlīku darba režīmu ar pārceltu beigu laiku.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīršanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ľaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- ▶ Tīršanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.
- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
- ▶ Ľaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

Lai izvairītos no iekārtas, piederumu vai virtuves priekšmetu bojājumiem, ievērojet šos norādījumus.

2.1 Vispārīga informācija

Ierīces lietošanas laikā ievērojet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

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

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

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- ▶ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst sa-skarties ar durvju stiklu.
- ▶ 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.

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc ierīces izmantošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
- ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neiespiediet ierīces durvīs nekādus priekšmetus.
- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

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

- ▶ Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- ▶ Ja iespējams, izmantojet visdzīļāko universālo panunu.

Cepeškrāsns tīrišanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Nekad neizmantojet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

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

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

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

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

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

Saudzējiet vidi, lietojot iekārtu, saudzējot resursus un pareizi likvidējot atkārtoti izmantojamus materiālus.

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

- Neveicot ierīces iepriekšēju uzkarsēšanu, tiek ie-taupīti 20% enerģijas.

Izmantojet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Sādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Ierīces darbības laikā ierīces durvis atveriet iespējami retāk.

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

Vairākus ēdienus cepiet secīgi vai vienlaikus.

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

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

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

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Neizmantotas piederumu daļas nav jākarsē.

Iv Vides aizsardzība un taupīšana

Sasaldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tiks ietaupīta atkausēšanai nepieciešamā enerģija.

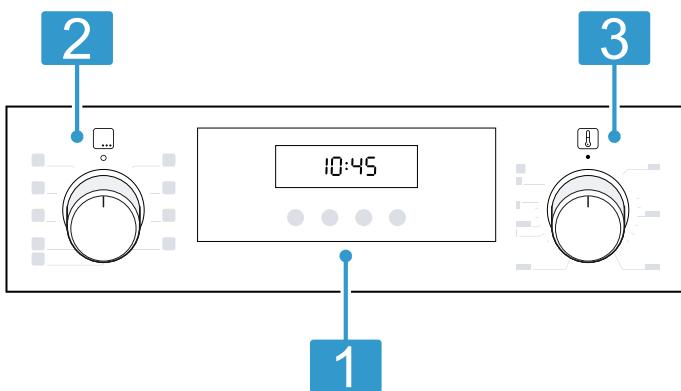
4 lepažīšana

Iepazīstiet iekārtas komponentus.

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.

→ "Taustiņi un displejs", Lappuse 7

2 Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.

Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas ◎ gan pa labi, gan pa kreisi.

Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā ◎.

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 7

3 Temperatūras izvēles slēdzis

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

Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas ● gan pa labi, gan pa kreisi.

Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā ●.

→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeni", Lappuse 8

4.2 Taustiņi un displejs

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

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

Simbols	Funkcija	Lietojums
⌚	Laika funkcijas	Laika ⊗, taimera ▲, gatavošanas ilguma ↗ un gatavošanas beigu → izvēle. Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu ⊗.
—	Mīnus	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Plus	Iestatāmo vērtību palielināšana.
kg	Svars	Svara izvēle programmām.
kg	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.

4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
⌚	3D karstais gaiss	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmenos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermēna radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	Saudzējošs karstais gaiss	<p>Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas.</p> <p>Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu.</p> <p>Iestatiet temperatūru no 120 °C līdz 230 °C.</p> <p>Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām.</p> <p>Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.</p>
	Grilēšana, lielā platībā	<p>Plakanu produktu, piemēram, steiku, desīnu vai karstmaižu, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu.</p> <p>Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.</p>
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	<p>Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus.</p> <p>Grilēšanas sildelementi un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.</p>
	Karsēš. no augšas/apakšas	<p>Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu.</p> <p>Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas.</p> <p>Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.</p>

Citas funkcijas

Šeit sniegs citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piedierumiem. → "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 11
	Cepēškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekarsējot. → "Apgaismojums", Lappuse 9
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 13
	Pirolīze	Tādas tīrīšanas funkcijas iestatīšana, kas gatavošanas nodalījuma tīrīšanu veic gandrīz automātiski. → "Pirolīze", Lappuse 18

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeni

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Simbols	Funkcija	Lietojums
●	Nulles pozīcija	Ierīce nekarsē.
50–275	Temperatūras diapasons	Temperatūras iestatīšana °C gatavošanas nodalījumā.
1, 2, 3 vai I, II, III	Grilēšanas līmeni	<p>Grilēšanas līmeni iestatīšana Grilēšana, lielā platībā un Grilēšana, mazā platībā (atkarībā no ierīces tipa).</p> <p>1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs</p>
	Programmas	Programmas funkcijas iestatīšana.
1, 2, 3 vai I, II, III	Tīrīšanas līmeni	<p>Tīrīšanas līmeni iestatīšana Pirolīze.</p> <p>1 = viegls 2 = vidējs 3 = intensīvs</p>

Karsēšanas rādījums

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad ierīce karsē, displejā deg simbols .

Ja veicat iepriekšēju uzkarsēšanu, vispiemērotājais brīdis ēdiena ievietošanai ir tad, kad simbols nodzīest.

Piezīmes

- Karsēšanas rādījums ir redzams tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, karsēšanas rādījums netiek rādīts nevienā no grilēšanas līmeniem.
- 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

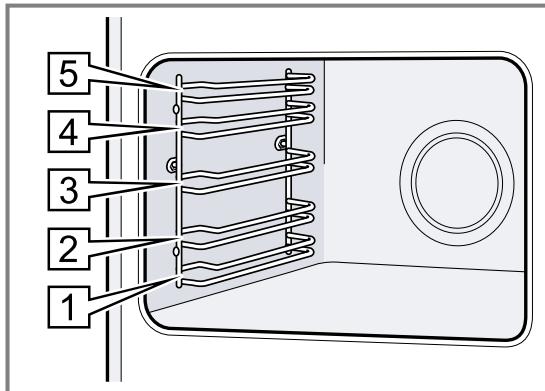
Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmenos.

→ "Piederumi", Lappuse 9

Ierīcei ir 5 ievietošanas līmeni. Ievietošanas līmenus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrišanas vajadzībām.

→ "Statīvs", Lappuse 19



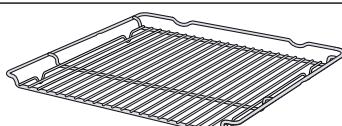
5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu iekārtai. Šeit ir sniegts jūsu iekārtas piederumu un to lietošanas pārskats.

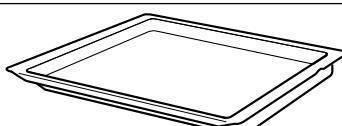
Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

Piederumi

Režģis



Universālā panna



Apgaismojums

Cepēškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Ja darbības režīms tiek pabeigts, lietojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums izslēdzas.

Pagriezot funkciju izvēles slēdzi pozīcijā **Cepēškrāsns lampa**, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

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

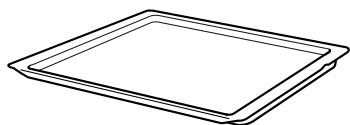
Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

Lietojums

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

Piederumi

Cepamā plāts

**Lietojums**

- Plātsmaize
- Mazi konditorejas izstrādājumi

5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

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

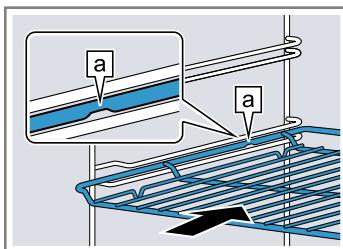
5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

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

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

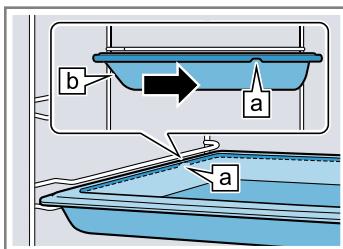
Režģis

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

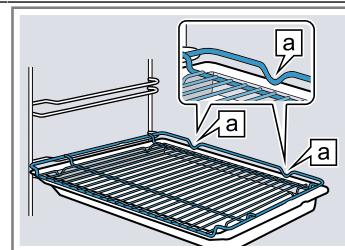
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

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 ieviešanas 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 internētā.

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

www.bosch-home.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādīt 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.

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, lietojot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet taustiņu ⌂.

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Padoms: "Pamatiestatījumos" → Lappuse 16 var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

6.2 Ierīces tīrišana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkarsēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ "Galvenā vadība", Lappuse 11

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss 
Temperatūra	maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stunda

5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisīs.
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

Šeit uzzināsiet būtiskāko informāciju par ierīces lietošanu.

7.1 Ierīces ieslēgšana

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas 0.
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

7.2 Ierīces izslēgšana

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā 0.
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

7.3 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.

2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 7
- Ierīcē var iestatīt arī darbības ilgumu un beigu laiku.
→ "Laika funkcijas", Lappuse 12

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 samazināt, izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju.

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

Pēc ātrās uzkarsēšanas ieteicams izmantot šādus karsēšanas režīmus:

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

8.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

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

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkarsēšanu .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls, un karsēšanas rādījums nodziest.

9 Laika funkcijas

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

9.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

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

9.2 Taimera iestatīšana

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

Piezīme: Taimeri un ilguma iestatījumu nevar izmantot vienlaikus. Ja ir iestatīts ilgums, vairs nevar iestatīt taimeri.

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

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

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

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

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
4. levietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

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

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

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

9.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

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

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	10 minūtes
+	30 minūtes

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

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

Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts →.

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

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts →.

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

9.4 Beigu laika iestatīšana

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

Piezīmes

- Karsēšanas režīmos ar grilēšanas funkciju nevar iestatīt beigu laiku.
- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet beigu laiku, kad darbība jau ir sākusies.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
- Ir iestatīts ilgums.

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

Beigu laika mainīšana

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

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- Lai pārceļtu beigu laiku, nospiediet taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā laikā var izdzēst.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

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

9.5 Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā .

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

Padoms: "Pamatiestatījumos" → *Lappuse 16* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā .

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

10 Programmas

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

10.1 Trauki programmām

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

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

10.2 Programmu tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem.
Svaru var iestatīt diapazonā no 0,5 kg līdz 2,5 kg.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

Nr.	Ēdiens	Trauki	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	levie-toša-nas līme-nis	Norādes
01	Vista, bez pildījuma sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Vistas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
02	Tītara krūtiņa nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Tītara krūtiņas svars	ievietojiet traukā, nose-dzot visu pa-matni, ja ne-pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
03	Sautējums, ar dārzeniem veģetārs	augsts cepeša trauks ar vāku	Kopējais svars	pēc receptes	2	Ilgi gatavojamus dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavoja-mus dārzeņus (piemēram, tomātus)
04	Gulašs Liellopa gaļa vai cūkgala, sagriezta ku-biņos, ar dārzeniem	augsts cepeša trauks ar vāku	Kopējais svars	pēc receptes	2	ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārkālājet ar dārzeniem Gaļa nav iepriekš jāapcep
05	Maltās gaļas cepetis, svaigs Cūkgalas, liellopa vai jēra maltās gaļas ma-sa	Cepeša trauks ar vāku	Cepeša svars	nē	2	-
06	Sautēts liellopa cepe-tis piemēram, muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai ma-rinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārkālātu šķid-rums	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
07	Liellopa galas ruletes pildītas ar dārzeniem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārkālājet ru-letes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
08	Jēra stilbs, sautēts bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	Gaļas svars	ievietojiet traukā, nose-dzot visu pa-matni, ja ne-pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

Nr.	Ēdiens	Trauki	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Ievie-toša-nas līme-nis	Norādes
09	Teļa cepetis, liess piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepēša trauks ar vāku	Gaļas svars	levietojiet traukā, nose-dzot visu pa-matni, ja ne-pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
10	Cūkas kakla gabala cepetis bez kaula, ar garšvielām	Cepēša trauks ar stikla vāku	Gaļas svars	levietojiet traukā, nose-dzot visu pa-matni, ja ne-pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

10.3 Ēdiena sagatavošana atbilstoši programmai

Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā.

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

10.4 Programmas iestatīšana

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

Piezīmes

- Svars var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
 - Pēc programmas startēšanas programmu un svaru vairs nevar mainīt.
1. Iestatiet **Programmas** , lietojot funkciju izvēles slēdzi.

2. Temperatūras izvēles slēdzis paliek nulles pozīcijā ●.
3. Iestatiet vajadzīgo programmu, nospiežot taustiņu — vai +.
4. Nospiediet taustiņu .
5. Iestatiet ēdiena svaru, nospiežot taustiņu — vai +. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svaru.
 - Displejā redzams aprēķinātais ilgums. Ilgumu mainīt nav iespējams.
 - Dažu programmu beigu laiku var pārcelt, nospiežot taustiņu .
 - → "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 13
 - Lai mainītu programmu, nospiediet taustiņu .
- ✓ Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta un sākas tās ilguma laika atskaite.
- ✓ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
6. Kad programma ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet taustiņu +. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumu.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

Piezīme: Sadaļā "Pamatiestatījumi" → Lappuse 16 var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.

11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Prasība: Funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā ○.

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

12 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

12.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

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

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

12.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

- Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⊖.
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, c 1 1.
- Mainiet iestatījumu, nospiežot taustiņu — vai +.
- Nospiežot taustiņu ⊖, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
- Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⊖.

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

12.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Tieki atmetas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

13 Tīršana un kopšana

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

13.1 Tīršanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

levērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 18

Ierīces priekšpuse

Virsma	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādes
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: ■ Speciāli nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļi siltām virsmām 	<p>Lai nepielautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.</p>
Plastmasas vai krāsotas virsmas piemēram, vadības panelis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: 	<p>Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.</p>

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādes
Durvju stikla plāksnes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: 	<p>Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet ierīces durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 20</p>
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ■ No nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: 	<p>Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 20</p>
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: 	<p>Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura.</p>

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrišanas līdzekļi	Norādes
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: ■ Etikūdens ■ Cepēškrāsns tīrišanas līdzeklis 	<p>Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrišanas izzāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājet to atvērtu.</p> <p>Padoms: Vislabāk izmantojiet tīrišanas funkciju. → "Pirolīze", Lappuse 18</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.
Cepēškrāsns lam-pas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: 	<p>Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepēškrāsns tīrišanas 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 tīritu statīvu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 19</p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: ■ Cepēškrāsns tīrišanas līdzeklis 	<p>Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>

13.2 Ierīces tīrišana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst.

- Nepieskarieties karsta gatavošanas nodalījuma iekšējām virsmām vai sildelementiem.
- Vienmēr ļaujiet ierīci atdzist.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ēdienai atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: levērojiet norādes par tīrišanas līdzekļiem.

- "Tīrišanas līdzeklis", Lappuse 17
- 1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrišanas līdzekļus.
- "Piemēroti tīrišanas līdzekļi", Lappuse 17
- 2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

14 Pirolīze

Izmantojot tīrišanas funkciju **Pirolīze**, gatavošanas nodalījuma tīrišana notiek gandriz automātiski.

Tīriet gatavošanas nodalījumu ik pēc 2 vai 3 mēnešiem, izmantojot tīrišanas funkciju. Nepieciešamības gadījumā tīrišanas funkciju var izmantot biežāk. Tīrišanas funkcija patēri aptuveni 2,5–4,8 kilovatstundas.

14.1 Ierīces sagatavošana tīrišanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrišanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- Nekad neatveriet ierīces durvis, ja ierīcē ir radušies dūmi.
- Izslēdziet ierīci un izņemiet spraudni no elektrotīkla kontaktlīgždas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

Ēdienai atliekas, tauki un cepeša sula tīrišanas funkcijas laikā var aizdegties.

- Katru reizi pirms tīrišanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- Neveiciet tīrišanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrišanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

- Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
 - Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.
1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
 2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.
→ "Statīvs", Lappuse 19
 3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.
 4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu.
Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to.
Apjomīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
 5. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma.
Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

14.2 Tīrišanas funkcijas iestatīšana

Tīrišanas funkcijas darbības laikā vēdīniet virtuvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

- Tīrišanas funkcijas laikā rūpīgi vēdīniet virtuvi.
- Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.
- Ievērojet šīs instrukcijas arī tad, ja lietojat atliku darba režīmu ar pārceltu beigu laiku.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrišanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- Nekad neatveriet ierīces durvis.
 - Izņemiet ierīcei atdzist.
 - Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- ⚠** Tīrišanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.
- Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.

► Izņemiet ierīcei atdzist.

► Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Piezīme: Tīrišanas funkcijas laikā cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

Prasība: "Sagatavojiet ierīci tīrišanas funkcijai."

→ Lappuse 18

1. Iestatiet **Pirolīze** , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet tīrišanas līmeni ar temperatūras izvēles slēdzi.

Tīrišanas līmenis	Attīrišanas pakāpe	Ilgums stundās
1	Viegla	Aptuveni 1:15
2	Vidēja	Aptuveni 1:30
3	Augsta	Aptuveni 2:00

Apjomīgāku vai senāku netīrumu gadījumā izvēlies augstāku tīrišanas līmeni.
Ilgumu mainīt nav iespējams.

- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta tīrišanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite.
- ✓ Jūsu drošībai ierīces durvis tiek bloķētas, kad gatavošanas nodalījumā ir sasniegti noteiktā temperatūra. Displejā ir redzams .
- ✓ Kad tīrišanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- 3. Izslēdziet ierīci.
Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodziest.
- 4. "Sagatavojiet ierīci darbam." → Lappuse 19

14.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrišanas funkcijas

1. Izņemiet ierīcei atdzist.

2. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

3. Baltos nogulsnējumus noņemiet, izmantojot citronskābi.

Piezīme: Balti nogulsnējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem.
Šie pārtikas produktu atlīkumi nav kaitīgi. Nogulsnējumi neierobežo ierīces darbību.

4. Ievietojiet statīvus.
→ "Statīvs", Lappuse 19

15 Statīvs

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

15.1 Statīva izņemšana

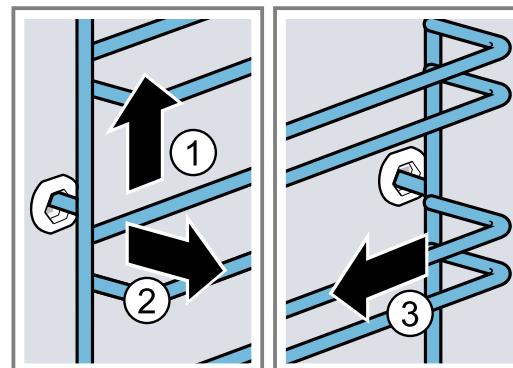
⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

- Nepieskarieties karstiņiem statīviem.
- Vienmēr izņemiet 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.



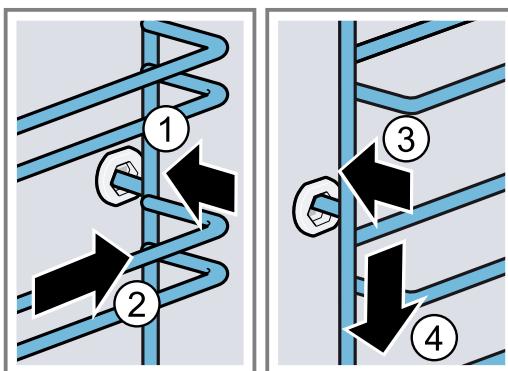
3. Notīriet statīvu.
→ "Tiršanas līdzeklis", Lappuse 17

15.2 Statīva ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
 - Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.
1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktnā centrā ①, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un spiediet to uz leju ②.

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



16 Ierīces durvis

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

16.1 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.

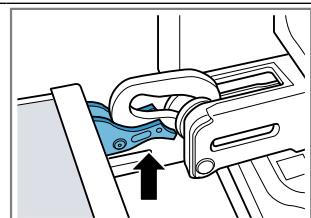
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam un spiediet ierīces virzienā.

2. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

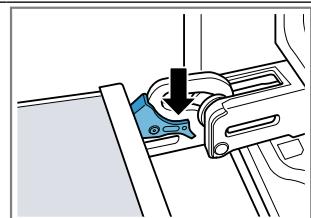
- Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, — pilnībā atvērtas.
- Atveriet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Blokēšanas svira atvērtā



Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

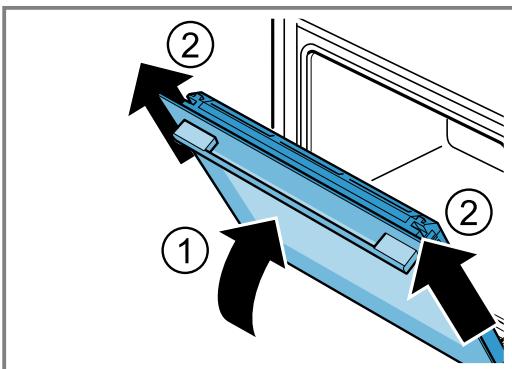
Blokēšanas svira aizvērtā



Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

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

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



4. Uzmanīgi novietojiet ierīces durvis uz līdzēnas virsmas.

16.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

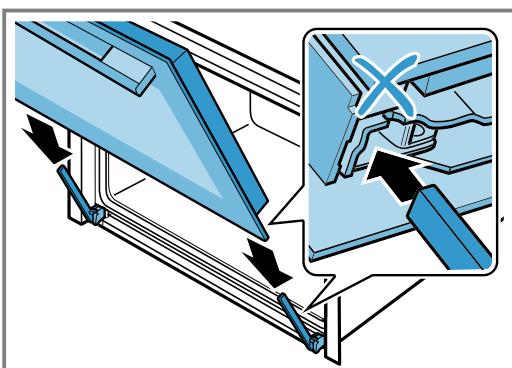
Ierīces durvju vietas kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

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

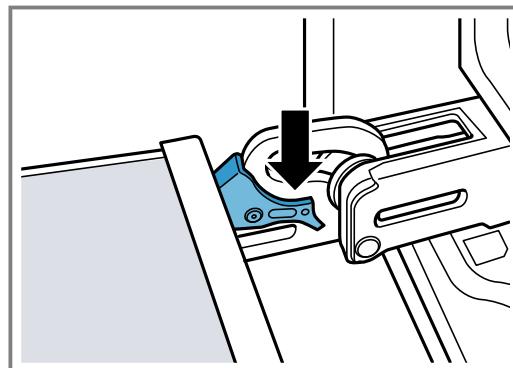
- Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, — pilnībā atvērtas.

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



2. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

3. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās pusēs durvju virām.



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

4. Aizveriet ierīces durvis.

16.3 Durvju stikla plākšņu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

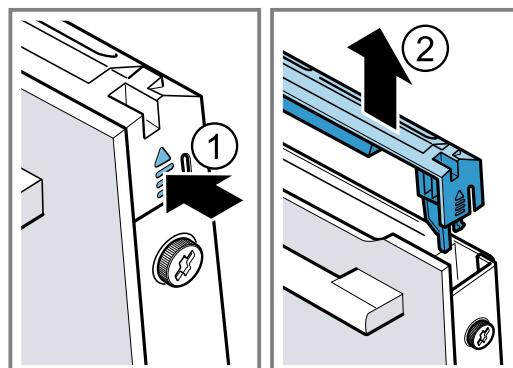
Ierīces durvju vietas kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

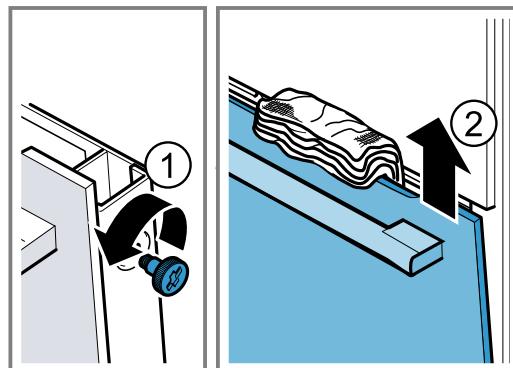
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

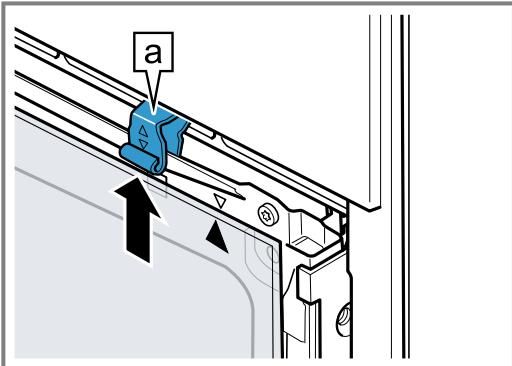
1. Nedaudz atveriet ierīces durvis.
2. No ārpuses spiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.
3. Nonāmet durvju pārsegu ②.



4. Tīriet durvju pārsegu.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 17
5. Atskrūvējiet kreisās un labās pusēs 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.

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja ierīces durvju stikls ir saskrāpēts, tas var saplaisāt.

- Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.

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

11. Notīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrišanas līdzekļi", Lappuse 17

12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojet atpakaļ.
→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 22

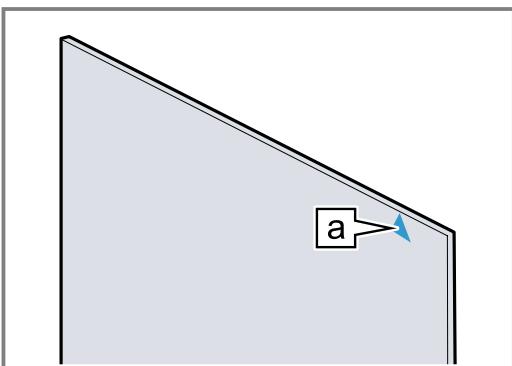
16.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

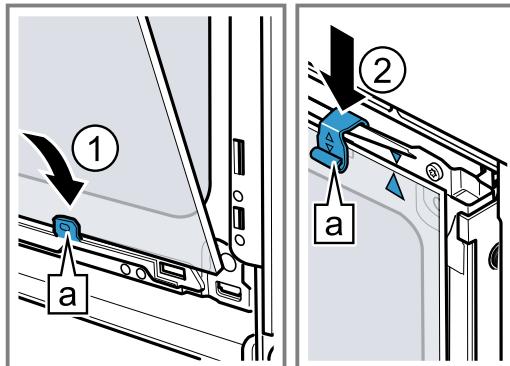
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- Lietojiet aizsargcimdus.

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



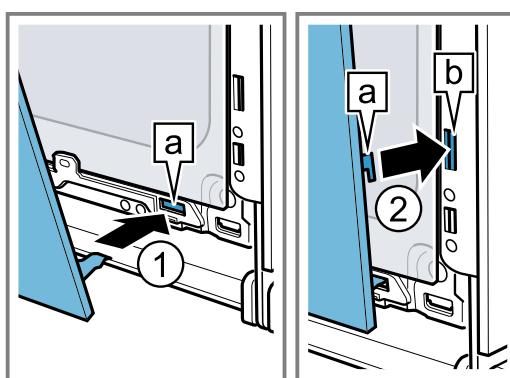
2. Starprūts apakšdaļu ievietojiet turētājā **a** ①, piespiediet augšdaļā un pieturiet.

3. Paspiediet kreisās un labās puses turētāju **a** uz leju, līdz starprūts ir iespilēta ②.



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

5. Paspiediet priekšējo rūti pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āki **a** atrodas pretī padziļinājumam **b** ②.

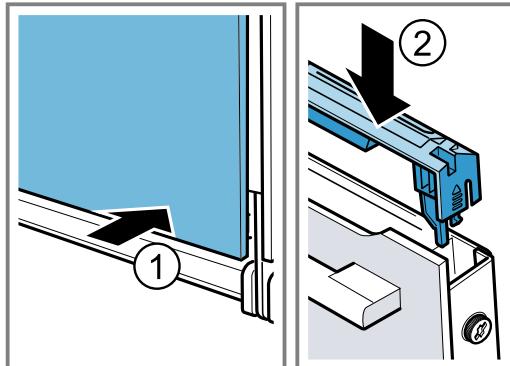


6. Piespiediet priekšējo rūti apakšdaļā ①, līdz tā dzirdaminofiksējas.

7. Nedaudz atveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.

8. Ieskrūvējiet abas skrūves ierīces durvju kreisajā un labajā pusē.

9. Uzstādīt durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdaminofiksējas.



10. Aizveriet ierīces durvis.

Piezīme: Izmantojiet gatavošanas nodalījumu tikai tad, ja durvju stikla rūtis ir pareizi uzstādītas.

17 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-nas 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 spe-ciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpoša-nas dienestu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

17.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis & Problemu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Drošinātājs ir bojāts. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. 1. Uz ūsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatīju-mu c b uz vērtību 0 . → "Pamatiestatījumi", Lappuse 16
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg	Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu kg . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 15
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Ierīces durvis bloķē tīrišanas funkcija. ▶ Ľaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest → "Pirolīze", Lappuse 18
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 13
Displejā deg , un ierīci nevar ie-statīt.	Ir mainīti pamatiestatījumi. ▶ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 16
Displejā mirgo , un ierīce nesāk darboties.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu kg . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 15
Displejā ir redzams	Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts. 1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. 2. Vēlreiz startējiet darba režīmu.
	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 ilgas gatavošanas, iesta-tiet gatavošanas ilgumu. → "Laika funkcijas", Lappuse 12

Traucējums	Cēlonis & Problemu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar E, piemēram, E05-32.	<p>Elektronikas darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> Nospiediet taustiņu ⏺. <ul style="list-style-type: none"> - Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Norādiet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 24

17.2 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 – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst.

- Nepieskarieties karsta gatavošanas nodalījuma iekšējām virsmām vai sildelementiem.
- Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos var plūst strāva.

- Pirms nomaiņas atvienojiet tīkla kontaktspraudni no elektrotīkla vai sadales skapī izslēdziet drošinātāju.

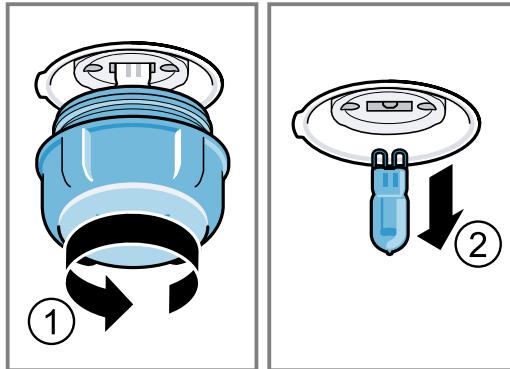
Prasības

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

1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā ieklājiet trauku dvieli.

2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.

3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to ②.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē.

Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.

5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādīet blīvgredzenu.

6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.

7. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodalījuma.

8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

18 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

18.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir markēta 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.

19 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. Daudzas problēmas varat novērst saviem spēkiem, šajā instrukcijā vai mūsu tīmekļa vietnē izlasot informāciju par traucējumu novēršanu. Ja tas neizdodas, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu un mēģināsim novērst nevajadzīgu tehnika izsaukšanu. Mēs nodrošinām to, ka garantijas remonta nepieciešamības gadījumā un pēc ražotāja noteiktās garantijas beigām apmācīts klientu apkalpošanas personāls salabos jūsu ierīci, tajā uzstādot oriģinālās rezerves daļas.

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

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

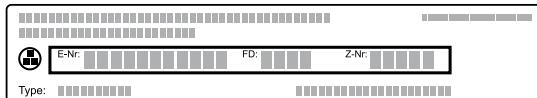
Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

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

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

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

Datu plāksnītī ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

20 Šādi izdosies

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

20.1 Gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

20.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmenus.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
Biezi cepumi vai veidne uz režģa	2
Plāni cepumi vai uz cepamās plāts nōvietots ēdiens	3

Cepšana divos līmenos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz režģa: pirmais režģis	Augstums 3
otrais režģis	1
Cepamā plāts	5
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1

Piezīmes

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

20.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.
- Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējet, ja ierīces durvis ir atvērtas.
- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz režģa. Pāpildus ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret ierīces durvīm vismaz par vienu līmeni zemāk. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliiek tīrāks.

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

Trauks bez vāka

- Izmantojiet dzīļu 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. Izmantojet 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 kermēja.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

20.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavoša-nas līme-nis	Karsē-anas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavoša-nas laiks, min
Biskvīta kūka, maigas	Taisnstūra veidne	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Taisnstūra veidne	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	70-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190	55-80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	<input type="checkbox"/>	150-160 ¹	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200 ¹	10-15
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2	<input type="checkbox"/>	160-180	55-95
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	<input type="checkbox"/>	180-200	30-55
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-30
Plācenīši	Cepamā plāts	3	<input type="checkbox"/>	140-160	15-25
Plācenīši, 2 vai 3 līmeņos	Universālā panna Cepamā plāts	3+1 5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	15-25
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē, uz klona)	Universālā panna Taisnstūra veidne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	35-50
Pica, svaiga	Cepamā plāts	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Pica, svaiga, ar plānu pamatni	Apaļa picas paplāte	2	<input type="checkbox"/>	250-270 ¹	15-20
Pīrāgi	Tartes veidne	1	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Sacepums, pikants, galavas piedevas	Sacepumu veidne	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	30-35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	150-160
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis Universālā panna	3	<input type="checkbox"/>	210-220	40-50 ²
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	130-150 ³
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis Universālā panna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70 ²
Burgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30 ⁴
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg	Trauks bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-80
Zivs, grilēta, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

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

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

⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

20.5 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. Apklājiet 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.

Jogurts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma grīda	1. <input checked="" type="checkbox"/> 2. Lampa	1. 100 2.	1. ¹ 2. 8–9 stundas

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

20.6 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārīgas norādes

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

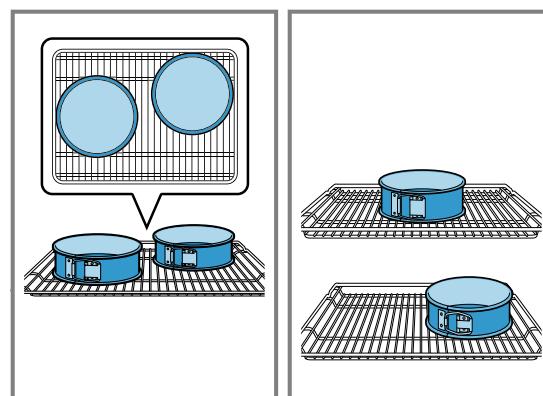
Gatavošanas līmeni

Gatavošanas līmeni 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
Otrs 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.



Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	<input type="checkbox"/>	140-150	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140 ¹	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	<input type="checkbox"/>	150	25-35

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavoša-nas līme-nis	Karsēša-nas režīms	Temperatūra, °C	Gata-voša-nas laiks, min
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmenos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1		140	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmenos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1		140 ¹	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160-170	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvīts, 2 līmenos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3 + 1		150-160	35-50

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

Grilēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavoša-nas līme-nis	Karsēša-nas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gata-voša-nas laiks, min
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	5		3	5-6

21 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, nemiņiet vērā šo informāciju.

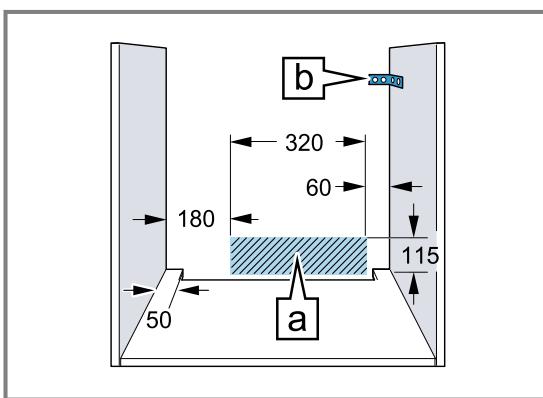


21.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Nemiņiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu ierīces lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizas iebūves dēļ, atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportēšanas laikā ir radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pievienot.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet ie-pakojuma materiālu un līmplēvi no gata-vošanas nodalījuma un durvīm.
- Nemiņiet vērā piederumu montāžas diagrammas.

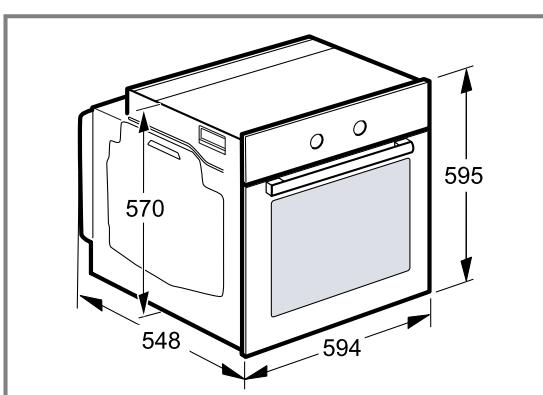
- lebūvējamo mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Tas ir bīstami pārkaršanas dēļ.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēša-nas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektronisko detaļu darbību.
- Ierīču pieslēguma ligzdai jābūt uzstādītai ie-svītrotajā laukumā vai ārpus iebūves no-dalījuma. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestip-riniet ar parastu leņķi .



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

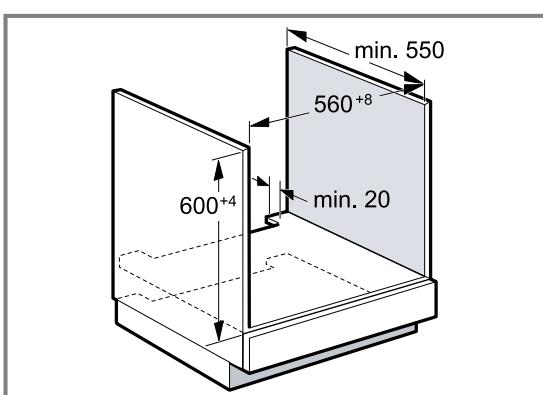
21.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



21.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

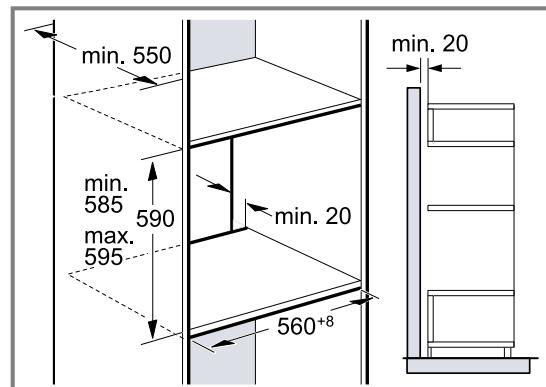
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijs 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.

21.4 Iebūvēšana augstajā skapī

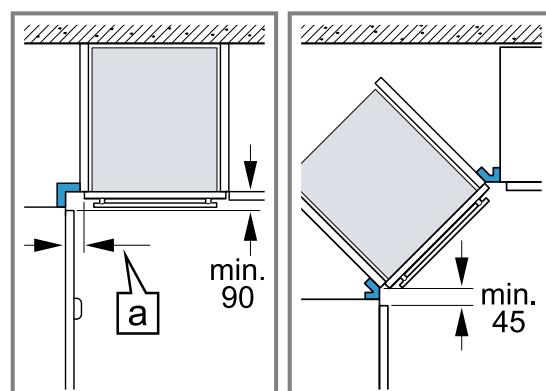
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja augstajam skapim bez pamata aizmugures paneliem ir arī papildu aizmugures panelis, tas ir jāņoņem.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

21.5 Iebūvēšana stūrī

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



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

21.6 Elektropieslēgums

Lai ierīci varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Ierīce atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātāji jāuzstāda atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienota 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.

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

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

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

- Levietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdzā.
- Ierīci var savienot ar aizsargkontakta sistēmu, izmantojot piegādes komplektā iekļauto kontaktakšu.

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

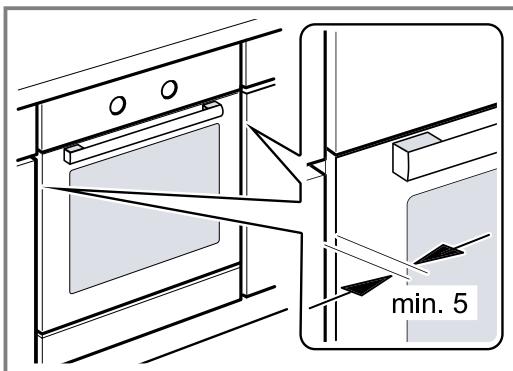
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

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

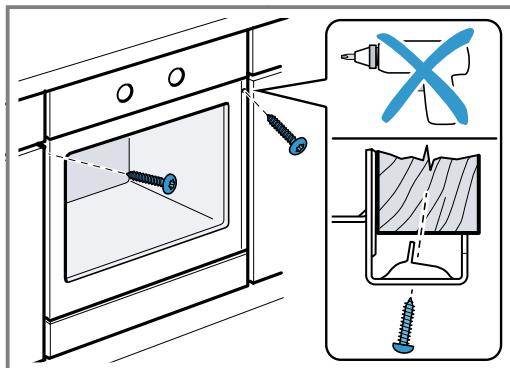
- Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
- Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
- Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, nesmot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

21.7 Ierīces iebūvēšana

- Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet pa vidu.



- Pieskrūvējiet ierīci.



Piezīme: Spraugu starp darba plati un ierīci nedrīkst nosegt papildu līstes.
Pie iebūvējamā skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

21.8 Iekārtas demontāža

- Atslēdziet ierīci no strāvas.
- Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
- 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001578165 (000908)