



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



# Brīvistavoša plīts

**HKR39A2.0.**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	6
4	UZSTĀDĪŠANA UN PIEVIENOŠANA.....	7
5	Iepazīšana.....	9
6	Piederumi .....	12
7	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	13
8	Plīts darbības vadīšana .....	14
9	Galvenā vadība.....	14
10	Ātrā uzkarsēšana .....	15
11	Laika funkcijas .....	15
12	Bērnu drošības funkcija .....	17
13	Tīrīšana un kopšana .....	17
14	Tīrīšanas atbalsta programma .....	20
15	Statīvi.....	20
16	Ierīces durvis.....	21
17	Traucējumu novēršana.....	23
18	Transportēšana un likvidēšana.....	24
19	Tehniskā servisa dienests.....	25
20	Labākam rezultātam.....	25

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

Šajā pamācībā iekļautie attēli sniegti tikai informatīvā nolūkā.

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

Izmantojiet šo ierīci tikai tālāk norādītajā veidā.

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- kā telpas apsilde.
- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

Ierīci nedrīkst lietot ar taimeru vai tālvadību.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

### 1.2 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

### 1.3 Droša lietošana

#### BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- ▶ Nenovietojiet un neglabājiet zem iekārtas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus, piem., aerosolu baloniņus vai tīrīšanas līdzekļus.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.
- 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.

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos.

- ▶ Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

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

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Atļauts izmantot tikai ierīces ražotāja izstrādātus vai piedāvātus sildriņķu aizsargrežģus.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties.

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

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

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

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

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

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 25*

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

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.

#### **⚠ 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. Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.
- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.

- ▶ Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.

- ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļūvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.

#### **⚠ 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.

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

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

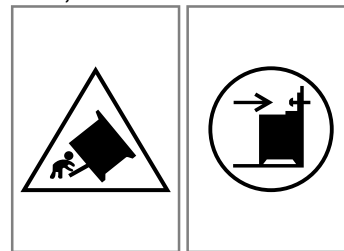
- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgāšanās risks!**

Ja ierīci uz cokola novieto bez nostiprināšanas, tā var noslīdēt no cokola.



- ▶ Cieši piestipriniet ierīci cokolam.
- ▶ Brīdinājums: lai nepieļautu ierīces apgāšanos, piestipriniet izlīdzināšanas ietaisi.
- ▶ Veicot montāžu, ievērojiet norādījumus.

#### **1.4 Grīdas atvilktnē**

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

Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas.

- ▶ Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus.
- ▶ Neglabājiet cokola atvilktnē uzliesmojošus un degtspējīgus priekšmetus.

## 1.5 Halogēnspuldze

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

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

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

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

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

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

## 2 Izvairīšanās no bojājumiem

### 2.1 Cepeškrāsns zona

Cepeškrāsns lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

#### **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.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

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

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

- ▶ Nekad neļūdiet 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.

### 2.2 Sildvirsmā

Ierīces lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

#### **Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem**

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj nenotīrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

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

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi 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.

Nešānas vai pārvietošanas laikā turot ierīci aiz pārsega roktura, rokturis var noplīst, izraisot viru bojājumus. Pārsega rokturis nav paredzēts ierīces svara turēšanai.

- ▶ Nenesiet un nepārvietojiet ierīci, turot to aiz pārsega roktura.

Grilēšanas laikā augstās temperatūras dēļ cepamā plāts un universālā panna var deformēties un izņemšanas laikā bojāt emalju.

- ▶ Grilējot neievietojiet cepamo plāti un universālo pannu augstāk par 3. līmeni.
- ▶ Grilējot augstāk par 3. līmeni izmantojiet tikai ieliekamo režģi.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Ierīces bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkūsis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo pāri vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

## 2.3 Atvilktnes zona

Atvilktnes lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

### UZMANĪBU!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Cokola atvilktnē var tikt bojāta.

- ▶ Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus.

Nelieciet cokola atvilktnē cepeškrāsns piederumus, kuru augstums pārsniedz atvilktnes augstumu. Pretējā gadījumā var tikt izraisīti ierīces bojājumi.

- ▶ Nelieciet cokola atvilktnē cepeškrāsns piederumus, kuru augstums pārsniedz atvilktnes augstumu.

# 3 Vides aizsardzība un taupīšana

## 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

## 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkaršē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

### Piezīme:

Gatavības režīmā iekārta patērē:

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

## Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

**Padoms:** Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, npaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkaršēšanai ir jāpatērē vairāk enerģijas.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas jāpatērē, lai to uzkaršētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

- Ja atlikušo siltumu neizmanto, enerģijas patēriņš palielinās.

## 4 Uzstādīšana un pievienošana

Šeit uzzināsiet par to, kur un kā vislabāk uzstādīt ierīci. Tāpat uzzināsiet, kā ierīci pievienot elektrotīklam.

### 4.1 Savienojums ar elektrotīklu

Elektriskā savienojuma izveide jāveic licencētam speciālistam. Ievērojiet atbildīgā energopapgādes uzņēmuma noteikumus.

- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla savienojuma vads, lai nepieļautu apdraudējumu, tā nomaina jāveic ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Ja ierīce ir nepareizi pievienota, bojājumu gadījumā garantijas pretenzijas netiek pieņemtas.

#### Informācija par klientu apkalpošanas dienesta izveidotu savienojumu ar elektrotīklu:

- Pievienojiet ierīci saskaņā ar datu plāksnītē norādītajiem datiem.
- Pievienojiet ierīci tikai tādam elektriskajam savienojumam, kurš atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai ierīci nepieciešamības gadījumā varētu atvienot no tīkla.
- Gādājiet, lai būtu uzstādīta daudzpolu atdalīšanas sistēma.
- Drošības apsvērumu dēļ ierīci drīkst pievienot tikai pie iezemēta savienojuma. Ja aizsargvada savienojums neatbilst normatīviem, nav nodrošināta aizsardzība pret apdraudējumu ar elektrisko strāvu.
- Lai pievienotu ierīci, izmantojiet H 05 VV-F tipa vai līdzvērtīgu kabeli.

#### Informācija par montiera izveidotu savienojumu ar elektrotīklu:


- Ja pēc uzstādīšanas kontaktdakša ir grūti pieejama, uzstādīšanas pusē jābūt uzstādītai daudzpolu atdalīšanas pierīcei ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Ja savienojums ir izveidots ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja lietotājs var piekļūt kontaktdakšai.
- Elektrodrošība: plīts ir I aizsardzības klases ierīce, un to drīkst ekspluatēt tikai savienojumā ar aizsargvadu.
- Lai pievienotu ierīci, izmantojiet H 05 VV-F tipa vai līdzvērtīgu kabeli.

### Svarīga informācija par elektrotīkla savienojumu

Nemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, vai:

#### BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

- ▶ Pieskarities tīkla kontaktdakšai tikai ar sausām rokām.
- ▶ Nekad neatvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas darbības laikā.
- ▶ Lai atvienotu tīkla vadu, vienmēr velciet tikai kontaktdakšu, nevis tīkla vadu; pretējā gadījumā vads var tikt sabojāts.
- kontaktdakšas tips atbilst kontaktligzdas tipam;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama;
- vadu šķērsriezums ir pietiekams.
- tīkla vads nav salocīts, saspīests, izmainīts vai pārgriezts.
- tīkla vada nomainīšana, ja tāda ir nepieciešama, veic tikai kvalificēts elektriķis. Nomainīšanai paredzētu tīkla vadu var iegādāties klientu apkalpošanas centrā;
- neizmantojat sadalītājus vai kontaktligzdu paneļus un pagarinātājus;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- tiek izmantoti tikai tādi noplūdstrāvas aizsargslēdži, kuru tips ir apzīmēts ar simbolu . Tikai šis simbols nodrošina atbilstību pašlaik spēkā esošajām prasībām.
- tīkla vads nenonāk saskarē ar siltuma avotiem.

### 4.2 Ierīces uzstādīšana

Novietojiet ierīci uz līdzinātas pamatnes.

Nekad neuzstādiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeļu durvim. Pastāv pārkaršanas risks.

#### Blakus esošās mēbeles

Blakus esošajām mēbelēm jābūt izgatavotām no nedeģoša materiāla. Blakus esošo mēbeļu priekšējām daļām jābūt izturīgām pret vismaz 90 °C temperatūru.

### Piestiprināšana pie sienas

Lai ierīce neapgāztos, tā ar komplektā iekļautajiem stiprinājumiem jāpiestiprina pie sienas. Lai piestiprinātu ierīci pie sienas, sekojiet montāžas instrukcijā sniegtajām norādēm.

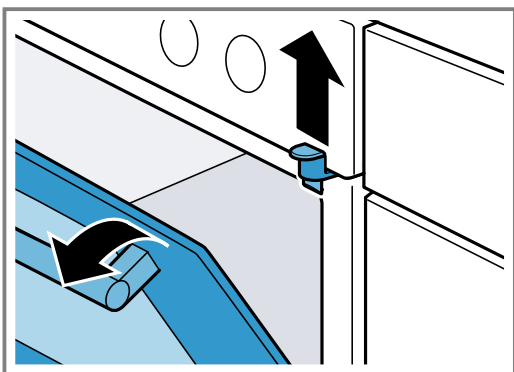
### 4.3 Durvju bloķēšanas mehānisms

Lai bērni nevarētu iekļūt karstajā cepeškrāsnī, tās durvis ir aprīkotas ar drošības mehānismu. Durvju drošības mehānisms ir uzstādīts virs cepeškrāsns durvīm.

**Piezīme:** Ja durvju drošības mehānisms vairs nav nepieciešams vai arī tas ir netīrs.

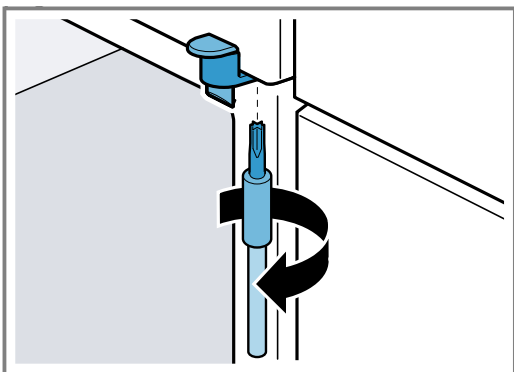
#### Ierīces durvju atvēršana

- ▶ Paspiediet drošības mehānismu augšup.



#### Durvju drošības mehānisma noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju atvēršana", Lappuse 8
2. Izskrūvējiet skrūvi un noņemiet durvju drošības mehānismu.



3. Aizveriet ierīces durvis.

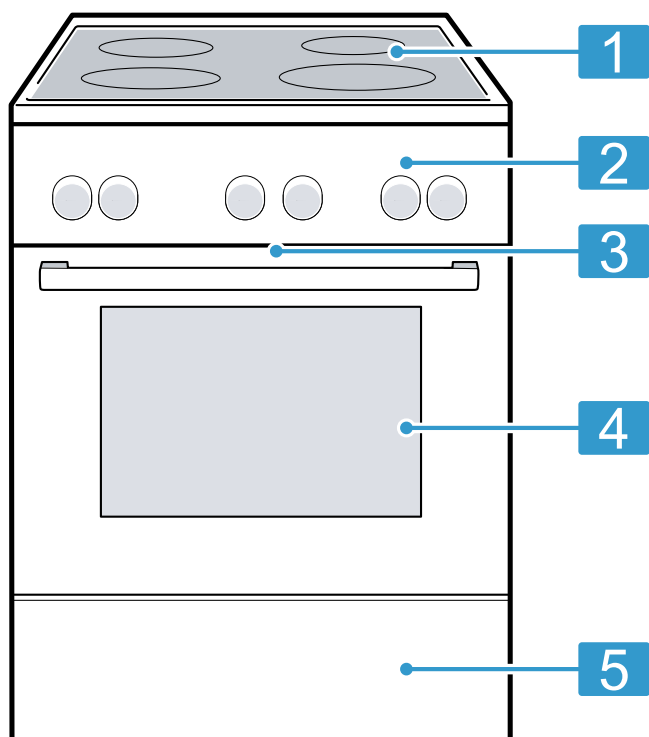


## 5 Iepazīšana

### 5.1 Jūsu ierīce

Šeit ir sniegts jūsu iekārtas sastāvdaļu pārskats.

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



#### Paskaidrojums

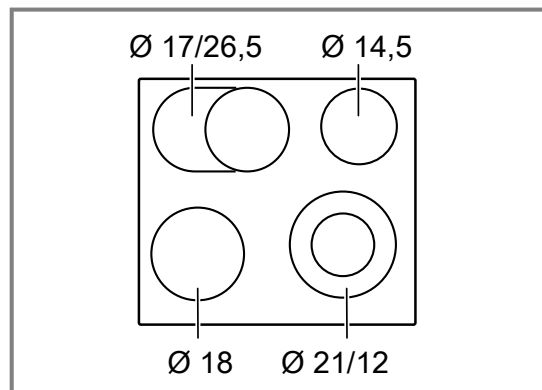
- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Sildvirsmā                          |
| 2 | Vadības lauki                       |
| 3 | Dzesēšanas ventilators <sup>1</sup> |
| 4 | Ierīces durvis                      |
| 5 | Apakšējā atvilktnē <sup>1</sup>     |

<sup>1</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

### 5.2 Plīts virsma

Šeit ir sniegts sildriņķu dažādu papildu ieslēgšanas variantu pārskats.

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



Ø = cm

Sildriņķis	Papildu ieslēgšana un izslēgšana
○ Vienriņķa sildriņķis	
⊙ Divriņķu sildriņķis	Pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz ⊙. Iestatiet gatavošanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0. pozīcijā un iestatiet no jauna. Nekad negrieziet sildriņķa slēdzi uz 0 pāri ⊙.
⊕ Cepeštrauka zona	Pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz ⊕. Iestatiet gatavošanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0. pozīcijā un iestatiet no jauna. Nekad negrieziet sildriņķa slēdzi uz 0 pāri ⊕.

#### Piezīmes

- Tumšās zonas sildriņķa kvēles zonā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis regulē temperatūru, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
  - Tādējādi jutīgas daļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu.
  - Ierīce tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi.
  - Tiek sasniegts labāks gatavošanas rezultāts.
- Vairākrīķu sildriņķiem iekšējo rīķu sildīšanu un papildsildīšanu var ieslēgt un izslēgt dažādos laikos.

#### Atlikušā siltuma indikators

Katram sildvirsmas sildriņķim ir atlikušā siltuma indikators. Tas parāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Kad plīts virsma ir izslēgta, indikators deg, līdz sildriņķis ir pietiekami atdzisis. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.



**Padoms:** Var saglabāt siltus neliela apjoma ēdienus vai kausēt glazūras.

## 5.3 Vadības lauki

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

### Vadības elementi








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

Vadības elements	Paskaidrojums
<b>Taustiņi un displejs</b>	Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas. → "Taustiņi un displejs", Lappuse 10
<b>Funkciju izvēles slēdzis</b>	Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas  gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā  . → "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 10

### Taustiņi un displejs


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



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







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

### Karsēšanas režīmi un funkcijas

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



Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aiz mugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.

Vadības elements	Paskaidrojums
<b>Temperatūras izvēles slēdzis</b>	Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus. Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas  tikai pa labi līdz atdurei, bet ne tālāk. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā  . → "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 11
<b>Sildriņķu slēdži</b>	Lietojot 4 sildriņķu slēdžus, var iestatīt atsevišķu sildriņķu jaudu. Simbols virs attiecīgā slēdža norāda uz sildriņķi, kurš tiek regulēts. → "Sildriņķa slēdzis", Lappuse 11

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	Saudzējošs karstais gaiss	Saudzīga noteiktu 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. Iestatiet temperatūru no 120 °C līdz 230 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Picas gatavošanas līmenis	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Grilēšana, liels apjoms	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

### Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Ātrā karsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkaršēšana bez piederumiem. → "Ātrā uzkaršēšana", Lappuse 15
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekarsējot. → "Apgaismojums", Lappuse 12

### Temperatūra un iestatīšanas līmeņi


Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

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

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

### Uzkaršēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

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

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

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

### Sildriņķa slēdzis

Lietojot sildriņķa slēdzi, iestata sildriņķa karsēšanas jaudu.

Ja tiek aktivizētas papildu funkcijas, deg attiecīgie indikatori.

Pozīcija	Funkcija	Paskaidrojums
0	Nulles pozīcija	Sildriņķis ir izslēgts.
1–9	Gatavošanas līmeņi	1 = vismazākā jauda 9 = vislielākā jauda
☉	Ieslēgšana	Lielā divriņķu sildriņķa ieslēgšana papildus.
☉	Ieslēgšana	Cepeštrauka zonas ieslēgšana papildus.

## 5.4 Gatavošanas nodalījums

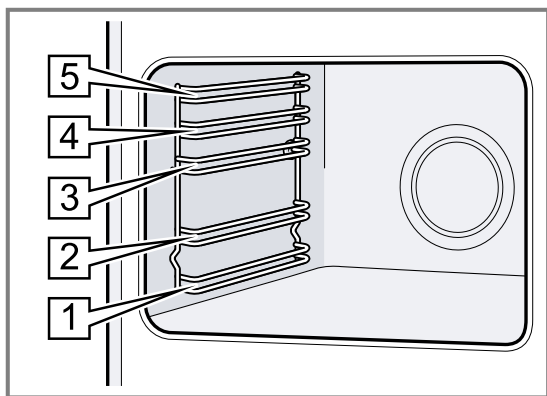
Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

### Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

Gatavošanas nodalījumā ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu. Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvi", Lappuse 20



### Pašattīrošās virsmas

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

Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neatīrās, šajā nolūkā uzkaršējiet gatavošanas nodalījumu.

→ "Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 19

### Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Ja darbība tiek pabeigta, lietojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums izslēdzas.

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

### Dzesēšanas ventilators

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

#### UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

► Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

### Ierīces durvis

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

### Kondensāts

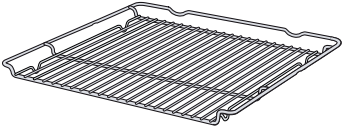
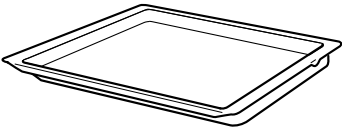
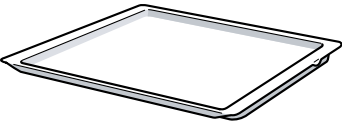
Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

## 6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

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

## 6.1 Piederumu izmantošana

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

1. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

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

Plāts Piemēram, universālā panna vai cepmā plāts	ievietojiet plāti ar slīpo malu pret iekārtas durvīm.
---	---

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

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

## 6.2 Papildu piederumi

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

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

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

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

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

# 7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

## 7.1 Pirmā lietošanas reize

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

### Pulksteņa laika iestatīšana

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

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

1. Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
  2. Nospiediet 0.
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

## 7.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkarsēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.  
→ "Galvenā vadība", Lappuse 14

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss 0
-------------------	---------------------

Temperatūra	Maksimāli
-------------	-----------

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

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

7. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.

8. Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu vai mīkstu suku.

## 8 Plīts darbības vadīšana

Šeit uzzināsiet būtiskāko informāciju par plīts darbības vadīšanu.

### 8.1 Sildriņķu iestatīšana

Ar sildriņķa slēdzi iestatiet sildriņķa sildīšanas jaudu.

Sildīšanas līmenis	
1	Viszemākais līmenis
9	Visaugstākais līmenis

### 8.2 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Šeit ir sniegts dažādu ēdienu un tiem piemērotu sildīšanas līmeņu pārskats.

Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes. Pastāvīgās sildīšanas līmenis ir atkarīgs no izmantotajiem gatavošanas traukiem.

#### Gatavošanas norādījumi


- Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.
- Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.
- Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepšanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk apcept mazās porcijās.
- Padomi gatavošanai, taupot enerģiju. → *Lappuse 7*

Ēdiens	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
<b>Kausēšana</b>		
Sviests, želatīns	1	-
<b>Sildīšana vai siltuma saglabāšana</b>		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1	-
Piens <sup>1</sup>	1-2	-
<b>Gatavošana zemā vai virmošanas temperatūrā</b>		
<sup>1</sup> Gatavojiet ēdienu bez vāka.		
<sup>2</sup> Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.		
<sup>3</sup> Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.		
<sup>4</sup> Vairākkārt apgroziet ēdienu.		


Ēdiens	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Knēdeļi, klimpas <sup>2,3</sup>	3-4	20-30
Zivis <sup>2,3</sup>	3	10-15
Baltā mērce, piemēram, bešamela mērce	1	3-6
<b>Vārīšana, tvaicēšana vai sautēšana</b>		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	3	15-30
Kartupeļu daiviņas	3-4	25-30
Vārīti kartupeļi	3-4	15-20
Mīklas izstrādājumi, nūdeles <sup>2,3</sup>	5	6-10
Sautējums, zupa	3-4	15-60
Dārzeņi, svaigi vai sasaldēti	3-4	10-20
Ēdiens ātrvāres katlā	3-4	-
<b>Sutināšana</b>		
Rulādes	3-4	50-60
Sautēts cepetis	3-4	60-100
Gulašs	3-4	50-60
<b>Cepšana mazā eļļas daudzumā</b>		
Gatavojiet ēdienus bez vāka.		
Gaļas šķēle, dabīga vai panēta	6-7	6-10
Karbonāde, dabīga vai panēta <sup>4</sup>	6-7	8-12
Steiks, 3 cm biezs	7-8	8-12
Zivs un zivs fileja, dabīga vai panēta	4-5	8-20
Zivs vai zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12
Pannā gatavojami ēdieni, saldēti	6-7	6-10
Pankūkas	5-6	-
<sup>1</sup> Gatavojiet ēdienu bez vāka.		
<sup>2</sup> Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.		
<sup>3</sup> Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.		
<sup>4</sup> Vairākkārt apgroziet ēdienu.		

## 9 Galvenā vadība

### 9.1 Ierīces ieslēgšana

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

### 9.2 Ierīces izslēgšana

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

### 9.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

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

#### Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

- Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas ilgumu un beigu laiku.  
→ "Laika funkcijas", Lappuse 15

#### Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

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

#### Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.



- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

## 10 Ātrā uzkarsēšana

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


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

Pēc ātrās uzkarsēšanas ieteicams izmantot šādus karsēšanas režīmus:

- 3D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 

### 10.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana


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





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

## 11 Laika funkcijas

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

### 11.1 Laika funkciju pārskats





Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

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

### 11.2 Taimera iestatīšana

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

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

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

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

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

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

## Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts  $\hat{A}$ .

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

## Taimera darbības pārtraukšana

Taimera laiku var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts  $\hat{A}$ .

- ▶ Nospiežot taustiņu —, atiestatiet taimera laiku uz nulli.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas, un  $\hat{A}$  nodziest.

## 11.3 Ilguma iestatīšana

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

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

1. Vairākas reizes nospiediet  $\mathcal{O}$ , līdz displejā ir iezīmēts  $\rightarrow$ .
2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.

Papildu programma	Ieteicamā vērtība
—	10 minūtes
+	30 minūtes

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

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

## Gatavošanas ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts  $\rightarrow$ .

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

## Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts  $\rightarrow$ .

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

## 11.4 Beigu laika iestatīšana

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

**Piezīmes**

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

**Prasības**

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

## Beigu laika mainīšana

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

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts  $\rightarrow$ .

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

## Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var dzēst jebkurā brīdī.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts  $\rightarrow$ .

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

## 11.5 Pulksteņa laika iestatīšana

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

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā  $\circ$ .

1. Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet  $\mathcal{O}$ .
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.





## 12 Bērnu drošības funkcija

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

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

### 12.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

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

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

## 13 Tīrīšana un kopšana

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

### 13.1 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.
- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Pirms nākamās uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

### Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

levērojiet iekārtas tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "*Ierīces tīrīšana*", Lappuse 18

#### Iekārta

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām</li> </ul>	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Emaljētas, laktas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas Piem., vadības panelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Pogas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nenoņemiet un neberziet.
Stiklkeramikas sildivirsmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stiklkeramikas tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>	Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. Noturīgus neīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
Cokola atvilktnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu.

## Iekārtas pārsegs

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 21
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis:</li> <li>Plastmasa: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. <b>Padoms:</b> Lai veiktu pamatīgu tīrīšanu, noņemiet pārsega pārsegplāksni. → "Ierīces durvis", Lappuse 21
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Nenoņemiet un neberziet.
Durvju bloķēšanas mehānisms	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu. Lai veiktu tīrīšanu, demontējiet bērnu drošības mehānismu. → "Durvju bloķēšanas mehānisms", Lappuse 8

## Sildvirsmas

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>Etiķūdens</li> <li>Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai sildvirsmas pēc tīrīšanas varētu nožūt, atstājiet iekārtas pārsegu atvērtu. <b>Piezīmes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas darbību.</li> <li>Plānu cepamo plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.</li> <li>Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas darbību. Šos nosēdumus var notīrīt ar citronskābi.</li> </ul>
Pašattīrošās virsmas	-	levērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām. → "Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 19
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 20
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

## 13.2 Ierīces tīrīšana

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

### BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

### BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

**Prasība:** Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 17

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

- Dažām virsmām varat izmantot citus tīršanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 17

- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

### 13.3 Vadības elementu tīršana

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

Iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

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

- Ievērojiet informāciju par tīršanas līdzekļiem.
- Tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

### 13.4 Pašattīrošo virsmu tīršana gatavošanas nodalījumā

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

#### **UZMANĪBU!**

Ja pašattīrošās virsmas netiek regulāri tīrītas, var rasties bojājumi.

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

- Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
- Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.  
→ "Statīvi", Lappuse 20
- Lielākus netīrumus notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu.
  - no gludām emaljētajām virsmām
  - iekārtas pārsega iekšpusē
  - no cepeškrāsns lampas stikla pārsega
 Šādi novērsīsiet grūti notīrāmu traipu veidošanos.
- Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam ir jābūt tukšam.
- Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet funkciju **3D karstais gaiss**.
- Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet maksimālo temperatūru.
- ✓ Pēc dažām sekundēm iekārta sāk uzkarst.
- Pēc 1 stundas izslēdziet iekārtu.

- Kad iekārta ir pietiekami atdzisusi, izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mitru drānu.

**Piezīme:** Uz pašattīrošajām virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet gan sāli saturoša ēdiena atliekas. Tādi pārtikas produkti kā cukurs un olas baltums no virsmas pārklājuma nenoārdās, un tie var pielipt pie virsmas. Šie traipi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrošo virsmu tīršanas spēju.

- Ievietojiet statīvus.  
→ "Statīvi", Lappuse 20

### 13.5 Traipu veidi

Lai uz sildvirsmas nepieļautu šādu veidu traipus, notīriet to ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildvirsmu tikai tad, kad tā ir atdzisusi. Izmantojiet stiklkeramikas sildvirsmas tīršanai piemērotus līdzekļus.
Traipi	Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Notīriet nekavējoties. Izmantojiet stikla skrāpi.

### 13.6 Sildvirsmas tīršana

Notīriet sildvirsmu katrreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Prasība:** Sildvirsmai jābūt atdzisušai. Vienīgi tad, ja tie ir cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmā nav jāatdzesē.

- Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
- Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīršanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīršanas līdzekļa iepakojuma.

#### **Padomi**

- Ar īpašu stikla keramikas tīršanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīršanas rezultātu.
- Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.

### 13.7 Sildvirsmas rāmja tīršana

Ja pēc lietošanas uz sildvirsmas rāmja ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet to.

**Piezīme:** Neizmantojiet stikla skrāpi.

- Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 14 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļījumu. Tīrīšanas atbalsta programma iztvaicē trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un šādi atmieksnē netīrumus. Šādā veidā netīrumi ir vieglāk notīrāmi.






### 14.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodaļījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļiejiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļījumā.

**Prasība:** Gatavošanas nodaļījumam ir jābūt pilnīgi atdzisušam.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļījuma.
  2. Pievienojiet vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa uz 0,4 l ūdens un izlejiet to gatavošanas nodaļījuma grīdas vidū. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
  3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** .
  4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C temperatūru.
  5. Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir iezīmēts .
  6. Lietojot  vai , iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.

- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
7. Izslēdziet ierīci un ļaujiet atdzist aptuveni 20 minūtes.


### 14.2 Gatavošanas nodaļījuma tīrīšana pēc lietošanas

#### UZMANĪBU!

Ja gatavošanas nodaļījumā pārāk ilgi saglabājas mitrums, rodas korozija.

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

**Prasība:** Gatavošanas nodaļījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļījuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.
4. Kad gatavošanas nodaļījums ir pietiekami iztīrīts:
  - Lai ļautu gatavošanas nodaļījumam atdzist, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
  - Lai ātrāk izžvētu gatavošanas nodaļījumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm režīmā **3D karstais gaiss**  un 50 °C temperatūrā.

## 15 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodaļījumu, statīvus var izņemt.

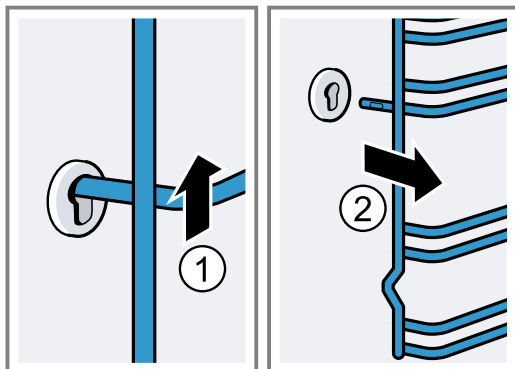
### 15.1 Statīvu izņemšana

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

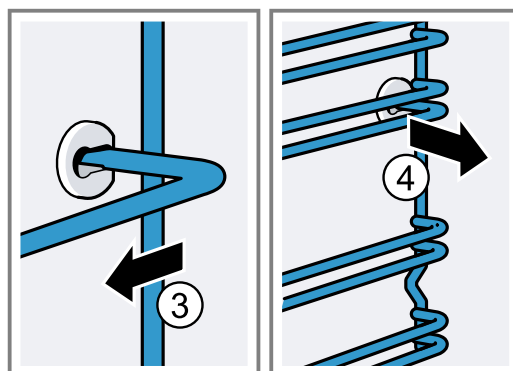
Statīvi var būt ļoti karsti.

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

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

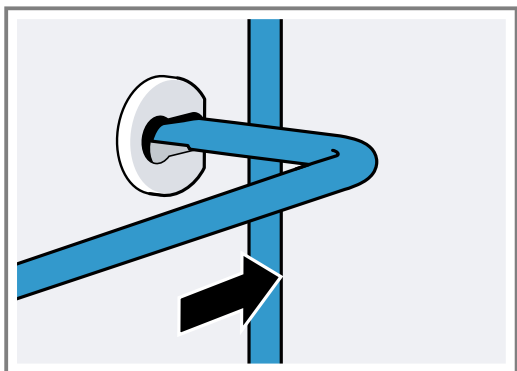


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

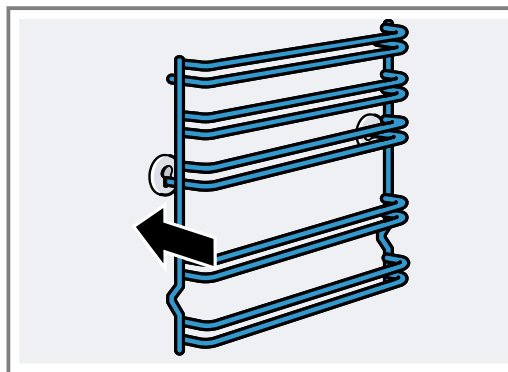


## 15.2 Statīvu ievietošana

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



2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



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

## 16 Ierīces durvis

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

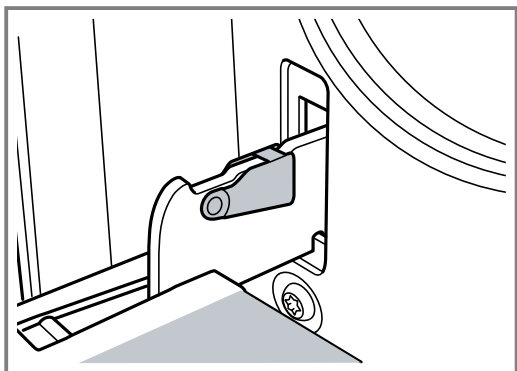
### 16.1 Durvju viras

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

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

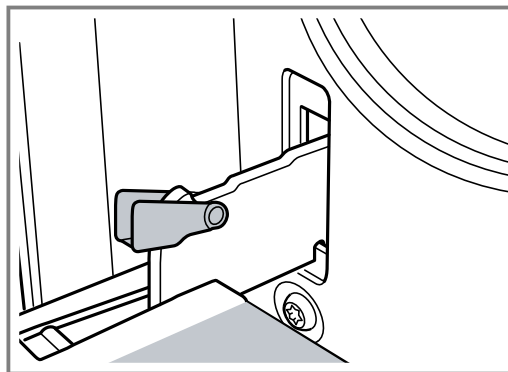
- Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

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



Tās nevar izcelt no virām.

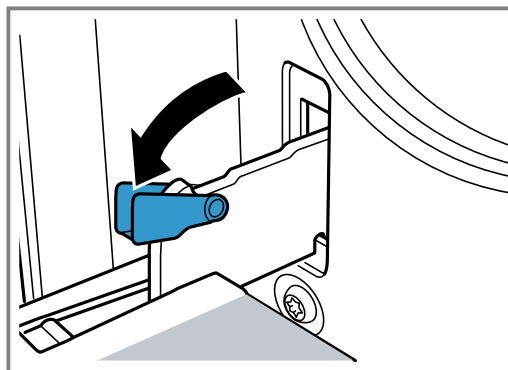
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



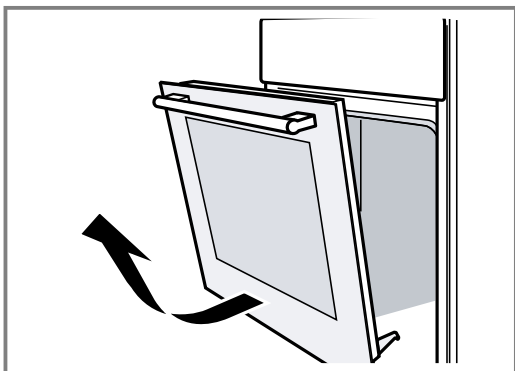
Viras nevar aizcirsties.

### 16.2 Ierīces durvju noņemšana

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



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



### 16.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

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

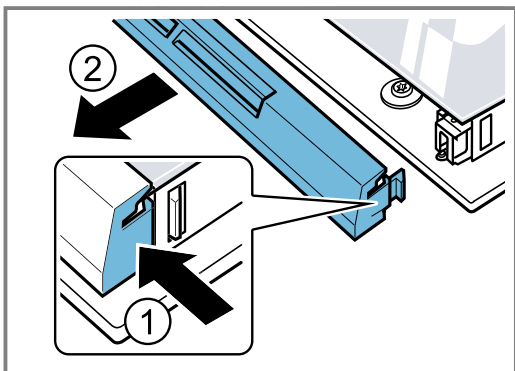
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

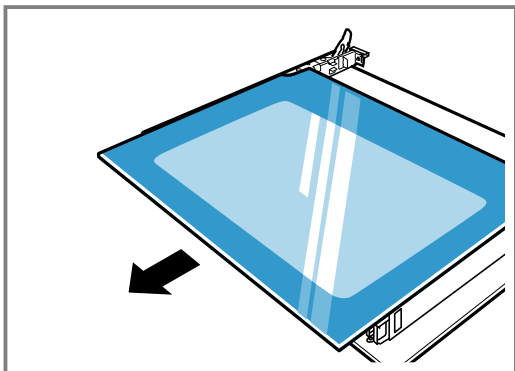
Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet cimdus.

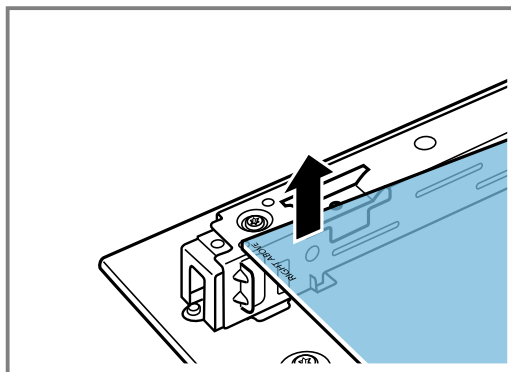
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 21
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.
3. Lai izņemtu cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu, ar pirkstiem iespiediet mēlītes kreisajā un labajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



4. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



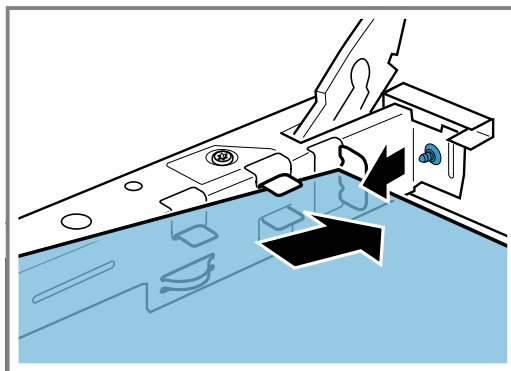
5. Paceliet un izvelciet stiklu.



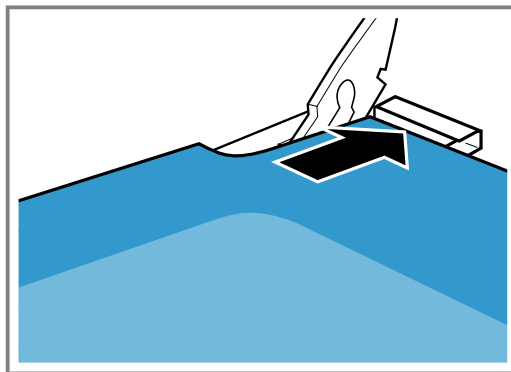
### 16.4 Durvju stiklu uzstādīšana

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

1. Iebīdīiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri.



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



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

3. Uzstādiet pārsegu cepeškrāsns durvju augšdaļā un piespiediet to. Mēlītēm jāfiksējas abās pusēs.
4. Ievietojiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 22

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

### 16.5 Ierīces durvju ievietošana

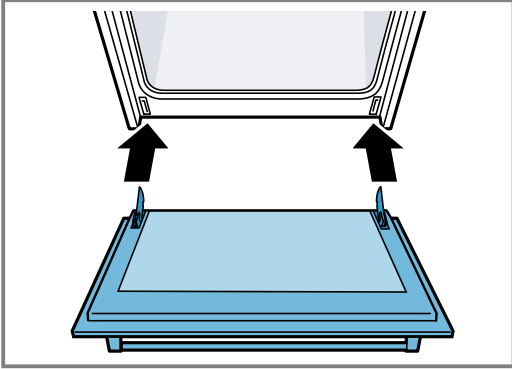
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiet apvērstā secībā.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

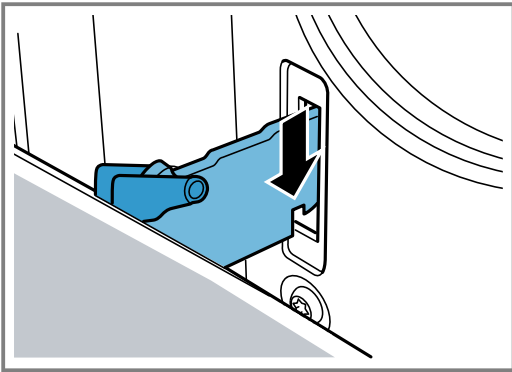
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

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

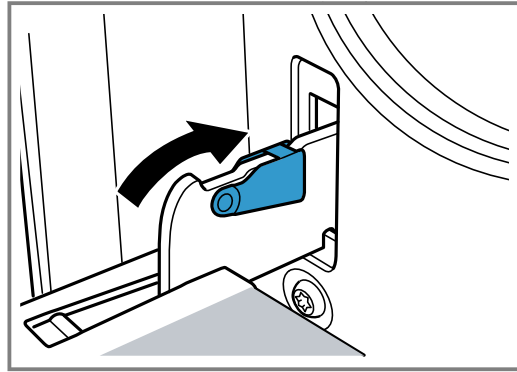
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

**16.6 Durvju papildu drošība**

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

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

► Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

**17 Traucējumu novēršana**

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 25



**⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

**17.1 Darbības traucējumi**

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam.</li> </ul>
	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.</li> </ul>
	Elektroapgādes traucējumi. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.</li> </ul>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pilnībā neizslēdzas.	Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pārstāj karsēt. Neizslēdzas cepeškrāsns lampa un dzesēšanas ventilators. Karsēšanas režīmos ar gaisa cirkulāciju turpina darboties gatavošanas nodalījuma aizmugures sienā iebūvētais ventilators. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.</li> <li>✓ Ierīce ir izslēgta.</li> <li>✓ Cepeškrāsns lampa un aizmugures sienā iebūvētais ventilators ir izslēgti.</li> <li>✓ Dzesēšanas ventilators automātiski izslēdzas, tiklīdz ierīce ir atdzisis.</li> </ul>
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 16</li> </ul>
Displejā deg <b>S R F E</b> , un ierīci nevar iestatīt.	Ir aktivizēta bērnu drošības sistēma. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 17</li> </ul>
Displejā redzams ziņojums ar <b>E</b> , piemēram, <b>E05-32</b> .	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nospiediet . <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.</li> </ul> </li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest.</li> <li>2. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, izsauciet klientu servisa speciālistu. Norādiet precīzu un pilnīgu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 25</li> </ol>

## 17.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

**Piezīme:** Karstumizturīgas 230 V 25 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas centrā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

### BRĪDINĀJUMS – Apledzumu 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!

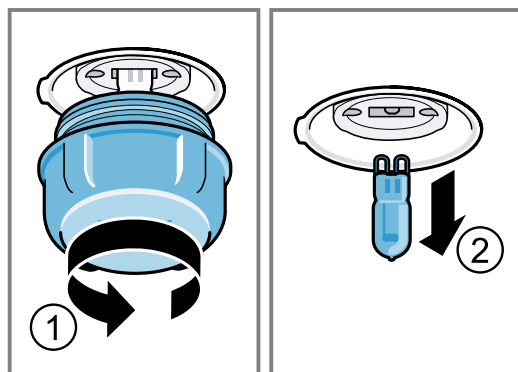
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ 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 nodalījums ir atdzisis.
- Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā iekļāviet trauku divieli.
2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi.
3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi 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 divieli no gatavošanas nodalījuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

## 18 Transportēšana un likvidēšana

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

### 18.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- ▶ 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.

## 18.2 Ierīces transportēšana

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

1. Nostipriniet visas ierīces kustīgās daļas ar līmlenti, kuru pēc tam varēs noņemt, neatstājot pēdas.

2. Ievietojiet visas piederumu daļas, piemēram, cepamās plāti, attiecīgajos nodalījumos ar plānu kartonu ap malām, lai nepieļautu ierīces sabojāšanu.
3. Lai novērstu sadursmi ar durvju stiklu no iekšpuses, starp priekšpusi un aizmuguri ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu.
4. Lietojot līmlenti, nostipriniet durvis un augšējo pārsegu, ja tāds ir uzstādīts, pie ierīces malām.

### Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

## 19 Tehniskā servisa dienests

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

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

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

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

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

### 19.1 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.

## 20 Labākam rezultātam

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

Detalizētas cepšanas tabulas savai ierīcei un padomus cepšanai ar to atradīsiet internetā pieejamajā pamācībā:

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

### 20.1 Gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

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

### 20.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

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

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

Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamās plāti	5
Universālā panna	3
Cepamās plāti	1

### Piezīmes

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

### 20.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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














### UZMANĪBU!

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

### Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

### 20.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Vienkārīga biskvīta kūka	Apaļa vai taisnstūra veidne	2		160–180	50–60
Vienkārīga biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apaļa vai taisnstūra veidne	3+1		140–160	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–180	70–90
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160–170	35–45
Biskvīta rulete	Universālā panna	2		170–190 <sup>1</sup>	15–20
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160–180	60–90
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2		170–190	20–40
Mazi konditorejas izstrādājumi	Universālā panna	3		150–170	25–35
Cepumi	Universālā panna	3		140–160	20–30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		130–150	25–35
Cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130–150	30–40
Maize, 1000 g, taisnstūra veidnē un klona	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		200–220	35–50
Svaiga pica	Universālā panna	3		170–190	20–30
Svaiga pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

<sup>2</sup> Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

<sup>3</sup> Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

<sup>4</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

<sup>5</sup> Negroziet ēdienu. Nokļājiet pamatni ar ūdeni.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Pīrāgi, smilšu mīklas pīrāgi	Tartes veidne	2		190–210	35–45
Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200–220	30–60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3		220–230	30–35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	120–140
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	1		180–200	140–160
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Trauks bez vāka	3		210–220	45–55
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	100–120 <sup>2</sup>
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Hamburgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4		3 <sup>3</sup>	25–30 <sup>4</sup>
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	70–80 <sup>5</sup>
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2		2	20–25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

<sup>2</sup> Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

<sup>3</sup> Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

<sup>4</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

<sup>5</sup> Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

## 20.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

### Jogurta gatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. 1 litru piena ar 3,5% tauku satura uzkarsējiet uz sildvirsmas līdz 90 °C temperatūrai un ļaujiet atdzist līdz 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu sildiet tikai līdz 40 °C.

3. Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
4. Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
5. Aplājiet 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.

## Jogurts

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

## 20.6 Pārbaudes ēdieni

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

### Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

### Vispārēji norādījumi

- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

- Ievērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkarsēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

### Ievietošanas augstumi

Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī

- Universālā panna/cepamā plāts: 3. līmenis
- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

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

#### lv Labākam rezultātam

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

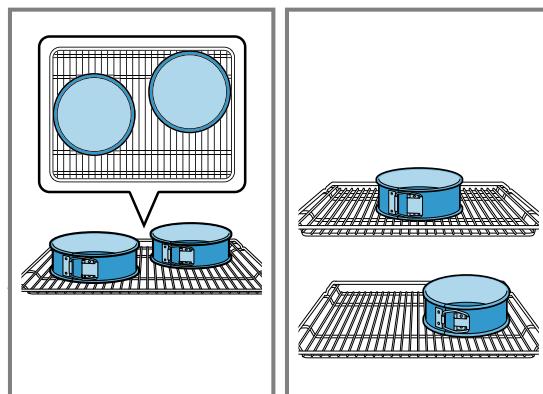
- Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restēm:  
pirmās restes: 3. līmenis  
otrās restes: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

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



### Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi	Universālā panna	3	☐	140–150	30–40
Smilšu cepumi	Universālā panna	3	☒	140–150	30–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☒	140–150 <sup>1</sup>	30–45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☒	130–140 <sup>1</sup>	40–55
Kūciņas	Universālā panna	3	☐	150 <sup>1</sup>	25–35
Kūciņas	Universālā panna	3	☒	150 <sup>1</sup>	25–35
Kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☒	150 <sup>1</sup>	25–35
Kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☒	140 <sup>1</sup>	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☐	160–170 <sup>2</sup>	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☒	170	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1	☒	150–160 <sup>2</sup>	30–45

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

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

### Grilēšana

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









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001646377** (031213)

lv