



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



lebūvējama cepeškrāsns

HRA558B.1S

[Iv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	4
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5
4	Iepazīšana.....	6
5	Piederumi	9
6	Pirms pirmās lietošanas reizes.....	10
7	Galvenā vadība.....	11
8	Tvaiks.....	11
9	Laika funkcijas	13
10	Programmas	15
11	Bērnu drošības funkcija	19
12	Ātrā uzkarsēšana	19
13	Sabata iestatījums.....	19
14	Pamatiestatījumi	20
15	Tirīšana un kopšana	21
16	EcoClean	23
17	Tirīšanas atbalsta programma	24
18	Atkalkošana.....	25
19	Statīvs	26
20	Ierīces durvis.....	26
21	Traucējumu novērtšana	29
22	Likvidācija	32
23	Tehniskā servisa dienests.....	32
24	Šādi izdosies	32
25	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	37
25.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	37



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 mājsaimniecībā un slēgtās mājas viedes telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai tālvadības pulti.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasniegusi 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 ie-spējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tirīšanu 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 kabēļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusī uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 9

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet 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 nelejet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrišanas 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, nesaspiediet un neizmāniet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrišanai 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 32*

⚠ 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 rotātāties 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.
- Tīrišanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

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

1.6 Tvaiks

Ievērojiet šos norādījumus tvaika funkcijas lietošanas laikā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst.

- Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad ierīce lietota tvaika režīmā.

Karstais tvaiks rodas gatavošanas nodalījumā.

- Nesniedzieties gatavošanas nodalījumā, ja ierīce darbojas tvaika režīmā.

Piederuma izņemšanas laikā var izšķakstīties karsts šķidrums.

- Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un ti-kai izmantojot virtuves cimdu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Degtspējīgu šķidrumu tvaiki gatavošanas nodalījumā var aizdegties (uzliesmot) saskarē ar sakarsušām virsmām. Var atsprāgt ierīces durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- Neiepildiet ūdens tvertnē degtspējīgus šķidrumus (piemēram, spiritu saturošus dzērienus).
- Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļkošanas šķīdumu.

1.7 Tīrišanas funkcija

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrišanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
- Ľaujiet 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 neatbildīs 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 nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitums 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 bojāblakus 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 noplējusī augļu sula atstāj ne-notrāmus traipus.

- Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- Ja iespējams, izmantojiet visdzīļāko universālo pan-nu.

Cepeškrāsns tīrišanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- Nekad neizmantojet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.
- Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

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

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

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

- Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

2.2 Tvaiks

levoļojet šos norādījumus tvaika funkcijas lietošanas laikā.

UZMANĪBU!

Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.

- Traukiem jābūt karstumizturīgiem un noturīgiem pret tvaiku.

Trauki ar rūsējuma vietām var radīt koroziju gatavošanas nodalījumā. Pat mazākie plankumi var izraisīt koroziju.

- Neizmantojet traukus ar rūsējuma vietām. Tvertnē iepildīts karsts ūdens var izraisīt tvaika sistēmas bojājumu.
 - Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni. Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz 120 °C, ūdens uz gatavošanas nodalījuma grīdas izraisa emaljas bojājumus.
 - Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma grīdas ir ūdens.
 - Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Ja atkalķotāja šķidums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.
- Nekavējoties noskalojiet atkalķošanas šķidumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.
- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mašīnā.
 - Mazgājiet ūdens tvertni, lietojot mīkstu drānu un tīrniecībā iegādājamu mazgāšanas līdzekli.

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 iekārtā nav jākarsē papildus.

Ja gatavojet vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienu pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo energiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

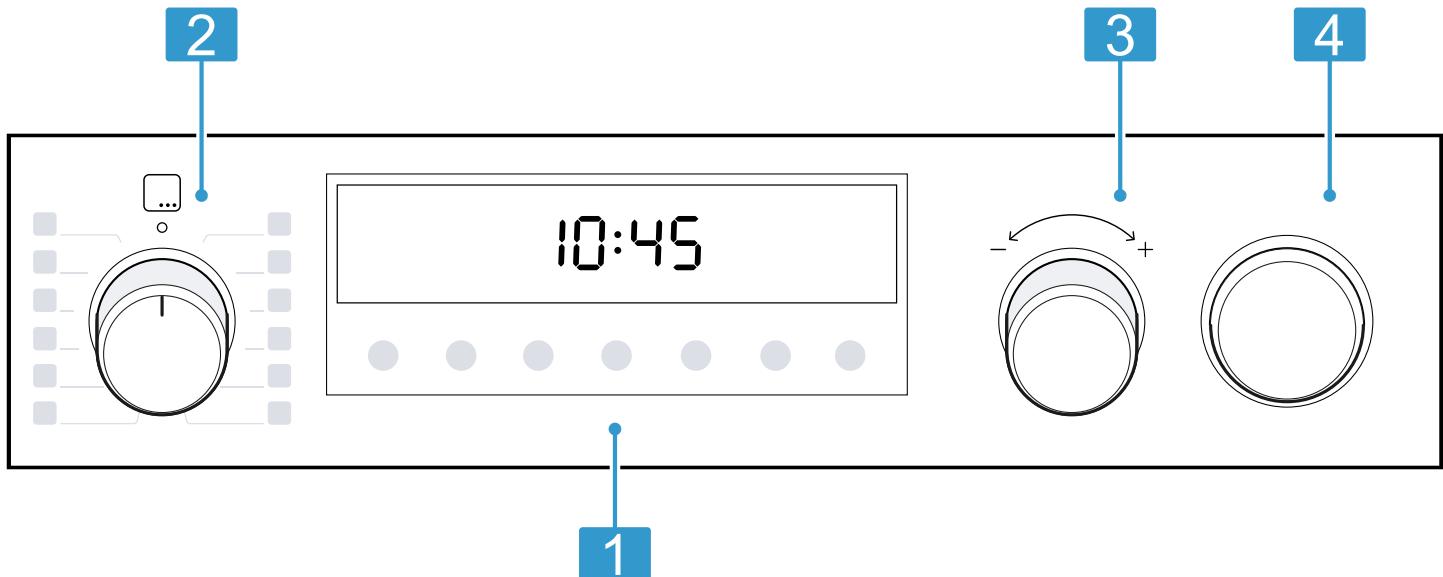
- darba režīmā ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

4 lepazīšana

4.1 Vadības elementi

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

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



1 Taustiņi un displejs

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

→ "Taustiņi un displejs", Lappuse 6

2 Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režimus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas o gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā o.

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 7

3 Temperatūras izvēles slēdzis

Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un izvēlēties ciņu funkciju iestatījumus.

Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt gan pa labi, gan pa kreisi, tam nav nulles pozīcijas. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to.

→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeni", Lappuse 8

4 Ūdens tvertne

Ūdens tvertnes uzpilde un iztukšošana.

→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 12

→ "Katrai reizi pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 13

4.2 Taustiņi un displejs

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

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

Simbols	Funkcija	Lietojums
(L)	Laika funkcijas	Laika (L), taimera (L), gatavošanas ilguma (L) un gatavošanas beigu (L) izvēle. Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu (L). Uz funkciju, uz kuru attiecas displejā redzamais iestatījums, norāda sarkanā josla virs vai zem attiecīgā simbola.
-	Mīnus	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Plus	Iestatāmo vērtību palielināšana.
(O)	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas nodalījumā.
(S)	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem.
(P)	Tvaika papildfunkcija	Tvaika papildfunkcijas startēšana vai pārtraukšana → "Tvaiks", Lappuse 11
(C)	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
(W)	Ūdens tvertnes iztukšošana	Norādījums par ūdens tvertnes iztukšošanu → "Katrū reizi pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 13
(U)	Ūdens tvertnes uzpildīšana	Norādījums par ūdens tvertnes uzpildīšanu → "Tvaiks", Lappuse 11
(A)	Atkalķošana	Norādījums par ierīces atkalķošanu → "Atkalķošana", Lappuse 25
(R)	Atkalķošana	Atkalķošana pārtraukta → "Atkalķošana pārtraukta", Lappuse 25

4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

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

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras dia-pazons	Lietojums un darbības veids
(S)	3D karstais gaiss ¹ 30 - 275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermenja radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
(S)	Saudzējošs karstais gaiss 125 - 275 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermenja radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šīs karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klasses noteikšanai.
(S)	Atkārtota uzsildīšana ² 80 - 180 °C	Saudzīgai ēdienu atkārtotai uzsildīšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.
(C)	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.
(C)	Karsēšana no apakšas 30 - 250 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
(O)	Atkausēšana 30 - 60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
(C)	Lēna sautēšana 70 - 120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.

¹ Papildtvaika funkciju var izmantot, sākot no 80 °C (režīms tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

² Tvaika karsēšanas režīms (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras dia-pazons	Lietojums un darbības veids
	Grilēšana, lielā platībā Grilēšanas līmeni: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desīnu vai karstmaižu, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu ¹ 30 - 275 °C	Cepiet putnu galu, nesadalītas zivis vai lielākus galas gabalus. Grilēšanas sildelementi un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēš. no augšas/ apakšas ¹ 30 - 275 °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. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

¹ Papildtvaika funkciju var izmantot, sākot no 80 °C (režīms tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

² Tvaika karsēšanas režīms (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Citas funkcijas

Šeit sniegs citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 15
	Tirīšanas funkcijas	<ul style="list-style-type: none"> ■ EcoClean reģenerē pašattirošās virsmas gatavošanas nodalījumā. → "EcoClean ", Lappuse 23 ■ Lai nodrošinātu ierīces darbību, tā regulāri jāatkalķo .

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeni

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam – ar 5 grādu soli.

Piezīme: Ja ir iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc aptuveni 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

Karsēšanas rādījums

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodalījums, jo tālāk no kreisās uz labo pusē aizpildās sarkanā līnija displeja apakšdaļā.

Ja veicat iepriekšēju uzkarsēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad līnija ir pilnībā sarkana.

Atlikušā siltuma rādījums

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzamā līnija parāda gatavošanas nodalījumā atlikušo siltumu. Jo vairāk gatavošanas nodalījumā pazeminās temperatūra, jo mazāk ir aizpildīta līnija.

Piezīmes

- Karsēšanas rādījums aizpildās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, grilēšanas laikā neatkarīgi no līmeņa uzreiz ir aizpildīts viss karsēšanas rādījums.

- Ja, startējot kādu darbības režīmu, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams . Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam vēlreiz startējiet darbības režīmu.
- Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

4.5 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

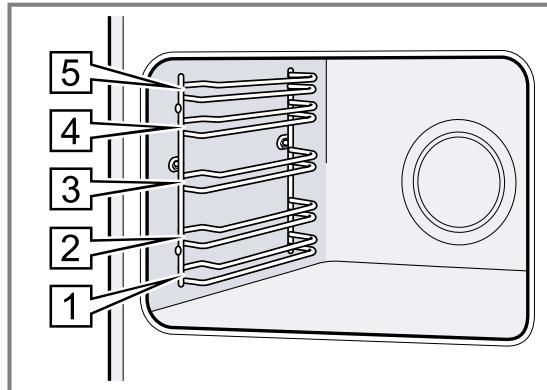
Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", Lappuse 9

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

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrišanas vajadzībām.
→ "Statīvs", Lappuse 26



Pašattīrošās virsmas

Pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad ierīce darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šķatkatas un noārda tās.

Pašattīrošās ir šādas virsmas:

- Aizmugures siena
- Griesti
- Sānu sienas

Regulāri izmantojiet tīrišanas funkciju, lai saglabātu pašattīrošo virsmu tīrišanas īpašības un nerastos bojājumi.

→ "EcoClean ", Lappuse 23

Apgaismojums

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

Nospiežot taustiņu **Cepēškrāsns lampa**, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs iekārtas durvīm. Iekārta pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

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

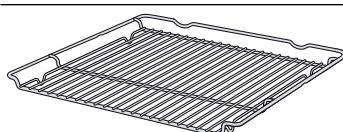
5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

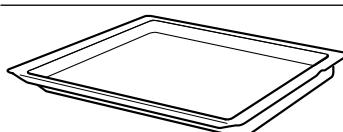
Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzīšanas deformācija pazudīs.

Piederumi

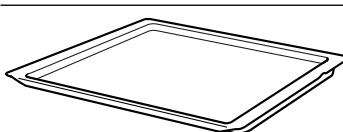
Režģis



Universālā panna



Cepamā plāts



Lietojums

- Kūku veidnes
- Sacepumu veidnes
- Trauki
- Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali
- Sasaldēti produkti

- Mitra kūka
- Mīklas izstrādājumi
- Maize
- Liels cepetis
- Sasaldēti produkti
- Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz rezģa.

- Plātsmaize
- Mazi konditorejas izstrādājumi

5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

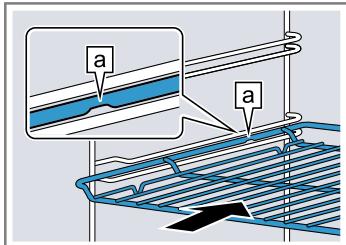
Piederumu var izvilkst aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

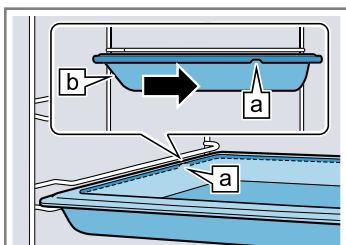
Vienmēr pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu varēs izvilkst aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai iegriezums **a** atrastos aizmugurē un būtu vērts uz leju.
2. Piederumu ievietojiet starp viena līmeņa abiem vadītāstieņiem.

Režģis levietojiet režģi tā, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums — uz leju.



Plāts piemēram, universālā panna vai cepamā plāts levietojiet plāti ar slīpo malu **b** pret ierīces durvīm.



3. Iebīdīt piederumu līdz galam, lai tas nepieskartos ierīces durvīm.

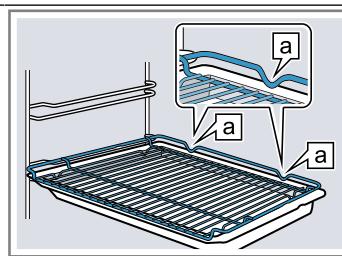
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

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. Iebīdīt universālo pannu starp abiem viena ieviešanas līmeņa vadstieņiem. Šādā gadījumā režģim jāatrodas virs augšējā vadstieņa.

Režģis uz universālās pannas



5.3 Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus.

Notīriet iekārtu un piederumus.

6.1 Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

1. Iestatiet pulpsteņa laiku, lietojot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet taustiņu **④**.
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulpsteņa laiks.

Padoms: Pamatiestatījumos → Lappuse 20 var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

Norādes par ūdens cietību iestatīšana

- Iestatiet ūdens cietību.
→ "Ūdens cietības iestatīšana", Lappuse 20

6.2 Ierīces tīrišana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma attīkumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkarsēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Uzpildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 12
4. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.

5. Karsēšanas režīma ar tvaika papildprogrammu un temperatūras iestatīšana.
 → "Gatavošana ar tvaika papildfunkciju", Lappuse 11
 → "Galvenā vadība", Lappuse 11

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss  ar tvaika papildfunkciju 
Temperatūra	200 °C
Gatavošanas ilgums	30 minūtes

6. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
 7. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
 8. Iztukšojiet ūdens tvertni un izslaukiet gatavošanas nodalījumu.
 → "Katrreizi pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 13

9. Karsēšanas režīma bez tvaika papildfunkcijas un temperatūras iestatīšana.

Karsēšanas režīms	Karsēš. no augšas/apakšas 
Temperatūra	240 °C
Gatavošanas ilgums	30 minūtes

10. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
 11. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
 12. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
 13. Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu vai mīkstu suku.

7 Galvenā vadība

7.1 Ierīces ieslēgšana

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

7.2 Ierīces izslēgšana

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

7.3 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

- ✓ Atkarībā no ierīces tipa ātrā uzkarsēšana  automātiski ieslēdzas noteiktos karsēšanas režīmos, ja iestatīta temperatūra virs 200 °C.
 → "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 19
- 3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padomi

- Savam ēdienu vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
 → "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 7
- Ierīcē var iestatīt arī darbības ilgumu un beigu laiku.
 → "Laika funkcijas", Lappuse 13

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.

8 Tvaiks

Dažos karsēšanas režīmos var papildus ieslēgt tvaika papildfunkciju.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst.

- ▶ Kad ierīce ir pabeigusi darbu, uzgaidiet, līdz ūdens tvertne ir atdzisusi.
- ▶ Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

8.1 Gatavošana ar tvaika papildfunkciju

Gatavojot ar tvaika papildfunkciju, gatavošanas nodalījumā dažādos laika intervālos ieplūst tvaiks. Šādi gatavojamais ēdiens iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Gaļa iekšpusē kļūst sulīga, mīksta un tiem nedaudz zaudē apjomu.

Tvaika papildfunkcijas startēšana

Padoms: Izmantojiet programmas vai tabulās sniegtās norādes.

1. Uzpildiet ūdens tvertni.
 → "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 12
2. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu:
 - **3D karstais gaiss **
 - **Karsēš. no augšas/apakšas **
 - **Grilēšana ar cirkulējošu gaisu **

3. Iestatiet temperatūru no 80 °C līdz 240 °C.
4. Iestatiet tvaika intensitāti, nospiežot taustiņu .

Intensitāte	Līmenis
zema	
stipra	

- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt un papildus ieslēdz tvaiku.

Tvaika papildfunkcijas pārtraukšana

- Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā nodziest tvaika intensitātes rādījums.
- ✓ Darbība turpinās bez tvaika papildfunkcijas.
→ "Katrā reizi pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 13

Tvaika papildfunkcijas pabeigšana

1. Izslēdziet ierīci.
2. Iztukšojiet ūdens tvertni un izslaukiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Katrā reizi pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 13

8.2 Atkārtota uzsildīšana

Lietojot karsēšanas režīmu "Atkārtota uzsildīšana" , var saudzīgi uzsildīt iepriekš pagatavotus ēdienu vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus. Ierīce automātiski papildus ieslēdz tvaiku.

Atkārtotas uzsildīšanas startēšana

Prasība: Gatavošanas nodalījumam ir jābūt atdzīsušam.

1. Piepildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvernes uzpildīšana", Lappuse 12
2. Iestatiet karsēšanas režīmu Sildīšana .
3. Iestatiet temperatūru.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt un papildus ieslēdz tvaiku.

Atkārtotas uzsildīšanas pabeigšana

1. Izslēdziet ierīci.
2. Iztukšojiet ūdens tvertni un izslaukiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Katrā reizi pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 13

8.3 Ūdens tvernes uzpildīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Degtspējīgu šķidrumu tvaiki gatavošanas nodalījumā var aizdegties (uzliesmot) saskarē ar sakarsušām virsmām. Var atsprāgt ierīces durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- Neielpildiet ūdens tvertnē degtspējīgus šķidrumus (piemēram, spiritu saturošus dzērienus).
- Ielpildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkalķošanas šķīdumu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

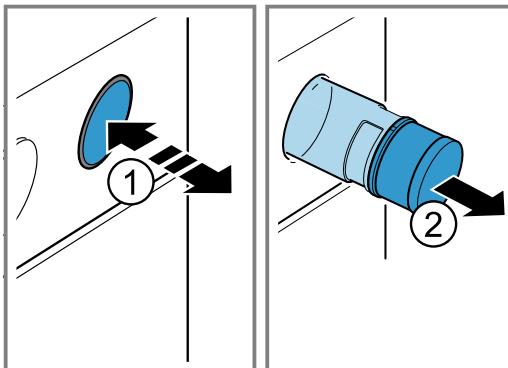
Ierīces darbības laikā ūdens tverne var uzkarst.

- Kad ierīce ir pabeigusi darbu, uzgaidiet, līdz ūdens tverne ir atdzisusi.
- Izņemiet ūdens tvertni no tvernes padziļinājuma.

Prasība: Ūdens cietība ir pareizi iestatīta.

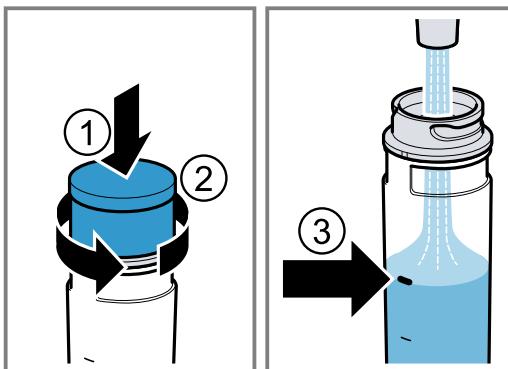
→ "Ūdens cietības iestatīšana", Lappuse 20

1. Piespiediet ① un izvelciet ūdens tvertni ②.



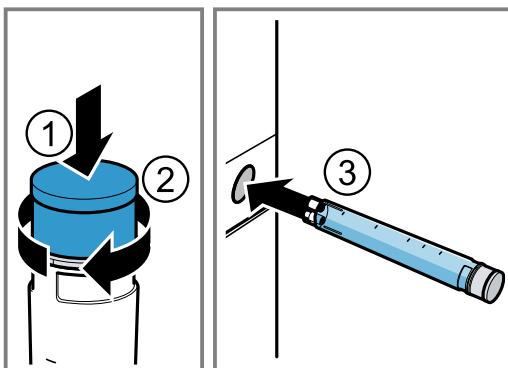
2. Piespiediet ūdens tvernes vāku ① un atskrūvējet to ②.

3. Uzpildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz atzīmei ③.



4. Piespiediet ūdens tvernes vāku ① un aizskrūvējet to ②.

5. Ievietojiet ūdens tvertni atverē un piespiediet, līdz tānofiksējas ③.



Ūdens daudzuma papildināšana tvertnē

Kad atskan signāls un displejā tiek parādīts "Uzpildīt ūdens tvertni" , papildiniet ūdens daudzumu tvertnē.

Piezīme: Ja neuzpildīsiet ūdens tvertni, ierīce turpinās darboties bez tvaika papildfunkcijas.

1. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
2. Ievietojiet uzpildīto ūdens tvertni.

8.4 Katru reizi pēc tvaika režīma lietošanas

Katru reizi pēc tvaika režīma lietošanas ierīce atlikušo ūdeni atsūknē atpakaļ ūdens tvertnē. Tūlīt pēc tam iztukšojiet un izķāvējet ūdens tvertni un gatavošanas nodalījumu.

Ūdens tvertnes iztukšošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst.

- ▶ Kad ierīce ir pabeigusi darbu, uzgaidiet, līdz ūdens tvertne ir atdzisusi.
- ▶ Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

UZMANĪBU!

Ūdens tvertnes žāvēšana karstā gatavošanas nodalījumā izraisa ūdens tvertnes bojājumus.

- ▶ Nežāvējet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodalījumā.

Ūdens tvertnes mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nemazgājet ūdens tvertni trauku mašīnā.
- ▶ Mazgājet ūdens tvertni, lietojot mīkstu drānu un tirdzniecībā iegādājamu mazgāšanas līdzekli.

1. Piespiediet ūdens tvertni.
2. Izvelciet ūdens tvertni.
3. Atskrūvējet ūdens tvertnes vāku.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāka blīvējumu noslaukiet sausu.
7. Žāvējet ūdens tvertni ar atvērtu vāku.
8. Uzstādīt ūdens tvertni vāku un aizskrūvējet to.
9. Ievietojiet ūdens tvertni.

Pilienu savākšanas paplāte

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

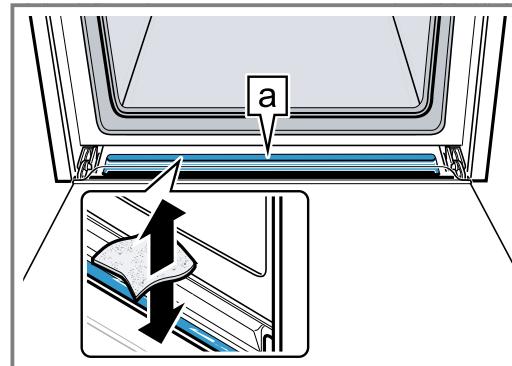
- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis.

2. Piezīme:

Pilienu savākšanas paplāte **a** atrodas zem gatavošanas nodalījuma.



Uzmanīgi saslaukiet ūdeni no pilienu savākšanas paplātes **a** ar sūkļdrānu.

Gatavošanas nodalījuma žāvēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

UZMANĪBU!

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

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

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

1. Iztīriet gatavošanas nodalījumu no netīrumiem.
2. Žāvējet gatavošanas nodalījumu, slaukot ar sūkli.
3. Notīriet kaļķa traipus ar etiķī samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīrā ūdeni samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.
4. Ierīces durvis atstājiet atvērtas uz 1 stundu, lai gatavošanas nodalījums izžūtu pilnībā.

9 Laika funkcijas

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

9.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

Laika funkcija	Lietojums
Taimeris	Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma. Tas neietekmē ierīces darbību.
Ilgums	Ja darbības režīmam ir iestatīts ilgums, tā beigās ierīce automātiski pārtrauc karsēt.

Laika funkcija	Lietojums
Beigu laiks	Ilgumam var iestatīt pulksteņa laiku, kurā jāpabeidz darbības režīms. Ierīce tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.

Pulksteņa laiks	Var iestatīt pulksteņa laiku.
-----------------	-------------------------------

9.2 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 iestatītais ilgums.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir izziņēts .

2. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet taimera laiku.

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

Taimera laiku līdz 10 minūtēm var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos laika intervāli 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 laika atskaite ir beigusies:
 - Lai izslēgtu taimeri, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☰.

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

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☰.

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

9.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

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

Taustiņš	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 ilguma 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.

Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☰.

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

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☰.

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

9.4 Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā jābeidz gatavošana, var pārceļt 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 sākusies.
- 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 taustiņu ⊕, līdz displejā ir iezīmēts ⊕.
 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 ilguma 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 šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Beigu laika mainīšana

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

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☰.

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

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā laikā var izdzēst.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ☰.

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

9.5 Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

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

Padoms: Pamatiestatījumos → *Lappuse 20* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ⊖, līdz displejā ir iežīmēts ⊖.
 2. Mainiet pulksteņa laika rādījumu, nospiežot taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

10 Programmas

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

10.1 Trauki programmām

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

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepetim jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

- gaišs, spīdīgs alumīnijs

- neglazēts māls
- plastmasa vai plastmasas rokturi

10.2 Tvaiks

Ierīcē ir pieejamas tvaika funkcijas programmas, kas ļauj ātri un profesionāli pagatavot ēdienu. Norādījumus par tvaika funkciju lietošanu skatiet atiecīgajā nodalā par tvaiku.

→ "Tvaiks", *Lappuse 11*

10.3 Programmu tabula

Programmu numuri ir plekārtoti noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gata- voša- nas līme- nis	Norādes
01	Pītā rauga mīklas mai- ze, klinķeris¹	Cepamā plāts ar cepampapīru	0,6–1,5 kg Mīklas svars	nē	3	Gatavošanas no- dalījumam startēša- nas brīdī jābūt auk- stam.
02	Rauga mīklas raudzēšana¹	Bļoda uz režģa	0,5–1,5 kg Mīklas svars	nē	2	Gatavošanas no- dalījumam startēša- nas brīdī jābūt auk- stam.
03	Baltmaize, dažādu miltu maize uz ce- pamās plāts¹	Cepamā plāts ar cepampapīru	0,5–2,0 kg Mīklas svars	nē	2	Gatavošanas no- dalījumam startēša- nas brīdī jābūt auk- stam.
04	Baltmaize, dažādu miltu maize taisnstūra veidnē¹	Taisnstūra veidne, ietaukota un iz- kaisīta ar miltiem	0,8–2,0 kg Mīklas svars	nē	2	Gatavošanas no- dalījumam startēša- nas brīdī jābūt auk- stam.
05	Baltmaize uz ce- pamās plāts¹	Cepamā plāts ar cepampapīru	0,5–2,0 kg Mīklas svars	nē	2	Cepot 2 maizes ku- kuļus vienlaikus, norādīet smagākā ku- kuļa svaru.

¹ Tvaicēšanas programma (darbināšana tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gata- voša- nas lime- nis	Norādes
06	Rudzu un kviešu maize¹	Taisnstūra veidne, ietaukota un iz- kaisīta ar miltiem	0,8–2,0 kg Mīklas svars	nē	2	Gatavošanas no- dalījumam startēša- nas brīdī jābūt auk- stam.
07	Pitas maize¹	Cepamā plāts ar cepampapīru	0,4–1,0 kg Mīklas svars	nē	2	Gatavošanas no- dalījumam startēša- nas brīdī jābūt auk- stam.
08	Krāsnī cepti kartupeļi, veseli nemizoti, miltaini kartu- peļi	Universālā panna	0,3–1,5 kg Kopējais svars	nē	3	-
09	Sautējums, ar dārzeniem veģetārs	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Illi gatavojamus dārzenus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavoja- mus dārzenus (piemēram, tomātus)
10	Gulašs Liellopa gaļa vai cūkgala, sagriezta ku- biņos ar dārzeniem	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeniem Gaļa nav iepriekš jāapcep
11	Zivs, nesadalīta¹ sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	0,8–1,5 kg Zivs svars	nē	2	ievietojiet traukā peldēšanas pozīcijā
12	Vista, bez pildījuma¹ sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	0,9–1,5 kg Vistas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
13	Vistas gabali¹ sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	0,1–0,8 kg Smagākā gabala svars	nē	3	-
14	Titara krūtiņa nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Titara krūtiņas svars	ievietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
15	Pīle, bez pildījuma¹ sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	1,3–2,5 kg Pīles svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
16	Zoss, bez pildījuma¹ sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	2,3–4,5 kg Zoss svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu

¹ Tvaicēšanas programma (darbināšana tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gata- voša- nas lime- nis	Norādes
17	Zoss stilbiņi sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Stikla cepeštrauks bez vāka uz režģa	0,3–0,8 kg Smagākā gabala svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni	2	-
18	Sautēts liellopa cepetis piemēram, muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķidrums	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
19	Liellopa fileja, vidēji cepta sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	0,8–2,0 kg Gaļas svars	nē	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
20	Rostbifs, vidēji cepts sagatavots termiskai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,5–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar tauku pusī uz augšu Gaļa nav iepriekš jāapcep
21	Liellopa gaļas ruletes pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārklājet ruletes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
22	Maltās gaļas cepetis, svaigs Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Cepeša svars	nē	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
23	Jēra stilbs, vidēji cepts bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
24	Jēra stilbs, sautēts bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

¹ Tvaicēšanas programma (darbināšana tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gata- voša- nas līme- nis	Norādes
25	Teļa cepetis, caurau- dzis piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
26	Teļa cepetis, liess piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
27	Stirnas stilbs bez kaula, sālīts	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
28	Cūkas kakla gabala cepetis¹ bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	0,8–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
29	Cūkas cepetis, ar kraukšķīgu ādu¹ piemēram, pleca ga- bals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	1,0–2,0 kg Gaļas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar lielu daudzumu sāls
30	Cūkas gurna gabala cepetis ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā, nose- dzot visu pa- matni, ja ne- pieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

¹ Tvaicēšanas programma (darbināšana tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

10.4 Ēdienu sagatavošana atbilstoši programmai

Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Sasaldētus produktus ņemiet tiesi no saldēšanas nodalījuma.

1. Nosveriet ēdienu.

Ēdienu svars ir nepieciešams, lai pareizi iestatītu programmu.

2. Ievietojiet ēdienu traukā.

3. Novietojiet tauku uz režģa.

Ēdienu vienmēr ievietojiet aukstā gatavošanas nodalījumā.

10.5 Programmas iestatīšana

Lerīce izvēlas optimālo karsēšanas režīmu, temperatūru un ilgumu. Jums jāiestata tikai svars.

Piezīmes

- Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
- Pēc programmas startēšanas programmu un svaru vairs nevar mainīt.

1. Iestatiet **Programmas** , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet vajadzīgo programmu, nospiežot taustiņu — vai +.
3. Iestatiet ēdienu svaru, lietojot temperatūras izvēles slēdzi. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svaru.
 - Lai apskatītu programmas ilgumu, nospiediet taustiņu . Ilgumu mainīt nav iespējams.
 - Dažu programmu beigu laiku var pārceļt, nospiežot taustiņu .
→ "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 14

- ✓ Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta un sākas tās ilguma laika atskaite.
- ✓ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- 4. Kad programma ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet taustiņu +. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumu.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

Piezīme: Sadaļā Pamatiestatījumi → Lappuse 20 var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.

11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Prasība: Funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā o.

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

12 Ātrā uzkarsēšana

Lai ietaupītu laiku, uzkarsēšanas laiku var saīsināt ar ātro uzkarsēšanu, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- **3D karstais gaiss** 
- **Karsēš. no augšas/apakšas** 

12.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieci pārtiku gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

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

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, kas ir vismaz 100 °C.
Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, automātiski ieslēdzas ātrā uzkarsēšana.
2. Ja ātrā uzkarsēšana automātiski neieslēdzas, nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā ir redzams .
- ✓ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols .
3. Ielieci pārtiku gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkarsēšanas priekšlaikus pārtraukšana

- Nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā nodziest simbols .

13 Sabata iestatījums

Lietojot sabata iestatījumu, ilgumu var iestatīt uz laiku, kurš pārsniedz 70 stundas. Lietojot **Karsēš. no augšas/apakšas**, ēdienus var uzturēt siltus 85–140 °C temperatūrā bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.

13.1 Sabata iestatījuma startēšana

Piezīmes

- Atverot ierīces durvis darbības laikā, ierīce nepārtrauc darbību.
- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.
- Sabata iestatījuma beigu laiku nevar pārceļt.

Prasība: Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 20

1. Iestatiet programmas , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
 - ✓ Displejā ir redzams .
 2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru.
 3. Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir ieziņmēts .
 4. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet ilgumu.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
 5. Kad iestatītais ilgums ir pagājis, redzamais ilgums ir nulle. Ierīce pārtrauc karsēšanu un turpina darboties, kā ierasts, kad nav ieslēgts sabata režīms.
 - Izslēdziet ierīci.
- Pēc aptuveni 10 līdz 20 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

14 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

14.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Rādījums	Pamatiestatījums	Izvēle
c 0 1	Signāla ilgums pēc iestatītā ilguma vai taime-ra laika beigām	$\textcircled{1}$ = 10 sekundes $\textcircled{2}$ = 30 sekundes ¹ $\textcircled{3}$ = 2 minūtes
c 0 2	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanas sākšanai	$\textcircled{1}$ = 3 sekundes ¹ $\textcircled{2}$ = 6 sekundes $\textcircled{3}$ = 10 sekundes
c 0 3	Taustiņa nospiešanas signāla tonis	$\textcircled{1}$ = izslēgts $\textcircled{2}$ = ieslēgts ¹
c 0 4	Displeja apgaismojuma spilgtums	$\textcircled{1}$ = tumšs $\textcircled{2}$ = vidējs ¹ $\textcircled{3}$ = gaišs
c 0 5	Pulksteņa laika rādījums	$\textcircled{1}$ = nerādīt pulksteņa laiku $\textcircled{2}$ = rādīt pulksteņa laiku ¹
c 0 6	Bērnu drošības funkciju var iestatīt → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 19	$\textcircled{1}$ = nē $\textcircled{2}$ = jā ¹
c 0 7	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	$\textcircled{1}$ = nē $\textcircled{2}$ = jā ¹
c 0 8	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	$\textcircled{1}$ = īss $\textcircled{2}$ = vidējs ¹ $\textcircled{3}$ = garš $\textcircled{4}$ = īpaši garš
c 0 9	Teleskopiskās vadotnes ir uzstādītas ²	$\textcircled{1}$ = nē ¹ (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) $\textcircled{2}$ = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c 1 0	Pieejams sabata iestatījums → "Sabata iestatījums", Lappuse 19	$\textcircled{1}$ = nē ¹ $\textcircled{2}$ = jā
c 1 1	Ūdens cietība → "Ūdens cietības iestatīšana", Lappuse 20	$\textcircled{1}$ = mīkstināts $\textcircled{2}$ = mīksts (līdz 1,5 mmol/l) $\textcircled{3}$ = vidējs (1,5 - 2,5 mmol/l) $\textcircled{4}$ = ciets (2,5-3,8 mmol/l) ¹ $\textcircled{5}$ = ļoti ciets (vairāk nekā 3,8 mmol/l)
c 1 2	Automātiska ātrā uzkarsēšana, sākot ar 200 °C ²	$\textcircled{1}$ = nē $\textcircled{2}$ = jā ¹
c 1 3	Visu vērtību atiestatīšana uz rūpnīcas ie-statījumiem	$\textcircled{1}$ = nē ¹ $\textcircled{2}$ = jā

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

14.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

- Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu $\textcircled{1}$.
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, $c01\textcircled{2}$.
- Mainiet iestatījumu, lietojot temperatūras izvēles slēdzi.
- Nospiežot taustiņu — vai $+$, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
- Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu $\textcircled{1}$.

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

14.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Tieki atmestas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

14.4 Ūdens cietības iestatīšana

UZMANĪBU!

Ja ir iestatīta neatbilstoša ūdens cietība, ierīce nespēj sniegt savlaicīgus atgādinājumus par atkaļkošanu.

- Iestatiet atbilstošu ūdens cietību.

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi.

- Neizmantojet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hloru saturu ($> 40 \text{ mg/l}$) vai citus šķidrumus.
- Izmantojet tikai tīru, aukstu ūdensvada ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez oglskābās gāzes.

Prasības

- Pirms ūdens cietības iestatīšanas savā ūden-sapgādes uzņēmumā noskaidrojet ūdensvada ūdens cietības līmeni.
 - Ierīcei ir jābūt izslēgtai.
1. Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⊕.
 - ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, $c\text{II}\ 2$.
 2. Nospiežot taustiņu — vai +, pārejiet uz pamatiestatījumu $c\text{II}\ 1$.
 3. Iestatiet ūdens cietību, lietojot temperatūras izvēles slēdzi.

Padoms: Ja ūdensvada ūdenī ir augsts kāļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni. Ja izmanto-jat tikai mīkstinātu ūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni "mīkstināts".

Padoms: Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni "ļoti ciets". Ja izmantojat minerālūde-ni, izmantojet tikai minerālūdeni bez oglskābās gāzes.

Ūdens cietības pamatiestatījums	Ūdens cietība, mmol/l	Vācijā no-teiktā cietība, °dH	Francijā noteiktā cietība, °fH
$c\text{II}\ 0 =$ mīkstināts ¹	-	-	-
$c\text{II}\ 1 =$ mīksts	līdz 1,5	līdz 8,4	līdz 15
$c\text{II}\ 2 =$ vidējs	1,5-2,5	8,4-14	15-25
$c\text{II}\ 3 =$ ciets	2,5-3,8	14-21,3	25-38
$c\text{II}\ 4 =$ ļoti ciets ²	vairāk nekā 3,8	vairāk nekā 21,3	vairāk nekā 38

¹ Iestatiet tikai tad, ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni.

² Iestatiet arī minerālūdenim. Izmantojet tikai negāzētu minerālūdeni.

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

15 Tīrīšana un kopšana

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

15.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, nelietojiet ne-piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrīšanai neizmantojet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- Neizmantojet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

► Neizmantojet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta sa-turu.

► Neizmantojet cietus abrazīvos materiālus vai tīrīša-nas sūklus.

► Neizmantojet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus. Copeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas no-dalījumā bojā emalju.

► Nekad neizmantojet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.

► Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.

► Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi iz-mazgājet.

levērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegto norādīju-mus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 23

Ierīces priekšpuse

Virsma	Piemēroti tīrišanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām 	<p>Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cletes un olas baltuma traipus.</p> <p>Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi uzklājiet plānā kārtā.</p>
Plastmasas vai krāsotas virsmas piemēram, vadības panelis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrišanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrišanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla rūtis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrišanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 26</p>
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrišanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Neizmantojiet stikla tīrišanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.</p> <p>Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrišanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 26</p>
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura.
Duryju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrišanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Etiķūdens ■ Cepeskrāsns tīrišanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrišanas izzāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu.</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Pašattīrošās virsmas	-	ievērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām. → "Pašattīrošo virsmu tīrišana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 23
Cepeskrāsns lam-pas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeskrāsns tīrišanas līdzekļus.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.
		<p>Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 26</p>

Zona	Piemēroti tīrišanas līdzekļi	Norādījumi
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Cepeškrāsns tīrišanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>
Ūdens tvertne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Lai pēc tīrišanas noņemtu mazgāšanas līdzekļa atliekas, rūpīgi skalojiet ar tīru ūdeni.</p> <p>Lai pēc tīrišanas izzāvētu ūdens tvertni, atstājiet to izzūt ar atvērtu vāku. Nosusiniet vāka blīvējumu.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p>

15.2 Ierīces tīrišana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: levērojiet norādes par tīrišanas līdzekļiem.

→ "Tīrišanas līdzeklis", Lappuse 21

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

- Dažām virsmām var izmantot citus tīrišanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrišanas līdzekli", Lappuse 21

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

15.3 Pašattīrošo virsmu tīrišana gatavošanas nodalījumā

Gatavošanas nodalījuma aizmugures sienai, griestiem un sānu sienām ir raupja virsma.

UZMANĪBU!

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- ▶ Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, tīriet gatavošanas nodalījumu, izmantojot tīrišanas funkciju.
- ▶ Kad displejā tiek parādīts aicinājums veikt tīrišanu, tīriet gatavošanas nodalījumu, izmantojot tīrišanas funkciju.
- ▶ Nelietojiet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīrišanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.
- ▶ Izmantojiet tīrišanas funkciju.
→ "EcoClean ", Lappuse 23

16 EcoClean

Regulāri izmantojiet tīrišanas funkciju **EcoClean**, lai saglabātu pašattīrošo virsmu tīrišanas spēju un nerastos bojājumi.

Pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā ir pārkātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad ierīce darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šķākatas un noārda tās.

Pašattīrošas ir šādas virsmas:

- Aizmugures siena
- Griesti
- Sānu sienas

UZMANĪBU!

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- ▶ Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, tīriet gatavošanas nodalījumu, izmantojot tīrišanas funkciju.
- ▶ Kad displejā tiek parādīts aicinājums veikt tīrišanu, tīriet gatavošanas nodalījumu, izmantojot tīrišanas funkciju.

- ▶ Nelietojiet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīrišanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

16.1 Ieteikums veikt tīrišanu

Ierīce nosaka darbības režīmu un ilgumu un nepieciešamības gadījumā iesaka izmantot tīrišanas funkciju.

- ▶ Ja ierīce ir izslēgta un displejā deg $\Sigma\Sigma$, izmantojiet tīrišanas funkciju, cik drīz vien iespējams.
 - Lai noņemtu šo norādi displejā, nospiediet jebkuru taustīju, izņemot taustīju Σ . Tomēr šī norāde laiku pa laikam tiek parādīta vēlreiz, līdz tīrišanas funkcija ir pilnībā izpildīta.
 - Lai atiestatītu ieteikumu veikt tīrišanu, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustīju Σ . Norāde vairs netiek rādīta, līdz ierīce no jauna ir konstatējusi attiecīgo darba ciklu skaitu.

Piezīme: Ja ierīce priekšlaikus ir kļuvusi netīra, piemēram, taukainas putna gaļas vai cepeša gatavošanas dēļ, vai uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši plankumi, neatlieciet tīrišanas funkciju līdz brīdim, kad

tiks parādīta norāde. Jo biežāk tiks izmantota tīrīšanas funkcija, jo ilgāk saglabāsies pašattīrošo virsmu tīrīšanas spējas.

16.2 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

UZMANĪBU!

Cepēškrāsns mazgāšanas līdzekļi uz pašattīrošajām virsmām bojā šīs virsmas.

- Neizmantojiet cepēškrāsns mazgāšanas līdzekļus uz pašattīrošajām virsmām. Ja cepēškrāsns tīrīšanas līdzeklis tomēr ir nonācis uz šīm virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet un neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.
→ "Statīvs", Lappuse 26
3. Notīriet lielos netīrumus ar mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu drānu:
 - no gatavošanas nodalījuma grīdas
 - no ierīces durvju iekšpuses
 - no cepēškrāsns lampas stikla pārsegasŠādi novērsīsiet nenotīrāmu traipu veidošanos.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

16.3 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.

17 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir ātra gatavošanas nodalījuma tīrīšanas alternatīva gatavošanas starplaikos. Tīrīšanas atbalsta programma atmiekšķē netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķidumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

17.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodalījuma grīdas vidū.
Neizmantojiet destilētu ūdeni.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** □.
4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C.

- Ľaujiet ierīcei atdzist.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Prasība: Sagatavojiet ierīci tīrīšanas funkcijai.

→ Lappuse 24

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet tīrīšanas funkcijas ☰.
- ✓ Displejā ir redzams simbols ☰ un tīrīšanas funkcijas. Ir izēmēta pirmā tīrīšanas funkcija.
2. Vairākas reizes nospiediet taustiņu + vai -, līdz ir izēmēts simbols ☰.
- ✓ Displejā redzams ilgums. 1 stundas ilgumu nevar mainīt.
3. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
- ✓ Displejā ir redzams 0.
- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta tīrīšanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite.
- ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
4. Izslēdziet ierīci.
5. Izslaukiet ierīci. → Lappuse 24

16.4 Ierīces izslaucīšana pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ľaujiet ierīcei atdzist.

2. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mitru drānu.

Piezīme: Uz pašattīrošajām virsmām var veidoties traipi. Pārtikas produktu cukura un olbaltuma atliekas nesadalās, bet paliek uz virsmām. Sarkaniņgie traipi ir sāli saturošu pārtikas produktu atliekas, tā nav rūsa. Šie traipi nav kaitīgi veselībai. Šie traipi neierobežo pašattīrošo virsmu tīrīšanas spēju.

3. Izslēdziet ierīci.
→ "Statīvs", Lappuse 26

5. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ⊕, līdz displejā ir izēmēts ⊕.
6. Lietojot taustiņu — vai +, iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
7. Izslēdziet ierīci un ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist aptuveni 20 minūtes.

17.2 Gatavošanas nodalījuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU!

Mitums, kas gatavošanas nodalījumā saglabājas ilgāku laiku, izraisa koroziju.

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

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.

2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etikē samitrinātu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.

18 Atkalkošana

Lai nodrošinātu ierīces darbību, tā regulāri jāatkalko. Nepieciešamas ierīces atkalkošanas biežums ir atkarīgs no izmantotā ūdens cietības līmeņa. Simbols  atgādina par atkalkošanas izpildes nepieciešamību. Atkalkošana sastāv no 4 darbībām. Lai ierīce atkal būtu gatava darbam, higiēnas apsvērumu dēļ jāizpilda pilns atkalkošanas programmas cikls. Atkalkošana kopumā ilgst aptuveni 90–110 minūtes:

Rādījums	Darbība
1_4	1. darbība: atkalkošana aptuveni 65 min
2_4	2. darbība: skalošana aptuveni 9 min
3_4	3. darbība: skalošana aptuveni 9 min
4_4	4. darbība: skalošana aptuveni 9 min

18.1 Pirmā darbība (1_4)

UZMANĪBU!

Atkalkošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks atbilst mūsu ieteiktajam šķidrajam atkalkošanas līdzeklim. Citi atkalkošanas līdzekļi var izraisīt ierīces bojājumus.

- Atkalkošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķidros atkalkošanas līdzekļus.
- Ja atkalkošanai šķidums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.
- Nekavējoties noskalojiet atkalkošanas šķidumu ar ūdeni.

Piezīme: Atkalkošanas laikā neiepildiet ūdens tvertnē vairāk nekā 150 ml šķidruma.

1. Sajauciet atkalkošanas līdzekļa šķidumu:
 - 50 ml šķidrā atkalkošanas līdzekļa
 - 100 ml ūdens
2. Uzpildiet ūdens tvertni ar atkalkošanas šķidumu.
3. Iestatiet tīrišanas funkcijas , lietojot funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Displejā ir redzams simbols  un tīrišanas funkcijas. Ir iesimēta pirmā tīrišanas funkcija.
4. Vairākas reizes nospiediet taustiņu — vai +, līdz ir ieziņēts simbols .
5. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
- ✓ Displejā ir redzams . Pēc dažām sekundēm tiek startēta atkalkošana.
- ✓ Pēc atkalkošanas pabeigšanas displejā ir redzams .
6. Izņemiet ūdens tvertni un rūpīgi izskalojiet to ar ūdeni.

4. Kad gatavošanas nodalījums ir pietiekami iztīrīts:
 - Lai ļautu gatavošanas nodalījumam izķūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).
 - Lai ātri izķāvētu gatavošanas nodalījumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm, lietojot **3D karstais gaiss**  un 50 °C.

18.2 Otrā darbība (2_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ievietojet to.
- ✓ Pēc skalošanas cikla displejā ir redzams .
2. Izņemiet ūdens tvertni un rūpīgi izskalojiet to ar ūdeni.

18.3 Trešā darbība (3_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ievietojet to.
- ✓ Pēc skalošanas cikla displejā ir redzams .
2. Izņemiet ūdens tvertni un rūpīgi izskalojiet to ar ūdeni.

18.4 Ceturtā darbība (4_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ievietojet to.
- ✓ Pēc skalošanas cikla displejā ir redzams .
2. Izņemiet ūdens tvertni un rūpīgi izskalojiet to ar ūdeni.
3. Nozāvējiet ūdens tvertni un ievietojet to atpakaļ.
- ✓ Atkalkošana ir pabeigta, un ierīce atkal ir gatava darbam.

18.5 Atkalkošana pārtraukta

Ja atkalkošanu pārtrauc, piemēram, strāvas paderves pārtraukuma vai ierīces izslēgšanas dēļ, pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas displejā ir redzams simbols . Tieka parādīts aicinājums izpildīt trīs skalošanas ciklus. Līdz trešā skalošanas cikla beigām ierīce nav pieejama citu darbību veikšanai.

Piezīme: Iestatot citu režīmu, displejā tiek parādīts  (Cleaning). Pēc skalošanas atkārtojiet pārtraukto atkalkošanu.

1. Iztukšojiet ūdens tvertni un rūpīgi izskalojiet to ar ūdeni.
2. Ievietojet tukšo ūdens tvertni.
3. Lietojet funkciju izvēles slēdzi, iestatiet atkalkošanu .
4. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
- ✓ Displejā ir redzams .
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce atlikušo šķidrumu iesūknē ūdens tvertnē.
5. Iztukšojiet ūdens tvertni un rūpīgi izskalojiet to ar ūdeni.
6. Lai izskalotu tvaika sistēmu, izpildiet atkalkošanas procesa 3 skalošanas ciklus.
→ "Otrā darbība (2_4)", Lappuse 25
7. Vēlreiz startējiet atkalkošanu.

19 Statīvs

Lai tīrītu statīvu un gatavošanas nodalījumu vai no-mainītu statīvu, to var izņemt.

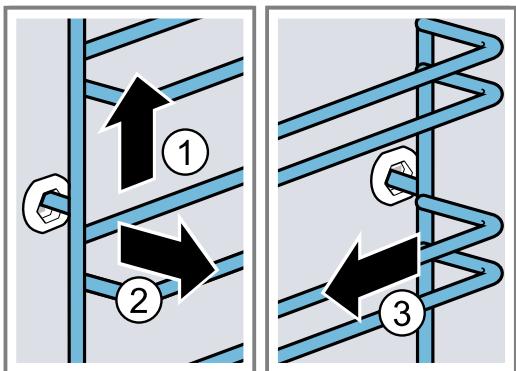
19.1 Statīva izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabiniet to ②.
2. Velciet statīvu uz priekšu ③ un izņemiet to.



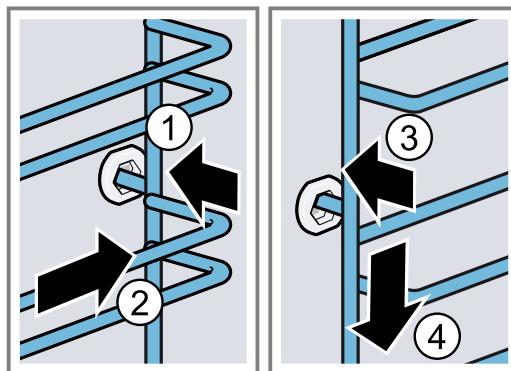
3. Notīriet statīvu.

→ "Tīrišanas līdzeklis", Lappuse 21

19.2 Statīva ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
 - Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.
1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktņa centrā ①, līdz statīvs pieklaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri ②.
 2. Pēc tam ievietojiet statīvu priekšējā ieliktnī ③, līdz statīvs pieklaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz leju ④.



20 Ierīces durvis

Lai jūsu ierīce ilgi paliktu skaista un darbspējīga, ierīces durvis var noņemt un tīrīt.

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. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

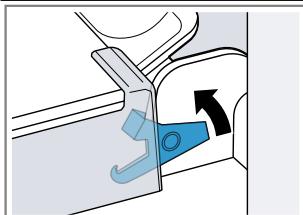
2. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

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

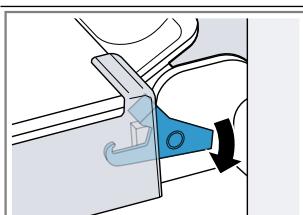
Atveriet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atvērta



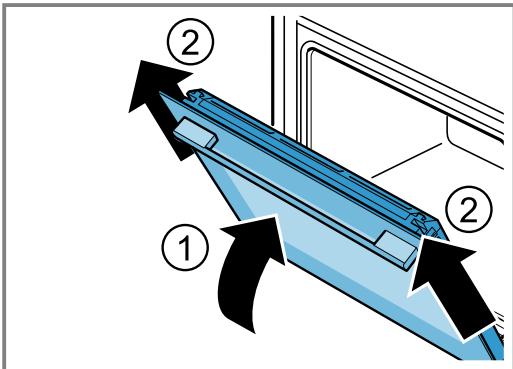
Durvju vieta ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

Bloķēšanas svira aizvērta



Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

- ✓ Bloķēšanas sviras ir atvērtas. Durvju vietas 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 līdzzenas virsmas.

20.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

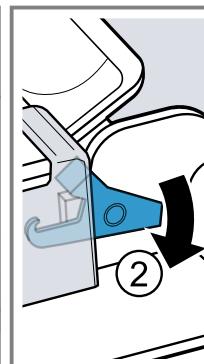
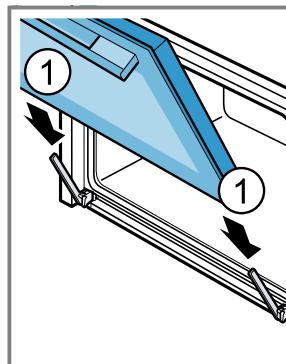
Ja durvju vietas nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.

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

1. Uzbīdiet ierīces durvis taisni uz abām durvju virām ①. Bīdiet ierīces durvis līdz galam.

2. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

3. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām ②.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir aizvērtas. Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

4. Aizveriet ierīces durvis.

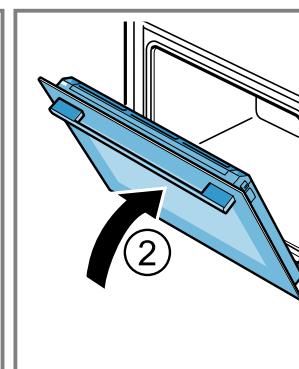
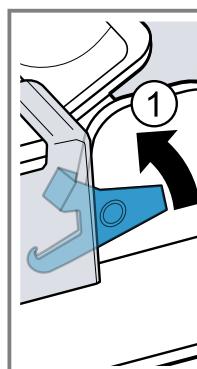
20.3 Durvju stikla plākšņu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

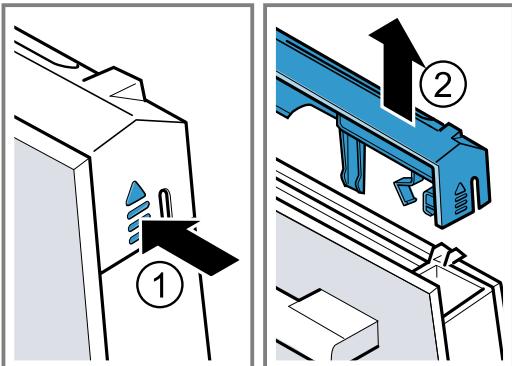
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
2. Atlokiet bloķēšanas sviru uz kreisās un labās puses durvju vietas ①.
- ✓ Bloķēšanas sviras ir atlēcas. Durvju vietas ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.
3. Aizveriet ierīces durvis līdz atdurei ②.

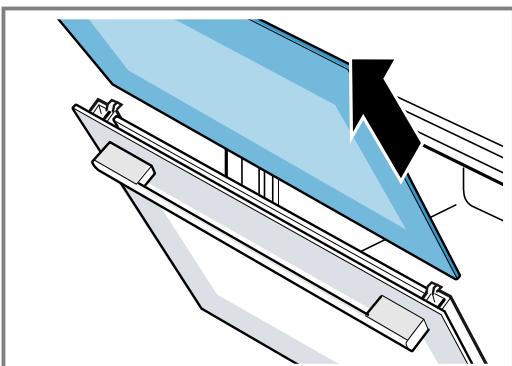


4. No ārpuses spiediet durvju pārsegū kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.

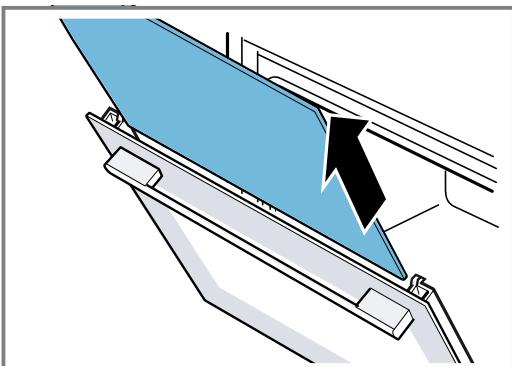
5. Noņemiet durvju pārsegū ②.



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

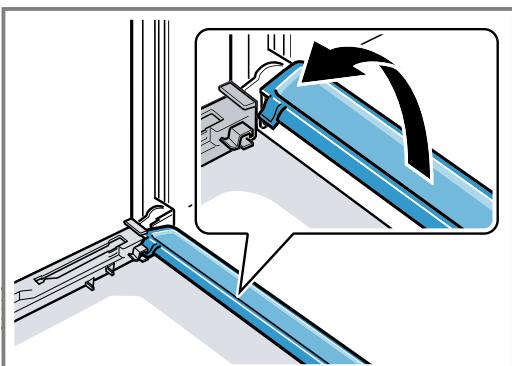


7. Izvelciet starplāksni un uzmanīgi novietojiet uz līdzēnas virsmas.



8. Ja nepieciešams, varat izņemt kondensāta līsti, lai to notīritu.

- Atveriet ierīces durvis.
- Pagrieziet kondensāta līsti uz augšu un izvelciet to.

9. **⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

Demonstētās durvju stikla rūtis tīriet no abām pusēm, lietojot stikla tīrišanas līdzekli un mīkstu drānu.

10. Tīriet kondensāta līsti, lietojot drānu un karstu trauku mazgāšanas līdzekļa šķidumu.

11. Notīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrišanas līdzekļi", Lappuse 21

12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.
→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 28

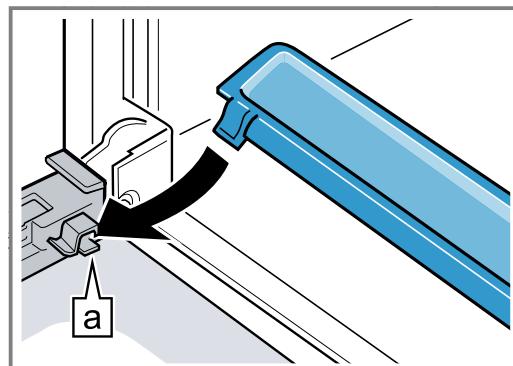
20.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana**⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

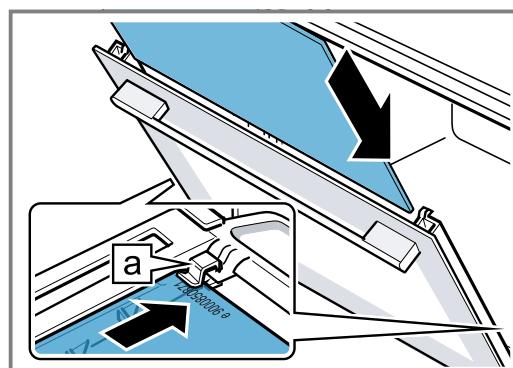
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaljām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- Lietojiet aizsargcimdos.

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

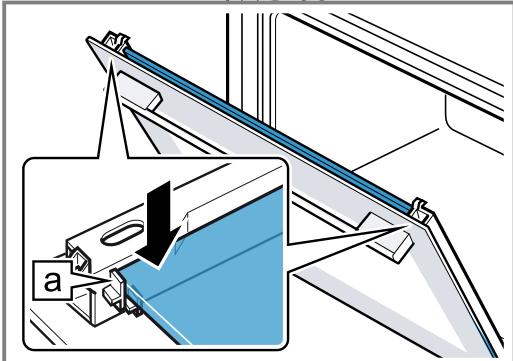
2. Kondensāta līsti ievietojiet vertikāli turētājos **a** un pagrieziet uz leju.



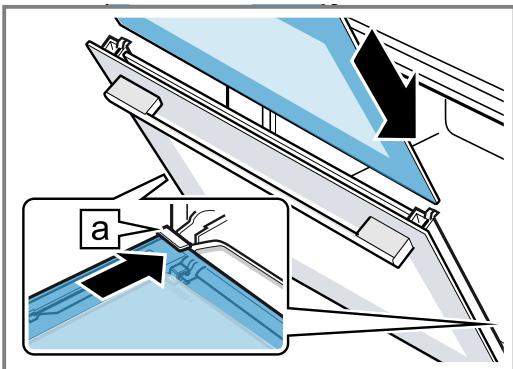
3. Iebīdiet starplāksni kreisās un labās pusēs turētājā **a**.



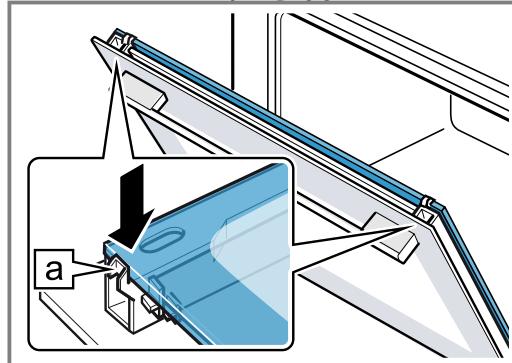
4. Piespiediet starplāksni augšdaļā, līdz tā atrodas kreisās un labās puses turētājā **a**.



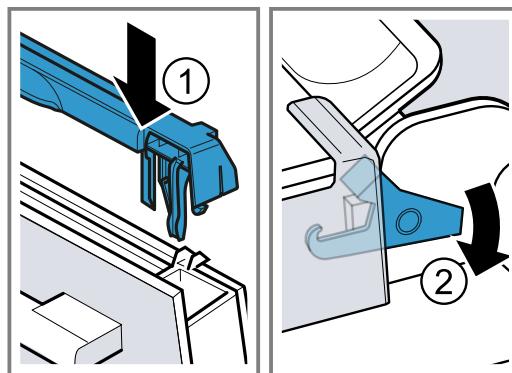
5. Iebīdiet iekšējo stikla plāksni kreisās un labās puses turētājā **a**.



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



7. Uzstādīet durvju pārsegū **①** un piespiediet to, līdz tas dzirdami nofiksējas.
8. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
9. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām **②**.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir aizvērtas. Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

- 10.** Aizveriet ierīces durvis.

Piezīme: Izmantojet gatavošanas nodalījumu tikai tad, ja durvju stikla rūtis ir pareizi uzstādītas.

21 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīties 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 dalas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

21.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
Elektroapgādes traucējumi.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas appaismojums vai citas ierīces.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols, un tiek parādīts  .	<p>Ir aktivizēts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju drošinātāju blokā. 5 minūtēs deaktivizējiet demonstrācijas režīmu, iestatot pēdējā pamatiestatījuma (atbilstīgi iekārtas tipam  vai ) vērtību . <p>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 20</p>
Nestartējas režīms gatavošanai ar tvaika papildfunkciju.	<p>Ūdens tvertne ir tukša.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uzpildiet ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 12
Atkalķošana bloķē režīmus ar tvaika papildfunkciju.	<ul style="list-style-type: none"> Izpildiet pilnu atkalķošanas ciklu. → "Atkalķošana", Lappuse 25
Bojāta tvaika sistēma.	<ul style="list-style-type: none"> Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 32
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 15
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks.	<p>Ir mainīti pamatiestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 20
Displejā deg  , un ierīci nevar iestatīt.	<p>Aktivizēta bērnu drošības funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu . <p>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 19</p>
Displejā ir redzams  L.	<p>Ieteikums veikt tīrišanu</p> <ul style="list-style-type: none"> Izpildiet pilnu tīrišanas funkcijas ciklu. → "EcoClean", Lappuse 23 <p>Šo norādi displejā var īslaicīgi nodzēst, nospiežot jebkuru taustiņu. → "Ieteikums veikt tīrišanu", Lappuse 23</p>
Displejā mirgo  , un ierīce nesāk darboties.	<p>Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts.</p> <ol style="list-style-type: none"> Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Vēlreiz startējiet darba režīmu.
Displejā ir redzams  F.	<p>Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepielautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, varat veikt iestatīšanu no jauna. <p>Padoms: Lai ierīce neparedzēti neizslēgtos pēc ļoti ilgas gatavošanas, iestatiet gatavošanas ilgumu. → "Laika funkcijas", Lappuse 13</p>
Displejā ir redzams  E.	<p>Tvaika sistēmā ir pārāk daudz ūdens. Ūdeni nevar pārsūknēt atpakaļ uz ūdens tvertni.</p> <ol style="list-style-type: none"> Iztukšojiet ūdens tvertni un ievietojiet atpakaļ tukšo ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes iztukšošana", Lappuse 13 Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 15 Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet ierīci. Izpildiet pilnu "Atkalķošana pārtraukta" ciklu. → "Atkalķošana pārtraukta", Lappuse 25
Displejā redzams ziņojums ar  , piemēram,  .	<p>Elektronikas darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> Nospiediet taustiņu . - Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalošanas dienestu. Norādīet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 32
Displejā pastāvīgi deg  .	<p>Ūdens tvertne ir tukša.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uzpildiet ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 12

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā pastāvīgi deg	Nav pilnībā iebīdīta ūdens tvertne. ▶ Pilnībā iebīdīt ūdens tvertni.
	Ūdens tvertne nav hermētiska. ▶ Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
	Bojāts sensors. ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 32
Displejā deg	Ierīce ir pārkalķojusies. ▶ Izpildiet pilnu atkalķošanas ciklu. → "Atkalķošana", Lappuse 25
Displejā ir redzams	Atkalķošanas laikā ir radies strāvas padeves pārtraukums vai ir tikusi izslēgta ierīce. ▶ Izpildiet pilnu pārtrauktas atkalķošanas ciklu. → "Atkalķošana pārtraukta", Lappuse 25
Ierīce rūc darbības laikā un pēc izslēšanas.	Sūkņa darbības pārbaude rada darbības troksni. Īpaša rīcība nav nepieciešama.
Gatavošanas ar tvaika papildfunkciju laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks.	Tvaiks izplūst fizikālu iemeslu dēļ. ▶ Uzgaidiet, līdz gatavošana ar tvaika papildfunkciju tiks pabeigta. Neilgi pēc tam, kad gatavošana ar tvaika papildfunkciju būs pabeigta, tvaiks pārstās izplūst.
Pēc tvaika papildfunkcijas izmantošanas pagatavotais ēdiens ir pārāk sauss vai pārāk mitrs.	Nav iestatīta pareiza tvaika intensitāte. ▶ Iestatiet lielāku vai mazāku tvaika intensitāti.

21.2 Cepēkrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

Piezīme: Karstumizturīgas 230 V 25 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.
▶ Levērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.

- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīci bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

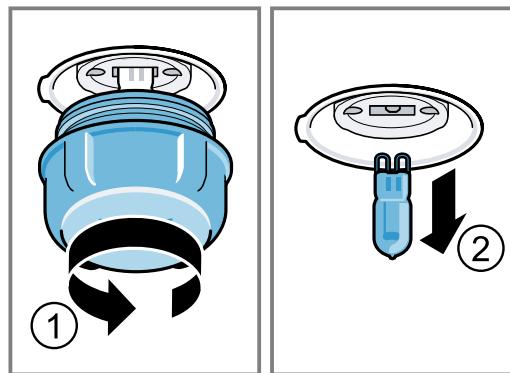
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

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

Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodalījums ir atdzis.
- Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

1. Lai nepielāautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā ieklājiet trauku dvieli.
2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.
3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to ②.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespediet ietverē.
- Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādīt blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
7. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodalījuma.
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 markēta 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 iekārtā 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 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 interneta vietnē.

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 plāksnīt ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa 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 Gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

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

Piezīme: Izmantojot papildtvaiķa funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rastos daudz tvaika.

Izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā pēc gatavošanas ir atdzisusi.

24.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmenus.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
Biezi cepumi vai veidne uz režģa	2
Plāni cepumi vai uz cepamās plāts novietots ēdiens	3
Cepšana divos līmenos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz režģa: pirmais režģis	Augstums 3
otrais režģis	1
Cepšana trīs līmenos	Augstums
Cepamā plāts	5
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1

Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojet karstā gaisa režīmu. Vienlaikus cepeškrāsnī ievietotiem cepumiem nav jābūt gataviem vienlaikus.
- Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

24.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu ledusskapja temperatūrā esošu gaļas, putnu gaļas produktu un zivs ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziņi gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojojot putnu gaļu, pievienojet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtīņas vai ādas puse.

Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

- Gatavojojot ēdienus ar papildtvaika funkciju un ilgāku laiku, ūdens tvertnē var iztukšoties. Papildiniet ūdens daudzumu tvertnē, ja nepieciešams.
- Cepeti vai zivi nav vajadzības apgrozīt.

Cepšana un grilēšana uz režģa

Cepšana uz režģa ir piemērota, gatavojojot liela izmēra putnu vai vienlaikus vairākus gabalus

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens.
No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.

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

Cepšana traukā

Gatavojojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums parliek tīrāks. Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes. Vispiemērotākie ir stikla trauki.

Trauks bez vāka

- Izmantojet dzīļu cepeštrauku.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Ja nav piemērota trauka, izmantojet universālo pannu.

Trauks ar vāku

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna.

⚠ 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 ķermēņa.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

24.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavoša-nas līme-nis	Karsēša-nas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Tvaika inten-sitāte	Gatavoša-nas laiks, min
Biskvīta kūka, maiga	Taisnstūra veidne	2	<input type="checkbox"/>	150-170	-	60-80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Taisnstūra veidne	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	-	70-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190	-	55-80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160		40-45
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200 ¹		10-15
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2	<input type="checkbox"/>	160-180	-	55-95
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	<input type="checkbox"/>	180-200	-	30-55

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

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

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

⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks, min
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz rezģa	2	□	170-190	-	20-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3	□	160-170	♦	20-30
Plācenīši	Cepamā plāts	3	□	140-160	-	15-25
Plācenīši, 2 vai 3 līmeņos	Universālā panna Cepamā plāts	3+1 5+3+1	□	140-160	-	15-25
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē, uz klonā)	Universālā panna Taisnstūra veidne	2	□	1. 210-220 2. 180-190	1. ♦ 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3	□	190-210	-	20-30
Svaiga pica ar plānu pamati	Apaļa picas pa- plāte	2	□	250-270 ¹	-	8-13
Pīrāgi	Tartes veidne	2	□	190-210	-	25-35
Sacepums, pikants, gatas piedevas	Sacepumu veidne	2	□	150-170	♦	40-45
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2	□	200-230	♦	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	2	□	220-230	♦	35-45
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2	□	1. 140-150 2. 140-150	1. ♦ 2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	160-170	♦	130-150
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis Universālā panna	3	□	210-220	-	40-50 ²
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2	□	200-220	-	130-150 ³
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	180-200	♦	50-60
Burgers, 3-4 cm biezs	Režģis	4	□	3	-	25-30 ⁴
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg	Trauks bez vāka	2	□	170-180	♦	65-75
Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piemēram, forele	Universālā panna	2	□	170-180	♦	20-30
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcijs	Trauks bez vāka	2	□	120-130	-	15-25
Pica, izcepta	Režģis	2	□	170-180 ¹	-	5-15

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

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

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

⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

24.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.

2. Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
3. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
4. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
6. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

Ieteicamie iestatījumi jogurta gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalīju- ma grīda	<input type="checkbox"/>	40-45	8–9 stundas

24.6 Lēnā sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tādēļ to sauc arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

Ēdiena lēnā sautēšana

Prasības

- Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
- Startējet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.

1. Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uz-karsējet aptuveni 15 minūtes.
2. Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
3. Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā.
4. Ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavoša- nas līme- nis	Karsēša- nas režīms	Cepšanas ilgums, min	Temperatūra, °C	Gatavoša- nas laiks, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	6-8	95 ¹	60-70
Cūkas fileja, nesadalīta	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	4-6	85 ¹	75-100
Liellopa gurna gabals, 6– 7 cm biezš, 1,5 kg, labi iz- cepts	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	6-8	100 ¹	160-220
Liellopa fileja, 4–6 cm bie- za, 1 kg	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	6-8	85 ¹	90-150
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	4	80 ¹	50-70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Trauks bez vāka	2	<input type="checkbox"/>	4	85 ¹	30-70

¹ Iepriekš uzkarsējet iekārtu.

24.7 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārīgas norādes

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

- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis
Otrs režģis: 1. līmenis
Gatavošanas līmeni cepšanai trīs līmeņos:
 - Cepamā plāts: 5. līmenis
Universālā panna: 3. līmenis
Cepamā plāts: 1. līmenis

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

Gatavošanas līmeni

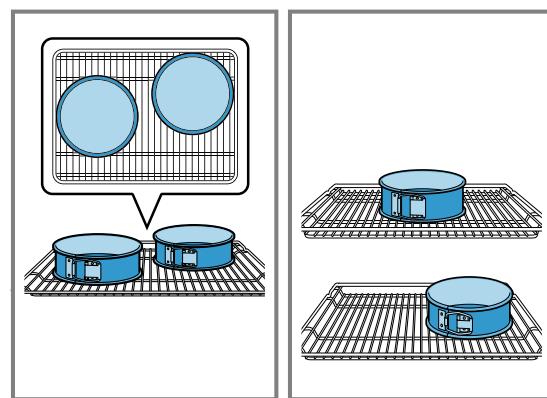
Gatavošanas līmeni cepšanai divos līmeņos;

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

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

Iv Šādi izdosies

Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.



Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Gatavoša- nes līmenis	Karsēša- nes režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Tvaika in- tensitāte	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	<input type="checkbox"/>	140-150 ¹	-	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150 ¹	-	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150 ¹	-	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140 ¹	-	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	<input type="checkbox"/>	150 ¹	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 ¹	-	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 ¹	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 ¹	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170 ²	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160		30-35
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3 + 1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160 ²	-	35-50

¹ leprieķ uzkarsējet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

² leprieķ uzkarsējet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavoša- nes līme- nis	Karsēša- nes režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gata- voša- nes laiks, min
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	5	<input type="checkbox"/>	3	5-6

25 Montāžas pamācība

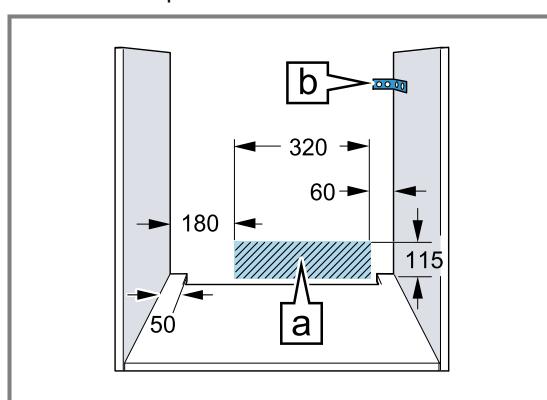
Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



⚠ 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.
- Pēc izsaīošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet ie-pakojuma materiālu un līmplēvi no gata-vošanas 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.
- Neiебūvējiet ierīci aiz dekoratīva panela vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkāšanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēša-nas darbus mēbelēs. Notīriet skaidras. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā **a** vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestip-riniet ar parastu stūreni **b**.



- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lieto-jiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas.

- Izmēri attēlos ir norādīti milimetros.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pie-slēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

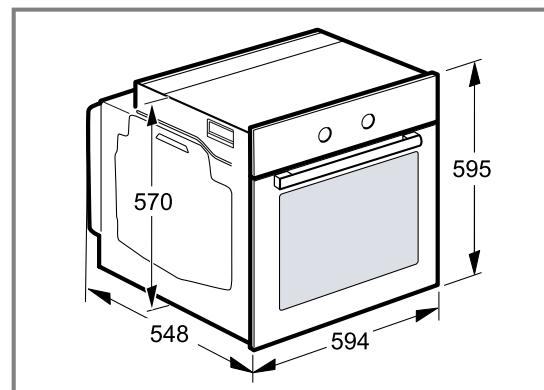
UZMANĪBU!

Nesot ierīci aiz durvju roktura, tas var nolūzt. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara no-turēšanai.

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

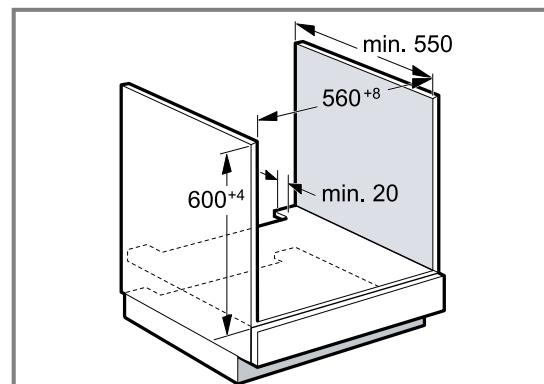
25.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



25.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

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

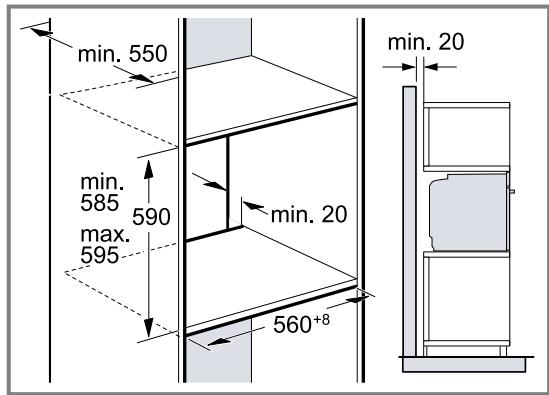


- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.

- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

25.4 Iebūvēšana augstajā skapī

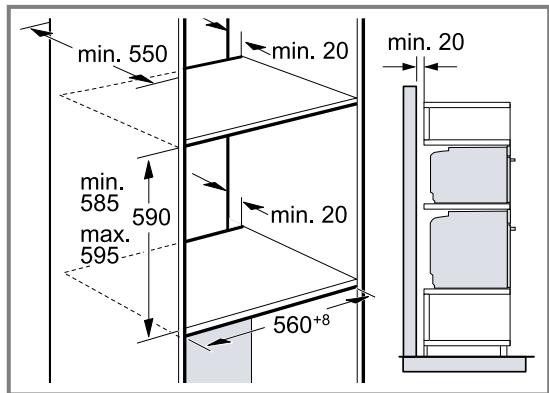
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- 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 piederojumus.

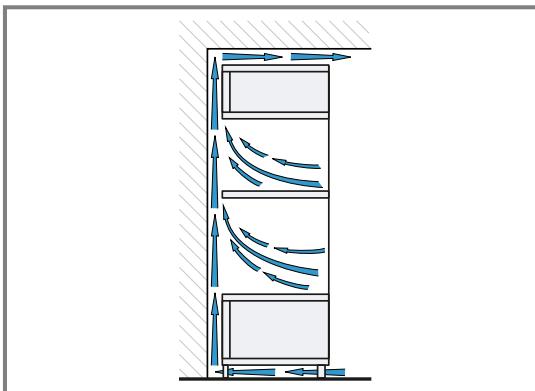
25.5 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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



- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādīet ventilācijas resti.

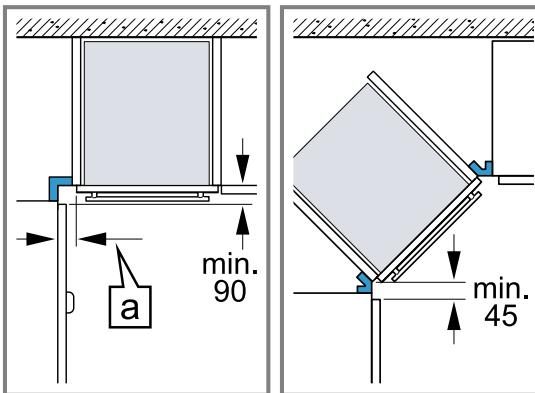
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



- Ierīces iebūvējet tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederojumus.

25.6 Iebūvēšana stūrī

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



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

25.7 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 ierīci 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 aizsargkontaktu

Piezīme: Ierīci drīkst pievienot tikai saskaņā ar noteikumiem uzstādītai kontaktligzda ar aizsargkontaktu.

- levietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdzā.
- Ierīci var savienot ar aizsargkontakta sistēmu, izmantojot piegādes komplektā iekļauto kontaktdakšu.
- Ja ierīce ir iebūvēta, elektrotīkla savienojuma vada kontaktspaudnim jābūt brīvi pieejamam. Ja brīva pieeja tīkla kontaktspaudnim nav iespējama, elektroinstalācijā ar pastāvīgu savienojumu saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem jāuzstāda visu polu atvienotājierīce.

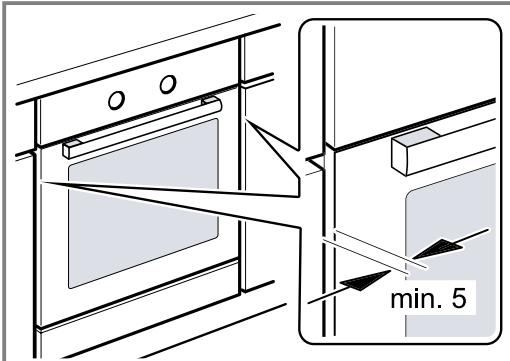
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspaudņa ar aizsargkontaktu

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

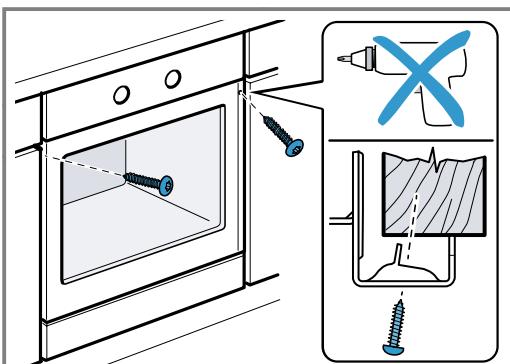
- Savienojuma kontaktligzdzā identificējet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
- Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
- Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot vērā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

25.8 Ierīces iebūvēšana

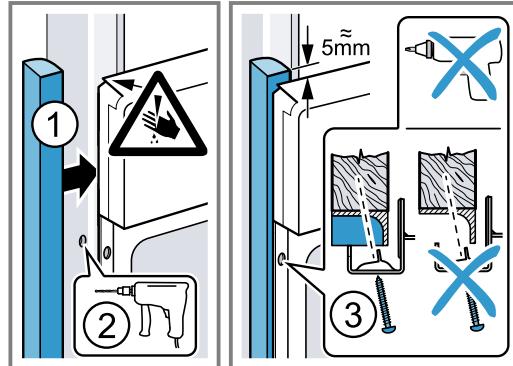
- Pilnībā iebūdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.



- Pieskrūvējiet ierīci.



- Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas 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 stāp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm. Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

25.9 Iekārtas demontāža

- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
- Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

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



9001661873 (020131)