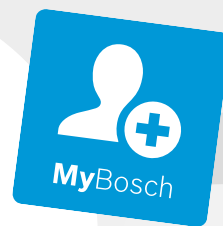




BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBG.17C.3

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas





Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairšanās no bojājumiem	4
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5
4	Iepazīšana	5
5	Piederumi	8
6	Pirms pirmās lietošanas reizes	9
7	Galvenā vadība	10
8	Ātrā uzkarsēšana	10
9	Laika funkcijas	10
10	Cepeša termometrs	12
11	Programmas	12

12	Bērna drošības funkcija	14
13	Pamatiestatījumi	14
14	Tīrīšana un kopšana	15
15	Tīrīšanas atbalsta programma	17
16	Ierīces durvis	17
17	Statīvs	20
18	Traucējumu novēršana	21
19	Likvidācija	22
20	Tehniskā servisa dienests	23
21	Šādi izdosies	23
22	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	27
22.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	27

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.

→ "Piederumi", Lappuse 8

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.

- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša 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 liekļus netīrumus.

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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. Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.

- ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus. Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

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

→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 4*

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

⚠ **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 ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ 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 atbalsta dienestu.
→ *Lappuse 23*

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem.

- ▶ Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

⚠ **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 nodaļuma 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.

1.6 Cepeša termometrs

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Cepeša termometrs ir smails.

- ▶ Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodaļumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodaļumu no iekšpusēs.

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

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

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

Ja temperatūra pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodaļuma 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 nodaļuma grīdas.
 - ▶ Traukus uz gatavošanas nodaļuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$. Karstā gatavošanas nodaļumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.
 - ▶ Nekad nelejjiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.
 - ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodaļuma grīdas.
- Mitrums gatavošanas nodaļumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.
- ▶ Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodaļumam izžūt.
 - ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodaļumā.
 - ▶ Neglabājiet gatavošanas nodaļumā ēdienu.
 - ▶ Neiespiediet neko iekārtas durvīs.

No cepamās plāts nopilējusi 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 uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.
- ▶ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

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

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

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- ▶ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties ar durvju stiklu.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

→ *"Šādi izdosies", Lappuse 23*

- ✓ 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 jākaršē 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 jāuzkaršē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme: Atbilstoši ES ekodizaina regulai 2023/826 šī iekārta, kad tā izslēgta, ir citā režīmā. Tas tālāk tekstā saukts par mazjaudas režīmu.

Kamēr iekārtas galvenā funkcija nav aktīva, tai tomēr vajadzīga enerģija, lai:

- Atpazītu sensortautiņu lietošanu
- Uzraudzītu durvju atvēršanu
- Pārvaldītu pulksteņa laiku (bez rādījuma)

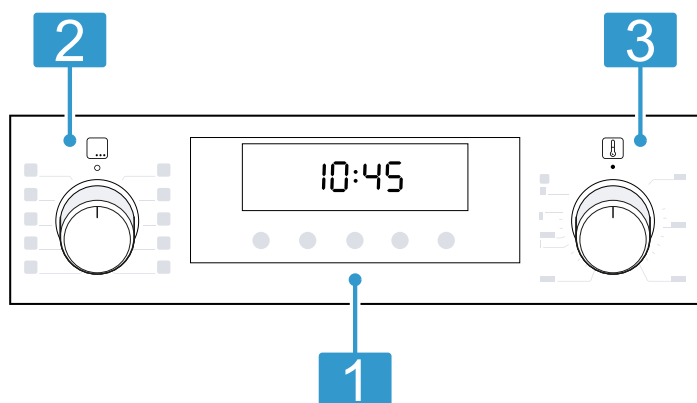
Saskaņā ar definīciju tas nav režīms „izslēgts”, nedz arī „gatavības režīms”, tādēļ izmantojam apzīmējumu mazjaudas režīms. Mazjaudas režīma izmērīšanai balstīties uz EN IEC 60350-1:2023.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības elementi

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

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



Taustiņi un displejs

- 1** Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

→ "Taustiņi un displejs", Lappuse 6

Funkciju izvēles slēdzis

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

- 2** Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas o 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 o. → "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 7

4.2 Taustiņi un displejs

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

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

Simbols	Funkcija
⌚	Laika ⌚, taimera ⌚, ilguma ⌚ un beigu laika ⌚ atlase. Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu ⌚. → "Laika funkcijas", Lappuse 10
–	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Iestatāmo vērtību palielināšana.
kg	Svara atlasīšana programmām. → "Programmas", Lappuse 12
🛡️	Turiet nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm, lai aktivizētu vai deaktivizētu bērnu drošības funkciju. → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14

4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietošana un darbības princips
🌀	3D karstais gaiss	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
🔥	Saudzējošs karstais gaiss	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Ja pat uz īsu brīdi atvērsiet ierīces durvis, ierīce turpinās sildīties, neizmantojot atlikušo siltumu. Iestatiet temperatūru no 120 °C līdz 230 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietošana un darbības princips
	Picas gatavošanas līmenis	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugurējā sienā.
	Karsēšana no apakšas	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Grilēšana, lielā virsma Grilēšanas pakāpes: 1 = zema 2 = vidēja 3 = augsta	Plakanas formas grilējamu produktu, piemēram, dārzeņu, desiņu vai karstmaizīšu, grilēšana. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar gaisa cirkulāciju	Putnu gaļas, veselās zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēš. no augšas/apakšas	Tradicionāla cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Citas funkcijas

Šeit ar funkciju izvēles elementu vai izvēlni ir sniegts citu iekārtas funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietošana
	Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodaļuma ātra uzkaršēšana bez piederumiem. → "Ātrā uzkaršēšana", Lappuse 10
	Apgaismojums	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodaļumā, to nekarsējot. → "Apgaismojums", Lappuse 8
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 12

4.4 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 no apakšas, temperatūras pazemināšana tajā netiek veikta.

Simbols	Funkcija	Lietošana
●	Nulles pozīcija	Iekārta nekarsē.
50 - 275	Temperatūras diapazons	Temperatūras iestatīšana °C gatavošanas nodaļumā.
1, 2, 3 vai I, II, III	Grilēšanas pakāpes	Grilēšanas līmeņu iestatīšana Grilēšana, lielā virsma 1 = zema 2 = vidēja 3 = augsta
	Programmas	Programmas funkcijas iestatīšana. → "Programmas", Lappuse 12

Uzkarsēšanas indikācija

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Gatavošanas nodaļumam uzkarstot, sarkanā līnija displeja apakšdaļā aizpildās 3 soļos no kreisās uz labo pusi. Darbības sildīšanas fāzes laikā līnija sāisinās par vienu soli.

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodaļumā ir tad, kad visi 3 līnijas lauki ir aizpildīti sarkanā krāsā.

Piezīme: Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodaļumā.

4.5 Gatavošanas nodaļums

Gatavošanas nodaļuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

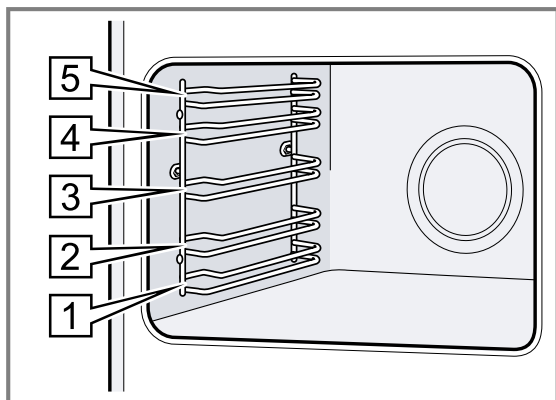
Statīvs

Gatavošanas nodaļuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

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

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvs", Lappuse 20



Apgaismojums

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

Pagriežot funkciju izvēles slēdzi cepečkrāsns apgaismojuma  pozīcijā, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Dzesēšanas ventilators darbojas arī pozīcijā "Cepečkrāsns apgaismojums" .

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators darbības laikā ieslēdzas automātiski. Gaiss izplūst pa durvīm.

UZMANĪBU

Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.

► Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Lai iekārtu ātrāk atdzesētu un izžvētu atlikušo mitrumu gatavošanas nodalījumā, noteiktu laiku pēc iekārtas izslēgšanas turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Piezīme: Laiku, cik ilgi ventilators pēc iekārtas izslēgšanas darbojas tukšgaitā, var mainīt pamatiestatījumos. Ja bieži gatavojat ļoti mitrus ēdienus vai turat tos siltus gatavošanas nodalījumā, tad iestatiet ilgāku ventilatora tukšgaitas laiku.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 14

Ierīces durvis

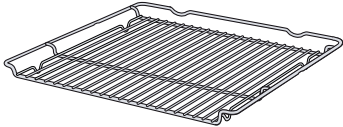
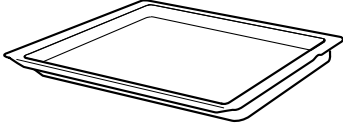
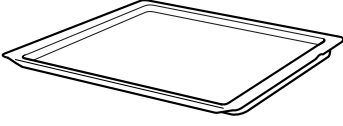
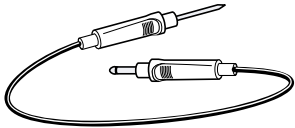
Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

Piederumi		Lietošana
Režģis		- Kūku veidnes - Sacepumu veidnes - Trauks - Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali - Saldēti produkti
Universālā panna		- Mitra kūka - Mīklas izstrādājumi - Maize - Liels cepetis - Sasaldēti produkti - Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.
Cepamā plāts		- Plātsmaize - Mazi konditorejas izstrādājumi
Cepeša termometrs		Precīza cepšana vai gatavošana.

5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

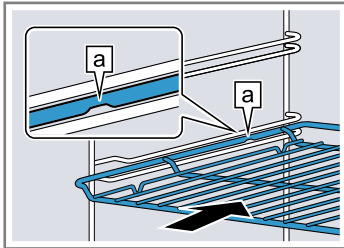
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodaļumā

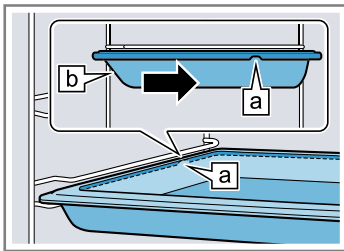
Vienmēr iebīdīet piederumu gatavošanas nodaļumā pareizi. Tikai tad piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai grope **a** būtu aizmugurē un vērsta uz leju.
2. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

Restes Ievietojiet restes tā, lai atklātā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums ~ — uz leju.



Plāts Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts Ielieciet plāti ar slīpo malu **b** pret iekārtas durvīm.



3. Iebīdīet piederumu līdz galam tā, lai tas nepieskartos iekārtas durvīm.

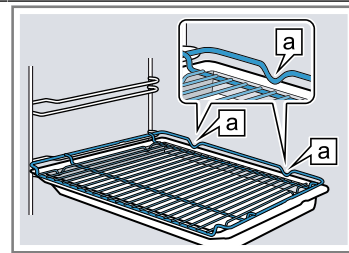
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kuri gatavošanā ir lieki.

Piederumu kombinēšana

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

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

Režģis uz universālās pannas



5.3 Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

6.1 Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

1. Iestatiet laiku, lietojot taustiņu — vai +.

2. Nospiediet taustiņu

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavot ēdienu, iztīriet gatavošanas nodaļumu un notīriet piederumus.

1. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stipropora lodītes, un noplēšiet iekārtā vai uz tās pielīmētās līmīlentes.
2. Noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ "Galvenā vadība", Lappuse 10

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss
Temperatūra	maksimāli
Darbības laiks	1 stunda

4. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Kad iekārta ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
7. Notīriet piederumus ar sārmainu mazgāšanas līdzekli un mitru drānu vai mīkstu suku.

7 Galvenā vadība

7.1 Ierīces izslēgšana un ieslēgšana

1. Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas o.
2. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā o.

7.2 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

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

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

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6

Piezīme: Ierīcē var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku.

→ "Laika funkcijas", Lappuse 10

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

- Karsēšanas režīma maiņai lietojiet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- Temperatūru mainiet ar temperatūras izvēles slēdzi.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

8 Ātrā uzkaršēšana

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

8.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet pārtiku gatavošanas nodaļījumā tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkaršēšanu .

2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru.

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

- ✓ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkaršēšana.
 - ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan signāls, un karsēšanas rādījums nodziest.
 - 3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
- Vislabāk piemērotie karsēšanas režīmi ir:
- 3D karstais gaiss 
 - Karsēš. no augšas/apakšas 
4. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodaļījumā.

9 Laika funkcijas

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

9.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

Laika funkcija	Lietošana
Taimeris 	Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darba režīma. Tas neietekmē iekārtas darbību.
Ilgums 	Ja ir iestatīts darbības laiks, tam beidzoties, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.
Beigas 	Iestatot darbības laiku, var iestatīt laiku, kad darbībai jābeidzas. Iekārta tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Pulkstenis 	Var iestatīt pulksteņa laiku.

9.2 Taimera iestatīšana

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

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

Taustiņš	Ieteiktā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

Taimera laiku līdz 10 minūtēm 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. 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 darbību 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.

9.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Spiediet taustiņu ☺, līdz displejā ir iezīmēts ☺.
2. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet ilgumu.

Taustiņš	Ieteiktā 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 ir pagājis darbības laiks:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Ilguma mainīšana

Darbības laiku iespējams mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☺.

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

Ilguma pārtraukšana

Darbības laika atskaiti jebkurā brīdī var pārtraukt.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☺.

- Atiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu —.
- ✓ Pēc dažām sekundēm iekārta pārņem veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta darbības laika.

9.4 Beigu laika iestatīšana

Laiku, kad jābeidz gatavošana, var atlikt par maksimāli 23 stundām un 59 minūtēm.

Piezīmes

- Karsēšanas režīmos ar grilēšanas funkciju nevar iestatīt beigu laiku.

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

Prasības

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

Beigu laika mainīšana

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

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☺.

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

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var izdzēst 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.

9.5 Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

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

Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

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

10 Cepeša termometrs

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

10.1 Cepeša termometram piemēroti karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Piemēroti karsēšanas režīmi ir:

- 3D karstais gaiss 
- Saudzējošs karstais gaiss 
- Picas gatavošanas līmenis 
- Grilēšana ar gaisa cirkulāciju 
- Karsēš. no augšas/apakšas 

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

10.2 Cepeša termometra ieduršana

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

BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciens risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

UZMANĪBU

Cepeša termometru var sabojāt.

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

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Cepeša termometrs ir smails.

- ▶ Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

1. Iespraudiet cepeša termometru slīpi biezākajā gaļas vietā.
Pievērsiet uzmanību tam, lai cepeša termometra gals gaļā būtu novietots pareizi:
 - Galam ir jāatrodas aptuveni cepeša vidū.
 - Gals nedrīkst atrasties speķī.
 - Gals nedrīkst pieskarties traukam vai kaulam.
2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodalījumā.
Gatavojamo produktu, vēlams ievietotu traukā, novietojiet režģa vidū.

3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.

Piezīmes

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

10.3 Cepeša termometra iestatīšana

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

Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
- Cepeša termometrs ir iesprausts gatavošanas nodalījumā.

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
- ✓ Displejā ir iezīmēts , un tiek parādīts iekšējās temperatūras rādījums.
2. Iestatiet iekšējās temperatūras vērtību, nospiežot taustiņu – vai +.
Kreisajā pusē ir redzama gatavojamā produkta faktiskā iekšējā temperatūra, bet labajā pusē – iestatītā, piemēram, 15 °C | 75 °C.

Piezīme: Faktiskā iekšējā temperatūra tiek rādīta, tikai sākot ar 10 °C.

3. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru gatavošanas nodalījumā.
Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
- ✓ Pēc dažām sekundēm iekārta sāk uzkarst.
- ✓ Kad iekšējā temperatūra produktā ir sasniegta, atskan signāls, un displejā faktiskā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto iekšējo temperatūru, piemēram, 75 C | 75 C.

4. **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta:

- ▶ Iekārta izslēgšana.
- ▶ Izvelciet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.

11 Programmas

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

11.1 Trauki programmām

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

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepe-
tim jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

11.2 Programmu tabula

Programmu numuri atbilst noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauks	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Ievie- toša- nas lī- menis	Norādījumi
01	Vista, bez pildījuma Termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeštrauks ar stikla vāku	Vistas svars	nē	2	Ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
02	Tītara krūtiņa nesadalīta, ar garšvie- lām	Cepeštrauks ar stikla vāku	Tītara krūtiņas svars	Ievietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet līdz 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāap- cep
03	Sautējums, ar dārze- ņiem veģetārs	Augsts cepeštrauks ar vāku	Kopējais svars	Pēc receptes	2	Ilgi gatavojamus dārze- ņus (piemēram, burkā- nus) sagrieziet mazā- kos gabaliņos nekā āt- ri pagatavojamus dār- zeņus (piemēram, to- mātus)
04	Gulašs Liellopa gaļa vai cūk- gaļa, sagriezta kubi- ņos, ar dārzeņiem	Augsts cepeštrauks ar vāku	Kopējais svars	Pēc receptes	2	Ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārklāji- et ar dārzeņiem Gaļa nav iepriekš jāap- cep
05	Maltās gaļas cepetis, svaigs Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas masa	Cepeštrauks ar vā- ku	Cepeša svars	nē	2	-
06	Sautēts liellopa cepe- tis Piem., muguras ga- bals, priekšplecis, gur- na gabals vai marinēts cepetis	Cepeštrauks ar vā- ku	Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķid- rums	2	Gaļa nav iepriekš jāap- cep
07	Liellopa gaļas ruletes ar dārzeņu vai gaļas pildījumu	Cepeštrauks ar vā- ku	Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnī- bā pārklāji- et ruletes, pie- mēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Gaļa nav iepriekš jāap- cep
08	Jēra stilbs, sautēts bez kaula, ar garšvie- lām	Cepeštrauks ar vā- ku	Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet līdz 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāap- cep
09	Teļa cepetis, liess	Cepeštrauks ar vā- ku	Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nose-	2	Gaļa nav iepriekš jāap- cep

Nr.	Ēdiens	Trauks	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	lievie- toša- nas li- menis	Norādījumi
	Piem., gurna vai ciskas gabals			dzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet līdz 250 g dārzeņu		
10	Cūkas kakla gabala cepetis bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Gaļas svars	levietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

11.3 Programmas iestatīšana

Piezīme: Kad programma ir palaista, vairs nevar mainīt ne programmu, ne svaru.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet Programmas .
2. Iestatiet Programmas , lietojot temperatūras izvēles slēdzi.
3. Iestatiet vajadzīgo programmu, nospiežot taustiņu — vai +.
4. Nospiediet taustiņu kg.

5. Iestatiet ēdiena svaru, nospiežot taustiņu — vai +. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svara vērtību. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
- ✓ Displejā redzams aprēķinātais ilgums. Ilgumu mainīt nav iespējams.
- ✓ Pēc dažām sekundēm programma sākas, sākas arī laika atskaite.
- ✓ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā rādītais laiks ir nulle.
6. Pēc programmas beigām
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet taustiņu +. Ierīce turpina karsēt atbilstoši programmas iestatījumiem.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

12 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu iekārtu vai nemainītu iestatījumus.

12.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Prasība: Funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā o.

- Turiet nospieztu taustiņu , līdz displejā tiek atainots .
- Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieztu taustiņu , līdz displejā nodziest .

Piezīme: Pēc strāvas padeves pārtraukuma bērnu drošības funkcija ir deaktivizēta.

13 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

13.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Indikācija	Pamatiestatījums	Izvēle
c1	Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku ¹
c2	Signāla ilgums pēc darbības laika vai taimera laika beigām	1 = 10 sekundes 2 = 30 sekundes ¹ 3 = 2 minūtes
c3	Taustiņa nospiešanas signāla tonis	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹
c4	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs ¹ 3 = ilgs 4 = ļoti ilgs
c5	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma aktivizēšanai	1 = 3 sekundes ¹ 2 = 6 sekundes 3 = 10 sekundes
c6	Bērna drošības funkciju var iestatīt	0 = nē 1 = jā ¹
c7	Ūdens cietība ²	0 = mīkstināts 1 = mīksts (līdz 1,5 mmol/l) 2 = vidējs (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = ciets (2,5–3,8 mmol/l) 4 = ļoti ciets (vairāk nekā 3,8 mmol/l) ¹

13.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Iekārta ir izslēgta.

1. Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu 0.
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, c1 1.
2. Mainiet iestatījumu, nospiežot taustiņu – vai +.
3. Nospiežot taustiņu 0, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.

4. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu 0.

Piezīme: Pēc strāvas padeves pārtraukuma pamatiestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.

Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu ar funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

14 Tīrīšana un kopšana

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

14.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – 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.

- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

14.2 Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet iekārtas tīrīšanas instrukciju.

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

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

² Tikai ierīču tipiem ar tvaika funkciju

Iekārtas priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas Piem., vadības panelis	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Iekārtas durvis

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Neizmantojiet stikla skrāpi. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 17
Durvju pārsegs	- Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis - Plastmasa: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 17
Durvju rokturis	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodaļums

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Etiķūdens - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīršanas izžāvētu gatavošanas nodaļumu, atstājiet to atvērtu. Piezīmes - Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. - Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. - Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus.
Statīvs	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 20
Piederumi	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Cepeša termometrs	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Nedrīkst mazgāt trauku mašīnā.

14.3 Ierīces tīrīšana

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Ierīce darbības laikā sakarst.

- Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 15

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām varat izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
 → "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 15
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

15 Tīrīšanas atbalsta programma

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

15.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Karstā gatavošanas nodaļumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir pilnībā atdzisis.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.
 2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilnu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļuma grīdas vidū. Aizveriet ierīces durvis. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
 3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu Karsēšana no apakšas □.
 4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C.
 5. Spiediet taustiņu ☺, līdz displejā ir iezīmēts ☺.
 6. Lietojot taustiņu — vai +, iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
 - ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.

7. Izslēdziet ierīci un ļaujiet gatavošanas nodaļumam atdzist aptuveni 20 minūtes.

15.2 Gatavošanas nodaļuma tīrīšana pēc tīrīšanas atbalsta programmas

UZMANĪBU

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

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

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.

1. Saslaukiet gatavošanas nodaļumā atlikušo ūdeni ar mitrumu uzsūcošu sūkli.
2. Notīriet gatavošanas nodaļuma gludās, emaljētās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda stiepli sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu un noskalojiet ar tīru ūdeni.
4. Izslaukiet gatavošanas nodaļumu ar mīkstu drānu.
5. Kad gatavošanas nodaļums ir pietiekami iztīrīts:
 - Lai izžāvētu gatavošanas nodaļumu, uz aptuveni 1 stundu atstājat iekārtas durvis pavērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).
 - Lai ātri izžāvētu gatavošanas nodaļumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm, lietojot 3D karstais gaiss ☼ un 50 °C.

16 Ierīces durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

16.1 Ierīces durvju izņemšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Detaljām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

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

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

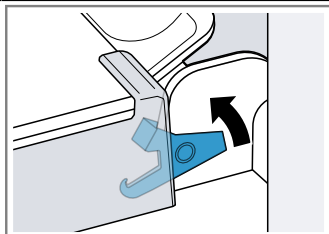
2. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

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

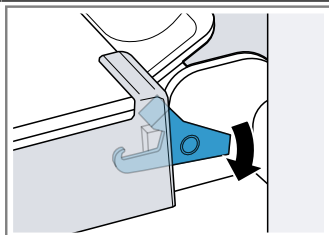
Atlokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras.

Atlocīta bloķēšanas svira



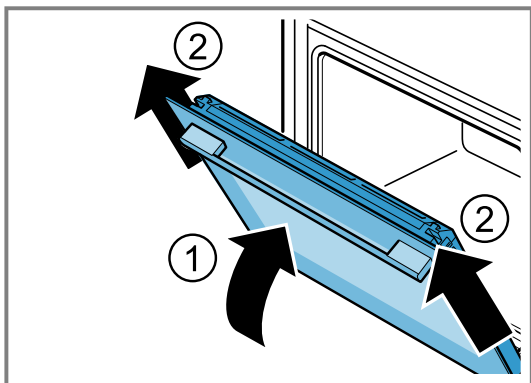
Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

Pielocīta bloķēšanas svira



Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.

- ✓ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.
3. Aizveriet iekārtas durvis līdz atdurei ①. Ar abām rokām iekārtas durvis abās pusēs satveriet un izvelciet uz augšu ②.



4. Uzmanīgi nolieciet iekārtas durvis uz līdzenas virsmas.

16.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

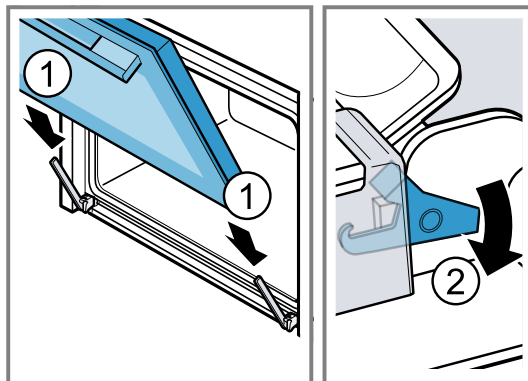
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

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

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

1. Uzbīdiet iekārtas durvis taisni uz abām durvju virām ①. Bīdiet iekārtas durvis līdz atdurei.
2. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

3. Pielokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras ②.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir pielocītas. Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.

4. Aizveriet ierīces durvis.

16.3 Durvju stikla plākšņu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

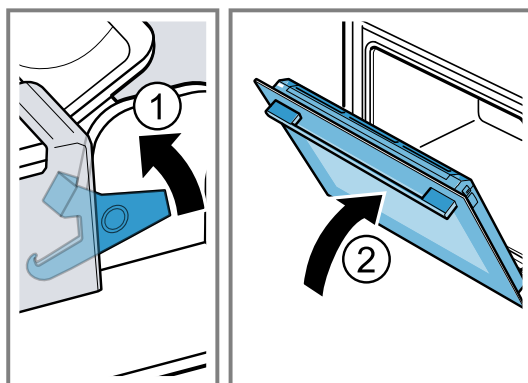
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

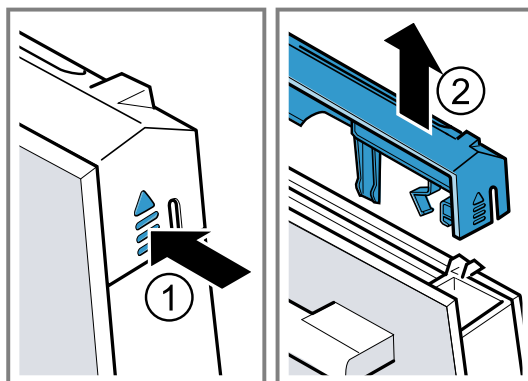
Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

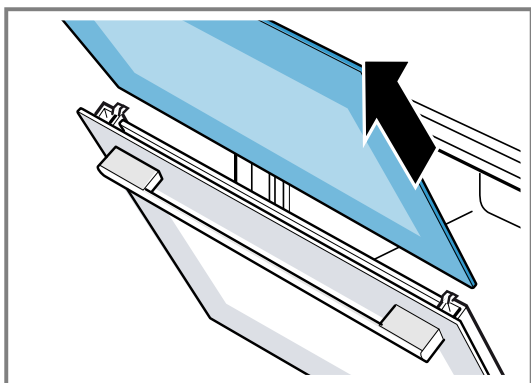
1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
2. Atlokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras ①.
- ✓ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.
3. Aizveriet iekārtas durvis līdz atdurei ②.



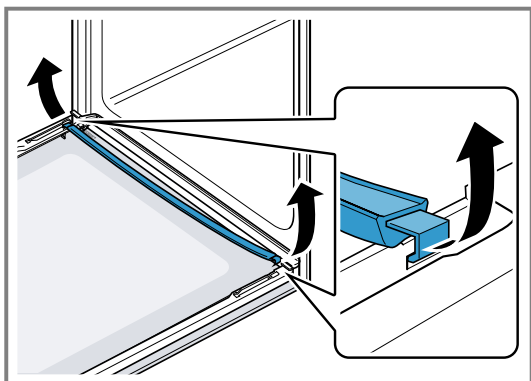
4. No ārpusē spiediet durvju pārsegu abās pusēs ①, līdz tas atbloķējas.
5. Noņemiet durvju pārsegu ②.



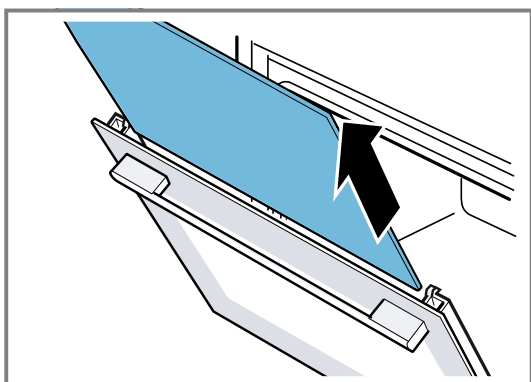
6. Izvelciet iekšējo plāksni un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.



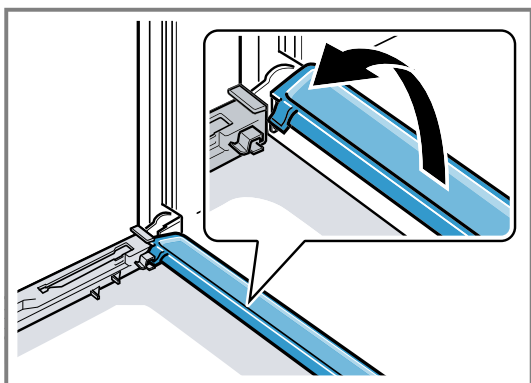
7. Atveriet ierīces durvis un noņemiet durvju blīvējumu.



8. Izvelciet starpplāksni un uzmanīgi novietojiet uz līdzenas virsmas.



9. Kondensāta līsti var izņemt, lai to notīrītu.
- Atveriet iekārtas durvis.
 - Paceliet kondensāta līsti uz augšu un izvelciet.



10. **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

Notīriet demontēto durvju stiklus no abām pusēm ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

11. Notīriet kondensāta līsti ar drānu un karstu, sārmainu mazgāšanas līdzekli.

12. Notīriet iekārtas durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 15

13. Durvju stiklus nosusiniet un ielieciet.

→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 19

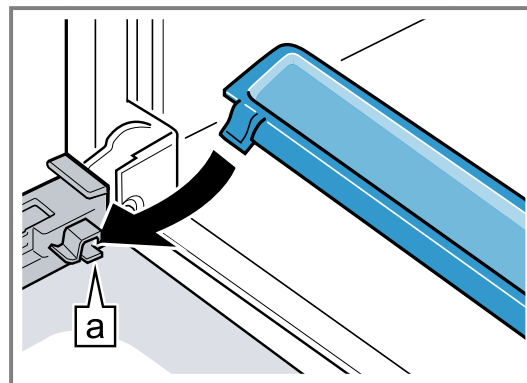
16.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

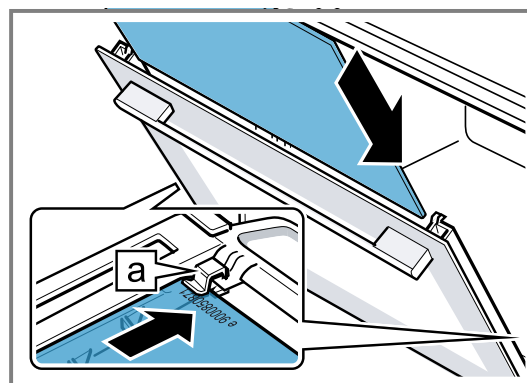
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

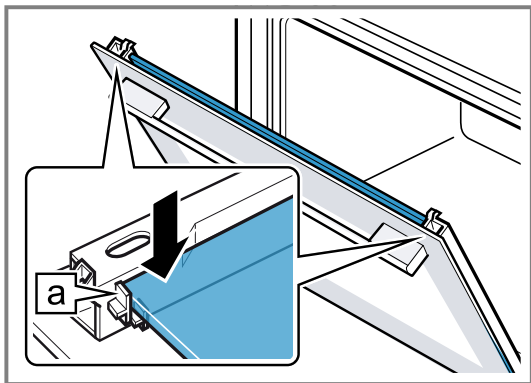
1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
2. Kondensāta līsti vertikāli ielieciet turētājos **a** un pagrieziet uz leju.



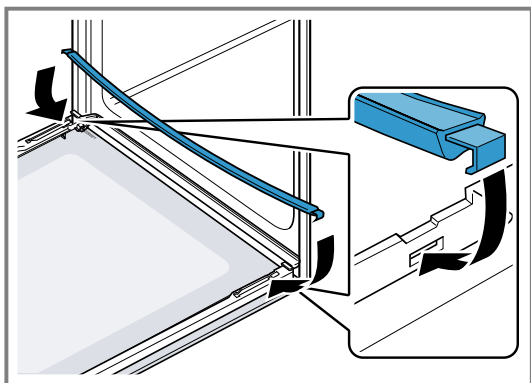
3. Iebīdīiet starpplāksni kreisās un labās puses turētājā **a**.



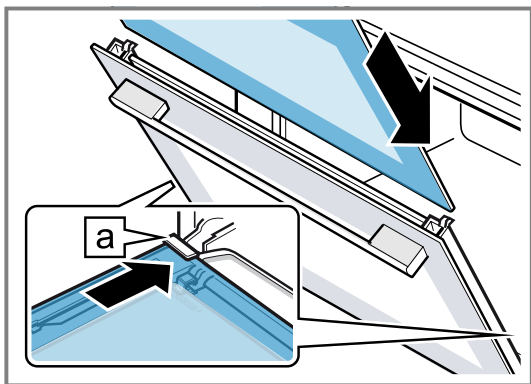
4. Piespiediet starpplāksni augšdaļā, līdz tā atrodas kreisās un labās puses turētājā **a**.



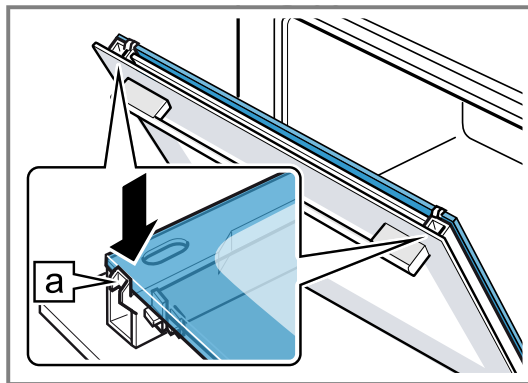
5. Atveriet ierīces durvis un iekariet durvju blīvējumu.



6. Iebīdīet iekšējo stikla plāksni kreisās un labās puses turētājā **a**.



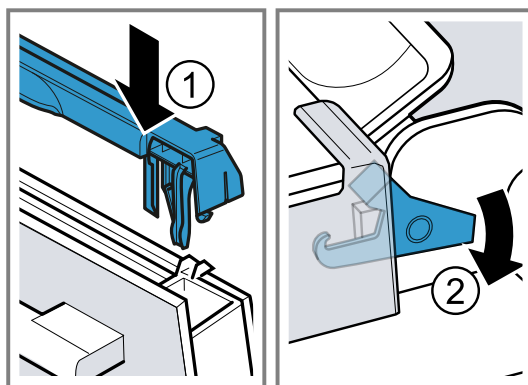
7. Piespiediet iekšējo plāksni augšdaļā, līdz tā atrodas kreisās un labās puses turētājā **a**.



8. Durvju pārsegu ① uzlieciet un piespiediet, līdz tas dzirdami fiksējas.

9. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

10. Pielokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras ②.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir pielocītas. Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.

11. Aizveriet ierīces durvis.

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

17 Statīvs

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

17.1 Statīva izņemšana

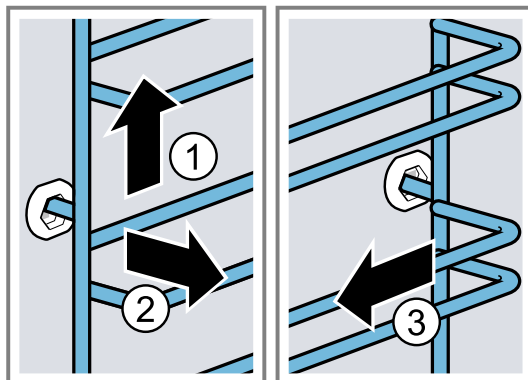
⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

1. Statīva priekšdaļu ① mazliet paceliet un atbrīvojiet ②.

2. Statīvu velciet uz priekšu ③ un izņemiet.



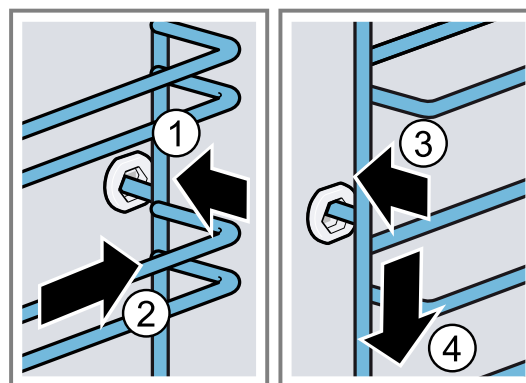
3. Notīriet statīvu.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 15

17.2 Statīva ievietošana**Piezīme:** Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.

1. Statīvu ielieciet aizmugurējā ieliktnī tā ①, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodalījuma sienas, un paspiediet uz aizmuguri ②.

2. Pēc tam statīvu ielieciet priekšējā ieliktnī tā ③, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodalījuma sienas, un paspiediet uz leju ④.

**18 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 23

⚠ 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 ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

18.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 11
Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pilnībā neizslēdzas.	Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pārstāj karsēt. Neizslēdzas cepeškrāsns lampa un dzesēšanas ventilators. Karsēšanas režīmos ar gaisa cirkulāciju turpina darboties gatavošanas nodalījuma aizmugures sienā iebūvētais ventilators. ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. ✓ Ierīce ir izslēgta. ✓ Cepeškrāsns lampa un aizmugures sienā iebūvētais ventilators ir izslēgti. ✓ Dzesēšanas ventilators automātiski izslēdzas, tiklīdz ierīce ir atdzisusi.
Displejā deg ∞, un ierīci nevar iestatīt.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu ∞. → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar E, piemēram, E05-32.	Elektronikas darbības traucējums 1. Nospiediet taustiņu ☹. ▶ Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. 2. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Norādiet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 23
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem. ▶ Nākamreiz iestatiet mazākas vai lielākas vērtības. 

18.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļējuma apgaismojums vairs nedeg, 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 – Apgdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena 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.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

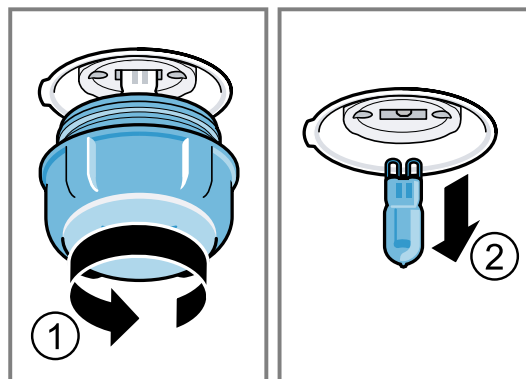
Stikla pārsegs var būt iepļisījis ārēju faktoru ietekmē vai montāžas vai demontāžas laikā, uzspiežot uz tā pārāk stipri.

- ▶ Veicot stikla pārsega montāžu un demontāžu, ievērojiet piesardzību.

- ▶ Izmantojiet cimdus vai trauku dvieli.

Prasības

- Iekārta ir atvienota no elektrotīkla.
 - Gatavošanas nodaļējumam ir jābūt atdzisušam.
 - Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļējumā ieklāji trauku dvieli.
 2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.
 3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to ②.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē.
5. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
6. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uztādiet blīvgredzenu.
7. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
8. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodaļējuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

19 Likvidācija

19.1 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.

20 Tehniskā servisa dienests

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet 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 produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

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

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

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsit, atverot iekārtas durvis.



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

21 Šādi izdosies

Šeit ir atrodamas dažādiem ēdieniem piemērotie iestatījumi, kā arī piemērotākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

21.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ievērojiet šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodaļā. Ja tomēr vēlaties iepriekš uzsildīt, piederumus gatavošanas nodaļā ievietojiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kurus nelietosiet.

UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamos produktus, tieši uz restes.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Piemērotus piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā.

→ "Papildu piederumi", Lappuse 9

21.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī	Līmenis
Biezi cepumi vai veidne uz režģa	2
Plāni cepumi vai uz cepamās plāts novietots ēdiens	3

Cepšana divos līmeņos	Līmenis
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz režģa:	Līmenis
pirmās restes	3
otrās restes	1

Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamā plāts	5
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1

Piezīmes

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

21.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas ilgums.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens.

No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.

- Grilēšanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja iekārtas durvis ir atvērtas.
- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz restēm. Papildus ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret ierīces durvīm vismaz par vienu līmeni zemāk. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

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

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

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

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

21.4 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Ilgums, min
Biskvīta kūka, vienkārtīga	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2		150-170	50-70
Biskvīta kūka, maiga (taisnstūra veidnē)	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1		140-150	70-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Briošs, 900 g, bez pildījuma	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		155	25-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Biskvīta rulete	Universālā panna	3		180-200 ¹	10-15
Marmorkūka, 2 kg	Universālā panna	3		170	30-50
Riekstu trīsstūrīši, 1,6 kg	Universālā panna	3		165	25-45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160-180	55-95
Sviesta kūka, 900 g	Universālā panna	3		150	20-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180-200	30-55
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	20-40
Rauga mīklas cepumi	Universālā panna	3		160-180	25-35
Citi cepumi	Universālā panna	3		140-160	15-25
Apaļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140-160	15-25

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Ilgums, min
Plāceņi, 3 līmeņos	Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140-160	15-25
Bezē	Universālā panna	3		80-90 ¹	120-150
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pica, svaiga – uz cepamās plāts	Universālā panna	2		200-220	25-35
Pica, svaiga – uz cepamās plāts	Universālā panna	3		180-200	20-30
Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē	Picas plāts	2		250-270 ¹	15-20
Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē	Picas plāts	2		250-270 ¹	8-13
Sāļais pīrāgs	Tartes veidne vai Melnā metāla plāts	1		210-230	30-40
Sāļais pīrāgs	Tartes veidne vai Melnā metāla plāts	2		190-210	25-35
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	40-50
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Vaļējs trauks	2		200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Vaļējs trauks	3		220-230	30-35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Vaļējs trauks	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		160-170	130-150
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg ²	Restes + Universālā panna	3		210-220	40-50 ³
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg ⁴	Slēgts trauks	2		200-220	130-150
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes + Universālā panna	3		200-220	60-70 ³
Burgers, 3–4 cm biezš ⁵	Restes	4		3	25-30 ⁶
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg, siets ⁷	Vaļējs trauks	2		170-190	70-80 ⁸
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele ²	Restes	2		160-180	20-30

Jogurts

Ar šo ierīci var gatavot jogurtu.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Universālo pannu novietojiet zem restēm.

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

⁴ Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

⁵ Universālo pannu novietojiet apakšā 2. gatavošanas līmenī.

⁶ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

⁷ Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.

⁸ Negroziet ēdienu.

3. Aplāļiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.

4. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

6. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājat ledusskapī.

Ieteicamie iestatījumi desertu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne	1.  2. 	1.100 2.-	1.- ¹ 2.8-9 stundas

21.5 Pārbaudes ēdieni

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

■ Ievērojiet iestatīšanas ieteikumos sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatījumu vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātrās uzkarsēšanas.

■ Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

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

■ Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:

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

– Veidnes uz režģa:
Pirmās restes: 3. līmenis
Otrās restes: 1. līmenis

■ Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
– Cepamā plāts: 5. līmenis
– Universālā panna: 3. līmenis
– Cepamā plāts: 1. līmenis

■ Biskvīts
– Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm vidū citu virs citas.
– Kā alternatīvu restēm var izmantot arī mūsu piedāvāto Air Fry plāti.

Ieteicamie iestatījumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150 ²	25-35
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150 ²	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140-150 ²	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		130-140 ²	35-55
Small Cakes	Universālā panna	3		150-160 ²	25-35
Small Cakes	Universālā panna	3		150 ²	20-30
Small Cakes	Universālā panna	3		155	25-40
Small Cakes, 2 līmeņi	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 ²	25-35
Small Cakes, 3 līmeņi	Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140 ²	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170 ³	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160	25-45
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-160 ³	35-50

¹ Iepriekš 15 minūtes uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.
² Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.
³ Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

Grilēšana**Ieteicamie iestatījumi grilēšanai**

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Ilgums, min
Karstmaizīšu apbrūnināšana	Restes	5		3 ¹	0,5-1,5

22 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



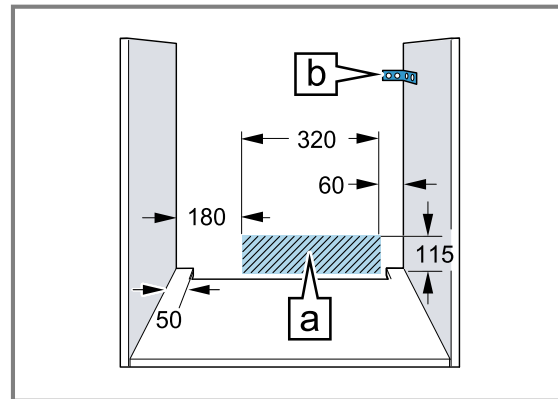
mm

22.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Pirms sākat iebūvēt iekārtu, iepazīstieties ar šiem norādījumiem.

- Iekārtu var droši lietot tikai tad, ja speciālists ir to pareizi iebūvējis atbilstīgi šai uzstādīšanas pamācībai. Par bojājumiem nepareizas iebūves dēļ atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet iekārtu. Ja iekārta ir bojāta transportēšanas laikā, nepieslēdziet to.
- Pirms sākat ekspluatāciju, izņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāvēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas.

1 Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem, arī ne caur atvilktnēm zem tās un virtuves skapjiem. Iebūvei jānodrošina šādi apstākļi. Veicot montāžu virtuves salā, nepieciešama slēgta aizmugures siena.

BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktligzdu paneļus.
- ▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus un elektrotīkla pieslēguma vadus.
- ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss un nav pieejams garāks elektrotīkla pieslēguma vads, sazinieties ar profesionālu elektrības uzņēmumu, lai pielāgotu mājas instalāciju.

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

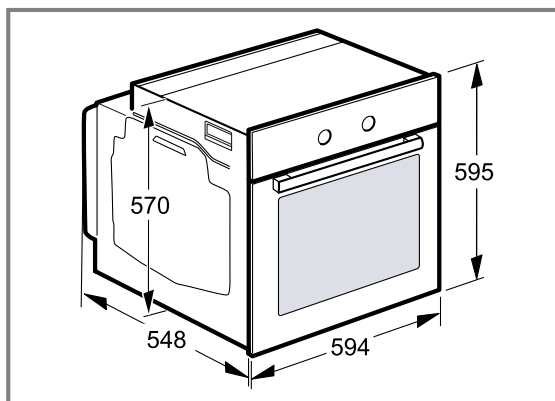
UZMANĪBU

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

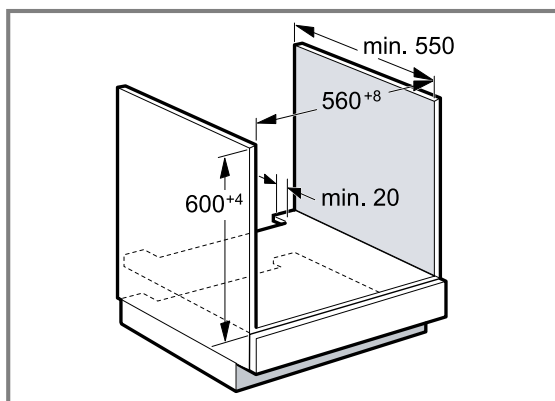
22.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



22.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

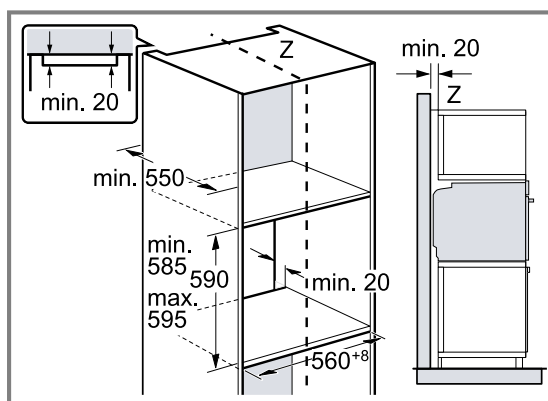
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu listēm.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbeļiem.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

22.4 Iebūvēšana augstajā skapī

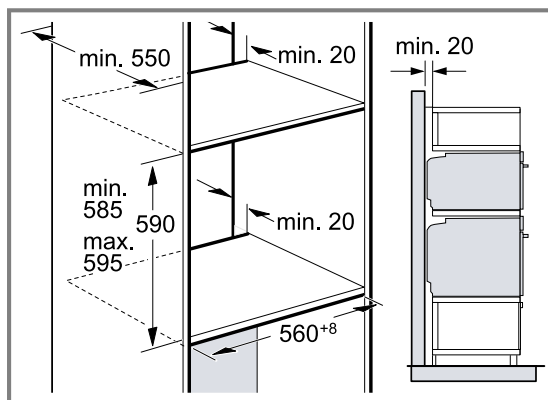
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



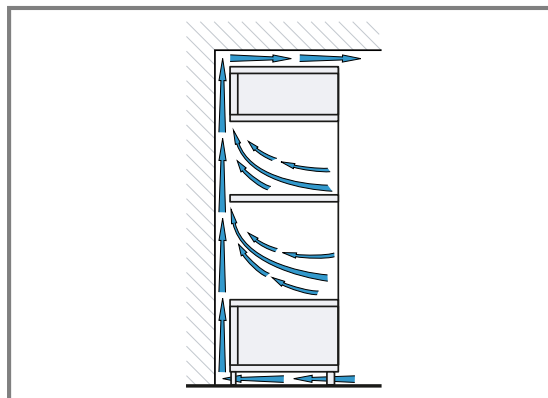
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

22.5 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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



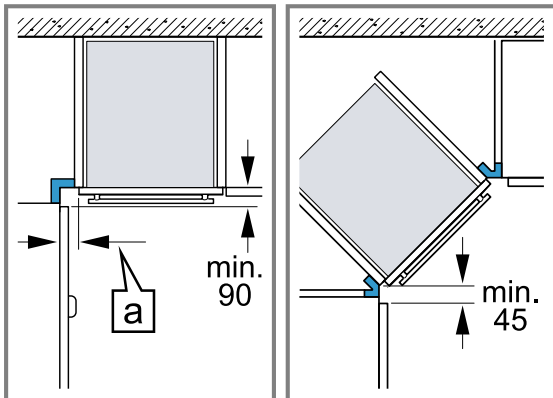
- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.
- Pievērsiet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



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

22.6 Iebūvēšana stūrī

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

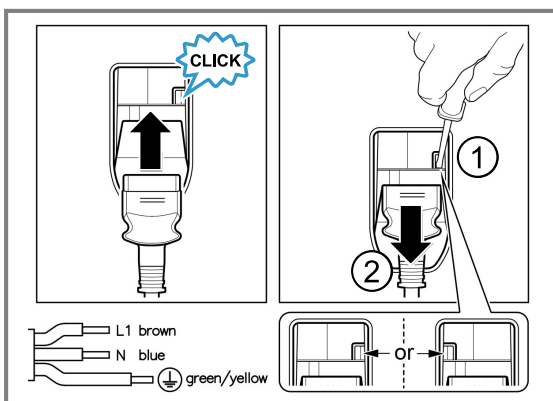


- Lai varētu atvērt iekārtas durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs **a** ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

22.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uztādīšanas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Iekārtu atļauts pieslēgt, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vadu jāiesprauž ierīces aizmugurē, līdz atskan klikšķis. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.



- Pieslēguma vadu drīkst nomainīt tikai pret oriģinālo vadu. To varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.
- Montāža jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

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

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā.

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

Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

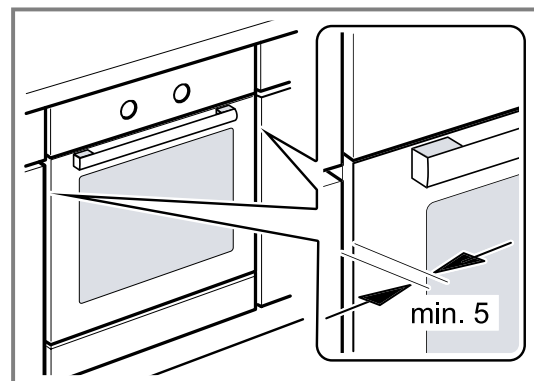
Piezīme: Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

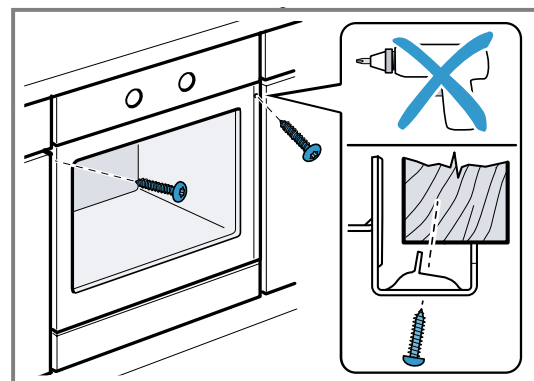
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

22.8 Ierīces iebūvēšana

1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.

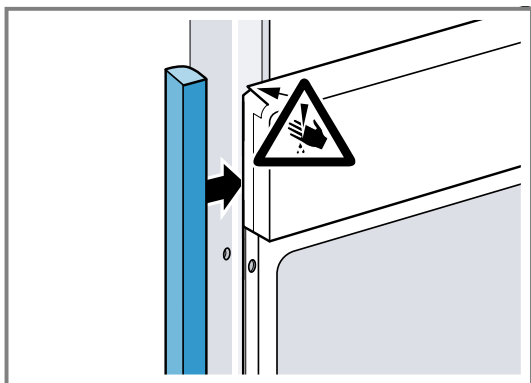


Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.

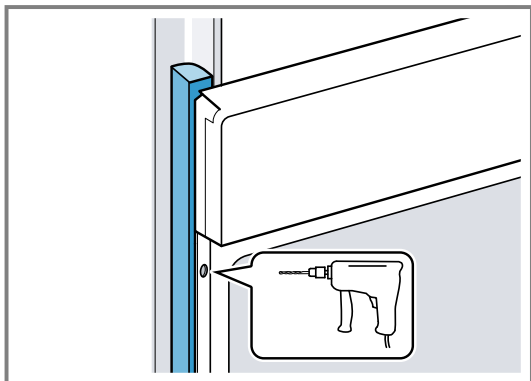
Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt silumizolācijas līstes.

22.9 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

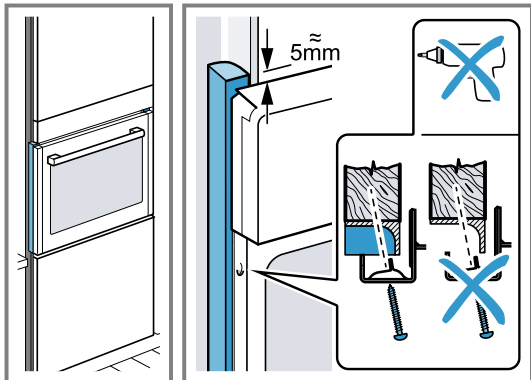
1. Abās pusēs piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asas malas un garantētu drošu montāžu.



2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.
3. Iepriekš izveidojiet ieliktnī un mēbelē urbumus, lai varētu izveidot skrūvsavienojumu.



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



22.10 Iekārtas demontāža

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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001933354 (050325) REG25

lv