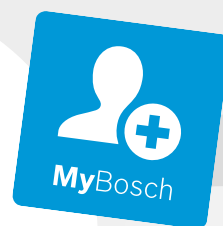




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Iebūvējama cepeškrāsns

**HBF133B..**

**[lv]**    Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas





# Satura rādītājs

## LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| 1 Drošība .....                        | 2 |
| 2 Izvairšanās no bojājumiem .....      | 4 |
| 3 Vides aizsardzība un taupīšana ..... | 4 |
| 4 Iepazīšana .....                     | 5 |
| 5 Pirms pirmās lietošanas reizes ..... | 8 |
| 6 Galvenā vadība .....                 | 8 |
| 7 Ātrā uzkarsēšana .....               | 8 |
| 8 Laika funkcijas .....                | 9 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 9 Bērnu drošības funkcija .....        | 10 |
| 10 Tīrīšana un kopšana .....           | 10 |
| 11 Statīvi .....                       | 13 |
| 12 Ierīces durvis .....                | 13 |
| 13 Traucējumu novēršana .....          | 16 |
| 14 Transportēšana un likvidēšana ..... | 17 |
| 15 Tehniskā servisa dienests .....     | 17 |
| 16 Labākam rezultātam .....            | 18 |
| 17 MONTĀŽAS NORĀDĪJUMI .....           | 21 |

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

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

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu

cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

### 1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

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

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.
- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet liekākus netīrumus.

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

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

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos.

- ▶ Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.

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

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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

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

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

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

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

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

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

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.
  - ▶ Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.
- Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.
- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.
  - ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

### ⚠ **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 iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.  
→ *Lappuse 17*

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

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

### 1.5 Halogēnspuldze

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

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

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

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

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

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

## 2 Izvairīšanās no bojājumiem

### 2.1 Vispārīga informācija

#### UZMANĪBU

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

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par 50 °C. Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

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

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

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

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

- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.

- ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.
- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt. No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj nenotīrāmus 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 nenošlēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

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

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

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

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Iekārtu iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

✓ Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

✓ Tas uztur nemainīgu temperatūru gatavošanas nodalījumā, un iekārta nav 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.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014 atradīsiet zem strāvas plāksnītes un iekārtas lapā internetā.

### Piezīme

Gatavības režīmā iekārta patērē:

- maks. 1 W (iekārtas varianti ar pulksteņa indikāciju displejā)
- maks. 0,5 W (iekārtas varianti bez pulksteņa indikācijas displejā)

## 4 Iepazīšana

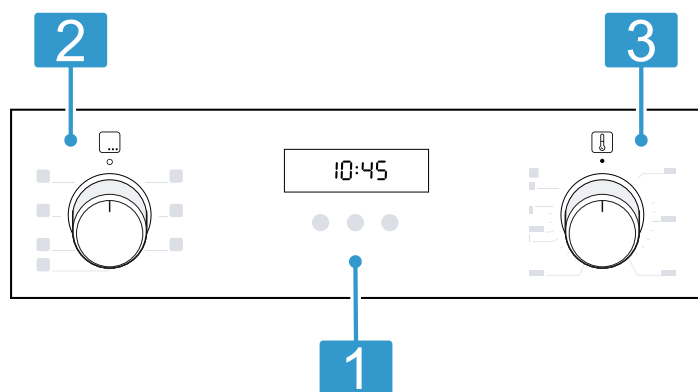
### 4.1 Vadības lauki

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

#### Vadības elementi

Ar vadības elementiem iestatiet visas iekārtas funkcijas un iegūstiet informāciju par darba režīmu.

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



#### Taustiņi un displejs

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam.

**1** Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

→ "Taustiņi un displejs", Lappuse 5

#### Funkciju izvēles slēdzis

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

**2** Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas ○ gan pa labi, gan pa kreisi.

Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā ○.

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6

#### Temperatūras izvēles slēdzis

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

**3** Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas ● tikai pa labi līdz atdurei, bet ne tālāk. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā ●.

→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 6

### Taustiņi un displejs

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

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

| Simbols | Funkcija               | Lietojums                                                                                                                       |
|---------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☉       | Bēnu drošības funkcija | Bēnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.                                                                        |
| ☉       | Laika funkcijas        | Laika ☉, taimera ⌚, ilguma I→I un beigu laika →I atlase. Lai atlasītu atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet ☉. |
| —       | Mīnus                  | Iestatāmo vērtību samazināšana.                                                                                                 |
| +       | Plus                   | Iestatāmo vērtību palielināšana.                                                                                                |

## Karsēšanas režīmi un funkcijas

Lai jūs vienmēr varētu atrast ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šeit sniedzam skaidrojumu par to atšķirībām un lietojumu.

| Simbols                                                                          | Karsēšanas režīms              | Lietojums un darbības veids                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3D karstais gaiss              | Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodaļījumu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Saudzējošs karstais gaiss      | Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodaļījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Iestatiet temperatūru no 120 °C līdz 230 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai. |
|  | Grilēšana, liels apjoms        | Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Grilēšana ar cirkulējošu gaisu | Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Karsēšana no augšas/apakšas    | Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.                                                                                                                                                                                                                                                      |

### Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

| Simbols                                                                            | Funkcija          | Lietojums                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ātrā karsēšana    | Gatavošanas nodaļījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem.<br>→ "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 8   |
|  | Cepeškrāsns lampa | Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodaļījumā, to nekarsējot.<br>→ "Apgaismojums", Lappuse 7 |

## Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

**Piezīme:** Ja temperatūra ir iestatīta virs 250 °C, pēc aptuveni 10 minūtēm ierīce temperatūru pazemina līdz aptuveni 240 °C. Ja ierīcē ir pieejams režīms karsēšanai no augšas/no apakšas vai tikai no apakšas, temperatūras pazemināšana tajā netiek veikta.

| Simbols                | Funkcija               | Lietojums                                                                                                                                              |
|------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| •                      | Nulles pozīcija        | Ierīce nekarsē.                                                                                                                                        |
| 50–275                 | Temperatūras diapazons | Temperatūras iestatīšana °C gatavošanas nodaļījumā.                                                                                                    |
| 1, 2, 3 vai I, II, III | Grilēšanas līmeņi      | Grilēšanas līmeņus atkarībā no ierīces veida var iestatīt grilēšanai lielā apjomā un grilēšanai mazā apjomā.<br>1 = viegls<br>2 = vidējs<br>3 = stiprs |

### Uzkarsēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad ierīce karsē, displejā deg . Karsēšanas pauzēs simbols nodziest.

Ja veicat iepriekšēju uzkarsēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodaļījumā ir tad, kad simbols nodziest pirmo reizi.

**Piezīme:** Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

## 4.2 Gatavošanas nodaļījums

Gatavošanas nodaļījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

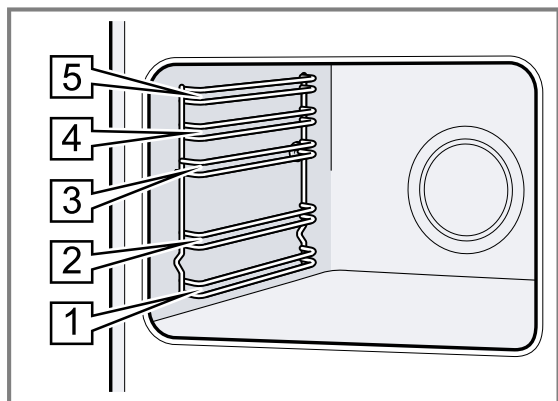
## Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

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

Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvi", Lappuse 13



## Pašattīrošās virsmas

Gatavošanas nodalījuma aizmugures siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad ierīce darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šlakatas un noārda tās.

Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, šajā nolūkā uzkarsējiet gatavošanas nodalījumu.

→ "Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 12

## 4.3 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

**Piezīme:** Karstuma ietekmē piederumi var deformēties. Šī deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

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

| Piederumi        | Izmantošana                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Režģis           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cepšanas veidnes</li> <li>■ Sacepumu veidnes</li> <li>■ Trauki</li> <li>■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali</li> <li>■ Sasaldēti produkti</li> </ul>                                        |
| Universālā panna | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mitra kūka</li> <li>■ Plācenīši</li> <li>■ Maize</li> <li>■ Liels cepetis</li> <li>■ Sasaldēti produkti</li> <li>■ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.</li> </ul> |

## Piederumu izmantošana

Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet pareizi. Tikai šādi var nodrošināt piederumu izvilkšanu aptuveni līdz pusei, tiem neapgāžoties.

1. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

## Apgaismojums

Cepečkrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Ja darbība tiek pabeigta, lietojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums izslēdzas. Pagriežot funkciju izvēles slēdzi cepečkrāsns apgaismojuma pozīcijā, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

## Ierīces durvis

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

## Dzesēšanas ventilators

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

## UZMANĪBU

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

► Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

## Kondensāts

Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

|              |                                                                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grila režģis | Ievietojiet grila režģi tā, lai vaļējā puse būtu vērsta pret iekārtas durvīm un izliekums ~ – uz leju. |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                               |                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Plāts<br>Piemēram,<br>universālā<br>panna vai | Ievietojiet plāti ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|

ceпамā  
plāts

2. Iebīdiet piederumu līdz galam tā, lai tas neskartu iekārtas durvis.

**Piezīme:** Neatstājiet gatavošanas nodalījumā piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

## Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā. Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos:

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

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

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

## 5 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### 5.1 Pirmā lietošanas reize

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

### 5.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkaršēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.

3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karšēšanas režīmu un temperatūru.  
→ "Galvenā vadība", Lappuse 8

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Karšēšanas režīms | 3D karstais gaiss |
|-------------------|-------------------|

|             |           |
|-------------|-----------|
| Temperatūra | Maksimāli |
|-------------|-----------|

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

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

## 6 Galvenā vadība

### 6.1 Ierīces ieslēgšana

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

### 6.2 Ierīces izslēgšana

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

### 6.3 Karšēšanas režīmi un temperatūra

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

### Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karšēšanas režīmu skatiet karšēšanas režīmu aprakstā.
- Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas ilgumu un beigu laiku.  
→ "Laika funkcijas", Lappuse 9

### Karšēšanas režīma mainīšana

Karšēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

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

### Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

## 7 Ātrā uzkaršēšana

Lai ietaupītu laiku, uzsildīšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju.

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

Pēc ātrās uzkaršēšanas ieteicams izmantot šādus karšēšanas režīmus:

- 3D karstais gaiss
- Karšēšana no augšas/apakšas



## 7.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

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

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkarsēšanu .

2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.
- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls, un karsēšanas rādījums nodziest.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

# 8 Laika funkcijas

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

## 8.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

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

## 8.2 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darbības režīma. Taimeri gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm. Taimerim ir savs skaņas signāls, lai varētu atšķirt, vai ir pagājis taimera laiks vai beidzies darbības ilgums.

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

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

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

Ja iestatāmais laiks nepārsniedz 10 minūtes, taimeri var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos šie soli kļūst garāki.

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

## Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts .

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

## Taimera darbības pārtraukšana

Taimera laiku var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts .

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

## 8.3 Ilguma iestatīšana

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

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

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

| Papildu programma | Ieteicamā vērtība |
|-------------------|-------------------|
| —                 | 10 minūtes        |
| +                 | 30 minūtes        |

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

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

## Gatavošanas ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts .

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

## Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts .

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

## 8.4 Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā beidzas iestatītais ilgums, var pārcelt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

### Piezīmes

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

### Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
  - Ir iestatīts ilgums.
1. Vairākas reizes nospiediet **9**, līdz displejā ir iezīmēts →↓.
  2. Nospiediet taustiņu — vai +.
  - ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
  3. Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu — vai +.
  - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatījumu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
  - ✓ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
  - ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
  4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
    - ▶ Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

- ▶ Lai ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
- ▶ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

## Beigu laika mainīšana

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

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts →↓.

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

## Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var dzēst jebkurā brīdī.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts →↓.

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

## 8.5 Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet **9**.
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

# 9 Bērnu drošības funkcija

Norobeģojiet ierīci, lai bērni to nejauši neieslēgtu vai nemainītu iestatījumus.

**Piezīme:** Pēc strāvas padeves pārtraukuma bērnu drošības funkcija vairs nav aktīva.

## 9.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

- ▶ Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiestu taustiņu **9**, līdz displejā ir redzams **SAFE**.
  - ▶ Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiestu taustiņu **9**, līdz displejā nodziest **SAFE**.

# 10 Tīrīšana un kopšana

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

## 10.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesaboģātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

## UZMANĪBU

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos tīrīšanas līdzekļus, kamēr ierīce aizvien ir silta.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Pirms nākamās uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

## Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet iekārtas tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 12

### Iekārta

| Virsmas                                                                                             | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi                                                                                                                                      | Norādījumi                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nerūsējošais tērauds                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis</li> <li>▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām</li> </ul> | Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi uzklājiet plānā kārtā. |
| Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas<br>Piem., vadības panelis | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>                                                                         | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.                                                                                                                          |
| Pogas                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>                                                                            | Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nenoņemiet un neberziet.                                                                                                     |

### Iekārtas pārsegs

| Zona             | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi                                                                                                                                                | Norādījumi                                                                                                                                                                      |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Durvju stikli    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>                                                                                   | Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli.<br><b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus.<br>→ "Ierīces durvis", Lappuse 13            |
| Durvju pārsegs   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis:</li> <li>▪ Plastmasa: Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis</li> </ul> | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.<br><b>Padoms:</b> Lai veiktu pamatīgu tīrīšanu, noņemiet pārsega pārsegplāksni.<br>→ "Ierīces durvis", Lappuse 13 |
| Durvju rokturis  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>                                                                                   | Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura.                                                                           |
| Durvju blīvējums | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>                                                                                      | Nenoņemiet un neberziet.                                                                                                                                                        |

### Sildvirsmas

| Zona              | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi                                                                                                                              | Norādījumi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljētas virsmas | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis</li> <li>▪ Etiķūdens</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis</li> </ul> | Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai sildvirsmas pēc tīrīšanas varētu nožūt, atstājiet iekārtas pārsegu atvērtu.<br><b>Piezīmes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas darbību.</li> <li>▪ Plānu cepamo plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.</li> <li>▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas darbību. Šos nosēdumus var notīrīt ar citronskābi.</li> </ul> |

| Zona                              | Piemēroti tīršanas līdzekļi                                                | Norādījumi                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pašattīrošās virsmas              | -                                                                          | levērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām.<br>→ "Pašattīrošo virsmu tīršana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 12                                                   |
| Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs | ■ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis                                     | Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekli.                                                                                                  |
| Statīvs                           | ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums                                       | Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.<br><b>Padoms:</b> Lai tīrītu statīvu, izņemiet to.<br>→ "Statīvi", Lappuse 13 |
| Piederumi                         | ■ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis<br>■ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis | Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.<br>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.                 |

## 10.2 Ierīces tīršana

Lai nepieļautu ierīces bojājumus, tīriet ierīci tikai kā norādīts, izmantojot piemērotus tīršanas līdzekļus.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

**Prasība:** levērojiet norādes par tīršanas līdzekļiem.

→ "Tīršanas līdzeklis", Lappuse 10

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  - ▶ Dažām virsmām varat izmantot citus tīršanas līdzekļus.
 → "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 11
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 10.3 Vadības elementu tīršana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Neizvelciet vadības pogu, lai to tīrītu.
- ▶ Neizmantojiet slapjas tīršanas drānas.

1. levērojiet informāciju par tīršanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 10.4 Pašattīrošo virsmu tīršana gatavošanas nodalījumā

Gatavošanas nodalījuma aizmugurējā siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad iekārta darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un tās noārda. Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, tad uzkaršējiet gatavošanas nodalījumu.

## UZMANĪBU

Ja pašattīrošās virsmas netiek regulāri tīrītas, var rasties bojājumi.

- ▶ Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, uzkaršējiet gatavošanas nodalījumu.
- ▶ Nelietojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīršanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.  
→ "Statīvi", Lappuse 13
3. Lielākus netīrumus notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu.
  - no gludām emaljētajām virsmām
  - iekārtas pārsega iekšpusē
  - no cepeškrāsns lampas stikla pārsega
 Šādi novērsīsiet grūti notīrāmu traipu veidošanos.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam ir jābūt tukšam.
5. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet funkciju **3D karstais gaiss**.
6. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet maksimālo temperatūru.
- ✓ Pēc dažām sekundēm iekārta sāk uzkarst.
7. Pēc 1 stundas izslēdziet iekārtu.
8. Kad iekārta ir pietiekami atdzisusi, izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mitru drānu.  
**Piezīme:** Uz pašattīrošajām virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet gan sāli saturoša ēdiena atliekas. Tādi pārtikas produkti kā cukurs un olas baltums no virsmas pārklājuma nenoārdās, un tie var pielipt pie virsmas. Šie traipi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrošo virsmu tīršanas spēju.
9. Ievietojiet statīvus.  
→ "Statīvi", Lappuse 13

## 10.5 Nerūsējošā tērauda virsmu tīršana

1. levērojiet informāciju par tīršanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu slīpējuma virzienā.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.
4. Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu.

**Padoms:** Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos.

## 11 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodaļījumu, statīvus var izņemt.

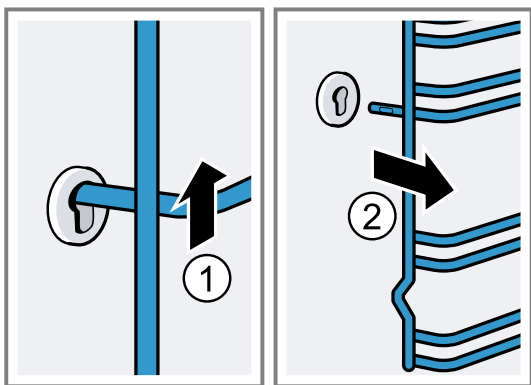
### 11.1 Statīvu izņemšana

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

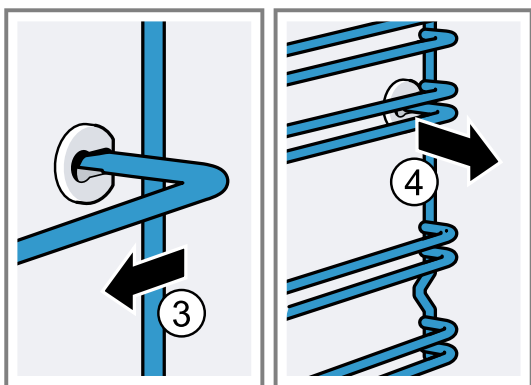
Statīvi var būt ļoti karsti.

- Nepieskarieties karstiem statīviem.
- Ļaujiet ierīcei atdzist.
- Turiet bērnus drošā attālumā.

1. Paceliet statīvu aiz priekšējās daļas uz augšu un atāķējiet.

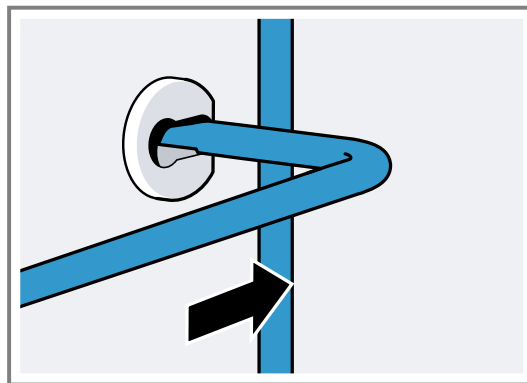


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

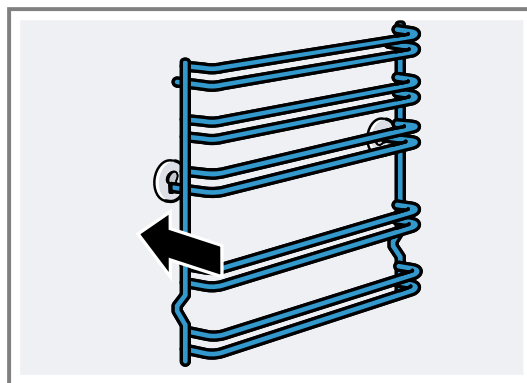


### 11.2 Statīvu ievietošana

1. Statīvu vispirms iestipriniet aizmugures buksē, viegli pastumiet uz aizmuguri



2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



Statīvi der gan labajai, gan kreisajai pusei. 1. un 2. gatavošanas līmenis atrodas apakšā, bet 3., 4. un 5. gatavošanas līmenis – augšā.

## 12 Ierīces durvis

Parasti pietiek ar ierīces durvju notīrīšanu no ārpuses. Ja ierīces durvis ir ļoti netīras no iekšpuses un ārpuses, tās var noņemt un notīrīt.

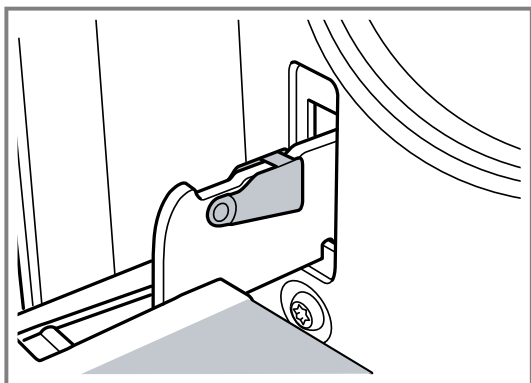
### 12.1 Durvju viras

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

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

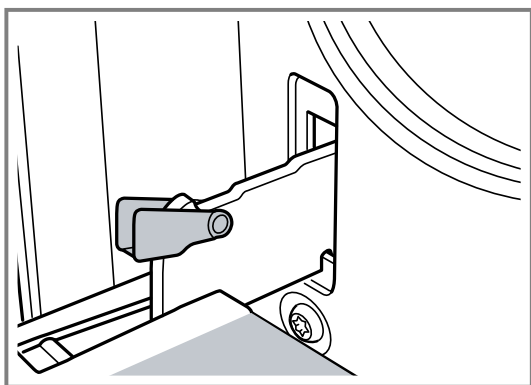
- Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

1. Katrai durvju virai ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir pielocītas, cepeškrāsns durvis ir nostiprinātas.



Tās nevar izcelt no virām.

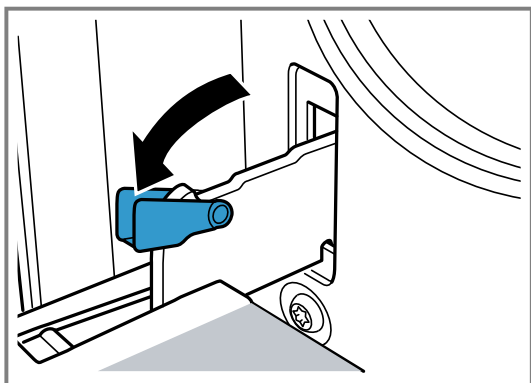
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



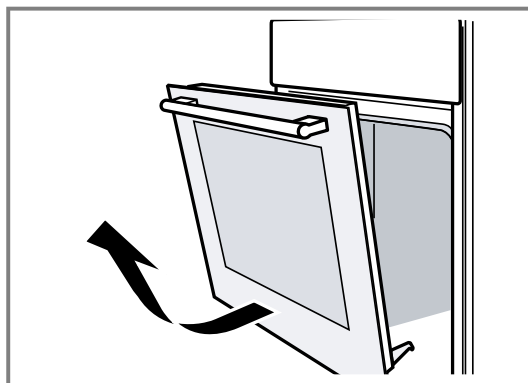
Viras nevar aizcirsties.

## 12.2 Ierīces durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam.
2. Atlokiet kreisās un labās puses viras fiksēšanas sviras.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz galam. Ar abām rokām satveriet labajā un kreisajā pusē. Nedaudz paspiediet aizvēršanas virzienā un izvelciet.



## 12.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

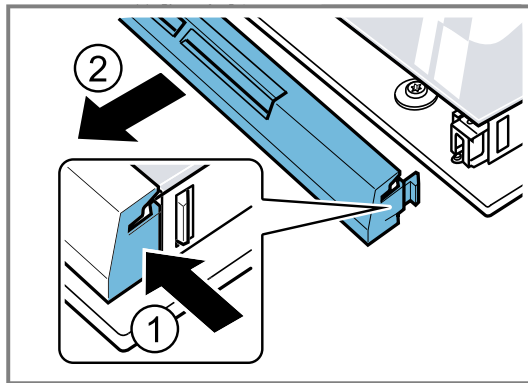
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

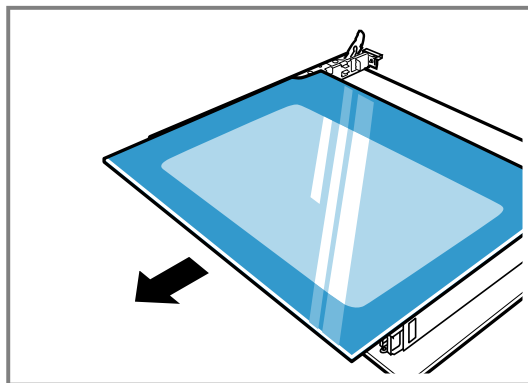
Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

- Lietojiet cimdus.

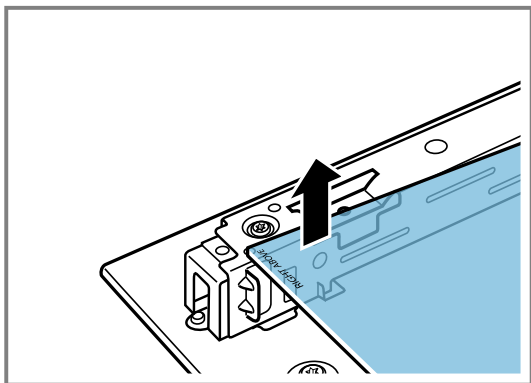
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 14
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.
3. Lai izņemtu cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu, ar pirkstiem iespiediet mēlītes kreisajā un labajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



4. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



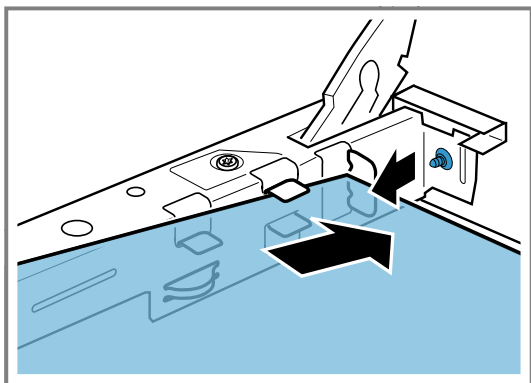
5. Paceliet un izvelciet stiklu.



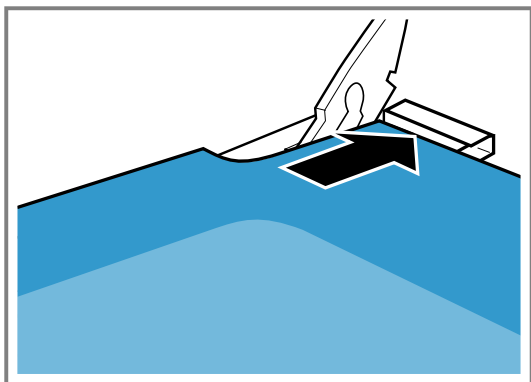
## 12.4 Durvju stiklu uzstādīšana

Uzstādot pievērsiet uzmanību tam, lai uzraksts „right above” nebūtu apgriezts otrādi.

1. Iebīdiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri.



2. Augšējo stiklu stingri satveriet pie abiem stiprinājumiem un iebīdiet slīpi virzienā uz aizmuguri.



Ievadiet stiklu abās atverēs apakšpusē. Gludajai stikla virsmai ir jābūt vērstai uz āru.

3. Uzstādiet pārsegu cepeškrāsns durvju augšdaļā un piespiediet to.

Mēlītēm jāfiksējas abās pusēs.

4. Ievietojiet cepeškrāsns durvis.

→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 15

**Piezīme:** Cepeškrāsns sāciet lietot tikai pēc tam, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

## 12.5 Ierīces durvju ievietošana

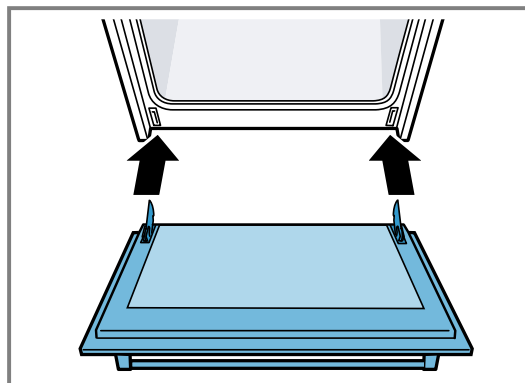
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiet apvērstā secībā.

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

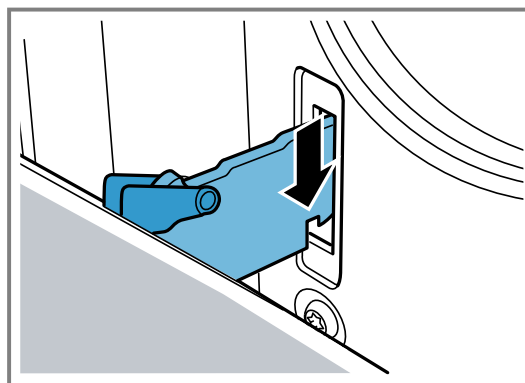
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

- Tādā gadījumā neturieties pie durvju viras. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

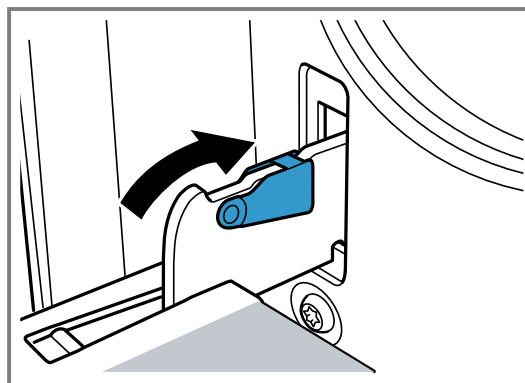
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

## 12.6 Durvju papildu drošība

Ir pieejamas papildu aizsargierīces, kas nepieļauj saskari ar cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsies bērni, uzstādiet šīs aizsargierīces. Šo papildaprīkojumu 11023590 varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā.

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

Ilgākas cepšanas vai vārīšanas laikā cepeškrāsns durvis var kļūt ļoti karstas.

- Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

## 13 Traucējumu novēršana

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

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.  
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 17

### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaīņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

### 13.1 Darbības traucējumi

| Traucējums                                                          | Cēlonis un problēmu novēršana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iekārta nedarbojas.                                                 | <p>Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam.</li> </ul> <p>Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.</li> </ul> <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.</li> </ul>                                                                                                                               |
| Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pilnībā neizslēdzas. | <p>Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pārstāj karsēt. Neizslēdzas cepeškrāsns lampa un dzesēšanas ventilators. Karsēšanas režīmos ar gaisa cirkulāciju turpina darboties gatavošanas nodalījuma aiz mugures sienā iebūvētais ventilators.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.</li> <li>✓ Ierīce ir izslēgta.</li> <li>✓ Cepeškrāsns lampa un aiz mugures sienā iebūvētais ventilators ir izslēgti.</li> <li>✓ Dzesēšanas ventilators automātiski izslēdzas, tiklīdz ierīce ir atdzisusi.</li> </ul>                     |
| Displejā mirgo pulksteņa laiks.                                     | <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.<br/>→ "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 10</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Displejā deg <b>S R F E</b> , un ierīci nevar iestatīt.             | <p>Ir aktivizēta bērnu drošības sistēma.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar .</li> <li>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 10</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Displejā redzams ziņojums ar <b>E</b> , piemēram, <b>E05-32</b> .   | <p>Elektroniskās sistēmas darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nospiediet . <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.</li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest.</li> </ul> </li> <li>2. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, izsauciet klientu servisa speciālistu. Norādiet precīzu un pilnīgu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru.<br/>→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 17</li> </ol> |

### 13.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaīņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeģ, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

**Piezīme:** Karstumizturīgas 230 V 40 - 43 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Jaunas halogēnspuldzes satveriet tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi pagarinās spuldzes kalpošanas laiku.

### ⚠ **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 – Elektrotriecienu risks!**

Spuldzes nomaīņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

- ▶ Pirms spuldzes nomaīņas pārbaudiet, vai iekārta ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.

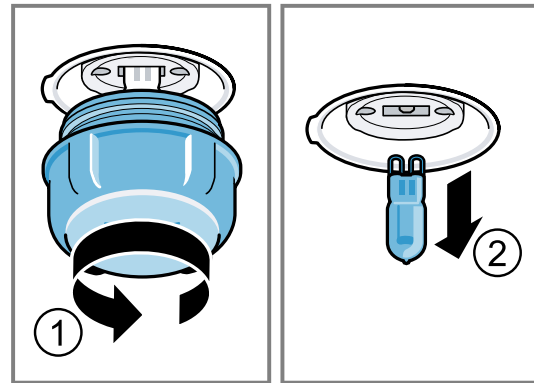


- Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

#### Prasības

- Iekārta ir atvienota no elektrotīkla.
  - Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
  - Nomaīnai ir sagatavota jauna halogēnspludze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā iekļādiet trauku divi.
  2. Stikla pārsegu pagriežiet pa kreisi.

3. Izvelciet halogēnspludzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspludzi un stingri iespiediet patronā.  
Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uztādiet blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
7. Izņemiet trauku divi no gatavošanas nodaļuma.
8. Pievienojiet iekārtu elektrotīklam.

## 14 Transportēšana un likvidēšana

Šeit uzzināsi, kā sagatavot ierīci transportēšanai. Tāpat uzzināsi par nolietotu ierīču likvidēšanu.

### 14.1 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.

### 14.2 Ierīces transportēšana

Glabājiet ierīces oriģinālo iepakojumu. Transportējiet ierīci tikai oriģinālajā iepakojumā. Ņemiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

1. Nostipriniet visas ierīces kustīgās daļas ar līmlenti, kuru pēc tam varēs noņemt, neatstājot pēdas.
2. Ievietojiet visas piederumu daļas, piemēram, cepamās plātes, attiecīgajos nodaļumos ar plānu kartonu ap malām, lai nepieļautu ierīces sabojāšanu.
3. Lai novērstu sadursmi ar durvju stiklu no iekšpuses, starp priekšpusi un aizmuguri ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu.
4. Lietojot līmlenti, nostipriniet durvis un augšējo pārsegu, ja tāds ir uzstādīts, pie ierīces malām.

### Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

1. Lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamiem bojājumiem transportēšanas laikā, iesaiņojiet ierīci aizsargājošā iepakojumā.
2. Transportējiet ierīci vertikālā stāvoklī.
3. Neturiet ierīci aiz durvju roktura vai savienojumiem ierīces aizmugurē, jo šādi tos var sabojāt.
4. Nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus.

## 15 Tehniskā servisa dienests

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

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

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, iz-

mantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

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

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā

un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

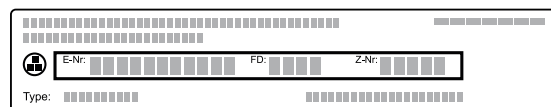
Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

Informāciju atbilstoši (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

## 15.1 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.

## 16 Labākam rezultātam

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

Detalizētas cepšanas tabulas savai ierīcei un padomus cepšanai ar to atradīsiet internetā pieejamajā pamācībā: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### 16.1 Gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms izvēlieties vismazāko vērtību.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzskarsēšanas.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelielosiet.
- Vienmēr ievietojiet piederumus pareizi.

### 16.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

| Cepšana vienā līmenī                                               | Augstums |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| piebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai veidne uz restēm | 2        |
| nepiebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai cepamajā plātī | 2–3      |

| Cepšanai vairākos līmeņos | Augstums |
|---------------------------|----------|
| Universālā panna          | 3        |
| Cepamā plāts              | 1        |
| Veidnes uz restēm:        | Augstums |
| pirmās restes             | 3        |
| otrās restes              | 1        |

| Cepšana trīs līmeņos | Augstums |
|----------------------|----------|
| Cepamās plātis       | 5        |
| Universālā panna     | 3        |

| Cepšana trīs līmeņos | Augstums |
|----------------------|----------|
| Cepamās plātis       | 1        |

### Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem, kas vienlaikus ievietoti cepeškrāsnī, nav jābūt vienlaikus gataviem. Šādā gadījumā varat izņemt jau gatavo ēdienu un turpināt gatavošanu ar otru cepamo plāti. Nepieciešamības gadījumā varat mainīt cepamo plāšu novietojumu un virzienu.
- Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras. Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

### 16.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītas, cepšanai gatavas, ledusskapja temperatūrā esošas gaļas, putnu gaļas un zivs ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

#### UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.
- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nelielu šķidrumu. Trauka pamatni nosedziet ar šķidrumu aptuveni 1–2 cm dziļumā.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.
- Grilējamus produktus apgrieziet otrādi, izmantojot grila knaibles. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāļiet steikus tikai pēc grilēšanas. Sāļi atūdeņo gaļu.

#### Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

**16.4 Ēdienu izvēle**

| <b>Ēdiens</b>                                                   | <b>Piederumi/trauki</b>                      | <b>Gatavošanas<br/>limenis</b> | <b>Karsē-<br/>šanas<br/>režīms</b> | <b>Temperatūra,<br/>°C/grilēša-<br/>nas limenis</b> | <b>Gatavošanas<br/>laiks, min</b> |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Vienkārīga biskvīta kūka                                        | Apaļa vai taisnstūra<br>veidne               | 2                              |                                    | 160–180                                             | 50–60                             |
| Vienkārīga biskvīta kūka, 2 līmeņos                             | Apaļa vai taisnstūra<br>veidne               | 3+1                            |                                    | 140–160                                             | 60–80                             |
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīk-<br>las pamatni          | Saliekamā veidne,<br>Ø 26 cm                 | 2                              |                                    | 160–180                                             | 70–90                             |
| Biskvīta torte, 6 olas                                          | Saliekamā veidne,<br>Ø 28 cm                 | 2                              |                                    | 160–170                                             | 35–45                             |
| Biskvīta rulete                                                 | Universālā panna                             | 2                              |                                    | 170–190 <sup>1</sup>                                | 15–20                             |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu                          | Universālā panna                             | 2                              |                                    | 160–180                                             | 60–90                             |
| Kēksiņi                                                         | Kēksiņu paplāte uz<br>režģa                  | 2                              |                                    | 170–190                                             | 20–40                             |
| Mazi konditorejas izstrādājumi, rauga<br>mīkla                  | Universālā panna                             | 3                              |                                    | 150–170                                             | 25–35                             |
| Cepumi                                                          | Universālā panna                             | 3                              |                                    | 140–160                                             | 20–30                             |
| Cepumi, 2 līmeņos                                               | Universālā panna<br>+<br>Cepamā plāts        | 3+1                            |                                    | 130–150                                             | 25–35                             |
| Cepumi, 3 līmeņos                                               | 2x<br>Cepamā plāts<br>+<br>Universālā panna  | 5+3+1                          |                                    | 130–150                                             | 30–40                             |
| Maize, 1000 g, taisnstūra veidnē un<br>klona                    | Universālā panna<br>vai<br>Taisnstūra veidne | 2                              |                                    | 200–220                                             | 35–50                             |
| Svaiga pica                                                     | Universālā panna                             | 2                              |                                    | 190–210                                             | 20–30                             |
| Svaiga pica ar plānu pamatni                                    | Universālā panna                             | 2                              |                                    | 250–270 <sup>1</sup>                                | 15–25                             |
| Pīrāgi, smilšu mīklas pīrāgi                                    | Tartes veidne                                | 1                              |                                    | 210–230                                             | 40–50                             |
| Svaigs sāļais sacepums, gatavas sa-<br>stāvdāļas                | Sacepumu veidne                              | 2                              |                                    | 200–220                                             | 30–60                             |
| Vista, 1,3 kg, bez pildījuma                                    | Trauks bez vāka                              | 2                              |                                    | 200–220                                             | 60–70                             |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g                                       | Trauks bez vāka                              | 3                              |                                    | 220–230                                             | 30–35                             |
| Zoss bez pildījuma, 3 kg                                        | Trauks bez vāka                              | 2                              |                                    | 170–190                                             | 120–140                           |
| Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram,<br>kakla karbonāde, 1,5 kg | Trauks bez vāka                              | 1                              |                                    | 180–200                                             | 140–160                           |
| Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg                             | Trauks bez vāka                              | 3                              |                                    | 210–220                                             | 45–55                             |
| Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg                               | Trauks ar vāku                               | 2                              |                                    | 200–220                                             | 100–120 <sup>2</sup>              |
| Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg                                  | Trauks bez vāka                              | 2                              |                                    | 200–220                                             | 60–70                             |
| Hamburgers, 3–4 cm biezs                                        | Restes                                       | 4                              |                                    | 3 <sup>3</sup>                                      | 25–30 <sup>4</sup>                |
| Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts,<br>1,5 kg                 | Trauks bez vāka                              | 2                              |                                    | 170–190                                             | 70–80 <sup>5</sup>                |
| Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemē-<br>ram, forele         | Restes                                       | 2                              |                                    | 2                                                   | 20–25 <sup>4</sup>                |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.<sup>2</sup> Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā<sup>3</sup> Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.<sup>4</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.<sup>5</sup> Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

16.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta gatavošana

- 1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
- 2. 1 litru piena ar 3,5% tauku satura uzkarsējiet uz sil-dvirsma līdz 90 °C temperatūrai un ļaujiet atdzist līdz

Jogurts

| Ēdiens  | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis          | Karsēša-nas režīms/funkcija                                                        | Temperatūra, °C | Ilgums minūtēs |
|---------|------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Jogurts | Tase/burciņa     | Gatavošanas nodalījuma grīda |  | -               | 4–5 stundas    |

16.6 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārēji norādījumi

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

Ievietošanas augstumi

- Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī
  - Universālā panna/cepmā plāts: 3. līmenis
  - Veidnes uz restēm: 2. līmenis

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

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenis

- 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu sildiet tikai līdz 40 °C.
- 3. Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
- 4. Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
- 5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- 6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- 7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- 8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājat ledusskapī.

Cepamā plāts: 1. līmenis

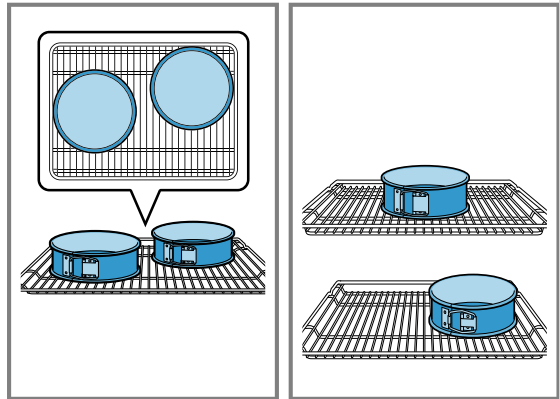
- Veidnes uz restēm:
  - pirmās restes: 3. līmenis
  - otrās restes: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

Ja ar jūsu ierīci iespējams gatavot vairākos līmeņos, veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.



Cepšana cepeškrāsnī

| Ēdiens                   | Piederumi/trauki                           | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms                                                                     | Temperatūra, °C      | Ilgums minūtēs |
|--------------------------|--------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| Smilšu cepumi            | Universālā panna                           | 3                   |  | 140–150              | 30–40          |
| Smilšu cepumi            | Universālā panna                           | 3                   |  | 140–150              | 30–40          |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna<br>+<br>Cepmā plāts       | 3+1                 |  | 140–150 <sup>1</sup> | 30–45          |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos | 2x<br>Cepmā plāts<br>+<br>Universālā panna | 5+3+1               |  | 130–140 <sup>1</sup> | 40–55          |
| Kūciņas                  | Universālā panna                           | 3                   |  | 150 <sup>1</sup>     | 25–35          |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkarsēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkarsēšanai.

| Ēdiens              | Piederumi/trauki                            | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms                                                                   | Temperatūra, °C      | Ilgums minūtēs |
|---------------------|---------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| Kūciņas             | Universālā panna                            | 3                   |  | 150 <sup>1</sup>     | 25–35          |
| Kūciņas, 2 līmeņos  | Universālā panna<br>+<br>Cepamā plāts       | 3+1                 |  | 150 <sup>1</sup>     | 25–35          |
| Kūciņas, 3 līmeņos  | 2x<br>Cepamā plāts<br>+<br>Universālā panna | 5+3+1               |  | 140 <sup>1</sup>     | 35–45          |
| Biskvīts            | Saliekamā veidne,<br>Ø 26 cm                | 2                   |  | 160–170 <sup>2</sup> | 30–40          |
| Biskvīts            | Saliekamā veidne,<br>Ø 26 cm                | 2                   |  | 170                  | 30–40          |
| Biskvīts, 2 līmeņos | Saliekamā veidne,<br>Ø 26 cm                | 3+1                 |  | 150–160 <sup>2</sup> | 30–45          |

## Grilēšana

| Ēdiens               | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms                                                                   | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min |
|----------------------|------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Aceptas tostermaizes | Restes           | 5                   |  | 3                                  | 0,2–1,5                |

# 17 Montāžas norādījumi

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



## 17.1 Svarīgi norādījumi

Šo ierīci ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa. Neizmantojiet durvju rokturi ierīces transportēšanai vai iebūvēšanai. Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no strāvas avota.

- Drošu ekspluatāciju garantē tikai profesionāli veikta iebūve atbilstīgi šai montāžas pamācībai. Par bojājumiem, kas radušies nepareizas iebūves dēļ, atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.

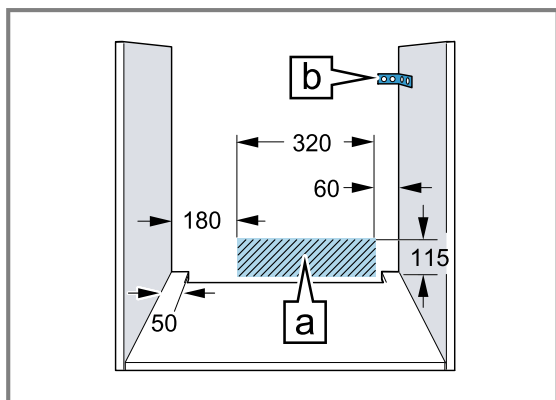
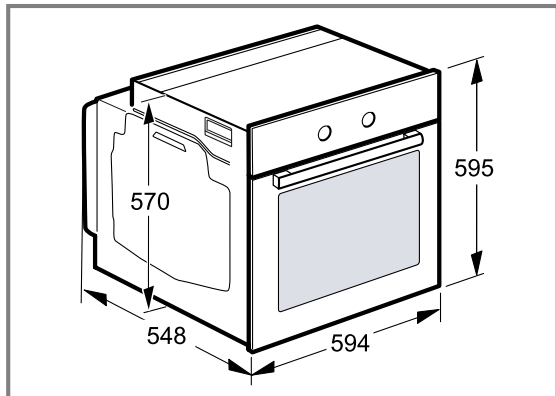
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm, jo pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektrisko detaļu darbību.
- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lietojiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas.
- Izmēri attēlos norādīti milimetros

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

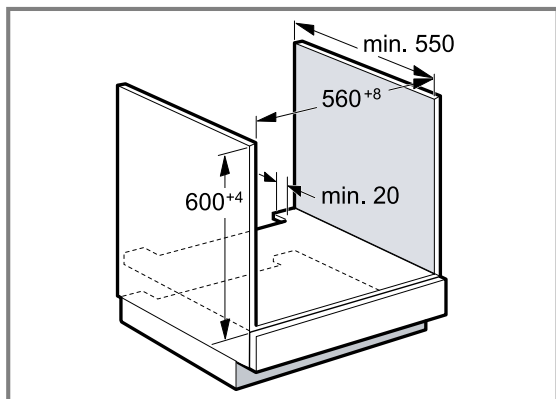
## 17.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri.



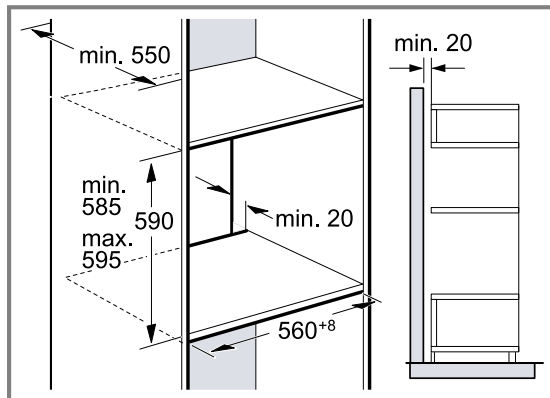
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā A vai ārpus iebūvēšanas vietas.
- Nenostiprinātas mēbeles piestipriniet pie sienas ar standarta stūreni B.

## 17.3 Ierīces montāža zem darba virsmas



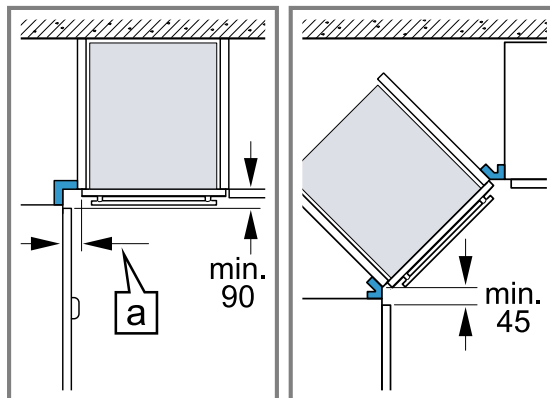
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Piestipriniet darba virsmu pie iebūves mēbeles.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācību.

## 17.4 Iebūvēšana augstajā skapī



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

## 17.5 Iebūvēšana stūrī



- Iebūvējot ierīci stūrī, ņemiet vērā minimālos attālumus, lai varētu atvērt ierīces pārsegu. Attālums [a] ir atkarīgs no mēbeles paneļa un roktura biezuma.

## 17.6 Savienojums ar elektrotīklu

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Pirmo reizi pirms ierīces lietošanas pārliedzinieties, vai jūsu mājas elektrotīkls ir iezemēts un atbilst spēkā esošajām drošības prasībām. Ierīces uzstādīšana jāveic kvalificētam tehnikam. Ievērojiet gan vietējā elektroapgādes uzņēmuma noteikumus, gan vispārējos tiesību aktos noteiktās prasības. Ja nav pieejams aizsargvads vai instalācija ir izveidota nepareizi, retos gadījumos pastāv risks ar elektriskās strāvas triecienu izraisīt mantiskus bojājumus vai gūt smagas traumas, piemēram, izraisīt nāvi vai gūt ķermeņa traumas. Ražotājs neatbild par cilvēku savainojumiem vai ierīces bojājumiem, kas radušies nepareizi vai neprofesionāli izveidota elektrotīkla savienojuma dēļ.
- Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no strāvas avota.
- Ierīce atbilst I drošības klases prasībām, un to drīkst pievienot tikai pie iezemētas kontaktligzdas.
- Tīkla savienojuma kabeļa H05 V V-F 3G šķēsgriezumam jābūt vismaz 1,5 mm². Vispirms jāpievieno dzel-

teni zaļais aizsargvads, un ierīces pusē tam jābūt nedaudz garākam par abiem pārējiem vadiem.

- Atbilstīgi drošības noteikumiem jāuzstāda visu polu atdalītājs ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Ja savienojums ir izveidots, izmantojot iezemētu un jebkurā laikā viegli pieejamu kontaktlīdzi, atdalītāja uzstādīšana nav nepieciešama.
- Montāžas laikā jānodrošina aizsardzība pret saskari ar bīstamām ierīces daļām.
- Savienojuma kontaktlīzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (nulles) vadu. Ja pieslēgums nav izveidots pareizi, iespējami iekārtas bojājumi.
- Pievienojiet cepeškrāsni atbilstoši datu plāksnītē norādītajai informācijai.
- Novietojiet pievienojamo ierīci iebūves skapja priekšā. Savienojuma kabelim jābūt pietiekami garam. Uzmanību! Montāžas laikā pievērsiet uzmanību tam, lai elektrokabelis netiktu iespiests un nesaskartos ar karstām ierīces daļām.
- Visus ar ierīci saistītos darbus, tostarp ierīces vadojuma nomaiņu, drīkst veikt tikai klientu apkalpošanas dienesta pārstāvji.

## 17.7 Savienojuma vads, kas aprīkots ar kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Ierīci drīkst pievienot tikai pie atbilstoši noteikumiem ierīkotas kontaktlīdzas ar aizsargkontaktu.

Ja pēc iebūvēšanas kontaktdakšai vairs nevar piekļūt, fiksēti ierīkotās elektroinstalācijas fāzes ķēdēs jāuzstāda elektroietaišu ierīkošanas noteikumiem atbilstoša atvienotājierīce.

## 17.8 Savienojuma vads, kas nav aprīkots ar kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

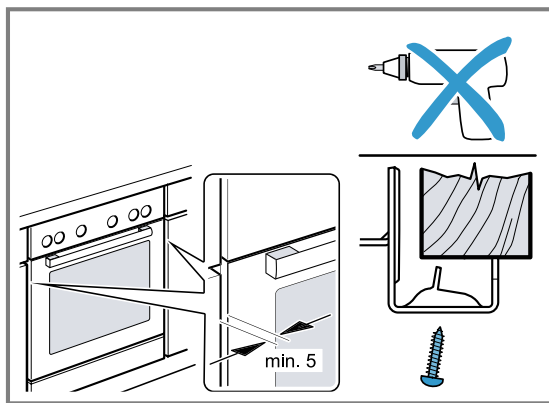
Ierīci pie elektrotīkla drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

Fiksēti ierīkotās elektroinstalācijas fāzes ķēdēs jāuzstāda elektroietaišu ierīkošanas noteikumiem atbilstoša atvienotājierīce. Savienojuma kontaktlīzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (nulles) vadu. Ja savienojums nebūs izveidots pareizi, ierīce var tikt sabojāta.

Pievienojiet ierīci tikai atbilstoši savienojumu shēmai. Informācija par spriegumu atrodama uz datu plāksnītes. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot vērā krāsu kodējumu:

| Kabeļa krāsa  | Kabeļa veids             |
|---------------|--------------------------|
| Zaļa/dzeltena | Zemējuma kabelis ⊕       |
| Zila          | Neitrālais (nulles) vads |
| Brūna         | Fāze (ārējais vads)      |

## 17.9 Ierīces nostiprināšana



- Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.
- Pieskrūvējiet ierīci.

Spraugu starp darba virsmu un ierīci nenosedziet ar papildu līstēm.

Pie iebūves skapja sānu sienām neuzstādiet siltumizolācijas līstes.

Lai veiktu demontāžu, rīkojieties šādi:

- Atslēdziet ierīci no strāvas padeves.
- Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
- Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

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

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001923505** (050328) REG25

lv