



BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBG6751.1S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5
4	Iepazīšana.....	6
5	Darbības režīmi	8
6	Piederumi	9
7	Pirms pirmās lietošanas reizes	11
8	Galvenā vadība.....	11
9	Ātrā uzkarsēšana	12
10	Laika funkcijas	12
11	Cepeša termometrs.....	14
12	Autopilots	15
13	Bērnu drošības funkcija	16
14	Sabata iestatījums.....	16
15	Pamatiestatījumi	17
16	Tīrīšana un kopšana	18
17	Tīrīšanas funkcija Pīrolīze	19
18	Tīrīšanas atbalsta programma	21
19	Statīvi	21
20	Ierīces durvis.....	22
21	Traucējumu novēršana.....	25
22	Likvidācija	27
23	Tehniskā servisa dienests.....	27
24	Šādi izdosies	28
25	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	33
25.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	33

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

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

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

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

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 iespējamās 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 9

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma.

Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla.

Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.

- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 27*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

1.5 Halogēnspuldze

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

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

1.6 Cepeša termometrs

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

1.7 Tīrīšanas funkcija

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā un no piederumiem. Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.
- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts plāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes.

- ▶ Nekad tīrīšanas funkciju nelietojiet, lai arī tīrītu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīkotas pannas un veidnes.
- ▶ Kopā tīriet tikai emaljētus piederumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

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

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc ierīces izmantošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
 - ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
 - ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.
- Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.
- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
 - ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.

- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj ne-nofirāmus 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 uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

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

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

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

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

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

- Gatavošanas nodalījumus 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 jāuzkarstē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

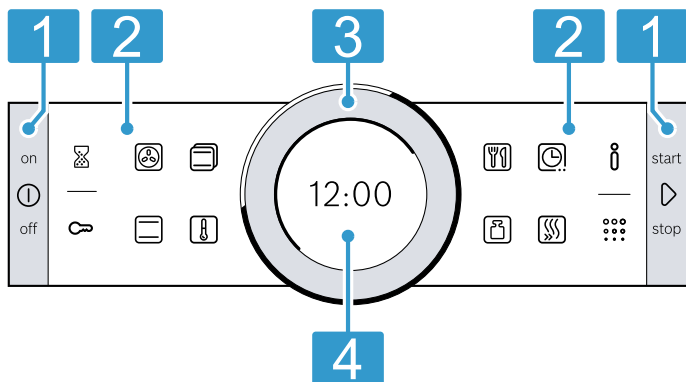
- darba režīmā ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

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



- 1 Taustiņi**
Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Lai taustiņu aktivizētu, nospiediet to. Ierīcēm, kuras nav aprīkotas ar priekšējo nerūsējošo tērauda paneli, taustiņi ir arī skārienjutīgi lauki.
- 2 Skārienjutīgie lauki**
Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam.
- 3 Vadības riņķis**
Vadības gredzenu var neierobežoti griezt pa labi vai pa kreisi. Viegli nospiediet vadības gredzenu un pagrieziet vajadzīgajā virzienā.
- 4 Displejs**
Displejā tiek parādītas pašreizējās iestatījumu vērtības, izvēles iespējas vai norādes.

4.2 Taustiņi

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

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

4.3 Skārienlauki








Lietojot skārienlaukus, var tieši atlasīt dažādas funkcijas.

Vadības paneļa ārējie skārienlauki ir paredzēti vispārīgām funkcijām, bet iekšējie skārienlauki – gatavošanas režīmam.

Pašreiz atlasītās funkcijas skārienlauks deg sarkanā krāsā.

Ārējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
⌚	Taimeris	Atlasiet taimeri.
🔒	Bērnu drošības funkcija	Turot nospiestu uz aptuveni 4 sekundēm: bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
👤	Informācija	Papildu informācijas parādīšana par kādu funkciju vai iestatījumu. Lai atvērtu pamatiestatījumus, kad ierīce ir izslēgta, turiet nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm.
⋮	Pirolīze	Darbības režīma „Tīrīšanas funkcija” atlase.

Iekšējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
🔥	4D karstais gaiss	Karsēšanas režīma „4D karstais gaiss” tieša atlase.

Iekšējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
	Karsēšana no augšas/apakšas	Karsēšanas režīma „Karsēšana no augšas/apakšas” tieša atlase.
	Karsēšanas režīmi	Darbības režīma „Karsēšanas režīmi” atlase.
	Temperatūra	Gatavošanas nodalījuma temperatūras atlase.
	Autopilots	Darbības režīma „Autopilots ar gatavošanas programmām” atlase.
	Svars	Svara atlase darbības režīmā „Autopilots ar gatavošanas programmām”.
	Laika funkcijas	Laika funkciju atlase.
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.

4.4 Vadības gredzens

Lietojot vadības gredzenu, var mainīt displejā redzamās iestatījumu vērtības.

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

Sarakstos, piemēram, karsēšanas režīmu sarakstos, pēc pēdējās atkal tiek rādīta pirmā vērtība.

4.5 Displejs

Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības dažādos līmeņos.

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

Riņķa līnija

Displeja ārpusē atrodas riņķa līnija.

- Pozīcijas rādījums**
 Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda uz atrašanās vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatīšanas diapazona un izvēles saraksta garuma, riņķa līnija ir nepārtraukta vai sadalīta segmentos.
- Norises indikators**
 Darbības režīma laikā riņķa līnija attēlo norisi un ar sekundes intervālu aizpildās sarkanā krāsā. Kad tiek rādīta laika atskaite, katru sekundi nodziest viens riņķa līnijas segments.

Temperatūras rādījums

Karsēšanas līnija un atlikušā siltuma rādījums attēlo temperatūru gatavošanas nodalījumā.

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

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

4.6 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

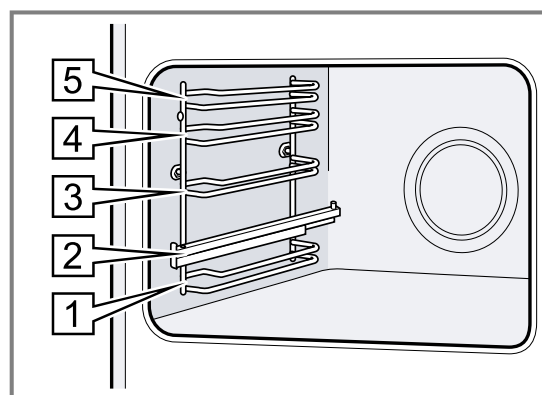
→ *"Piederumi", Lappuse 9*

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

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

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ *"Statīvi", Lappuse 21*



Apgaismojums

Gatavošanas nodalījumu apgaismo viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

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

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

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- ▶ Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

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

5 Darbības režīmi

Šeit sniegts ierīces darbības režīmu un galveno funkciju pārskats.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas režīmi	Optimālam gatavošanas rezultātam izvēlieties īpaši pielāgotus karsēšanas režīmus. → "Karsēšanas režīmi", Lappuse 8

Darbības režīms	Lietojums
Autopilots	Dažādiem ēdieniem izmantojiet ieprogrammētus ieteicamos iestatījumus. → "Autopilots", Lappuse 15
Tīrīšana	Izvēlieties gatavošanas nodalījuma tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija Pirolīze", Lappuse 19 → "Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 21






5.1 Karsēšanas režīmi









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

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas režīmiem palīdz atpazīt šos režīmus.

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

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums un darbības veids Iespējamās papildfunkcijas
	4D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	30–300 °C	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas.
	Eco karstais gaiss	30–275 °C	Saudzīga atlasītu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 125–275 °C diapazonā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Karsēšana no augšas/apakšas eko-nomiskajā režīmā	30–300 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 150–250 °C diapazonā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	30–300 °C	Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.

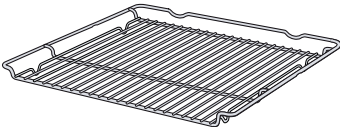
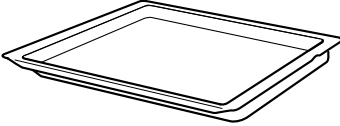
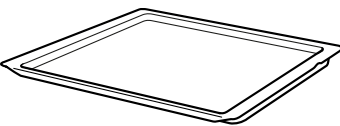
Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums un darbības veids Iespējamās papildfunkcijas
	Grilēšana, lielā platībā	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana, mazā platībā	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Nelielu porciju, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšana. Nelielu porciju apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst zem grila sildelementa esošās virsmas vidusdaļa.
	Picas gatavošanas līmenis	30–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Lēnā sautēšana	70–120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Karsēšana no apakšas	30–250 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
	Siltuma uzturēšana	60–100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Trauku uzsildīšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšana.

6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

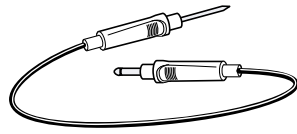
Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

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

Piederumi	Lietojums
Režģis 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kūku veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mitras kūkas ■ Mīklas izstrādājumi ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz restēm.
Cepamā plāts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plātsmaize ■ Mazi konditorejas izstrādājumi

Piederumi

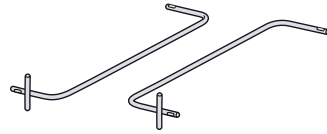
Cepeša termometrs



Lietojums

Precīza cepšana vai gatavošana.
→ "Cepeša termometrs", Lappuse 14

Piederumu turētāji



Piederumu, piemēram, universālās pannas, tīrīšana vienlaikus, lietojot tīrīšanas funkciju.
→ "Tīrīšanas funkcija Pirolize", Lappuse 19

6.1 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.

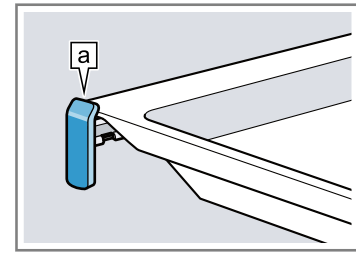
6.2 Piederumu ievietošana gatavošanas nodalījumā

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

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

Restes vai plāts

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



Piezīme: Kad izvilšanas vadotnes tiek izvilktas līdz galam, tās nofiksējas. Nedaudz piespiežot, iebīdiet izvilšanas vadotnes atpakaļ gatavošanas nodalījumā.

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

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

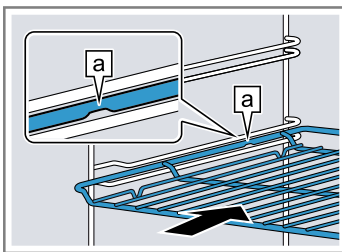
Piederumu kombinēšana

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

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

Reste

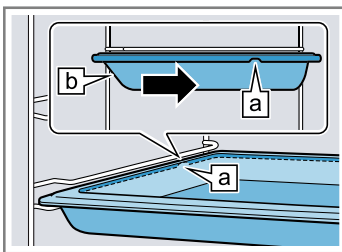
Ievietojiet restes tā, lai atklātā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums ~ ~ uz leju.



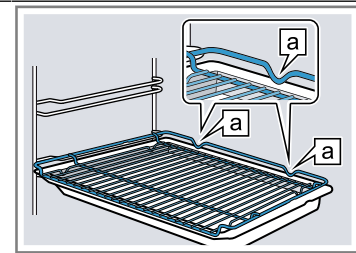
Plāts

Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts

Ielieciet plāti ar slīpo malu [b] pret iekārtas durvīm.



Režģis uz universālās pannas



3. Ja gatavošanas līmeņos ir uzstādītas izvilšanas vadotnes, lai novietotu piederumu, izvelciet izvilšanas vadotnes.

6.3 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.

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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


7.1 Eksploatācijas sākšana


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

1. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu, lietojot vadības gredzenu.
Iespējamie iestatījumi
 - Valoda
 - Pulksteņa laiks
2. Apstipriniet ar .
- ✓ Parādās nākamais iestatījums.
3. Apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet tos.
 - ✓ Pēc pēdējā iestatījuma displejā tiek parādīts ziņojums par to, ka eksploatācijas sākšana ir pabeigta.
 - ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.
4. Lai ierīce pirmo reizi pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet ierīces durvis.



7.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

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


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

→ "Galvenā vadība", Lappuse 11

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


8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

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


8.2 Ierīces izslēgšana

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

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

8.3 Darbības režīma palaišana

Darbības režīms katru reizi ir jāstartē.

- ▶ Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi, norises laiks, gredzena līnija un uzkaršēšanas līnija.


8.4 Darbības apturēšana vai pārtraukšana

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

1. Lai uz īsu brīdi apturētu darbību:


- Īsi nospiediet .

- Lai turpinātu darbību, nospiediet .


2. Lai pārtrauktu darbību, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu .
- ✓ Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek atiestatīti.

8.5 Darbības režīma iestatīšana




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

1. Ja vēlaties atlasīt citu nevis piedāvāto darbības režīmu, nospiediet atbilstošo skārienlauku.
 - ✓ Skārienlauks deg sarkanā krāsā.
→ "Darbības režīmi", Lappuse 8
2. Lai veiktu citus iestatījumus, nospiediet attiecīgos skārienlaukus.
3. Mainiet vērtības, lietojot vadības gredzenu.
4. Startējiet darbības režīmu ar .

8.6 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana



Prasība: Ir atlasīts darbības režīms "Karsēšanas režīmi" .

1. Iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.

2. Nospiediet 
 - ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
 3. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
 4. Startējiet darbības režīmu ar 
 - ✓ Ierīce sāk karsēt.
 - ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītā temperatūra.
 5. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar 
- Padoms:** Informāciju par to, kurš karsēšanas režīms ēdienam ir vispiemērotākais, skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
→ "Karsēšanas režīmi", Lappuse 8
- Piezīme:** Ierīcē var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku.
→ "Laika funkcijas", Lappuse 12

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbības režīmu ar 
2. Nospiediet 
 - ✓ Displejā tiek parādīts pirmais karsēšanas režīms ar tam atbilstošo piedāvāto temperatūru.
3. Mainiet karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.




Temperatūras mainīšana

Pēc darbības režīma startēšanas temperatūru var mainīt tieši.

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


Karsēšanas režīmu tiešā atlase

Noteiktus karsēšanas režīmus var atlasīt uzreiz, lietojot skārienlauku.

1. Nospiediet vajadzīgā karsēšanas režīma skārienlauku.
Pieejamie karsēšanas režīmi ar tiešo atlasī:
 - 4D karstais gaiss 
 - Karsēšana no augšas/apakšas 
 - ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
2. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet darbības režīmu ar 
 - ✓ Ierīce sāk karsēt.
 - ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītā temperatūra.

8.7 Informācijas rādīšana



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

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

9 Ātrā uzkarsēšana

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



Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 


9.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

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

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

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, sākot ar 100 °C.
2. Nospiediet 
 - ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
3. Startējiet darbības režīmu ar 
 - ✓ Tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
 - ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls. Sarkanais simbols nodziest.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkarsēšanas pārtraukšana


- ▶ Nospiediet 
 - ✓ Sarkanais simbols nodziest.



10 Laika funkcijas

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

10.1 Laika funkciju pārskats





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

Laika funkcija	Lietojums
Taimeris 	Taimeris var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma. Tas neietekmē ierīces darbību.

Laika funkcija	Lietojums
Ilgums 	Ja darbības režīmam ir iestatīts ilgums, tā beigās ierīce automātiski pārtrauc karsēt.
Beigu laiks 	Ilgumam var iestatīt pulksteņa laiku, kurā jāpabeidz darbības režīms. Ierīce tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.



10.2 Taimera iestatīšana

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

1. Nospiediet .
 - ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
2. Iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet taimeri ar .
 - Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.
 - ✓ Taimera laiks tiek skaitīts.
 - ✓ Ja ierīce ir izslēgta, taimera laiks ir joprojām redzams displejā.
 - ✓ Ja ierīce ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darbības režīma iestatījumi. Lai uz dažām sekundēm parādītu taimera laiku, nospiediet .
 - ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Sarkanais simbols nodziest.
4. Kad taimera laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo taimera laiku iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.



Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

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

Taimera darbības pārtraukšana


Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

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

10.3 Ilguma iestatīšana


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




Prasība: Ir iestatīts darbības režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Nospiediet .
 - ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
2. Iestatiet darbības ilgumu, lietojot vadības gredzenu.

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

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

3. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.
 - ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams gatavošanas laiks 0.
4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:

- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
- Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .
- Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .




Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

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

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

1. Nospiediet .
2. Atiestatiet ilgumu uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar .
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .






10.4 Beigu laika iestatīšana

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

Piezīmes




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

Prasības

- Ir iestatīts darbības režīms un temperatūra vai līmenis.
 - Ir iestatīts ilgums.
1. Vēlreiz nospiediet .
 2. Pārceļiet beigas uz vēlāku laiku, lietojot vadības gredzenu.
 3. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Displejā redzams startēšanas laiks. Ierīce darbojas gaidīšanas režīmā.
 - ✓ Kad startēšanas laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
 - ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams gatavošanas laiks 0.
 4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .



Beigu laika mainīšana


Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, mainiet iestatīto beigu laiku tikai tad, ja nav startēts darbības režīms un sākta ilguma laika atskaite.

1. Pārtrauciet darbības režīmu ar .
2. Divreiz nospiediet .
3. Mainiet beigu laiku, lietojot vadības gredzenu.
4. Turpiniet darbību ar .

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var izdzēst jebkurā brīdī.

1. Pārtrauciet darbības režīmu ar .
2. Divreiz nospiediet .
3. Atiestatiet beigu laiku uz nulli, lietojot vadības gredzenu.

4. Turpiniet darbību ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.







11 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.

11.1 Cepeša termometram piemēroti karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

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

- 4D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 
- Karstais gaiss ekonomiskajā režīmā 
- Karsēšana no augšas/apakšas ekonomiskajā režīmā 
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 
- Picas cepšana 

11.2 Cepeša termometra ieduršana

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

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

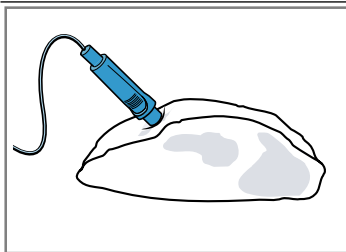
UZMANĪBU!

Cepeša termometru var sabojāt.

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

1. Iespraudiet cepeša termometru produktā.

Ievietojiet 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.

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






Piezīmes

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

11.3 Cepeša termometra iestatīšana

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

Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
 - Cepeša termometrs ir pievienots gatavošanas nodalījumā.
1. Ar vadības gredzenu iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
 2. Nospiediet .
 - ✓ Gatavošanas nodalījuma temperatūra  ir izcelta baltā krāsā.
 3. Ar vadības gredzenu iestatiet gatavošanas nodalījuma temperatūru.
Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
 4. Vēlreiz nospiediet .
 - ✓ Iekšējā temperatūra  ir izcelta baltā krāsā.
 5. Ar vadības gredzenu iestatiet iekšējo temperatūru.
 6. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt.
 - ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītajumi.
 - ✓ Iekšējā temperatūra ir izcelta baltā krāsā. Kreisajā pusē ir redzama gatavojamā produkta faktiskā iekšējā temperatūra, bet labajā pusē — iestatītā, piemēram, 15 | 75 °C. Faktiskā iekšējā temperatūra tiek rādīta, tikai sākot ar aptuveni 10 °C. Karsēšanas līnija attiecas uz iekšējo temperatūru.
 - ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā attēlotā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto iekšējo temperatūru, piem., 75 | 75 °C.

7. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.

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

Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta:

- Izslēdziet ierīci ar ①.
- Atvienojiet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.
- Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.

Temperatūras mainīšana

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

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbības režīmu ar ③.
2. Nospiediet ④.
- ✓ Displejā tiek parādīts pirmais karsēšanas režīms ar tam atbilstošo piedāvāto temperatūru.
3. Mainiet karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.

11.4 Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Šeit atrodamas dažādu pārtikas produktu iekšējās temperatūras orientējošās vērtības.

Orientējošās vērtības ir atkarīgas no pārtikas produktu īpašībām un kvalitātes. Neizmantojiet sasaldētus produktus.

Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkas kakls	85 - 90
Cūkgaļas fileja, viegli apcepta	62 - 70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72 - 80
Liellopa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Liellopa fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45 - 52
Liellopu fileja vai rostbifs, viegli apcepts	55 - 62
Liellopa fileja vai rostbifs, labi izcepts	65 - 75
Teļa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75 - 80
Teļa cepetis, plecs	75 - 80
Teļa stilbi	85 - 90
Jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Jēra gurns, viegli apcepts	60 - 65
Jēra gurns, labi izcepts	70 - 80
Jēra muguras cepetis, viegli apcepts	55 - 60

12 Autopilots

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

12.1 Trauki

Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no trauka lieluma un īpašībām.

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

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

12.2 Ēdienu iestatījumi

Lai ēdienus pagatavotu optimāli, ierīce izmanto dažādus iestatījumus.

Piezīme: Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām. Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzēsēti ledusskapja temperatūrā.

Norādījumi par iestatījumiem

Kad tiek sākta kāda ēdiena gatavošana, displejā tiek parādīta šim ēdienam atbilstošā informācija, piemēram:

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

Programmas

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

lv Bērnu drošības funkcija

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada svars. Ja nav norādīts citādi, iestatiet sava ēdiena kopējo svaru. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.

12.3 Ēdienu pārskats

Pieejamo atsevišķu ēdienu pārskatu skatiet šeit.



Ēdieni



- Viesta, bez pildījuma
- Tītara krūtiņa
- Cūkas kakls bez kaula
- Sautēts liellopa cepetis
- Teļa cepetis, cauraudzis
- Vidēji lieli jēra stilbi bez kaula
- Svaigas maltas gaļas cepetis
- Gulašs
- Liellopa gaļas ruletēs
- Dārzenų sautējums

12.4 Ēdiena iestatīšana

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








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

1. Nospiediet .
2. Ar vadības gredzenu iestatiet vajadzīgo ēdiena.
3. Nospiediet .
4. Ar vadības gredzenu iestatiet ēdiena svaru. Ilgums tiek aprēķināts automātiski.
 - Atsevišķiem ēdieniem var papildus atlikt pabeigšanas laiku.
→ "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 13

5. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite. Karsēšanas līnija netiek parādīta.
- ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.
6. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Vajadzības gadījumā var turpināt atsevišķu ēdiena gatavošanu.
→ "Gatavošanas turpināšana", Lappuse 16
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Gatavošanas turpināšana

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


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





13 Bērnu drošības funkcija

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

13.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

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

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

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

14 Sabata iestatījums

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



14.1 Sabata režīma startēšana



Piezīmes


- Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce pārtrauc karsēt. Pēc ierīces durvju aizvēršanas ierīce turpina karsēt.

- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.

Prasība: Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 17

1. Iestatiet karsēšanas režīmu Sabata režīms , lietojot vadības gredzenu.
2. Nospiediet .
- ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
3. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.

4. Nospiediet .
 - ✓ Simbols deg sarkanā krāsā.
5. Iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu. Beigu laiku nevar pārcelt.
6. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.


7. Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Redzamais ilgums ir nulle. Ierīce pārtrauc karsēšanu un turpina darboties, kā ierasts, kad nav ieslēgts sabata režīms.
 - Izslēdziet ierīci ar .
 Pēc aptuveni 10 līdz 20 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

15 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

15.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Pamatiestatījums	Izvēle
Valoda	Izvēles sarakstu skatiet ierīcē.
Pulksteņa laiks	Pulksteņa laiks 24 stundu formātā.
Skaņas signāls	Mazs ilgums (30 sekundes) Vidējs ilgums (1 minūte) ¹ Liels ilgums (5 minūtes)
Taustiņa skaņas signāls	Ieslēgts Izslēgts ( gadījumā skaņas signāls saglabājas) ¹
Displeja spilgtums	5 līmeņi
Pulkstenis	Izslēgts Digitālais ¹
Apgaismojums	Darbības režīms izsl. Darbības režīms iesl. ¹
Bērnu drošības funkcija	Tikai taustiņu bloķēšana ¹ Durvju un taustiņu bloķēšana
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi ¹ Autopilots
Displeja aptumšošanas naktī	Izslēgts ¹ Ieslēgts
Zīmola logotips	Rādīt ¹ Nerādīt
Ventilatoratukšg. laiks	Ieteicamais ¹ Minimālais
Izvilšanas sistēma	Nav pieejama (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) ¹ Pieejama (2 un 3 līmeņu vadotnēm)






¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Pamatiestatījums	Izvēle
Sabata iestatījums	Ieslēgts Izslēgts ¹
Rūpnīcas iestatījums	Atiestatīt Neatīstīt ¹

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)


15.2 Pamatiestatījumu maiņa

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

1. Aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .
2. Apstipriniet displejā redzamās norādes ar .
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
3. Mainiet pamatiestatījumu, lietojot vadības gredzenu.
4. Nospiediet .
- ✓ Displejā redzams nākamais pamatiestatījums.
5. Izmantojot , pārskatiet visus pamatiestatījumus un nepieciešamības gadījumā mainiet tos, lietojot vadības gredzenu.
6. Lai saglabātu izmaiņas, aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .





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

Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atmetas un netiek saglabātas.

15.3 Pulksteņa laika iestatīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

1. Aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .
2. Apstipriniet displejā redzamās norādes ar .
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
3. Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīts pamatiestatījums "Pulksteņa laiks".
4. Mainiet pulksteņa laiku, lietojot vadības gredzenu.
5. Lai saglabātu izmaiņas, aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .

16 Tīrīšana un kopšana

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

16.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažātajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 19

Ierīces priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļi siltām virsmām 	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas piemēram, vadības panelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla plāksnes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 22
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 22
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis	Ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli var notīrīt vietas, kur mainījies virsmas krāsa. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstāiet to atvērtu.</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija Pirolīze", Lappuse 19 ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lam-pas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.</p>
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet statīvus. → "Statīvi", Lappuse 21</p>
Izvilšanas sistēma	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Lai no izvilšanas vadotnēm notīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p> <p>Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet izvilšanas sistēmu. → "Statīvi", Lappuse 21</p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>
Cepeša termometrs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p>

16.2 Ierīces tīrīšana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 18

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 18
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

17 Tīrīšanas funkcija Pirolīze

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

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

17.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodaļījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodaļījumā un no piederumiem.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

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

- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodaļījuma.
2. Atkabiniet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodaļījuma.
→ "Statīvi", Lappuse 21
3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodaļījumā.
4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodaļījuma sānu malas gar blīvējumu. Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to. Noturīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
5. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļījuma. Gatavošanas nodaļījumam jābūt tukšam.


Piederumu turētāju lietošana

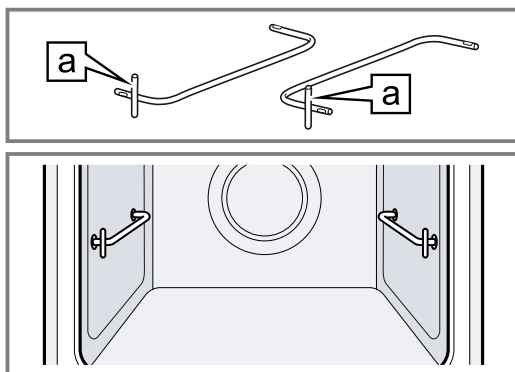
Izmantojot piederumu turētājus, tīrīšanas funkcijas darbības laikā var tīrīt arī piederumus.

1. Iekabiniet piederumu turētājus tādā pašā veidā kā statīvus.

→ "Statīvi", Lappuse 21

Piezīme:

Piederumu turētāju vertikālajam stienim  jāatrodas priekšpusē.



2. Notīriet no piederumiem lielos netīrumus.

3. Novietojiet piederumus uz piederumu turētājiem.

Piezīme: Tīriet tikai komplektā iekļautos emaljētos piederumus, piemēram, universālo pannu vai cepamo plāti. Restes nav piemērotas tīrīšanas funkcijai un var mainīt krāsu.

17.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodaļījums ļoti sakarst.


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

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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






Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: → "Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai", Lappuse 20.

1. Nospiediet .
- ✓ Tīrīšanas līmenis ir izcelts baltā krāsā.
2. Iestatiet tīrīšanas līmeni, lietojot vadības gredzenu.

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

Apjomīgāku vai senāku netīrumu gadījumā izvēlieties augstāku tīrīšanas līmeni. Ilgumu mainīt nav iespējams.

3. Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīta informācija par tīrīšanas funkcijai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
4. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Tiek startēta tīrīšanas funkcija, un ir redzama laika atskaite. Karsēšanas līnija netiek parādīta.
- ✓ Kad gatavošanas nodaļījumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā tiek parādīts .
- ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
5. Izslēdziet ierīci ar .
- Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodziest.
6. → "Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas", Lappuse 21.

17.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

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

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

4. Iekabiniet statīvus.
→ "Statīvi", Lappuse 21

18 Tīrīšanas atbalsta programma

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





18.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana



⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodaļējumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļējumā.

Prasība: Gatavošanas nodaļējums ir pilnībā atdzisis.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļējuma.
2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļējuma grīdas vidū. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
3. Nospiediet .
4. Ar vadības gredzenu iestatiet karsēšanas režīmu "Karsēšana no apakšas" .
5. Nospiediet .
6. Iestatiet 80 °C temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
7. Nospiediet .
8. Iestatiet darbības ilgumu uz 4 minūtēm, lietojot vadības gredzenu.

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

18.2 Gatavošanas nodaļējuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU!

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

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

Prasība: Gatavošanas nodaļējums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļējuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.
4. Lai ļautu gatavošanas nodaļējam izžūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).

19 Statīvi



Lai rūpīgi notīrītu statīvus un gatavošanas nodaļējumu vai nomainītu statīvus, tos var izņemt.

19.1 Statīvu izņemšana

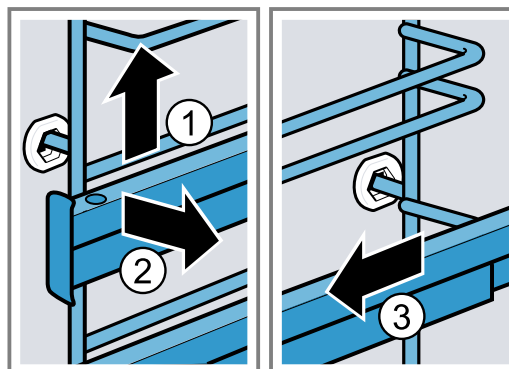
⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu  un atkabiniet to .

2. Velciet statīvu uz priekšu  un izņemiet to.



3. Notīriet statīvu.
→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 18

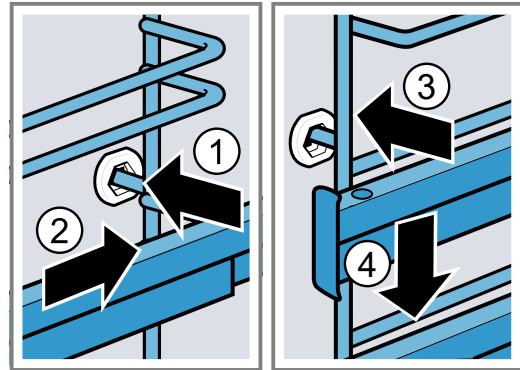
19.2 Statīvu ievietošana

Piezīmes

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

1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktnī ①, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri ②.

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



20 Ierīces durvis

Lai rūpīgi notīrītu ierīces durvis, tās var demontēt.

20.1 Ierīces durvju izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.
- ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

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

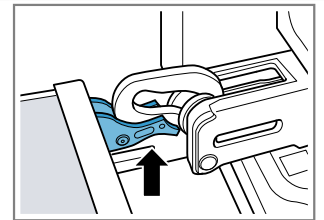
2. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

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

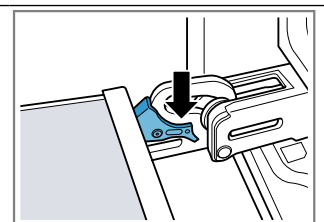
Atlokiet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atlocīta



Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

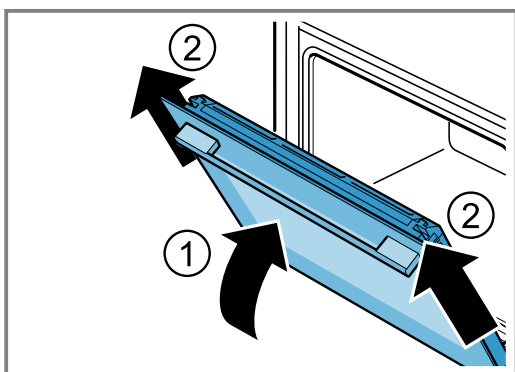
Bloķēšanas svira pie-locīta



Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

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

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



4. Uzmanīgi novietojiet ierīces durvis uz līdzenas virsmas.

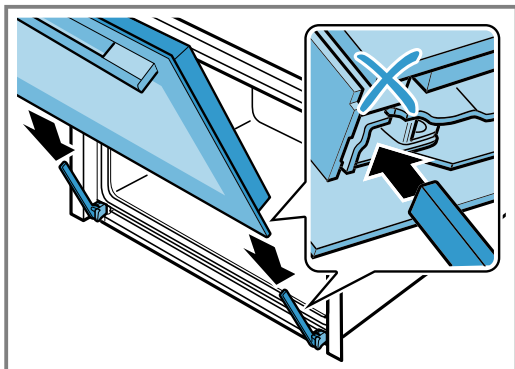
20.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

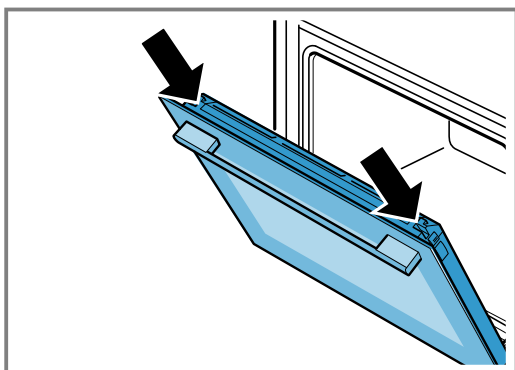
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.
- ▶ Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, — pilnībā atvērtas.

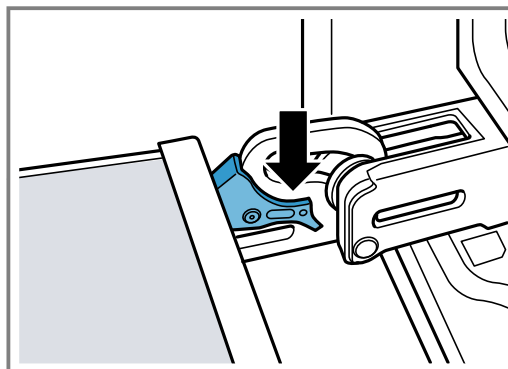
1. **Piezīme:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis uz virām uzbīdītu bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārbaudiet, vai tās tiek iebīdītas pareizajā atverē. Bīdiat ierīces durvis taisni uz abām durvju virām. Bīdiat ierīces durvis līdz galam.



2. Ar abām rokām no augšas kreisajā un kreisajā pusē uzspiediet uz durvju pārsegu, lai pārbaudītu, vai ierīces durvis ir iebīdītas līdz galam.



3. Atveriet ierīces durvis līdz galam un spiediet ierīces virzienā.
4. Pielokiet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir pielocītas. Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.
5. Aizveriet ierīces durvis.

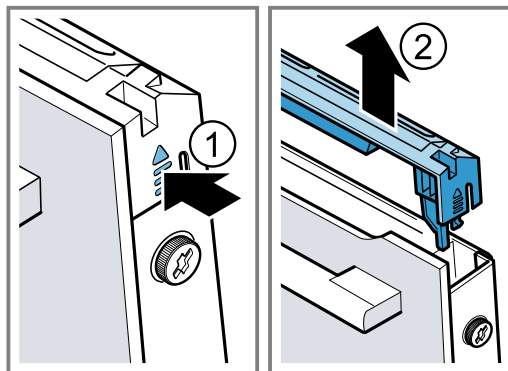
20.3 Durvju stiklu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

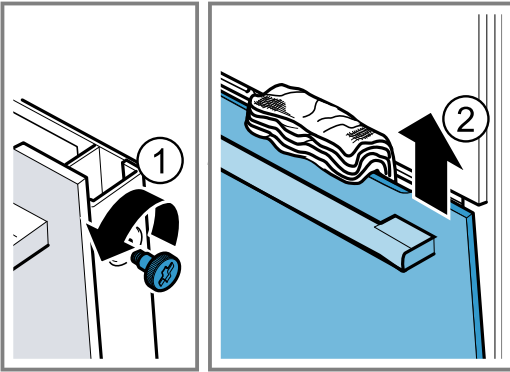
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

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

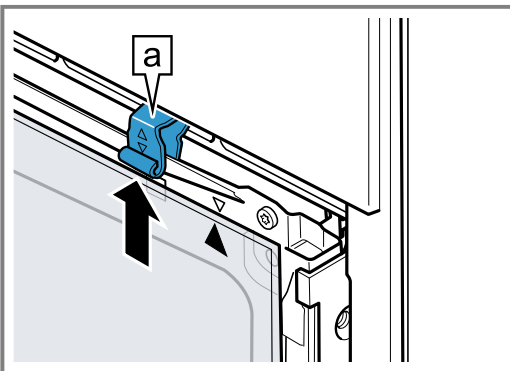


4. Tīriet durvju pārsegu.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 18
5. Atskrūvējiet kreisās un labās puses skrūves ierīces durvīs ① un izņemiet tās.

6. Ierīces durvīs iespīlējiet vairākkārt salocītu virtuves dvieli. Izvelciet priekšējo rūti virzienā uz augšu ②.



7. Novietojiet priekšējo rūti uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.
8. Spiediet starprūti ar roku pret ierīci, vienlaikus spiežot uz augšu kreisās un labās puses turētājus [a]. Nenoņemiet turētājus [a].



9. Izņemiet starprūti.

10. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

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

11. Notīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 18

12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.

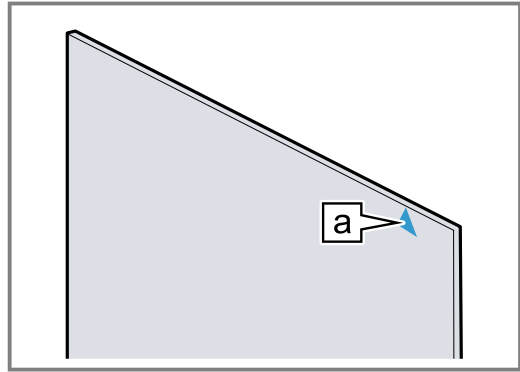
20.4 Durvju stiklu ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

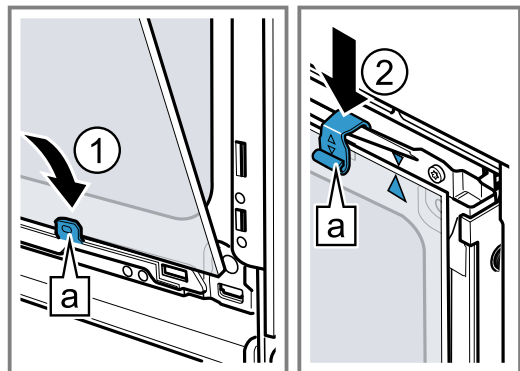
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

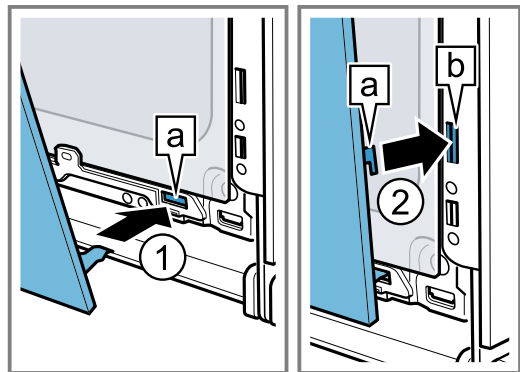
1. Pagrieziet starprūti, līdz bultiņa [a] atrodas augšā labajā pusē.



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

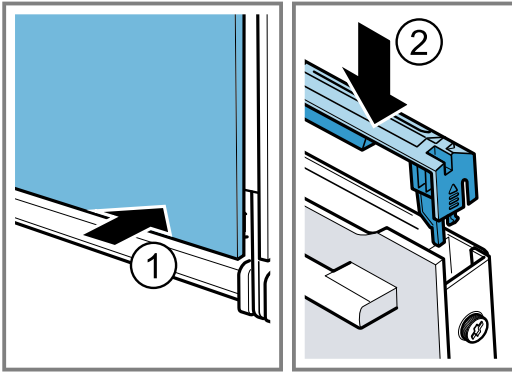


4. Ievietojiet priekšējā stikla apakšdaļu kreisās un labās puses turētājos [a] ①.
5. Paspiediet priekšējo stiklu pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āķi [a] atrodas pretī padziļinājumam [b] ②.



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

9. Uzstādiet durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdami noklīkst.



10. Aizveriet ierīces durvis.

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

21 Traucējumu novēršana

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

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

21.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Drošinātājs ir bojāts. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. – Valoda – Pulksteņa laiks
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▶ Pārbaudiet displejā parādītās norādes. → "Informācijas rādīšana", Lappuse 12 Darbības traucējums ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 27
Ierīce nekarsē.	Pamatiestatījumos ir aktivizēts demonstrācijas režīms, displejā tiek parādīts [Z]. 1. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. 3 minūšu laikā → "Pamatiestatījumi", Lappuse 17 deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	Ir mainīts pamatiestatījums. ▶ Mainiet pulksteņa rādījuma pamatiestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 17

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Ierīces durvis nevar atvērt.	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija, displejā deg  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest . → "Tīrīšanas funkcija Pirolīze", Lappuse 19
	Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 16 Bloķēšanu var izslēgt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 17
Vadības gredzens ir izkritis no ligzdas vadības panelī.	Vadības gredzens ir izkustināts. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ievietojiet vadības gredzenu vadības paneļa ligzdā. 2. Iespiediet vadības gredzenu ligzdā tā, lai tas nofiksētos un to varētu pagriezt.
Vadības gredzenu var pagriezt tikai ar piepūli.	Zem vadības gredzena ir netīrumi. Vadības gredzenu var noņemt. Piezīme: Nenoņemiet vadības gredzenu pārāk bieži, lai tas savā vietā turētos stabili. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lai atbrīvotu vadības gredzenu, piespiediet uz vadības gredzena ārējās malas. ✓ Vadības gredzens sasveras, un to var vieglāk satvert. 2. Izņemiet vadības gredzenu no ligzdas. 3. Uzmanīgi notīriet vadības gredzenu un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus līdzekļus. Nemērcējiet vadības gredzenu. Nemazgājiet vadības gredzenu trauku mašīnā.
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodaļā.	Halogēnspuldze ir bojāta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nomainiet cepeškrāsns spuldzi. → "Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa", Lappuse 26
Sasniegts maksimālais darbības ilgums.	Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. Displejā redzama norāde. Laiks, kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, ir atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lai turpinātu darbību, nospiediet jebkuru skārienlauku vai pagrieziet vadības gredzenu. 2. Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to ar . Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, iestatiet ilgumu. → "Ilguma iestatīšana", Lappuse 13
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E", piem., D0111 vai E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 27
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nākamreiz iestatiet zemākas vai augstākas vērtības. Padoms: Daudzi norādījumi par pagatavošanu un piemērotām iestatījumu vērtībām ir atrodami mūsu mājaslapā www.bosch-home.com .

21.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

Piezīme: Karstumizturīgas 230 V 40 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

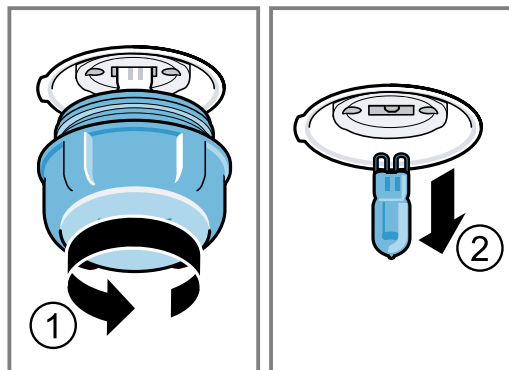
- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.

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

Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
 - Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
 - Nomaīņai ir sagatavota jauna halogēnspludze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā ieklājiet trauku dvieli.
 2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.

3. Izvelciet halogēnspludzi, negriežot to ②.



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

22 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

22.1 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.

23 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārta ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

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

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

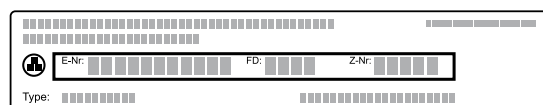
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

23.1 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.

24 Šādi izdosies

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

24.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

- Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.
- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
 - Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodaļumā. Piederumus gatavošanas nodaļumā iebīdīt tikai pēc uzkaršanās.
 - Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kurus nelietosiet.

24.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

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

UZMANĪBU!

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

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.
- Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodaļuma grīdas.

Ievietošanas līmeņi

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

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

Cepšana vairākos līmeņos	Līmenis
2 līmeņi	
▪ Universālā panna	3
▪ Cepamā plāts	1
2 līmeņi	
▪ 2 restes ar veidnēm uz tām	3
	1

Cepšana vairākos līmeņos	Līmenis
3 līmeņi	
▪ Cepamā plāts	5
▪ Universālā panna	3
▪ Cepamā plāts	1
4 līmeņi	
▪ 4 restes ar cepampapīru	5
	3
	2
	1

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu.

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

24.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrieziet putna gaļu pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Apgrieziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Ņemiet vērā svarīgu informāciju par pareizu izmantošanu. → *Lappuse 14*

Cepšana uz režģa

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

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

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodaļījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

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

Cepšana valējā traukā

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

Cepšana slēgtā traukā

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

▲ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

- Grilējiet iespējami līdzīga biezuma un svara grilējamās gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamās produktus novietojiet tieši uz restēm.

- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vismaz vienu līmeni zem restēm ievietojiet universālo pannu.

Piezīmes

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

24.4 Sasaldētu produktu gatavošana

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

24.5 Gatavo ēdienu gatavošana

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

24.6 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 8</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1		140–160	60–80
Biskvīta kūka, maiga	Taisnstūra veidne	2		150–170	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		170–190	60–80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–170 ¹	30–50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–160	50–60
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160–180	55–75
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180–200	30–40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180–200 ¹	8–15
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170–190	15–20
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160–180	25–35
Plācenīši	Cepamā plāts	3		140–160	15–30
Apaļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–160	15–30
Apaļie cepumi, 3 līmeņos	1x Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140–160	15–30

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 8</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Maize, bez veidnes, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	1. 10–15 2. 25–35
Maize, bez veidnes, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	1. 10–15 2. 40–50
Maize, bez veidnes, 1500 g	Taisnstūra veidne	2		200–210	35–45
Pitas maize	Universālā panna	3		250–270	20–25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180 - 200	20 - 30
Svaiga pica – uz cepamās plāts	Cepamā plāts	3		200–220	25–35
Svaiga pica – uz cepamās plāts, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–200	35–45
Svaiga pica ar plānu pamatni picas veidnē	Picas plāts	2		220–230	20–30
Pīrāgi	Tartes veidne , Melnā metāla plāts	3		190–210	30–40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		260–280 ¹	10–15
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2		200–220	30–50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160–190	50–70
Vista, 1 kg, bez pildījuma	Restes	2		200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	3		220–230	30–35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2		160–180	120–150
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		180–190	110–130
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	120–140
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Restes	2		210–220	40–50
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	130–160
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	140–160
Rostbīfs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes	2		220–230	60–70
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	4		3	25–30
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–190	50–80
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Restes	2		170–190	20–30

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Jogurts

Ar šo ierīci var gatavot jogurtu.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku satura) uzkaršējiet uz sildivirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.

Ja izmantojat lauku pienu, pietiek ar tā uzsildīšanu līdz 40 °C.

3. Iemaisiet pienā 150 g jogurta ledusskapja temperatūrā.
4. Masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī vismaz uz 12 stundām.

Iestatīšanas ieteikumi desertu un kompotu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 8</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		40–45	8–9 h

24.7 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi

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

Lēna sautēšana

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

Gaļas un putna gaļas lēna sautēšana

Piezīme: Lēnās sautēšanas karsēšanas režīmā nevar pārceļt beigu laiku.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir auksts.

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

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

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

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Atkausēšana

Ierīcē var atkausēt sasaldētus ēdienus.

Sagatavošanas norādījumi atkausēšanai

- Ierīcē var atkausēt sasaldētus augļus, dārzeņus un mīklas izstrādājumus.
- Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.
- Atkausēšanai paredzēto saldēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.
- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz ēdienu saldētavas temperatūrā (-18 °C).
- Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:
 - 1 restes: 2. līmenī
 - 2 restes: 3. un 1. līmenī

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

Siltuma uzturēšana

Norādījumi siltuma uzturēšanai

- Izmantojot režīmu "Siltuma uzturēšana", var izvēlēties no kondensāta veidošanās. Gatavošanas nodalījums nav jāizslauka.
- Lai pasargātu ēdienu no izžūšanas, to var apklāt.
- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.

- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

24.8 Pārbaudes ēdieni

Šajā sadaļā minētā informācija balstīta uz pārbaudžu institūtu norādēm, lai atvieglotu ierīces pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumus sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkaršēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.
- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
- Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis
 - Veidnes uz režģa:
 - Pirmās restes: 3. līmenis
 - Otrās restes: 1. līmenis
- Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
 - Cepamā plāts: 5. līmenis
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis
- Biskvīts
 - Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.


Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 8</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–150 ¹	30–40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + 1x Universālā panna	5+3+1		130–140 ¹	35–55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160 ¹	20–30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + 1x Universālā panna	5+3+1		140 ¹	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1		150–170 ²	30–50

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

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 8</i>	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	5		3 ¹	4–6



¹ Iepriekš neuzkarsējiet iekārtu.

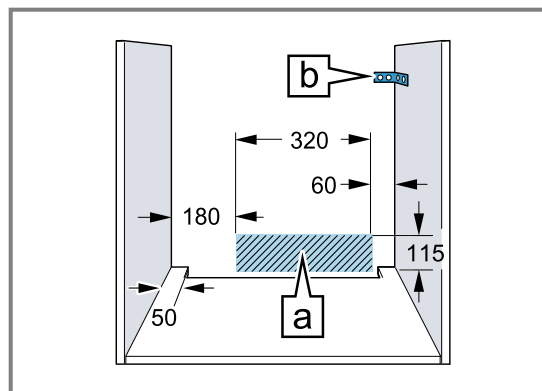
25 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.

**⚠ 25.1 Vispārīgi montāžas norādījumi**

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu ierīces lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizi veiktas iebūvēšanas dēļ, atbild uzstādītājs.
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas.
Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

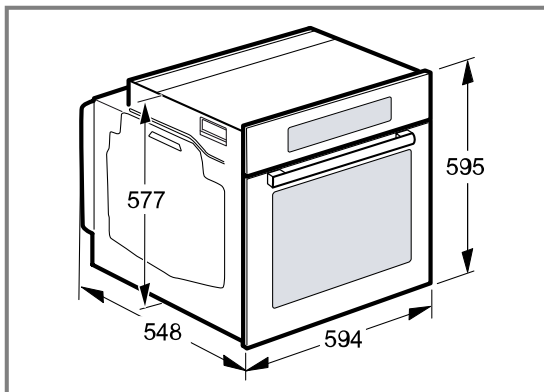
UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

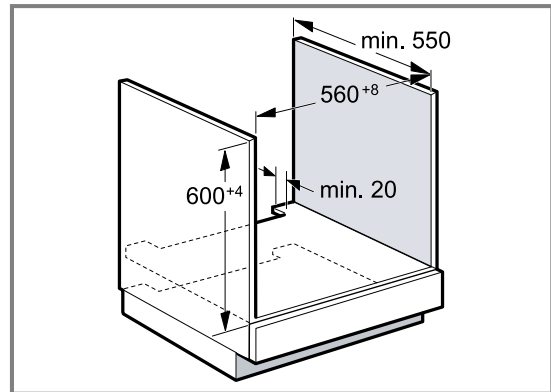
25.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



25.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

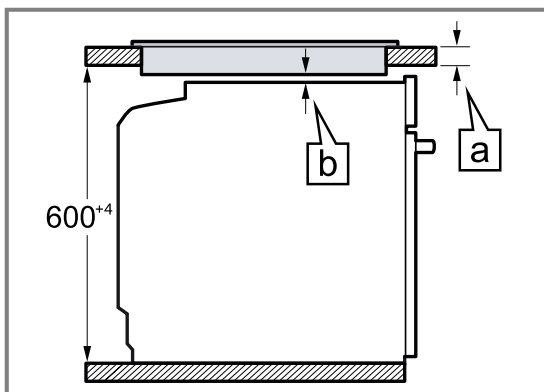
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

25.4 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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

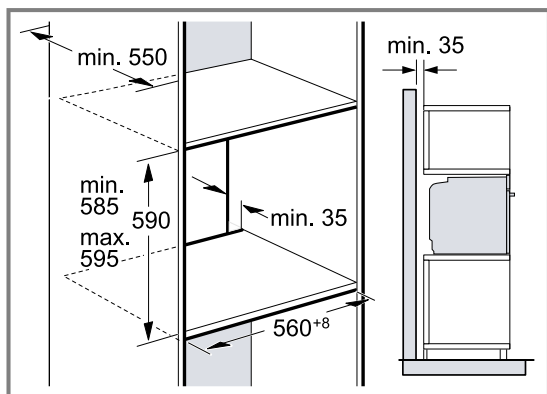


Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

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

25.5 Iebūvēšana augstajā skapī

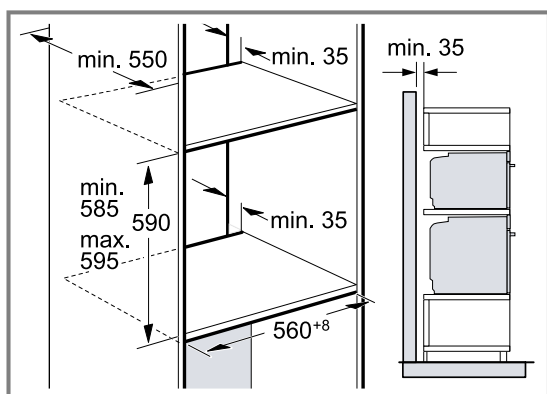
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



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

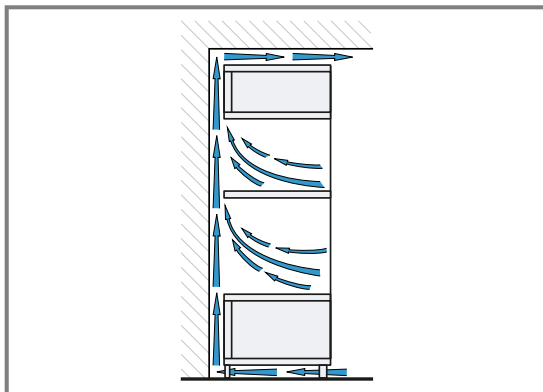
25.6 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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.

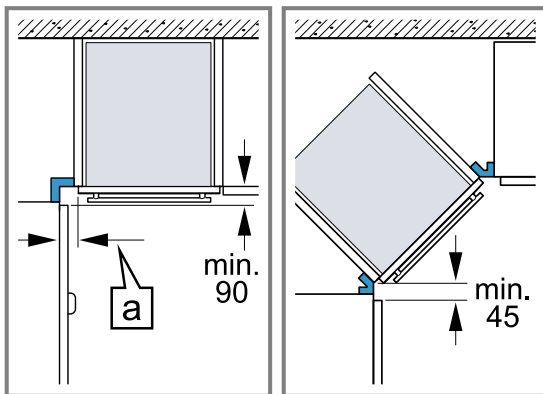
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



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

25.7 Iebūvēšana stūrī

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



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

25.8 Elektropieslēgums

Lai ierīci varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Ierīce atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātāji jāuzstāda atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Montāžas laikā ierīcei jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Ierīci atļauts pieslēgt, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vadu jāiesprauž ierīces aizmugurē, līdz atskan klikšķis. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.
- Pieslēguma vadu drīkst nomainīt tikai pret oriģinālo vadu. To varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.
- Iebūvēšana jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontakta

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

lv Montāžas pamācība

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā.

Ierīci var savienot ar aizsargkontakta sistēmu, izmantojot piegādes komplektā iekļauto kontaktdakšu.

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

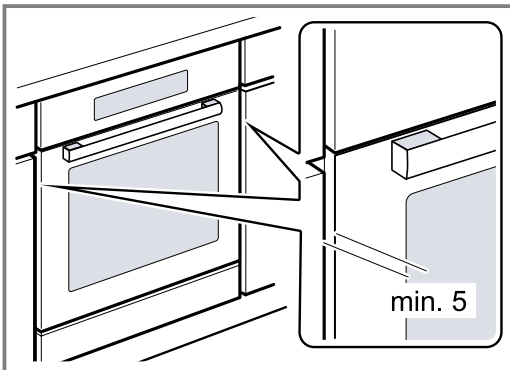
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

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

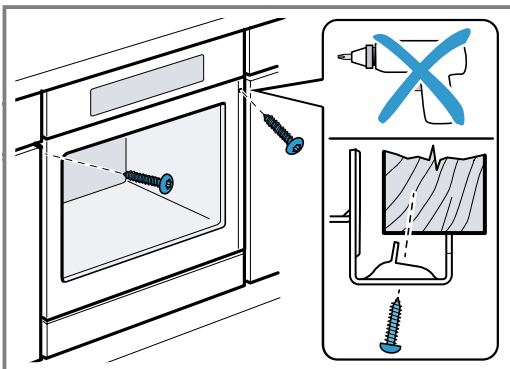
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

25.9 Ierīces iebūvēšana

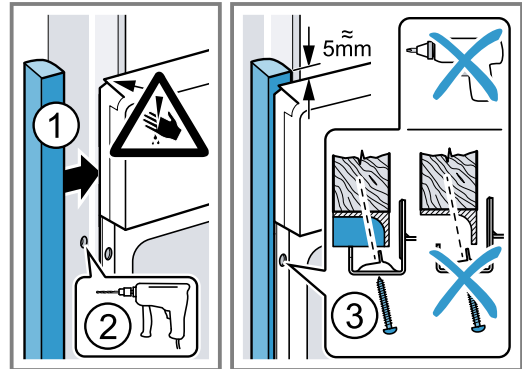
1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.



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



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

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

25.10 Iekārtas demontāža

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001627067 (020204)

lv