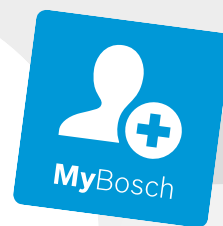




BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HMG8764.7

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	7
3	Vides aizsardzība un taupīšana	8
4	Iepazīšana.....	9
5	Darbības režīmi	11
6	Piederumi	13
7	Pirms pirmās lietošanas reizes	14
8	Galvenā vadība.....	15
9	Ātrā uzkarsēšana	15
10	Laika funkcijas	16
11	Mikroviļņu režīms.....	17
12	Cepeša termometrs.....	19
13	Palīgs	21
14	Bērna drošības funkcija	23
15	Sabata iestatījums.....	24
16	Pamatiestatījumi	24
17	Home Connect	25
18	Tīrīšana un kopšana	27
19	Tīrīšanas funkcija Pirolīze	28
20	Tīrīšanas atbalsta programma	30
21	Žāvēšana	30
22	Statīvi	31
23	Ierīces durvis.....	32
24	Traucējumu novēršana.....	33
25	Likvidācija	35
26	Tehniskā servisa dienests.....	35
27	Atbilstības deklarācija	36
28	Šādi izdosies	36

29	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	45
29.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	45



1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabāiet 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;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansijās ar brokastīm.
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

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

1.3 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 ti-

kai 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 kabeļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "*Piederumi*", *Lappuse 13*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabāriet 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 uzkarsēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdium.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties. Var atsprāgt iekārtas durvis. Patām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi. Iekārtas darbības laikā teleskopiskās vadotnes sakarst.
- ▶ Pirms pieskarties karstām teleskopiskajām vadotnēm, ļaujiet tām atdzist.
- ▶ Karstām teleskopiskajām vadotnēm pieskarieties tikai ar virtuves cimdium.

⚠ 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.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodaļījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 7*

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu 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, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvis 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 35*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Noslaukšanas 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 Mikroviļņu krāsns

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

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

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

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

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

izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

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

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

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

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

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

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

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

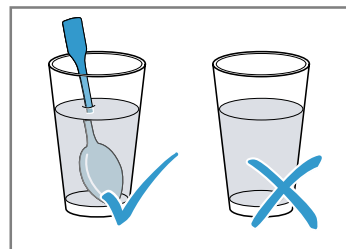
Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcija automātiski ieslēdz sildelementu un uzkarsē gatavošanas nodalījumu.

- ▶ Neaiztieciet ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.
- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbus, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdiena un dzērienu gatavošanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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



⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- ▶ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Nepareiza tīrīšana var sabojāt ierīces virsmu, saīsināt tās lietderīgo mūžu un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no ierīces.

- ▶ Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus.
- ▶ Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra.

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 27

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

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

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

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

1.6 Cepeša termometrs

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu 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!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus.

Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

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

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, ūdens uz gatavošanas nodalījuma grīdas izraisa emaljas bojājumus.

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

Ja temperatūra pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Silikona veidnes vai silikonu saturoša folija, pārsegi vai piederumi var bojāt cepšanas sensoru. Ja cepšanas sensors nav aktīvs, var rasties bojājumi.

- ▶ Neizmantojiet silikona veidnes vai silikonu saturošu foliju, pārsegi vai piederumus.
- ▶ Nekad neglabājiet silikona priekšmetus gatavošanas nodalījumā.

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

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

Mitrus 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-noīrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

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

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

Kopā sabīdīti priekšmeti rada dzirksteles.

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

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

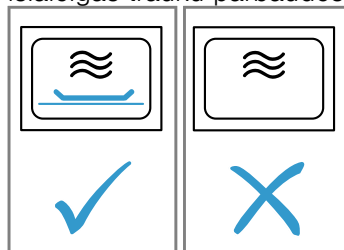
- ▶ Izmantojiet komplektā iekļauto režģi kā novietošanas virsmu.

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

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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



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

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

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirot.

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 jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

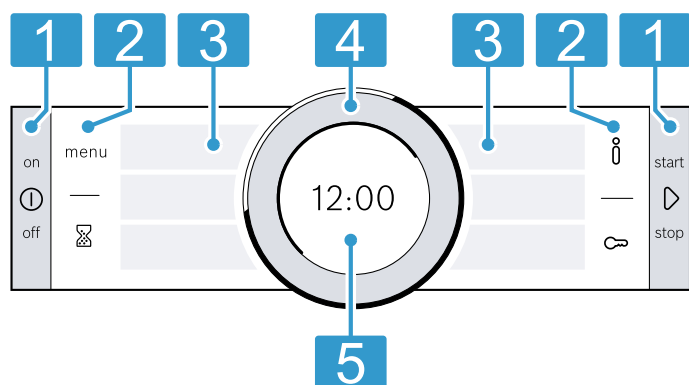
- gatavības režīmā ar pieslēgumu tīklam – maks. 2 W
- gatavības režīmā bez pieslēguma tīklam ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W
- gatavības režīmā bez pieslēguma tīklam ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Lai taustiņu aktivizētu, nospiediet to. Ierīcēm bez priekšējās daļas no nerūsējošā tērauda taustiņi ir arī skārienjutīgi lauki.

2 Skārienlauki

Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam.

3 Skāriendispleji

Skāriendisplejos redzamas pašlaik pieejamās izvēles iespējas. Lai atlasītu kādu funkciju, nospiediet attiecīgo teksta lauku. Teksta lauki mainās atkarībā no veiktās atlases.

4 Vadības gredzens

Vadības gredzenu var neierobežoti griezt pa labi vai pa kreisi. Viegli nospiediet vadības gredzenu un pagrieziet vajadzīgajā virzienā.

5 Displejs

Displejā ir redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības vai norādes.

4.2 Taustiņi

Lietojot vadības paneļa kreisās un labās puses taustiņus, var ieslēgt vai izslēgt ierīci vai darba režīmu.

Taustiņš	Funkcija	Lietojums
①	on/off	Ierīces ieslēgšana vai izslēgšana.
▶	start/stop	Nospiežot īsi: darbības režīma sākšana vai pārtraukšana. Turot nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm: darbības režīma pārtraukšana.

4.3 Skārienlauki

Lietojot skārienlaukus, var tieši atlasīt dažādas funkcijas. Pašreiz atlasītās funkcijas skārienlauks deg sarkanā krāsā.

Skārienlauks	Funkcija	Lietojums
menu	Izvēlne	Darbības režīmu izvēlnes atvēršana. → "Darbības režīmi", Lappuse 11
⌚	Taimeris	Atlasiet taimeri.
ℹ	Informācija	Papildu informācijas parādīšana par kādu funkciju vai iestatījumu.
🔒	Bērnu drošības funkcija	Turot nospiestu uz aptuveni 4 sekundēm: bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.

4.4 Skāriendispleji

Skāriendispleji darbojas gan kā indikatori, gan kā vadības elementi.

Skāriendispleji ir sadalīti vairākos teksta laukos. Teksta lauki parāda pašreizējās atlases iespējas un jau veiktos iestatījumus. Lai izvēlētos kādu funkciju, nospiediet attiecīgo teksta lauku.

Atlasītā funkcija ir apzīmēta ar vertikālu sarkanu joslu teksta lauka malā. Atbilstīgā vērtība ir redzama displejā → Lappuse 10 baltā krāsā.

Ar mazu, sarkanu bultiņu teksta lauka malā tiek parādīta funkcija, uz kuru var pāriet, ritinot atpakaļ.

4.5 Vadības gredzens

Lietojot vadības gredzenu, var mainīt displejā redzamās iestatījumu vērtības un ritināt skāriendisplejos.

Ja ir sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība, šī vērtība paliek redzama displejā. Ja nepieciešams, ar vadības gredzenu mainiet vērtību uz iepriekšējo vērtību.

4.6 Displejs

Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības dažādos līmeņos.

Priekšplānā redzamā vērtība	Priekšplānā redzamā vērtība ir izcelta baltā krāsā. Šo vērtību var mainīt, izmantojot vadības gredzenu. Atkarībā no darbības režīma priekšplānā tiek parādīta temperatūra vai līmenis. Mikroviļņu režīmā priekšplānā redzams ilgums.
Fonā esošā vērtība	Fonā esošās vērtības ir attēlotas pelēkā krāsā. Lai, lietojot vadības gredzenu, mainītu vērtību, vispirms atlasiet vajadzīgo funkciju.
Palielināšana	Kamēr vērtību maināt, lietojot vadības gredzenu, palielināti ir redzama tikai šī vērtība.

Riņķa līnija

Displeja ārpusē atrodas riņķa līnija.

- Pozīcijas rādījums
Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda uz atrašanās vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatīšanas diapazona un izvēles saraksta garuma, riņķa līnija ir nepārtraukta vai sadalīta segmentos.

Simboli

Displejā var parādīties dažādi simboli.

Simbols	Nosaukums	Lietošana
	Home Connect	■ Izveidots savienojums starp mājas tīklu un Home Connect serveri ■ Līniju skaits norāda uz mājas tīkla signāla stiprumu → "Home Connect ", Lappuse 25
	Mājas tīkls	Nav savienojuma ar mājas tīklu → "Home Connect ", Lappuse 25
	Home Connect serveris	Nav savienojuma ar Home Connect serveri → "Home Connect ", Lappuse 25
	Attālā palaide	Aktivizēta attālā palaide → "Home Connect ", Lappuse 25
	Attālā diagnostika	Aktivizēta attālā diagnostika → "Home Connect ", Lappuse 25

4.7 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", Lappuse 13

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

Atkarībā no ierīces tipa statīvs vienā vai vairākos līmeņos ir aprīkots ar izvilkšanas vadotnēm.

- Norises indikators
Darbības režīma laikā riņķa līnija attēlo norisi un ar sekundes intervālu aizpildās sarkanā krāsā. Kad tiek rādīta laika atskaite, katru sekundi nodziest viens riņķa līnijas segments.

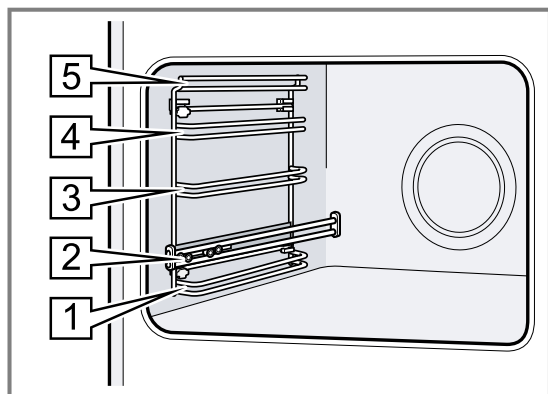
Temperatūras rādījums

Karsēšanas līnija un atlikušā siltuma rādījums attēlo temperatūru gatavošanas nodalījumā.

Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

- Karsēšanas līnija
Pēc darbības režīma startēšanas, gatavošanas nodalījumam uzkarstot, baltā līnija zem temperatūras rādījuma aizpildās sarkanā krāsā. Ja izmantojot iepriekšēju uzkaršēšanu, vislabākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad līnija ir pilnībā sarkana. Atsevišķos iestatījumu līmeņos, piemēram, grilēšanas līmeņos, karsēšanas līnija ir uzreiz aizpildīta sarkanā krāsā. Mikroviļņu režīmā karsēšanas līnija netiek parādīta.
- Atlikušā siltuma rādījums
Kad ierīce ir izslēgta, riņķa līnija parāda atlikušo siltumu gatavošanas nodalījumā. Jo zemāka temperatūra, jo tumšāka kļūst riņķa līnija, līdz tā pazūd.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ "Statīvi", Lappuse 31



Apgaismojums

Gatavošanas nodaļumu apgaismo viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

Gatavošanas nodaļuma apgaismojums ieslēdzas, atverot ierīces durvis. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Lielākajā daļā darbības režīmu apgaismojums ieslēdzas, tiklīdz tiek startēts darbības režīms. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

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 atdziestu, noteiktu laiku turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Ierīces durvis

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

Lai mikroviļņu režīmā pēc ierīces durvju aizvēršanas turpinātu darbību, jāizmanto .

5 Darbības režīmi

Šeit sniegts ierīces darbības režīmu un galveno funkciju pārskats.

Lai atvērtu izvēlni, nospiediet menu.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas režīmi	Optimālam gatavošanas rezultātam izvēlieties īpaši pielāgotus karsēšanas režīmus. → "Karsēšanas režīmi", Lappuse 11
Palīgs	Dažādiem ēdieniem izmantojiet ieprogrammētus ieteicamos iestatījumus. → "Palīgs", Lappuse 21
Mikroviļņu režīms	Lietojot mikroviļņu režīmu, ēdienu var pagatavot, uzsildīt vai atkausēt ātrāk. → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 17

Darbības režīms	Lietojums
Kombinētais mikroviļņu režīms	Lai saīsinātu gatavošanas laiku, papildus karsēšanas režīmam var ieslēgt mikroviļņu režīmu. → "Kombinētais mikroviļņu režīms", Lappuse 18
Tīrīšana	Izvēlieties gatavošanas nodaļuma tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija 'Pirolīze'", Lappuse 28 → "Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 30
Home Connect	Savienojiet cepeškrāsni ar mobilo ierīci un vadiet to attālināti. → "Home Connect", Lappuse 25
Pamatiestatījumi	Pielāgojiet pamatiestatījumus. Pamatiestatījumi → Lappuse 24

5.1 Karsēšanas režīmi

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

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas režīmiem palīdz atpazīt šos režīmus.

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

Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 275 °C, un 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc aptuveni 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz aptuveni 275 °C vai 1. grilēšanas līmenim.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids iespējamās papildfunkcijas
	4D 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 nodaļumu.

Sim-bols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids Iespējamās papildfunkcijas
	Karsēšana no augšas/apakšas	30–300 °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.
	Eco karstais gaiss	30–275 °C	Saudzīga atlasītu 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. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 125–275 °C diapazonā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Karsēšana no augšas/apakšas ekonomiskajā režīmā	30–300 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 150–250 °C diapazonā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	30–300 °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 karstmaižu, 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 karstmaižu, 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.
	Lēnā sautēšana	70–120 °C	Aceptu, 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.
	Siltuma uzturēšana	60–100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Trauku uzsildīšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšana.

5.2 Mikroviļņu režīmi

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu režīmiem un to lietojumu.

Mikroviļņu režīmos izmanto aptuvenus jaudas līmeņus, un tie ne vienmēr atbilst precīzam ierīces jaudas patēriņam vatos.

Mikroviļņu režīma jauda vatos	Maksimālais ilgums stundās	Lietojums
90 W	1:30	Ātrbojīgu ēdienu atkausēšana.
180 W	1:30	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1:30	Gaļas un zivju gatavošana. Ātrbojīgu ēdienu uzsildīšana.
600 W	1:30	Ēdienu uzkaršēšana un gatavošana.
max	0:30	Šķidrumu uzkaršēšana.

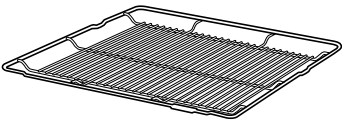
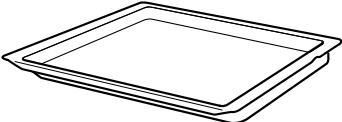
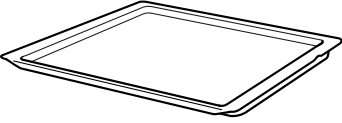
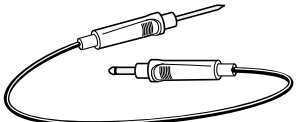
Piezīme: Mikroviļņu jaudas režīms "max" nav paredzēts ēdienu uzkarsēšanai. Lai aizsargātu ierīci, mikroviļņu maksimālā jauda pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta līdz 600 vatiem. Pilno jaudu var atkal izmantot pēc noteikta atdzišanas laika.

6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

Piederumi		Lietojums
Režģis		■ Kūku veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna		■ Mitras kūkas ■ Mīklas izstrādājumi ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz restēm.
Cepamā plāts		■ Plātsmaize ■ Mazi konditorejas izstrādājumi
Cepeša termometrs		Precīza cepšana vai gatavošana. → "Cepeša termometrs", Lappuse 19

6.1 Norādījumi par piederumiem

Daži piederumi ir piemēroti tikai noteiktiem darbības režīmiem.

Mikroviļņu piederumi

Mikroviļņu režīmam ir piemērotas tikai komplektā iekļautās restes.

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

Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņu režīmu.

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 17

6.2 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

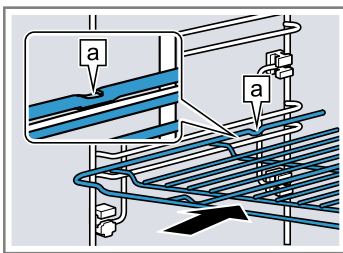
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

6.3 Piederumu ievietošana gatavošanas nodalījumā

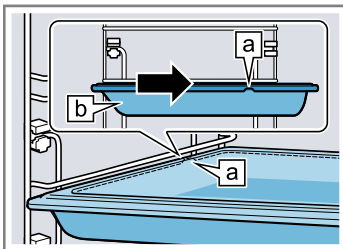
Vienmēr pareizi ielieciet piederumu gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagriežiet piederumu tā, ka iegriezums  ir aizmugurē un ir vērsts uz leju.
2. Piederumu ielieciet abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

Reste Ievietojiet restes ar izliekumu ~ uz leju. Uzrakstam "microwave" jābūt priekšpusē, pie ierīces durvīm.

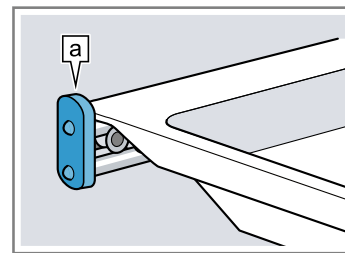


Plāts Ievietojiet plāti ar slīpo malu [b] pret iekārtas durvīm.



3. Ja ievietošanas līmenī ir uzstādītas izvilšanas vadotnes, izvelciet izvilšanas vadotnes, lai uzliktu piederumu.

Restes vai plāts Novietojiet piederumu tā, lai tā mala uz izvilšanas vadotnes balstītos aiz mēlītes [a].



Piezīme: Paspiežot iebīdīet izvilšanas vadotnes gatavošanas nodaļumā.

4. Pilnībā iebīdīet piederumu tā, ka tas nepieskaras pie iekārtas durvīm.

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

6.4 Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

7.1 Eksploatācijas sākšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai ilgāka elektroenerģijas padeves pārtraukuma ir jāveic iestatījumi eksploatācijas sākšanai. Līdz iestatījumu parādīšanai displejā var paiet vairākas sekundes.

Piezīme: Iestatījumus var veikt arī ar Home Connect. Kad ierīce ir savienota, izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus.

1. Nospiediet vajadzīgā iestatījuma teksta lauku. Iespējamie iestatījumi
 - Valoda
 - Pulksteņa laiks
2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu, lietojot vadības gredzenu.
3. Noslēgumā apstipriniet ar "Iestatījumu pabeigšana".
 - ✓ Displejā tiek parādīts ziņojums par to, ka eksploatācijas sākšana ir pabeigta.
 - ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.
4. Lai ierīce pirmo reizi pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet ierīces durvis.

7.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stiropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmēti.
2. Noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Ieslēdziet ierīci ar [1].
4. Veiciet šādus iestatījumus:

Karsēšanas režīms	4D karstais gaiss [2]
Temperatūra	maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stundas

→ "Galvenā vadība", Lappuse 15

5. Startējiet darbības režīmu ar [3].
 - Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
6. Izslēdziet ierīci ar [1].
7. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
8. Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu vai mīkstu suku.

8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Ieslēdziet ierīci ar ①.
- ✓ Displejā ir redzams Bosch logotips. Pēc tam tiek parādīti karsēšanas režīmi.

8.2 Ierīces izslēgšana

Ja neizmantojat ierīci, izslēdziet to. Ja ilgāku laiku nav lietoti ierīces vadības elementi, tā automātiski izslēdzas.

- ▶ Izslēdziet ierīci ar ①.
- ✓ Ierīce izslēdzas. Aktivās funkcijas tiek pārtrauktas.
- ✓ Displejā tiek parādīts pulksteņa laiks vai atlikušā siltuma rādījums.

8.3 Darbības režīma palaišana

Darbības režīms katru reizi ir jāstartē.

UZMANĪBU!

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

- ▶ Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma grīdas ir ūdens.
- ▶ Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Startējiet darbības režīmu ar ②.
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi, norises laiks, gredzena līnija un uzkarsēšanas līnija.

8.4 Darbības apturēšana vai pārtraukšana

Darbības režīmu var uz īsu brīdi apturēt un pēc tam turpināt. Ja darbības režīms tiek pārtraukts pilnībā, iestatījumi tiek atiestatīti.

1. Lai uz īsu brīdi apturētu darbību:
 - Īsi nospiediet ②.
 - Lai turpinātu darbību, nospiediet ②.
2. Lai pārtrauktu darbību, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu ②.
- ✓ Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek atiestatīti.

8.5 Darbības režīma iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas tā piedāvā darbības režīmu, piemēram, karsēšanas režīmus.

1. Ja vēlaties atlasīt citu nevis piedāvāto darbības režīmu, nospiediet menu.
 - ✓ Tiek parādīts darbības režīmu izvēles saraksts.
→ "Darbības režīmi", Lappuse 11
2. Nospiediet vajadzīgo darbības režīmu.

3. Lai veiktu citus iestatījumus, nospiediet attiecīgos teksta laukus.
4. Mainiet vērtības, lietojot vadības gredzenu.
5. Startējiet darbību ar ②.

8.6 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

Prasība: Ir atlasīts darbības režīms "Karsēšanas režīmi".

1. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
Ja karsēšanas režīms nav redzams skāriendisplejā, lietojot vadības gredzenu, ritiniet izvēles sarakstu.
 - ✓ Temperatūra ir izcelta baltā krāsā.
2. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet darbību ar ②.
 - ✓ Ierīce sāk karsēt.
 - ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītā temperatūra.
4. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar ①.

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

Piezīme: Ierīcē var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku.

→ "Laika funkcijas", Lappuse 16

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbību ar ②.
2. Nospiediet "Karsēšanas režīmi".
3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
 - ✓ Displejā tiek parādīta atbilstoša ieteicamā temperatūra.

Temperatūras mainīšana

Pēc darbības režīma startēšanas temperatūru var mainīt tieši.

- ▶ Mainiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Temperatūra tiek lietota uzreiz.

8.7 Informācijas rādīšana

Vairākumā gadījumu var atvērt informāciju par tikko veikto funkciju. Dažas norādes ierīce parāda automātiski, piemēram, tādas, kuras jāapstiprina, vai pieprasījumus vai brīdinājumus.

1. Nospiediet ①.
 - ✓ Informācija, ja tāda ir pieejama, tiek rādīta dažas sekundes.
2. Lai apskatītu garāku tekstu, ritiniet to, lietojot vadības gredzenu.

9 Ātrā uzkarsēšana

Lai taupītu laiku, uzkarsēšanas laiku var saīsināt, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss 

- Karsēšana no augšas/apakšas 

9.1 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 "Ātrā uzkarsēšana".
- ✓ Teksta laukā redzams "Iesl".
3. Startējiet darbību ar .
- ✓ Tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls. Teksta laukā redzams "Izsl".
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkarsēšanas pārtraukšana

- Nospiediet "Ātrā uzkarsēšana".
- ✓ Teksta laukā redzams "Izsl".

10 Laika funkcijas

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

10.1 Laika funkciju pārskats

Darbības režīmam var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku. Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma.

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.

10.2 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 darbības ilgums.

1. Nospiediet .
 - ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
2. Iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet taimeri ar .

Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.

 - ✓ Taimera laiks tiek skaitīts.
 - ✓ Ja ierīce ir izslēgta, taimera laiks ir joprojām redzams displejā.
 - ✓ Ja ierīce ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darbības režīma iestatījumi. Lai uz dažām sekundēm parādītu taimera laiku, nospiediet .
 - ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Sarkanais simbols nodziest.
4. Kad taimera laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo taimera laiku iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet .
2. Mainiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar .

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet .
2. Atiestatiet taimera laiku uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar .
 - ✓ Sarkanais simbols nodziest.

10.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts darbības režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Nospiediet "Ilgums".
2. Iestatiet darbības ilgumu, lietojot vadības gredzenu.

Griešanas virziens	Ieteicamā vērtība
Pa kreisi	10 minūtes
Pa labi	30 minūtes

Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes intervālu, ilgāku laiku — ar 5 minūšu intervālu. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.

3. Startējiet darbību ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.
- ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams nulles ilguma rādījums.
4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet "Ilgums" un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet.
2. Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

1. Nospiediet "Ilgums".
 2. Atiestatiet ilgumu uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.
 - ✓ Ierīce turpina darbību bez ilguma iestatījuma.

10.4 Beigu laika iestatīšana

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

Piezīmes

- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet beigu laiku, kad darbība jau ir startēta.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

Prasības

- Ir iestatīts darbības režīms un temperatūra vai līmenis.
 - Ir iestatīts ilgums.
1. Nospiediet "Beigas".
 2. Pārceliet beigas uz vēlāku laiku, lietojot vadības gredzenu.

Pēc startēšanas beigu laiku vairs nevar mainīt.

3. Startējiet darbību ar **▷**.
- ✓ Displejā redzams startēšanas laiks. Ierīce darbojas gaidīšanas režīmā.
- ✓ Kad sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
- ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams nulles ilguma rādījums.
4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet "Ilgums" un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar **▷**.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar **⓪**.

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku un ilgumu var izdzēst jebkurā laikā.

1. Pārtrauciet darbību ar **▷**.
2. Lai darbību turpinātu bez ilguma un beigu laika iestatījuma, startējiet ar **▷**.

11 Mikroviļņu režīms

Ar mikroviļņu režīmu varat īpaši ātri pagatavot, uzsildīt, izcept vai atkausēt ēdienu. Mikroviļņu režīmu varat lietot atsevišķi vai kopā ar karsēšanas režīmu.

11.1 Mikroviļņu režīma trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantot tikai piemērotus traukus un piederumus.

levērojiet trauku ražotāja norādes.

Ja nav norādīts citādi, traukus un piederumus ievietojiet 2. līmenī.

Piemērots mikroviļņu režīmam

Trauki un piederumi	Norādījumi
Trauki no karstumizturīga un mikroviļņu režīmam piemērota materiāla:	Šie materiāli neaiztur mikroviļņus un procesā netiek bojāti.
■ Stikls ■ Stiklkeramika ■ Porcelāns ■ Karstumizturīga plastmasa ■ Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām	

Trauki un piederumi	Norādījumi
Servēšanas trauki	Ēdiens nav obligāti jāpārliet citā traukā. Piezīme: Traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem izmantojiet tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.
Komplektā iekļautās restes	Mikroviļņu režīmam ir piemērotas tikai komplektā iekļautās restes. Piezīme: Plātis, piemēram, universālā panna vai cepamā plāts, var procesā radīt dzirksteles un nav piemērotas.

Nav piemērots mikroviļņu režīmam

Piezīme: Ievērojiet norādes, lai novērstu mantiskus zaudējumus.

→ "Mikroviļņu krāsns", Lappuse 7

Trauki un piederumi	Norādījumi
Metāla cepšanas veidnes un trauki	Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens netiek uzsildīts vai tiek uzsildīts ļoti vāji. Piezīme: Turklāt metāls mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles.

Trauki un piederumi mikroviļņu kombinētajā režīmā

Kombinējot mikroviļņu un karsēšanas režīmu, iespējams lietot arī metāla traukus un piederumus.

Trauki un piederumi Norādījumi	
Metāla cepšanas veidnes un trauki	Mikroviļņu kombinētajā režīmā var lietot metālu. Piezīme: Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs.
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi:	Komplektācijā iekļautie piederumi ir piemēroti lietošanai mikroviļņu kombinētajā režīmā. Tie neizraisa dzirksteles.
- Restes - Universālā panna - Cepamā plāts	

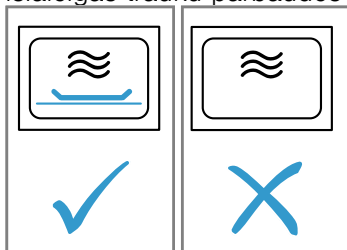
Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude

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

UZMANĪBU!

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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



⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

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

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

11.2 Mikroviļņu režīma iestatīšana

Piezīmes

- Ievērojiet pareizu apiešanos ar mikroviļņiem:
 - "Drošība", Lappuse 2
 - "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 7
 - "Mikroviļņu režīmi", Lappuse 12
 - "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 17
- Lai novērstu kondensāta veidošanos, mikroviļņu režīmos "600 W" un "max" ierīce automātiski ieslēdz sildelementu. Gatavošanas nodalījums un piederumi sakarst. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts.

Šo žāvēšanas funkciju var izslēgt pamatiestatījumos.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 24

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

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

- Nospiediet menu.
- Nospiediet "Mikroviļņi".
- Nospiediet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
- Iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- Startējiet darbības režīmu ar ↵.
- Tiek startēts mikroviļņu režīms, un ir redzama laika atskaite. Karsēšanas līnija netiek parādīta.
- Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzamais ilgums ir nulle.
- Kad laika atskaite ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienjutīgu taustiņu.
 - Vajadzības gadījumā vēlreiz iestatiet mikroviļņu jaudu un ilgumu.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar ①.
- Ja žāvēšanas funkcija mikroviļņu režīmā pamatiestatījumos ir izslēgta, izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Žāvēšana", Lappuse 30

Piezīme: Ja ierīces darbības laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek apturēta. Lai pēc ierīces durvju aizvēršanas turpinātu darbību, jāizmanto ↵. Ja ir nomainīts pamatiestatījums, raugiet, lai mikroviļņu krāsns nedarbotos tukša.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 24

Mikroviļņu jaudas mainīšana

Mainot mikroviļņu jaudu, tiks saglabāts iestatītais ilgums.

- Pārtrauciet darbību ar ↵.
- Nospiediet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
- Turpiniet darbību ar ↵.

Darbības ilguma mainīšana

Pēc mikroviļņu režīma startēšanas ilgumu var mainīt tieši.

- Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

11.3 Kombinētais mikroviļņu režīms

Lai saīsinātu gatavošanas laiku, dažus karsēšanas režīmus var lietot kopā ar mikroviļņu režīmu.

Iespējamie karsēšanas režīmi ir:

- 4D karstais gaiss
- Karsēšana no augšas/apakšas
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
- Grilēšana, lielā platībā
- Grilēšana, mazā platībā

Iespējamie mikroviļņu jaudas iestatījumi ir:

- 90 vati
- 180 vati
- 360 vati

Mikroviļņu kombinētā režīma iestatīšana

Piezīme:

Ievērojiet pareizu apiešanos ar mikroviļņiem:

- → "Drošība", Lappuse 2
 - → "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 7
 - → "Mikroviļņu režīmi", Lappuse 12
 - → "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 17
1. Nospiediet menu.
 2. Nospiediet "Mikrokombi".
 3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
 4. Nospiediet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
 5. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
 6. Nospiediet ilgumu un iestatiet to, lietojot vadības gredzenu.
 7. Startējiet darbības režīmu ar $\triangleright$.
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
 - ✓ Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzamais ilgums ir nulle.
8. Kad laika atskaite ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienjutīgo taustiņu.
 - Vajadzības gadījumā iestatiet kombināciju no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar $\textcircled{1}$.

Temperatūras mainīšana

Pēc mikroviļņu kombinētā režīma startēšanas temperatūru var mainīt tieši.

- Mainiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

Darbības ilguma mainīšana

Pēc mikroviļņu kombinētā režīma startēšanas ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet "Ilgums".
 2. Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

Kombinācijas mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu un mikroviļņu jaudas kombināciju, tiek atiestatīti visi pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbību ar $\triangleright$.
2. Mainiet karsēšanas režīmu vai mikroviļņu jaudu.
 - Lai mainītu mikroviļņu jaudu, nospiediet uz mikroviļņiem un mainiet mikroviļņu jaudu.
 - Lai mainītu karsēšanas režīmu, nospiediet uz karsēšanas režīma un mainiet karsēšanas režīmu. Pēc tam iestatiet mikroviļņu jaudu.
3. Turpiniet darbību ar $\triangleright$.

12 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.

12.1 Cepeša termometram piemēroti karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Ja gatavošanas nodalījumā ir ielikts cepeša termometrs, pieejami šādi karsēšanas režīmi.

- 4D karstais gaiss $\textcircled{4D}$
- Karsēšana no augšas/apakšas $\textcircled{\square}$
- Karstais gaiss ekonomiskajā režīmā $\textcircled{eco}$
- Karsēšana no augšas/apakšas ekonomiskajā režīmā $\textcircled{eco}$
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu $\textcircled{\text{fan}}$
- Picas cepšana $\textcircled{\text{pica}}$

12.2 Cepeša termometra ieduršana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

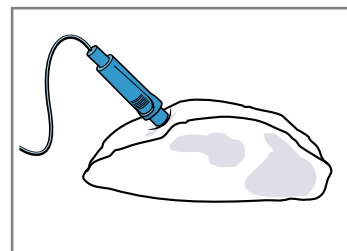
UZMANĪBU!

Cepeša termometru var sabojāt.

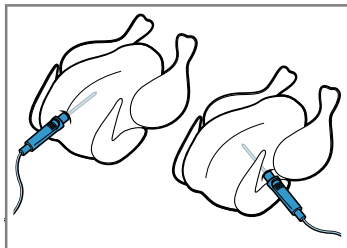
- Neiespiediet cepeša termometra kabeli.
 - Neizmantojiet traukus ar vāku.
 - Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, cepeša termometram no grilēšanas sildelementa jāatrodas vairāku centimetru attālumā. Gatavošanas laikā gaļa var nedaudz pacelties.
- Ja mikroviļņu režīma darbības laikā cepšanas termometra gals gatavojamajā ēdienā neatrodas līdz galam, rodas dzirksteles.
- Iespraudiet cepeša termometru produktā līdz galam.

1. Iespraudiet cepeša termometru produktā. Cepeša termometram ir trīs mērīšanas punkti. Ragiet, lai vismaz vidējais mērīšanas punkts atrastos produktā.

Plāni gaļas gabali	Ievietojiet cepeša termometru biezākajā gaļas daļā no sāniem.
Biezi gaļas gabali	Iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpusē slīpi līdz atdurei.

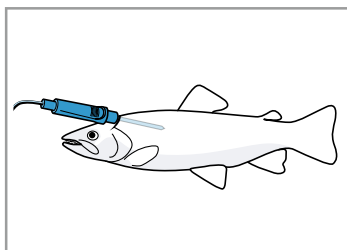


Putnu gaļa Iespraudiet cepeša termometru caur biežāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Iespraudiet cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida šķērsām vai garenski.



Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.

Zivis Cepot veselu zivi, iespraudiet cepeša termometru aiz zivs galvas mugurkaula virzienā, līdz atdurei.



Novietojiet zivi neapgriežot uz režģa peldēšanas pozīcijā, atbalstam izmantojot, piemēram, kartupeļu pusītes.

2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodaļījumā.
3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodaļējuma 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.

12.3 Cepeša termometra iestatīšana

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

Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodaļījumā.
 - Cepeša termometrs ir pievienots gatavošanas nodaļījumā.
1. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
 - ✓ Gatavošanas nodaļējuma temperatūra ir izcelta baltā krāsā.
 2. Ar vadības gredzenu iestatiet gatavošanas nodaļējuma temperatūru.

Iestatītajai gatavošanas nodaļējuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.

Gatavošanas nodaļējuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
 3. Nospiediet "Ēdiena iekšējā temperatūra".
 - ✓ Iekšējā temperatūra ir izcelta baltā krāsā.

4. Ar vadības gredzenu iestatiet iekšējo temperatūru.
5. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt.
 - ✓ Displejā redzams jau pagājušais darbības ilgums, kā arī iestatītā vidējā temperatūra.
 - ✓ Kreisajā pusē ir redzama gatavojamā produkta faktiskā iekšējā temperatūra, bet labajā pusē — iestatītā, piemēram, 15 | 75 °C. Faktiskā iekšējā temperatūra tiek rādīta, tikai sākot ar aptuveni 10 °C. Karsēšanas līnija attiecas uz iekšējo temperatūru.
 - ✓ Ja jūsu ierīce ir savienota ar Home Connect, tiek parādīts prognozētais ilgums .
 - "Darbības ilguma prognoze", Lappuse 20
 - ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā attēlotā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto iekšējo temperatūru, piem., 75 | 75 °C.

6. **BRĪDINĀJUMS – Apgdegumu risks!**

Gatavošanas nodaļējums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarsti.

- ▶ Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodaļējuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta:

- Izslēdziet ierīci ar .
- Atvienojiet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodaļījumā.
- Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodaļējuma.

Padoms: Cepeša termometru var izmantot arī ar citiem darbības režīmiem. Tiklīdz cepeša termometrs ir iesprausts, ir pieejami tikai tie darbības režīmi, kas ir saistīti ar cepeša termometru.

Temperatūras mainīšana

1. Pēc darba režīma startēšanas iekšējā temperatūra ir izcelta baltā krāsā. Iekšējo temperatūru var mainīt, izmantojot vadības gredzenu.
2. Lai mainītu gatavošanas nodaļējuma temperatūru, nospiediet "Temperatūra" un mainiet gatavošanas nodaļējuma temperatūru, izmantojot vadības gredzenu.

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbību ar .
2. Nospiediet "Karsēšanas režīmi".
3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
 - ✓ Displejā tiek parādīta atbilstoša ieteicamā temperatūra.

12.4 Darbības ilguma prognoze

Ja ierīce ir savienota ar Home Connect, ierīce var prognozēt paredzamo cepšanas procesa ilgumu. Pirmā prognoze displejā tiek parādīta pēc aptuveni 1 minūtes. Prognoze tiek pastāvīga aprēķināta un aktualizēta no jauna.

12.5 Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Šeit atrodamas dažādu pārtikas produktu iekšējās temperatūras orientējošās vērtības. Orientējošās vērtības ir atkarīgas no pārtikas produktu īpašībām un kvalitātes. Neizmantojiet sasaldētus produktus.

Putnu gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Vista	80 - 85
Vistas krūtiņa	75 - 80
Pīle	80 - 85
Pīles krūtiņa, viegli apcepta	55 - 60
Titars	80 - 85
Titara krūtiņa	80 - 85
Zoss	80 - 90
Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkas kakls	85 - 90
Cūkgaļas fileja, viegli apcepta	62 - 70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72 - 80
Liellopa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Liellopa fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45 - 52

Liellopa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Liellopu fileja vai rostbifs, viegli apcepts	55 - 62
Liellopa fileja vai rostbifs, labi izcepts	65 - 75
Teļa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75 - 80
Teļa cepetis, plecs	75 - 80
Teļa stilbi	85 - 90
Jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Jēra gurns, viegli apcepts	60 - 65
Jēra gurns, labi izcepts	70 - 80
Jēra muguras cepetis, viegli apcepts	55 - 60
Zivis	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Nesadalīta zivs	65 - 70
Zivs fileja	60 - 65
Citi	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Maltas gaļas cepetis, visu veidu gaļa	80 - 90
Ēdienu karsēšana, atkārtota uzsildīšana	65 - 75

13 Palīgs

Darbības režīms "Palīgs" palīdz ierīcē gatavot dažādus ēdienus un automātiski atlasa optimālos iestatījumus.

13.1 Trauki

Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no trauka lieluma un īpašībām.

Izmantojiet karstumizturīgus traukus, kas piemēroti izmantošanai temperatūrā virs 300 °C. Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepetīm jānosēd trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

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

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 17

13.2 Ēdienu iestatījumi

Lai ēdienus pagatavotu optimāli, ierīce izmanto dažādus iestatījumus.

Piezīme: Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām. Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Sasaldētus produktus ņemiet tieši no saldēšanas nodalījuma.

Padomi un norādījumi par iestatījumiem

Iestatot ēdienu, displejā ir redzama šim ēdienam atbilstošā informācija, piemēram:

- Piemērotais ievietošanas līmenis
 - Piemērotie piederumi vai trauki
 - Šķidruma pievienošana
 - Apgriešanas vai apmaisīšanas laiks
- Tiklīdz šis laiks ir sasniegts, atskan signāls.

Lai skatītu informāciju, nospiediet "Padoms" vai ū. Dažas norādes tiek parādītas automātiski.

Programmas

Programmām ir fiksēti optimālā karsēšanas režīma, temperatūras un ilguma noklusējuma iestatījumi.

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada svārs. Ja nav norādīts citādi, iestatiet sava ēdiena kopējo svāru. Svāru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.

Ieteicamie iestatījumi

Ieteicamajiem iestatījumiem optimālais karsēšanas režīms ir iestatīts fiksēti. Displejā redzams karsēšanas režīms.

Iepriekš iestatīto temperatūru un ilgumu var pielāgot.

Cepeša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot cepeša termometru.

Kad cepeša termometrs ir iesprausts ierīcē, var izvēlēties tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepeša termometru. Katram ēdienam saņemsi ieteikumus par karsēšanas režīmu, temperatūru un iekšējo temperatūru. Temperatūru un iekšējo temperatūru var pielāgot.

→ "Cepeša termometrs", Lappuse 19

Cepšanas sensors

Dažus ēdienus ierīce automātiski cep, izmantojot cepšanas sensoru.

Displejā ir redzams . Papildu iestatījumus veikt nav nepieciešams.

Ņemiet vērā informāciju par cepšanas sensoru.

→ "Ēdieni ar cepšanas sensoru", Lappuse 22

Ēdieni mikroviļņu režīmā

Atsevišķu ēdienu gatavošanai ierīce automātiski aktivizē mikroviļņu režīmu. Gatavošanas laiks šādi tiek ievērojami samazināts.

Ņemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu.

→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 17

13.3 Ēdienu pārskats

Atverot darbības režīmu, ierīce parāda atsevišķus ēdienus, kuru gatavošana ir pieejama.

Ēdieni ir sagrupēti pa kategorijām un ēdienu veidiem.

Kategorija	Ēdienu veidi
Kūkas, maize	Kūka Mazi konditorejas izstrādājumi Plācenīši Maize, maizītes Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Pikants sacepums; svaigas, gatavas sastāvdaļas Svaiga lazanja Kartupeļu sacepums, negatavas sastāvdaļas, plakans Svaigs saldaiss sacepums Suflē porciju veidnēs
Sasaldēti produkti	Pica Maizītes Sacepumi Kartupeļu izstrādājumi Putnu gaļa, zivis
Putnu gaļa	Vista Pile, zoss Titars

Kategorija	Ēdienu veidi
Gaļa	Cūkgaļa Liellopa gaļa Teļa gaļa Jēra gaļa Medījuma gaļa Gaļas ēdieni
Zivis	Zivis
Piedevas, dārzeņi	Dārzeņi Kartupeļi Rīsi Graudaugi
Ēdienu atkausēšana	Maize, maizītes Kūka Gaļa, putnu gaļa Zivis

13.4 Ēdieni ar cepšanas sensoru

Izvēloties ēdienu, kas ir piemērots gatavošanai ar cepšanas sensoru, ierīce regulē gatavošanas procesu pilnīgi automātiski.

Cepšanas sensors uzrauga cepšanas procesu gatavošanas nodalījumā, un ierīce patstāvīgi regulē iestatījumus.

Tālāk norādītos ēdienus ierīce automātiski cep, izmantojot cepšanas sensoru.

Kategorija	Ēdienu veidi/ēdieni
Kūkas, maize	Kūkas - Kūkas veidnēs - Kūkas uz paplātes - Plātsmaize/tarte Mazi konditorejas izstrādājumi - Kārtainās mīklas izstrādājumi - Kēksiņi - Rauga mīklas izstrādājumi Maize, maizītes - Maizītes - Maize - Pitas maize Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs - Pikantā kūka, sāļais pīrāgs - Pica - Pikantās kūkas

Piemērtas cepšanas veidnes

Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, izmantojiet tumšas metāla cepšanas formas.

UZMANĪBU!

Silikona veidnes vai silikona saturoša folija, pārsegi vai piederumi var bojāt cepšanas sensoru. Ja cepšanas sensors nav aktīvs, var rasties bojājumi.

- ▶ Neizmantojiet silikona veidnes vai silikona saturošu foliju, pārsegi vai piederumus.
- ▶ Nekad neglabāiet silikona priekšmetus gatavošanas nodalījumā.

Darbības ilguma prognoze

Ja ierīce ir savienota ar Home Connect, ierīce var prognozēt paredzamo cepšanas procesa ilgumu.

Pirmā prognoze  displejā tiek parādīta pēc aptuveni 1 minūtes. Prognoze tiek pastāvīga aprēķināta un aktualizēta no jauna.

13.5 Ēdiena iestatīšana

Ierīce piedāvā daudzu dažādu ēdienu pagatavošanu. Izmantojot vadības gredzenu, varat ritināt dažādus izvēles sarakstus.

Piezīme: Pēc startēšanas vairs nevar ne mainīt ēdienu, ne iestatījumus, ne arī tos pārtraukt.

Prasība: Lai startētu darbību, gatavošanas nodalījumam ir jābūt atdzisušam.

1. Nospiediet menu.
2. Nospiediet "Palīgs".
3. Nospiediet vajadzīgo kategoriju.
4. Nospiediet vajadzīgo pagatavojamo ēdienu.
5. Nospiediet vajadzīgo ēdienu.
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi ēdiena pagatavošanai.
- ✓ Ēdieniem ar cepšanas sensora režīmu netiek parādīti iestatījumi, bet tiek parādīta norāde par cepšanas sensoru.
6. Pielāgojiet iestatījumus, ja nepieciešams.
 - Dažiem ēdieniem var pielāgot temperatūru un ilgumu, savukārt, citiem – svaru. Cepšanas sensora režīmā ierīce regulē iestatījumus automātiski.
 - Atsevišķiem ēdieniem var papildus atlikt pabeigšanas laiku.
→ *"Beigu laika iestatīšana", Lappuse 17*
7. Lai saņemtu informāciju par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet "Padoms".
8. Startējiet darbības režīmu ar .

Piezīme: Cepšanas sensora darbības laikā neatveriet ierīces durvis. Tādā gadījumā cepšanas rezultāts var nebūt atbilstošs, un cepšanas sensora režīms tiek pārtraukts.

 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
 - ✓ Cepšanas sensora režīmā netiek parādīts ilgums. Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek.

- ✓ Ja jūsu ierīce ir savienota ar Home Connect, cepšanas sensora režīmā tiek parādīts prognozētais ilgums .
→ *"Darbības ilguma prognoze", Lappuse 22*
- ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.
- 9. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Vajadzības gadījumā var turpināt atsevišķu ēdiena gatavošanu.
→ *"Gatavošanas turpināšana", Lappuse 23*
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Gatavošanas turpināšana

Atsevišķiem ēdieniem ierīce pēc gatavošanas laika beigām piedāvā turpināt gatavošanu. Gatavošanas turpināšanas laiks nav ierobežots.

1. Ja nevēlaties turpināt gatavošanu, nospiediet "Beigt" un izslēdziet ierīci ar .
2. Lai turpinātu ēdiena gatavošanu, nospiediet "Gatavošanas turpināšana".
- ✓ Displejā ir redzams ilgums.
3. Ja nepieciešams, mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
4. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Vēlreiz tiek parādīta norāde par gatavošanas turpināšanu.
5. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Ja vēlaties joprojām turpināt gatavošanu, nospiediet "Gatavošanas turpināšana".
 - Kad ēdiens ir gatavs, nospiediet "Beigt" un izslēdziet ierīci ar .

14 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai ne-mainītu iestatījumus.

14.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Bērnu drošības funkciju var aktivizēt un deaktivēt gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē.

1. Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiešu .

- ✓ Displejā parādās norāde apstiprināt.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts. Ierīci var izslēgt tikai ar .
- ✓ Kad ierīce ir ieslēgta, deg . Kad ierīce ir izslēgta,  nedeģ.
- 2. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiešu .
- ✓ Displejā parādās norāde apstiprināt.

15 Sabata iestatījums

Izmantojot sabata iestatījumu, var iestatīt gatavošanas ilgumu līdz 74 stundām. Ēdienu var uzturēt siltu 85–140 °C temperatūrā, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.

15.1 Sabata režīma 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.

Prasības

- Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 24
- Ir atlasīts darbības režīms "Karsēšanas režīmi" .

- Nospiediet "Sabata iestatījums".
Ja karsēšanas režīms nav redzams skāriendisplejā, lietojot vadības gredzenu, ritiniet izvēles sarakstu.
 - ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
 - Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
 - Nospiediet "Ilgums".
 - Iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
Beigu laiku nevar pārcelt.
 - Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
 - Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Redzamais ilgums ir nulle. Ierīce pārtrauc karsēšanu un turpina darboties, kā ierasts, kad nav ieslēgts sabata režīms.
– Izslēdziet ierīci ar .
- Pēc aptuveni 10 līdz 20 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

16 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

16.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Pamatiestatījums	Izvēle
Valoda	Izvēles sarakstu skatiet ierīcē.
Pulksteņa laiks	Pulksteņa laiks 24 stundu formātā.
Home Connect	Home Connect iestatījumi → "Home Connect", Lappuse 25
Rūpnīcas iestatījums	Atiestatīt Neatīstatīt ¹
Skaņas signāls	Mazs ilgums (30 sekundes) Vidējs ilgums (1 minūte) ¹ Liels ilgums (5 minūtes)
Skaļums	5 līmeņi
Taustiņa skaņas signāls	Ieslēgts Izslēgts ( gadījumā skaņas signāls saglabājas) ¹
Displeja spilgtums	5 līmeņi
Pulkstenis	Izslēgts Digitālais ¹ Analogais
Apgaismojums	Darbības režīms izsl. Darbības režīms iesl. ¹
Automātiskā ieslēgšana (tikai mikroviļņu darbības režīmam)	Automātiski neturpināt mikroviļņu režīmu ¹ Aizverot durvis

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Pamatiestatījums	Izvēle
Bērna drošības funkcija	Tikai taustiņu bloķēšana ¹ Durvju un taustiņu bloķēšana
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi ¹ Mikroviļņu krāsns Mikrokombi Palīgs
Bridinājums par cepamo plāti mikroviļņu režīmā	Rādīt ¹ Nerādīt
Displeja aptumšošana naktī	Izslēgts ¹ Ieslēgts
Zīmola logotips	Rādīt ¹ Nerādīt
Mikroviļņu kr. žāvēšana	Ieslēgts ¹ Izslēgts
Ventilatoratukšg. laiks	Ieteicamais ¹ Minimālais
Sabata iestatījums	Ieslēgts Izslēgts ¹

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

16.2 Pamatiestatījumu mainīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

- Nospiediet menu.
- Nospiediet "Pamatiestatījumi".
- Nospiediet vajadzīgo pamatiestatījumu un mainiet to, lietojot vadības gredzenu.
Sarkanā josla teksta lauka malā norāda uz atlasīto pamatiestatījumu. Atbilstīgā vērtība ir redzama displejā.
- Izmantojot "Citi iestatījumi", pārskatiet visus pamatiestatījumus un nepieciešamības gadījumā mainiet tos, lietojot vadības gredzenu.
- Lai saglabātu izmaiņas, nospiediet menu un apstipriniet ar "Saglabāt".

Piezīme: Jūsu veiktās izmaiņas pamatiestatījumos tiks saglabātas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Nospiediet menu un apstipriniet ar "Nesaglabāt".
- ✓ Tiek atņemtas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

16.3 Pulksteņa laika iestatīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

1. Nospiediet menu.
2. Nospiediet "Pamatiestatījumi".
3. Nospiediet "Pulksteņa laiks".
4. Mainiet pulksteņa laiku, lietojot vadības gredzenu.
5. Lai saglabātu izmaiņas, nospiediet menu un apstipriniet ar "Saglabāt".

17 Home Connect

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

Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Funkcijas Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Atbilstošo informāciju sk. www.home-connect.com. Visu pieteikšanās procesu veic lietotnē Home Connect. Izpildiet lietotnē Home Connect norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

Padomi

- Ievērojiet pievienotajos Home Connect dokumentos sniegto informāciju.
- Ievērojiet arī lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Piezīmes

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

17.1 Home Connect izveide

Prasības

- Ierīce ir pievienota elektrotīklam un ieslēgta.
- Jums ir mobilā ierīce, kas aprīkota ar visjaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju, piemēram, viedtālrunis.
- Mobilā ierīce un ierīce atrodas mājas tīkla WLAN signāla uztveršanas zonā.

1. Lejupielādējiet lietotni Home Connect.



2. Atveriet lietotni Home Connect un noskenējiet šo QR kodu.



3. Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

17.2 Home Connect iestatījumi

Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus varat pielāgot savas ierīces pamatiestatījumos.

Tas, kādi iestatījumi ir redzami displejā, ir atkarīgs no tā, vai Home Connect ir iestatīts un vai ierīce ir savienota ar mājas tīklu.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
WiFi	Ieslēgšana Izslēgšana	Ja ir aktivizēts WiFi, varat lietot Home Connect. Tīklīerosas gatavības režīmā ierīce patērē ne vairāk kā 2 W.
Tīkls	Savienošana ar tīklu Atvienošana no tīkla	Atvienojot ierīci no tīkla, tiek izdzēsta visa informācija par tīklu. Šis iestatījums noder, ja maršrutētājam mainījušies piekļuves dati.
Savienošana ar lietotni	-	Šis iestatījums izveido savienojumu starp Home Connect lietotni un ierīci.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
Tālvadība	iesl. izsl.	Ja šī funkcija ir deaktivizēta, lietotnē var skatīt tikai ierīces darba stāvokli. Ja šī funkcija ir aktivizēta, varat ierīci startēt un tās darbību vadīt attālināti.
Informācija par ierīci ģ -		Displejā redzama informācija par tīklu vai ierīci.

17.3 Ierīces darbības vadīšana ar lietotni Home Connect

Ja ir aktivizēta attālā startēšana, ar lietotni Home Connect varat ierīci iestatīt un startēt attālināti.

Piezīme: Atsevišķus darbības režīmus var ieslēgt tikai pašā cepeškrāsnī.

Prasības

- Ierīce ir ieslēgta.
- Ierīce ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
- Lai ierīci varētu iestatīt, izmantojot Home Connect lietotni, jābūt ieslēgtam pamatiestatījumam "Tālvadība". Ja attālā startēšana ir deaktivizēta, lietotnē Home Connect ir redzami tikai ierīces darbības stāvokļi.

1. Pieskarieties menu.
2. Pieskarieties "Attālā startēšana".
- ✓ Displejā redzams ģ.
3. Veiciet iestatījumu lietotnē Home Connect un nosūtiet to uz ierīci.

Piezīmes

- Ja 15 minūšu laikā pēc attālās startēšanas aktivizēšanas vai darbības režīma beigām atvērsiet ierīces durvis, attālā startēšana tiks deaktivizēta.
- Ierīcē ieslēdzot cepeškrāsns režīmu, attālā startēšana tiek aktivizēta automātiski. Lietotnē Home Connect varat mainīt iestatījumus vai startēt jaunu programmu.

17.4 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus. Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne ir instalēta jūsu mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.

Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta lietotnē Home Connect, kur varat sākt programmatūras atjaunināšanu. Pēc atjauninājuma sekmīgas lejupielādes tā instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect pēc tam, kad ir izveidots

savienojums ar jūsu mājas WLAN tīklu (WiFi). Pēc veiksmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

Piezīmes

- Lejupielādes laikā jūs varat turpināt lietot iekārtu. Atkarībā no jūsu individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Ja tas ir ar drošību saistīts atjauninājums, to ieteicams instalēt nekavējoties.
- Instalēšana ilgst dažas minūtes. Instalēšanas laikā iekārtu nevar lietot.

17.5 Attālināta diagnostika

Tehniskā servisa dienests ar attālināto diagnostiku var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmi vērsaties tehniskā servisa dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un jūsu valstī, kur izmantojat iekārtu, ir pieejama attālinātā diagnostika.

Padoms: Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti Servisa/Atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: www.home-connect.com

17.6 Datu aizsardzība

Ievērojiet norādījumus par datu aizsardzību. Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

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

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

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

18 Tīrīšana un kopšana

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

18.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena 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 uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādažām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

levērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 28

Ierīces priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Speciāli nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājat plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas piemēram, vadības panelis	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla plāksnes	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 32
Durvju pārsegs	■ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 32
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis	Ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli var notīrīt vietas, kur mainījies virsmas krāsa. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
Durvju rokturis	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Durvju blīvējums	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodaļums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	- Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums - Etiķūdens - Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodaļumu, atstājiet to atvērtu. Piezīmes - Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija 'Pirolīze'", Lappuse 28 - 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	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet statīvus. → "Statīvi", Lappuse 31
Izvilšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Lai no izvilšanas vadotnēm notīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mašīnā. Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet izvilšanas sistēmu. → "Statīvi", Lappuse 31
Piederumi	- Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums - Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.
Cepeša termometrs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Nemazgājiet trauku mašīnā.

18.2 Ierīces tīrīšana

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

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 27

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 27
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

19 Tīrīšanas funkcija "Pirolīze"

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

Tīriet gatavošanas nodaļumu ik pēc 2 vai 3 mēnešiem, izmantojot tīrīšanas funkciju. Nepieciešamības gadījumā tīrīšanas funkciju var izmantot biežāk. Tīrīšanas funkcija patērē aptuveni 2,5–4,7 kilovatstundas.

19.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu un nepieļautu bojājumus, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodaļumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

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

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

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- ▶ Nekariet uz durvju rokura 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 nodaļuma.
Veicot tīrīšanu, vienlaikus var notīrīt statīvus un vadošas.
2. Notīriet lielos netīrumus no gatavošanas nodaļuma un statīviem.
3. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodaļuma sānu malas gar blīvējumu.
Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to.
Apjomīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļuma.
Gatavošanas nodaļumam jābūt tukšam, atstājot tikai statīvus.

19.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodaļumu 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 nodaļums 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.

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: → "Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai", Lappuse 29.

1. Nospiediet menu.
2. Nospiediet "Tīrīšana".
3. Nospiediet "Pirolīze".
4. Ar vadības gredzenu 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 izvēlieties augstāku tīrīšanas līmeni.
Ilgumu mainīt nav iespējams.

5. Nospiediet .
- ✓ Displejā parādās norādījumi par nepieciešamajiem gatavošanas darbiem tīrīšanas funkcijai.
6. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Tiek startēta tīrīšanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite. Karsēšanas līnija netiek parādīta.
- ✓ Kad gatavošanas nodaļumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā tiek parādīts .
- ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
7. Izslēdziet ierīci ar .
- Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodziest.
8. → "Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas", Lappuse 29.

19.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Ar mitru drānu noslaukiet pelnus no gatavošanas nodaļuma, statīviem un ierīces durvju zonas.
3. Vairākas reizes izvelciet vadošas un iebīdīet tās atpakaļ.
Vadotnēm pēc tīrīšanas funkcijas beigām var būt mainījusies krāsa. Šīs krāsas izmaiņas neierobežo ierīces darbību.
4. Baltos nogulsņņējumus noņemiet, izmantojot citronskābi.

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

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas laikā durvju iekšpusē esošais rāmis maina krāsu. Šīs krāsas izmaiņas neierobežo ierīces darbību. Notīriet krāsas izmaiņas ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.

20 Tīrīšanas atbalsta programma

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

20.1 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 pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļījuma grīdas vidū. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
3. Atlasiet darbības režīmu "Karsēšanas režīms".
4. Iestatiet karsēšanu no apakšas .
5. Iestatiet 80 °C temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
6. Nospiediet "Ilgums".
7. Iestatiet darbības ilgumu uz 4 minūtēm, lietojot vadības gredzenu.

8. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzamais ilgums ir nulle.
9. Izslēdziet ierīci ar  un ļaujiet gatavošanas nodaļījumam atdzist aptuveni 20 minūtes.

20.2 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. Kalķa 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. Lai ļautu gatavošanas nodaļījumam izžūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).

21 Žāvēšana

Lai neatstātu mitrumu, pēc lietošanas izžāvējiet gatavošanas nodaļījumu.

UZMANĪBU!

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

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

21.1 Gatavošanas nodaļījuma žāvēšana

Gatavošanas nodaļījumu var izžāvēt manuāli vai ar funkciju "Žāvēšana".

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Iztīriet no gatavošanas nodaļījuma netīrumus.
3. Saslaukiet gatavošanas nodaļījumā esošo ūdeni.
4. Izžāvējiet gatavošanas nodaļījumu.
 - Lai izžāvētu gatavošanas nodaļījumu, ierīces durvis uz aptuveni 1 stundu atstājiet atvērtas.

- Lai izmantotu funkciju "Žāvēšana", iestatiet "Žāvēšana".
→ "Žāvēšanas iestatīšana", Lappuse 30

Žāvēšanas iestatīšana

Prasība: → "Gatavošanas nodaļījuma žāvēšana", Lappuse 30

1. Nospiediet menu.
2. Nospiediet "Tīrīšana".
3. Nospiediet "Žāvēšana".
 - ✓ Displejā ir redzams ilgums. Ilgumu mainīt nav iespējams.
4. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Sākas žāvēšana, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad žāvēšana ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
5. Izslēdziet ierīci ar .
6. Lai pilnībā izžāvētu gatavošanas nodaļījumu, uz 1–2 minūtēm atstājiet atvērtas ierīces durvis.

22 Statīvi

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

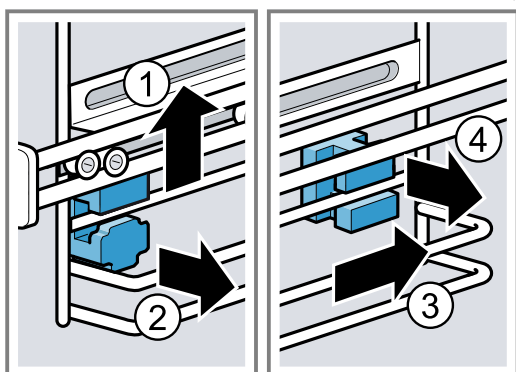
22.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

1. Paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabiniet to ②.
2. Pabīdīet visu statīvu uz aizmuguri ③ un izņemiet ④.



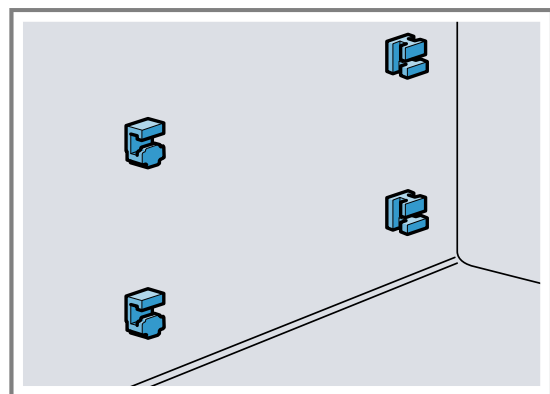
3. Notīriet statīvu.
→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 27

22.2 Stiprinājumu ievietošana

Atkabinot statīvu, var izkrist stiprinājumi.

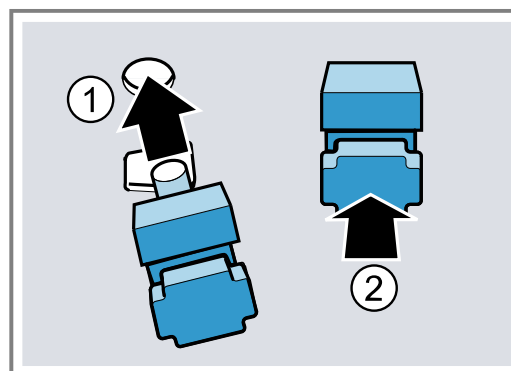
Piezīme:

Priekšējie un aizmugurējie stiprinājumi atšķiras.

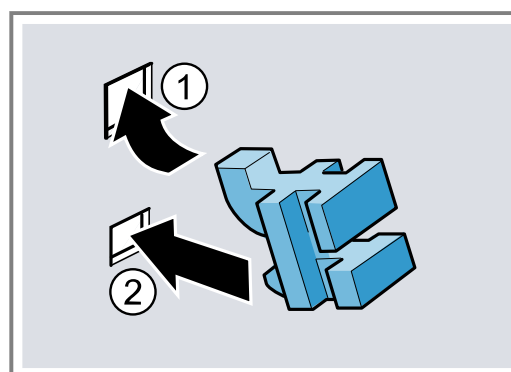


1. Priekšējos stiprinājumus ar āķi vērstu uz augšu ievietojiet apaļajā caurumā un novietojiet nedaudz slīpi ①.

2. Iekabiniet priekšējo stiprinājumu apakšpusi un novietojiet tos taisni ②.



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

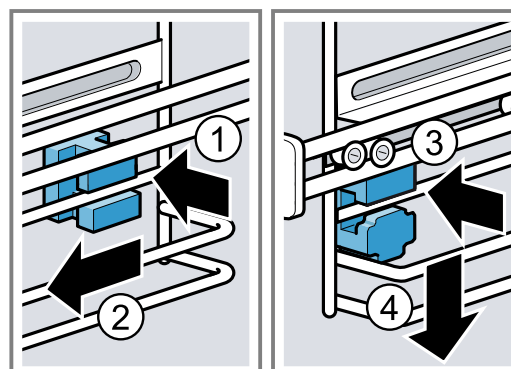


22.3 Statīvu ievietošana

Piezīmes

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

1. Statīva aizmuguri gan augšā, gan apakšā ievietojiet stiprinājumus ① un pavelciet to uz priekšu ②.
2. Iekabiniet statīva priekšdaļu ③ un paspiediet to uz leju ④.



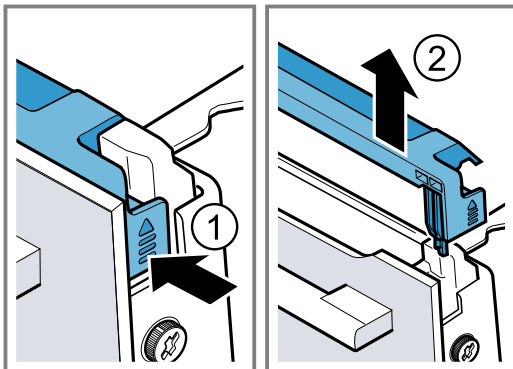
23 Ierīces durvis

Lai rūpīgi notīrītu ierīces durvis, tās var demontēt.

23.1 Durvju pārsega noņemšana

Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var mainīt krāsu. Noņemiet durvju pārsegu, lai rūpīgi notīrītu to, kā arī nerūsējošā tērauda ieliktni, vai izņemtu durvju stiklus.

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



23.2 Durvju stiklu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

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

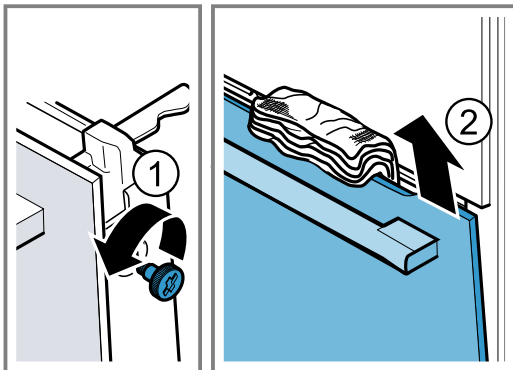
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

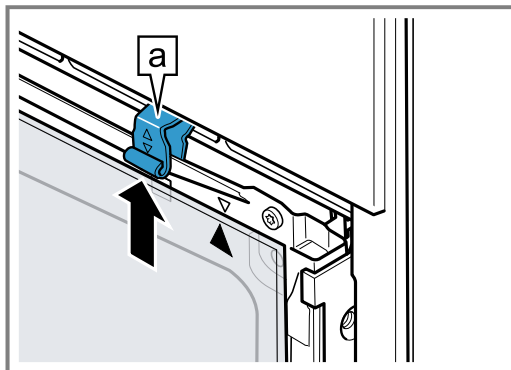
Prasība: Durvju pārsegs ir noņemts.

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



3. Aizveriet ierīces durvis.
4. Izvelciet priekšējo stiklu virzienā uz augšu.
5. Novietojiet priekšējo stiklu uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.

6. Spiediet starprūti ar roku pret ierīci, vienlaikus spiežot uz augšu kreisās un labās puses turētājus [a]. Nenoņemiet turētājus [a].

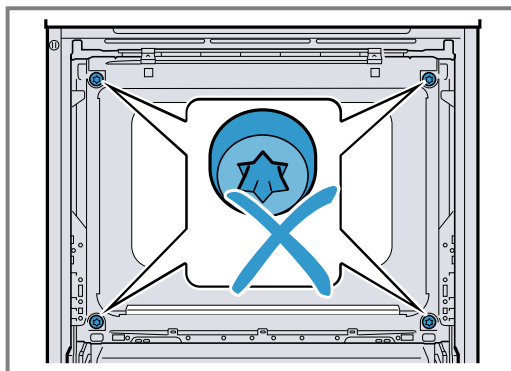


7. Izņemiet starprūti.
8. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**

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

- Nekad neatskrūvējiet skrūves.

Neatskrūvējiet 4 melnās skrūves pie rāmja.



23.3 Durvju stiklu ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

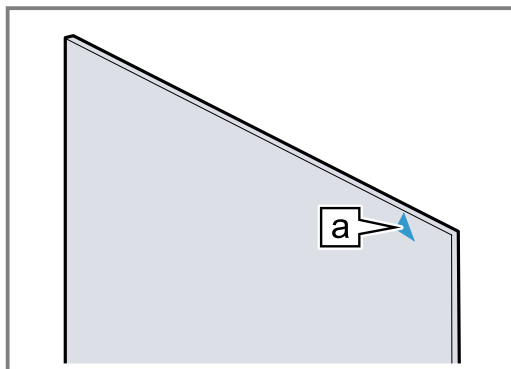
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

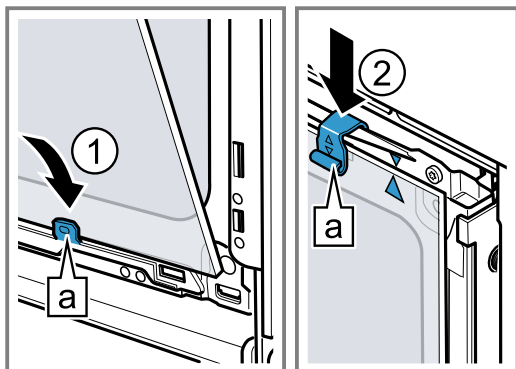
Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

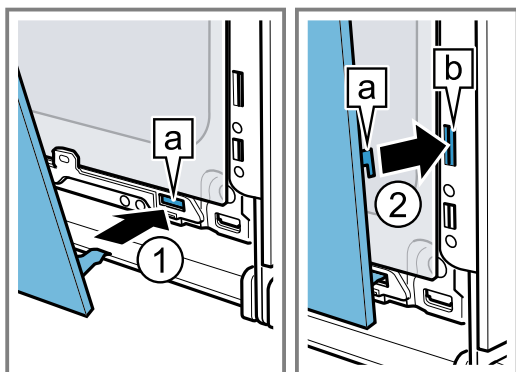
1. Pagrieziet starprūti, līdz bultiņa [a] atrodas augšā labajā pusē.



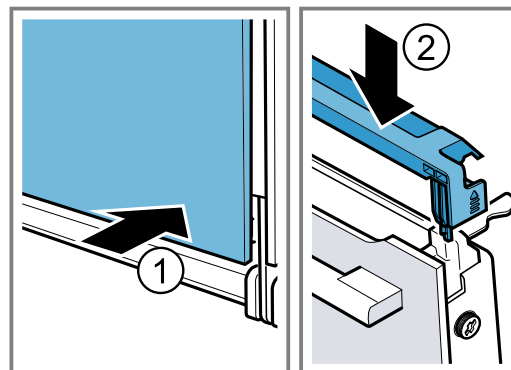
2. Starprūts apakšdaļu ievietojiet turētājā **a** ①, piespiediet augšdaļā un pieturiet.
3. Paspiediet kreisās un labās puses turētāju **a** uz leju, līdz starprūts ir iespīlēts ②.



4. Ievietojiet priekšējā stikla apakšdaļu kreisās un labās puses turētājos **a** ①.
5. Paspiediet priekšējo stiklu pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āķi **a** atrodas pretī padziļinājumam **b** ②.



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



10. Aizveriet ierīces durvis.

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

24 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saņemtiem 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, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

24.1 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. Elektronikas kļūme 1. Atvienojiet iekārtu uz īsu brīdi no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 24

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. – Valoda – Pulksteņa laiks
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▶ Pārbaudiet displejā parādītās norādes. → <i>"Informācijas rādīšana", Lappuse 15</i>
	Darbības traucējums ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 35</i>
Ierīce nekarsē.	Pamatiestatījumos ir aktivizēts demonstrācijas režīms, displejā tiek parādīts . 1. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. 3 minūšu laikā → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 24</i> deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	Ir mainīts pamatiestatījums. ▶ Mainiet pulksteņa rādījuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 24</i>
Ierīces durvis nevar atvērt.	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija, displejā deg . ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest . → <i>"Tīrīšanas funkcija 'Pirolīze'", Lappuse 28</i> Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu . → <i>"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 23</i> Bloķēšanu var izslēgt pamatiestatījumos. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 24</i>
Vadības gredzens ir izkritis no ligzdas vadības panelī.	Vadības gredzens ir izkustināts. 1. Ievietojiet vadības gredzena vadības paneļa ligzdā. 2. Iespiediet vadības gredzena ligzdā tā, lai tas nofiksētos un to varētu pagriezt.
Vadības gredzena var pagriezt tikai ar piepūli.	Zem vadības gredzena ir netīrumi. Vadības gredzena var noņemt. Piezīme: Nenoņemiet vadības gredzena pārāk bieži, lai tas savā vietā turētos stabili. 1. Lai atbrīvotu vadības gredzena, piespiediet uz vadības gredzena ārējās malas. ✓ Vadības gredzens sasveras, un to var vieglāk satvert. 2. Izņemiet vadības gredzena no ligzdas. 3. Uzmanīgi notīriet vadības gredzena un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus līdzekļus. Nemērcējiet vadības gredzena. Nemazgājiet vadības gredzena trauku mašīnā.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▶ Atveriet www.home-connect.com.
Lietojot tikai mikroviļņu režīmu, sakarst gatavošanas nodaļums.	Ir ieslēgta žāvēšanas funkcija. Lai novērstu kondensāta veidošanos mikroviļņu režīmā, ierīce "600 W" un "max" līmenī automātiski ieslēdz karsēšanu no augšas. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts. ▶ Žāvēšanas funkcijas pamatiestatījumu var mainīt mikroviļņu režīmā. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 24</i> – Ņemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu. → <i>"Mikroviļņu režīms", Lappuse 17</i>
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodaļumā.	Bojāta LED spuldze. Piezīme: Nenoņemiet stikla pārsegu. ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 35</i>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Sasniegts maksimālais darbības ilgums.	Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. Displejā redzama norāde. Laiks, kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, ir atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem. 1. Lai turpinātu darbību, nospiediet jebkuru skārienlauku vai pagrieziet vadības gredzenu. 2. Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to ar ①. Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, iestatiet ilgumu. → "<i>Ilguma iestatīšana</i>", Lappuse 16
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E", piem., D0111 vai E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "<i>Tehniskā servisa dienests</i>", Lappuse 35
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem. ▶ Nākamreiz iestatiet zemākas vai augstākas vērtības. Padoms: Daudzi norādījumi par pagatavošanu un piemērotām iestatījumu vērtībām ir atrodami mūsu mājaslapā www.bosch-home.com.

25 Likvidācija

25.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

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



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

26 Tehniskā servisa dienests

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

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

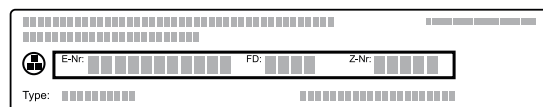
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

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

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

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

27 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkcionalitāti atbilst 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem. Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama internetvietnē www.bosch-home.com ierīces produkta lapā pie papildu dokumentiem.



2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-josla (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

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

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

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

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

28 Šādi izdosies

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

28.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Piederumus gatavošanas nodalījumā iebīdīet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.

28.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

- Kūku, konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanai vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, seklus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.
- Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas.
- Gatavojot sacepumu universālajā pannā, ievietojiet to 2. līmenī.
- Maizes mīklai norādītās iestatījumu vērtības attiecas gan uz cepšanu uz cepamās plāts, gan uz cepšanu taisnstūra veidnē.

UZMANĪBU!

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

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

Ievietošanas līmeņi

Ja izmantojat 4D karstā gaisa režīmu, varat izmantot 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vienā līmenī	Līmenis
Biezi konditorejas izstrādājumi / veidne uz restēm	2
Plāni konditorejas izstrādājumi / cepamā plāts	3

Cepšana vairākos līmeņos	Līmenis
2 līmeņi	
■ Universālā panna	3
■ Cepamā plāts	1
2 līmeņi	
■ 2 restes ar veidnēm uz tām	3 1
3 līmeņi	
■ Cepamā plāts	5
■ Universālā panna	3
■ Cepamā plāts	1
4 līmeņi	
■ 4 restes ar cepampapīru	5 3 2 1

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu.

Piezīmes

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

28.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrieziet putna gaļu pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.
- Apgrieziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.
- Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Ņemiet vērā svarīgu informāciju par pareizu izmantošanu. → *Lappuse 19*

Cepšana uz režģa

Cepot uz režģa, produkts no visām pusēm kļūst īpaši kraukšķīgs. Šādi var gatavot, piemēram, lielu putnu gaļas gabalu vai vairākus gabalus reizē.

- Cepiet iespējami līdzīga biezuma un svara gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Novietojiet produktu tieši uz režģa.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vienu līmeni zemāk par režģi ievietojiet universālo pannu.
- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz $\frac{1}{2}$ litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

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

Cepšana vaļējā traukā

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

Cepšana slēgtā traukā

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

BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

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

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

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

UZMANĪBU!

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.
- Grilējiet iespējami līdzīga biezuma un svara grilējamos gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamus produktus novietojiet tieši uz restēm.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vismaz vienu līmeni zem restēm ievietojiet universālo pannu.

Piezīmes

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

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

28.4 Gatavošana ar mikroviļņiem

Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vispārīga informācija

- Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara. Ja ēdienu vēlaties gatavot daudzumā, kas nav norādīts, ir spēkā šāds pamatprincips: **divkārsam daudzumam vajadzīgs gandrīz divkārsš laiks.**
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst.
- Lietošanas pamācības galvenajā daļā atrodama informācija par to, kā iestatīt mikroviļņus un kombinēto mikroviļņu režīmu.
 - → *"Kombinētais mikroviļņu režīms", Lappuse 18*
 - → *"Mikroviļņu režīms", Lappuse 17*

Gatavošana vai sautēšana mikroviļņu režīmā

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu foliju.
- Graudaugu produktu, piemēram, rīsu, gatavošanai izmantojiet dziļu trauku ar vāku. Graudaugi gatavošanas laikā ļoti puto. Pievienojiet šķidrumu atbilstoši informācijai un iestatīšanas ieteikumiem.
- Nomazgājiet pārtikas produktus, bet nežāvējiet tos. Pievienojiet ēdieniem 1–3 ēdamkarotes ūdens vai citronu sulas.
- Lieciet ēdienus traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Pievienojiet tikai nedaudz sāls un garšvielu. Gatavojot ar mikroviļņiem, lielā mērā saglabājas ēdiena pamatgarša.
- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apgroziet vai samaisiet ēdienu.
- Ēdienu pēc gatavošanas atstājiet ierīcē vēl uz 2–3 minūtēm.

28.5 Sasaldētu produktu gatavošana

- Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.

- Noņemiet ledu.
- Saldēti produkti daļēji ir nevienmērīgi pagatavoti kā pusfabrikāti. Nevienmērīgs apbrūninājums var saglabāties arī pēc cepšanas.

28.6 Gatavo ēdienu gatavošana

- Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Sildot vai gatavojot gatavos ēdienus traukos, izmantojiet karstumizturīgus traukus.

28.7 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Vienkārīga biskvīta kūka	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2		160–180	90	30–40
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1		140–150	-	60–80
Biskvīta kūka, maiga	Taisnstūra veidne	2		150–170	-	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		150–170	-	65–85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		1. 160–180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30–40 2. 20
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–170 ¹	-	30–50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–160	-	50–60
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160–180	-	55–75
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180–200	-	30–40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180–190 ¹	-	15–20
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170–190	-	15–20
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160–180	-	25–40
Plācenīši	Cepamā plāts	3		140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 3 līmeņos	1x Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140–160	-	15–30
Maize, bez veidnes, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	-	1. 10–15 2. 25–35
Maize, bez veidnes, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	-	1. 10–15 2. 40–50
Maize, bez veidnes, 1500 g	Taisnstūra veidne	2		200–210	-	35–45

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Pitas maize	Universālā panna	3		250–270	-	20–25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180 - 200	-	20 - 30
Svaiga pica – uz cepamās plāts	Cepamā plāts	3		200–220	-	25–35
Svaiga pica – uz cepamās plāts, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–200	-	35–45
Svaiga pica ar plānu pamatni pīcas veidnē	Pīcas plāts	2		220–230	-	20–30
Pīrāgi	Tartes veidne , Melnā metāla plāts	3		190–210	-	30–40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		260–280 ¹	-	10–15
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2		200–220	-	30–50
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2		150–170	360	20–30
Lazanja, saldēta, 400 g	Vaļējs trauks	2		200–210	180	20–25
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160–190	-	50–70
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		170–190	360	20–25
Vista, 1 kg, bez pildījuma	Restes	2		200–220	-	60–70
Vista, 1 kg, bez pildījuma	Trauks ar vāku	2		230–250	360	25–35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	3		220–230	-	30–35
Vistas gabaliņi, 4 gab. pa 250 g	Vaļējs trauks	2		190–210	360	20–30
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2		160–180	-	120–150
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2		170–190	180	80–90
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		180–190	-	110–130
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		220–240	360	55–65
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	-	120–140
Liellopa fileja, vidēji cep-ta, 1 kg	Restes	2		210–220	-	40–50
Liellopa fileja, vidēji cep-ta, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240–260	90	30–40
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	-	130–160
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	-	140–160
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes	2		220–230	-	60–70

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.² Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		240–260	180	30–40
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	4		3	-	25–30
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–190	-	50–80
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		240–260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35–40
Viltotais zaķis, 1 kg + 20 ml ūdens	Vaļējs trauks	2		170–190	360	30–40
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Restes	2		170 - 190	-	20 - 30
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Restes	3		2	90	15 - 20
Dārzeņi, svaigi, 250 g	Trauks ar vāku	2		-	600	6–10 ²
Ceptas kartupeļu pusītes, 1 kg	Universālā panna	3		200–220	360	15–20
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās, 500 g	Trauks ar vāku	2		-	600	12–15 ²
Gargraudu rīsi, 250 g rīsu + 500 ml ūdens	Trauks ar vāku	2		-	1. 600 2. 180	1. 7–9 2. 13–16
Prosa, vesela, 250 g + 600 ml ūdens	Trauks ar vāku	2		-	1. 600 2. 180	1. 8–10 2. 5–10
Polenta vai kukurūzas putraimi, 125 g + 500 ml ūdens	Trauks ar vāku	2		-	600	6–8 ²

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

Deserts

Popkorna gatavošana mikroviļņu režīmā

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
 - ▶ Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
1. Izmantojiet karstumizturīgu, seklu stikla trauku, piemēram, sacepumu veidnes vāku. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
 2. Popkorna turzu novietojiet uz trauka atbilstoši norādēm uz iepakojuma.
 3. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
 4. Atkarībā no produkta un daudzuma var būt vajadzība pielāgot laiku.
 5. Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 ½ minūtēm izņemiet un sakratiet iepakojumu.
 6. Lieciet popkorna turzu atpakaļ krāsnī, lai turpinātu gatavošanu.

7. Kad graudu sprāgšana dzirdama vairs tikai ik pēc 2–3 sekundēm, izslēdziet ierīci un izņemiet popkorna turzu no krāsns.
8. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas nodalījumu.

Jogurta sagatavošana

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

Iestatīšanas ieteikumi desertu un kompotu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Pudiņš no pulvera maisījuma	Trauks ar vāku	2		-	600	5–8 ¹
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		40–45	-	8–9 h
Rīsu piena putra, 125 g + 500 ml piena	Trauks ar vāku	2		1. 2 2. 2	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20–25 ¹
Augļu komposts, 500 g	Trauks ar vāku	2		1. 1 2. 1	600	9–12
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojums, 100 g ²	Vaļējs trauks	2		-	600	4–6

¹ Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.² Novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka.**28.8 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi**

Informācija un iestatīšanas ieteikumi īpašiem gatavošanas veidiem un citam lietojumam, piemēram, lēnai sautēšanai vai konservēšanai.

Lēna sautēšana

Augstākās kvalitātes gaļai, piemēram, mīkstiem liellopa, teļa, cūkas, jēra vai putna gabaliem, var izmantot lēno sautēšanu zemā temperatūrā.

Gaļas un putna gaļas lēna sautēšana

Piezīme: Lēnās sautēšanas karsēšanas režīmā nevar pārcelt beigu laiku.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir auksts.

1. Izmantojiet svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
2. Novietojiet trauku uz režģa gatavošanas nodalījuma 2. līmenī.
3. Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkarsējiet aptuveni 15 minūtes.
4. Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
5. Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā. Lai saglabātu karstumu gatavošanas nodalījumā, lēnās sautēšanas laikā turiet nodalījuma durvis aizvērtas.
6. Pēc lēnās sautēšanas pabeigšanas izņemiet gaļu no gatavošanas nodalījuma.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Cepšanas ilgums, min	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g, viegli apcepta	Vaļējs trauks	2	6–8		90 ¹	45–60
Cūkas fileja, nesadalīta	Vaļējs trauks	2	4–6		80 ¹	45–70
Liellopa fileja, 1 kg	Vaļējs trauks	2	4–6		80 ¹	90–120
Teļa gaļas medalljoni, 4 cm bieži	Vaļējs trauks	2	4		80 ¹	30–50
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Vaļējs trauks	2	4		80 ¹	30–45

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.**Atkausēšana**

Ierīcē var atkausēt sasaldētus ēdienus.

Sagatavošanas norādījumi atkausēšanai

- "Mikroviļņu" darbības režīmu var izmantot saldētu augļu, dārzeņu, putnu gaļas, gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu atkausēšanai.
- Atkausēšanai paredzēto saldēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.

- Izmantojiet mikroviļņu krāsniņā piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz ēdiena saldētavas temperatūrā (-18 °C).
- Vislabāk atkausēšana izdodas vairākos posmos. Šie soļi ir secīgi norādīti iestatīšanas ieteikumos.

- 1–2 reizes samaisiet vai apgroziet ēdienu. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Sadaliet ēdienu. Jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
- Atkausētus produktus vēl uz 10–30 minūtēm atstādiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Maize, 500 g	Vaļējs trauks	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Maizītes	Restes	2		140–160	90	2–4
Kūka, sulīga, 500 g	Vaļējs trauks	2		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10–15
Kūka, sausa, 750 g	Vaļējs trauks	2		-	90	10–15
Vesels gaļas gabals, piemēram, cepšanai, jēla gaļa, 1 kg	Vaļējs trauks	2		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20–30
Maltā gaļa, jaukta, 500 g	Vaļējs trauks	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Vista, nesadalīta, 1,2 kg	Vaļējs trauks	2		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10–15
Vesela zivs, 300 g	Vaļējs trauks	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Ogas, 300 g	Vaļējs trauks	2		-	180	5–10
Sviesta atkausēšana, 125 g	Vaļējs trauks	2		-	90	7–9

¹ Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

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

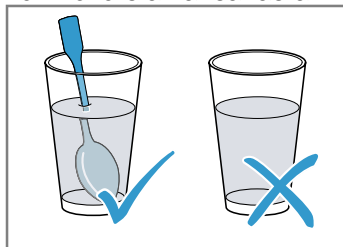
Norādījumi uzsildīšanai ar mikroviļņiem

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku.
- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apgroziet vai samaisiet ēdienu.
- Pēc uzsildīšanas atstādiet ēdienu ierīcē uz vēl 1–2 minūtēm.
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst.
- Sildot zīdaiņu pārtiku, ņemiet vērā tālāk norādīto.
 - Uz restēm novietojiet pudelītes bez knupīša vai vāciņa.
 - Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet zīdaiņu pārtiku.
 - Obligāti pārbaudiet zīdaiņu pārtikas temperatūru.
- Gatavošanas nodalījumu pēc sildīšanas izžāvējiet.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pavisam neliels sakustinot trauku, karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties.

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



UZMANĪBU!

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

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

Ieteicamie iestatījumi sildīšanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Dzērienu sildīšana, 200 ml	Vaļējs trauks	2		-	900	1 - 3 ¹
Zīdaiņu pārtikas, piemēram, pudelišu sildīšana, 150 ml	Vaļējs trauks	2		-	360	1 - 3 ¹
Dārzeņi, atdzesēti, 250 g	Trauks ar vāku	2		-	600	3 - 8
Piedevas, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi atdzesēti	Trauks ar vāku	2		-	600	5 - 10
Zupa, sautējums, 400 ml atdzesēti	Trauks ar vāku	2		-	600	5 - 7 ¹
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija atdzesēti	Trauks ar vāku	2		-	600	4 - 8
Sacepumi, 400 g, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums	Vaļējs trauks	2		180–200	180	20 -25
Piedevas, 500 g, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi saldēti	Trauks ar vāku	2		-	600	7–15
Zupa, sautējums, 200 ml saldēti	Trauks ar vāku	2		-	600	6–8 ¹
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija saldēti	Trauks ar vāku	2		-	600	11–15

¹ Ēdienu labi apmaisiet.**Siltuma uzturēšana****Norādījumi siltuma uzturēšanai**

- Izmantojot režīmu "Siltuma uzturēšana", var izvēlēties no kondensāta veidošanās. Gatavošanas nodalījums nav jāizslauka.

- Lai pasargātu ēdienu no izžūšanas, to var aplāt.
- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.
- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

28.9 Pārbaudes ēdieni

Šajā sadaļā minētā informācija balstīta uz pārbaudžu institūtu norādēm, lai atvieglotu ierīces pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un standartu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumus sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkaršēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.
- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis
 - Veidnes uz režģa:
 - Pirmās restes: 3. līmenis
 - Otrās restes: 1. līmenis
- Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
 - Cepamā plāts: 5. līmenis
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis

■ Biskvīts

- Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.

Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–150 ¹	30–40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + 1x Universālā panna	5+3+1		130–140 ¹	35–55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160 ¹	20–30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + 1x Universālā panna	5+3+1		140 ¹	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	25–35
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1		150–170 ²	30–50

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

² Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C/ grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	5		3 ¹	3–5

¹ Iepriekš neuzkarsējiet iekārtu.

Gatavošana ar mikroviļņiem

- Ja izmantojat restes, ievietojiet restītes gatavošanas nodalījumā tā, lai uzraksts **Microwave** būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.
- Lai pārbaudi veiktu tikai mikroviļņu režīmā, pamatīestatījumos izslēdziet žāvēšanas funkciju.
→ *Lappuse 24*

Iestatīšanas ieteikumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Gaļa	Vaļējs trauks	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

Iestatīšanas ieteikumi gatavošanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Olas ar pienu	Vaļējs trauks	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25
Biskvīts	Vaļējs trauks	2		600	7–9
Viltotais zaķis	Vaļējs trauks	2		600	22–27

Iestatīšanas ieteikumi gatavošanai kombinācijā ar mikroviļņiem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 11</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Kartupeļu sacepums	Vaļējs trauks	2		170–190	360	25–30
Kūkas	Vaļējs trauks	2		180–200	180	18–23
Vista	Restes	2		200–220	360	25–35 ¹

¹ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

29 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.

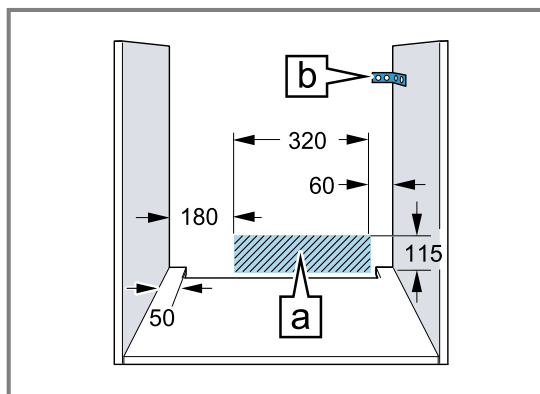


29.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas. Starp sienu un skapja pamatni vai virs tā esošā skapja aizmugures sienu jābūt vismaz 35 mm attālumam.
- Ventilācijas spraugas un ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt.
- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu ierīces lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizi veiktas iebūvēšanas dēļ, atbild uzstādītājs.
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaņošanas 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 izzāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā **a** vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni **b**.



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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**

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

- ▶ Ja jums ir elektroniskie implanti, montāžas laikā saglabāiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa un vadības elementiem.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!**

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

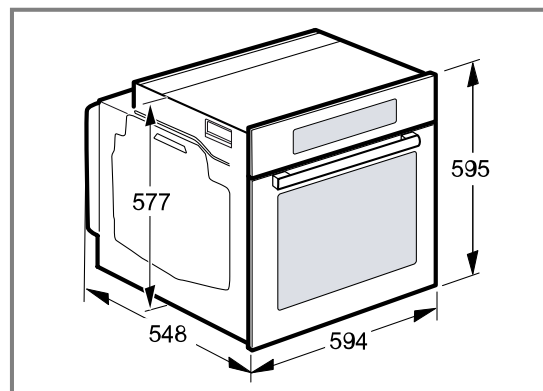
UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

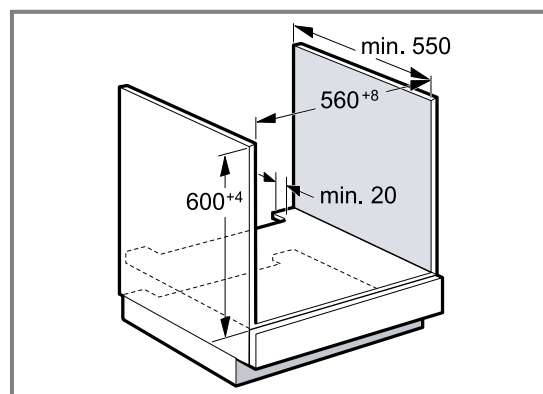
29.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



29.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

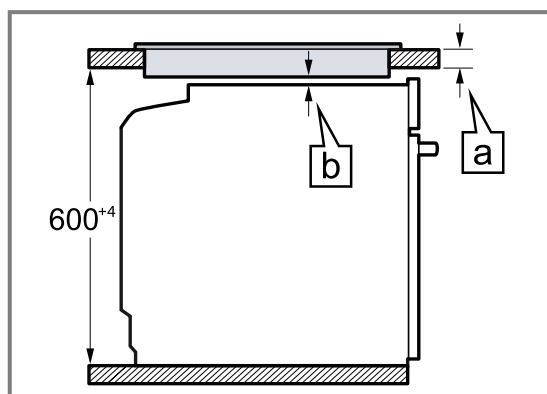
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

29.4 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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



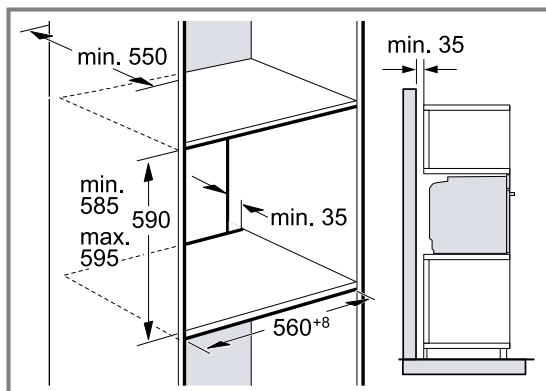
Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

Sildvirsmas tips	a no augšas, mm	a vienā līmenī ar virsmu, mm	b mm
Indukcijas sildvirsmas	37	38	5
Pilna laukuma indukcijas sildvirsmas	47	48	5
Gāzes plīts	27	38	5 ¹
Elektriskā plīts	27	30	2

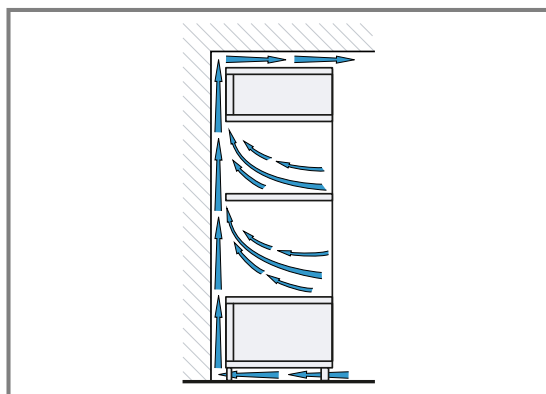
¹ Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

29.5 Iebūvēšana augstajā skapī

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



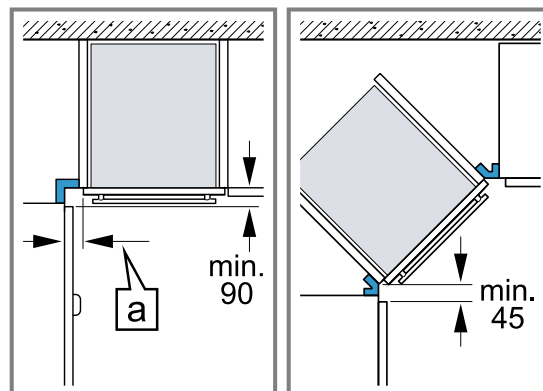
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilācijas spraugai.
- Lai nodrošinātu pietiekamu ierīces ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti. Pievērsiet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



- 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.

29.6 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.

29.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Visu montāžas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no sprieguma.
- 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.
- Montāža jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktligzdai.

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā.

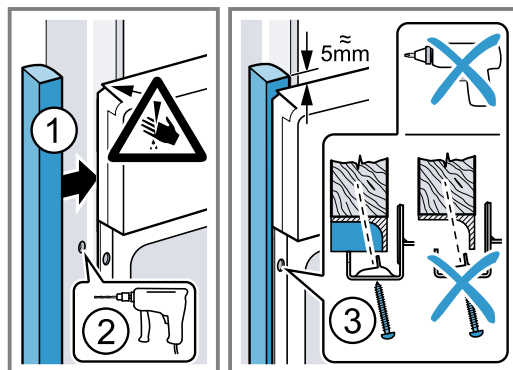
Ja iekārta ir iebūvēta, elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšai ir jābūt brīvi pieejamai, vai, ja brīva pieeja nav iespējama, fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontakta

Piezīme: Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ. Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvērta ierīce 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 (PE)
 - zilais — neitrālais ("nulles") vads
 - brūnais — fāze (ārējais vads)

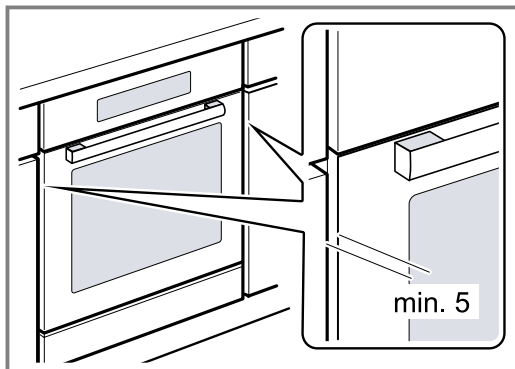
3. Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu savienības līsti:
 - Piestipriniet piemērotu ieliktni ①, lai nosegtu asās malas un garantētu drošu montāžu.
 - Iepriekš izurbiet alumīnija profilus, lai izveidotu skrūvsavienojumu ②.
 - Piestipriniet ierīci ar piemērotu skrūvi ③.



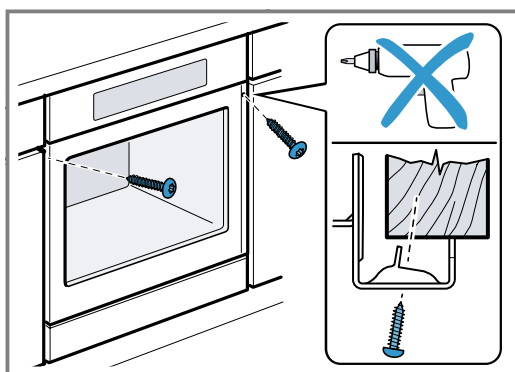
Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm. Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

29.8 Ierīces iebūvēšana

1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.



29.9 Iekārtas demontāža

1. Atvienojiet iekārtu no strāvas avota.
2. Izskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un izvelciet iekārtu līdz galam ārā.



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



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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



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



9001673077 (021011)

lv